Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Sogn og Fj.

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Selje

Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag: Pollane

Oppskr. av: Anders Barmsnes Gard: Barmen

(adresse): Barmsund G.nr. 77 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

A

SVAR

1 Det var av og til bytt i fisk og korn
som fiskarane trong, men det var helst
2 berre som gjorde um nytta denne varevending
3 Fersk sild vert endå kjøpt av ikkje-
fiskarar til salting og turking, turr-
sild
4 Eg veit ikkje om nokon ser slag fisk til
heime-bruk. Fersk brukar ein alle slags
av billege fiskesorter. Salta er det
helst brosme ein brukar no for det er
billegaste fisken
5 No kjøper fisk i fiskebygda og for
det er ikkje alle som fiskar heile året
og fersk fisk er no best.
6 Som regel er det fisk til middag
heile veka. Kjøt er berre helga med sumtider
7 Vi brukar ikkje mindre fisk, men kjøt
vert brukt meir – etter kvart som tid har.
8 Fersk fisk er best
9 Her har ikkje vore brukt lake
10 Det er sume som ikkje et steinbit. Hå
og skate er heller ikkje vanleg mat fisk.

Fersk vass
fisk er her mest ikkje

7217

Nr. 27
Fiskemat

26 Fiskepudding er lite bruka. Bere kjøpt av og til dei siste åra

27 Hermetiske fiskekaker og -bollar kjøper ein ofte den tid det er lite fersk fisk å få. Ein lagar og hermetiske fiskekaker

28 Levera kokar ein helst og et attåt fisken

29 Koms av lever, raspa potet og mjøl kokt i fiskehovud brukast av og til. Ein kunne koke koms bere i saltvatn og.

30 I krigs-tida brukte ein lever til å steikje i

31 Løgning over ein 2-3 dagar om vinteren ukjent

32 Rogn vart koka saman med fisken fersk. Det som var igjen av rogn vart gjerne steikt i fett og bruka som „pålegg"

. Mjølke, isel, har i gamall tid vore bruka og so ete kokt

33 Bollar av rogn og mjøl kokt som koms kalla ein pøse. Rognkake ukjent.

34 Eg har høyrt at noko av kveite var bruka litt.

35 Der tok ein flekte torsk - tok ryggen ut og laga klippfisk „hogde ein ryggjemargi" av og til. Denne ryggepipa vart vaska og salta kokt og ete som fisk.

36 Torskehovud og brosmehovud brukar ein endå til mat.

37 Hummar og krabbe har ein bruka kokt frå gamalt. No er hummar so dyr at til mat bere når ein ikkje får selja han.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 7217