

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke:

Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Laudal

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: T. K. Steinsland

Gard:

(adresse): Laudal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. 2.

Laudal er ei innlandsbygd omlag 4 mil frå sjøen (ved Mandal).

3. For omlag 50 år sidan kjøpte bøndene ikkje anna sjøfiske enn salt sild. Fattig folk åt mykje sild og poteter. For omlag 30 år sidan kom makrell og mykje i bruk. Bøndene kjøpte først makrell i byen, og så salta dei sjølv, og så fekk også handelsmennene saltmakrell heim og likeins kleppfisk og turrfisk.

4) Nå er makrell og sild mykje brukte, og vidare torsk, lyr sei og lange.

5) Ein kjøper fisken av fisker. Lantar som har faste bilruler (fiskeruler) i bygda

6
7. Ein et meir fisk nå enn før, for nå kan ein så mykje lettare få tak i han, og nå har folk lært å laga gode fiskerettar

8. For bruka folk sjøfisken helst salt salt sild kokt eller som "spegesild" salt eller "spegen" makrel.

5268

Nå nyttar ein helst fisken fersk .

9. Før lang tid allende brukta folk ofte laks til kvardagsmat. Dei fiska laksen sjølv i Mandalselva som var ei god lakseelv. Så frå ikring 1900 til 1914 da verdsterigen var elva bortleigd til engelske fiskarar. Sidan har böndene fiska sjølv. Men fisket har vore skralt. Anleis i i gamal tid. Eg trur eg har høyrz ordlaket om tenestgjenta og laksen.

-10-

11 I Saudal har vi desse ferskvassfiskarne: laks (i elva om sumaren) sjøaure (kem opp Mandalselva om hausten og går så inn dei lita sideelv, Logånå, der ein kan ta han i garn eller i teine" (ein slag ruse) Vidare har vi aure, "stjebbe (åbor) og litt røyr (røye), og ål.

12) Ein fiska året rundt, så nær som laks som ein fiska berre midsumars og sjøaure berre om hausten i yttetida .

Åt fiska ein meit før enn nå. Ein fanga han på krok eller lok han i ålekjer .

Allen blei for rekna for sin fisk, og skinnnet var så framifrå til reimar og til "kurre" på trestufløyelen"

Nå er det få som et ål, og skinnnet nyttar dei ikke lenger.

13.

Einaste konserveringsmåten har vore og er enna salting.

14-15 -16.

17. Ein et fisk både kokt og sleikt, helst steikt.

18. Fersk fisk kokar ein i vatn med litt salt i

20.

Julefisk bruka ein i gamal tid i jula.
Ein luta han sjølv i oskelut. For 20-30 ar
sidan byrja fiskebølane koma med lute
fisk. Men av og til kjøper folk litt turrisk
som dei tuter sjølv i oskelut eller kjøpt lut

21-

22) Fiskesuppe av makrell, salt eller
ferst har vore brukt og liksom suppe av ferst
vassfisk. Men fiskesuppe blir meir brukt
nå, i suppe med litt mjølk, poteter grønnsaker.
Ein må helst seia at fiskesuppe er ny rett.

24. For åt ein sild (salt) saman med pote-
-ter og flatbrød til middag og til kvelds.
Røykt sild blir nå brukt som pålegg

25

26) For laga ein ikkje fiskepudding,
men ein og annan gjer det nå. Men of-
-tast kjøper ein pudding og kaker ferdi-
-ge av fiskebølen eller hjå handelsmannen.

27) Ja.

28 - 29 - 30 - 31 - 32 - 33 - 34 - 35 - 36 -

37.

Skalldyr blei ikkje brukt for. Lile
også nå.

38 - Nei.

5268

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

