

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sogn & Fjordane

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Selje

Emne: Fisk i Fosthaldet

Bygdelag: Barmøy

Oppskr. av: Sverre Barmen

Gard: Barmen

(adresse): Barmstund

G.nr. 76 Br.nr. 10

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja

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

SVAR

1.) I gamle tider var, det ikkje so flust med pengar blandt folk. so, det jekk mykje på byttehandel.

Bøndene leverte poteter og grønnsaker og smør og jekk i jen turfisk klippfisk og kalsalta fisk.

Men dette var selvsagt i inlandsbyg-
dene, og langt over havet.

Derimot dei som budde ute ved
kysten fiska til eige bruk og eller
til salg.

Det var efter maaten ikkje store fisker
dei hadde, 1. tunne eller 2 med salta
fisk pr masse. Då var dei meir forn-
ögde en no.

Mykkje vil ha meir. Og meir vert
aldrig fuldt seie et, gammalt ordspraak

Fiskarar som ikkje hadde gardsbruk
jekk likeins bytte til seg mel og smør
og ost.

Det var en plass i byen som

Dei kalle torget. Fiskarane reiste inn der og solgte fisken sjölv torga hvar som vi seie.

Ja fisk har vore brükt som byttemiddele med Fjoramannen vi har bytt i fisk og poteter, og ved.

2.) Vi reiste inn til Nordfjord med Motorbaat fiskubaat og hadde med oss letsalta fisk Brosme torst Sei lys osv.

Og före ut ijen. Ved Farnved poteter og, anna vi kong herite.

Kvar laadlag hadde visse folk i fjora som avtok varene og skaffe ved o.

Det var saa helst karane som stod for handelen

3.) Kva sorter fisk bönderne kjøpte mest? var salta Torst letsalta Brosme. (Klippfisk, av, og sil)

Og fersk sild kjøpte dei som dei ganske og salta til spekesild Makrel til lökjing. Dette var godt paalegg paa maten.

4. Det baade er og har vore letsalta Torst - som har bat fyrste rettus paa vaare kauber. so og seie hos kvarman, baade hög og laag.

5. Ja, av og til naar det er smaat som fiske reunt om paa

grunnene utfor her og Dei
 større farkostene må langt til
 havs. tildöms om Sommeren
 Da er det altid skralt om
 fisk her inne i fjordene. Baatene
 maa daa på Eggja. Tansum
 Fladingränd. Vest av Spettland, og
 Daa må vi til Maalog aa kjøpe
 kokfisk, tid, om, anna.
 Det er da Brösme som kjøpes
 til kokfisk.
 Om hausten og vinteren har vi
 den fisk vi trenger, og mere til.

b) Fisk er den viktigste faktor i
 vort kosthold. Vi spiser fisk ver
 eneste dag so aa seie Vel aa
 merke ikke i samme form, d er
 1. dag kokt fisk 2. dag stekt fisk
 3. dag Fiskekaker 4. dag Fiskesuppe
 5. dag Klippfisk.

Som legevitenskapen oplyser skal
 det vere sunt og spise fisk, det er
 meget god i den og iser i fersk fisk
 Vil du sove godt so spis fersk fisk
 og det föler deg strags sövning
 Desuten forbygger den en halsesykdom
 som heter Strüma. den er meget
 ondartet, og maa soon oftest
 til operativt ingryp strüma byll. v meget
 übehagelig, og efterlater stygge ar i

4.

halsen. som ikke er noe skjønnhet
for de såkalte fine damer.

Alle fisketende mennesker har betre
fordøielse og er mer motstands-
dyktige mot forkjølelse en, dei
som eter meget kjøtt.

Derfor vil de være friske so
spis mere fisk:

7.) Nei det er heller mere bruk
- av fisk en i tidligere aar
folk har lært mer og utnytt den
i forskjellige former. So det blir
ikke oppat og oppat, det samme
- me som i gamle dager!

Paa den maaten blir en ikke
lei av fisken som en ellers ville
ha blit.

8.) Den ferske fisken syntes
- alle var best. baade i gamle
dager og i nutiden. Dei gamle
hadde ikke greide paa konserverin-
gemaater.

Einaste maaten dei viste aa bevar
fisk naar, dei hadde mer en
dei aat med samme. Var aa
salte den med.

Konserveringsmaaten blev først kjent
her hos oss for 50. aar siden. Dra bejynke

det aa komme. En og Anna
 Hermetikfabrikken for nedlegging
 av fisk- og kjøtthermetik. Disse
 var primitive aa bejynde med. Men
 lit efter lit jore teknikken framgang.
 Nye oppfindelser kom slag i slag.
 En kunde slippe fisken oppi markjina
 og skjind og bein kom ut paa en
 plass. Og den rensede og melne
 fisken paa en anden plass.

No er vaare hermetikfabrikker
 her i Maaløy av, de mest moderne
 for heile Vestlandet ..

Her i vaart distrikt er det mange
 som brüker og legge med fisketaker
 på glas.

For aa ha disse for haanden i
 mangel av, Anna Midagsmat
 det er gjort i en haandvending og
 tilberede middag naar kakene er
 stekte för.

Paa den maaten kan en faa
 baade bilege og gode fisketaker

9.) Lags er her ikkje so mykje
 av. Det er for det meste rekna
 for storfolkekost. Og maa rekneast som
 luksüs her.

Det einaste ein kan ha raad aa
 kjøpe var berbar. Saan smaa fisk på
 2 - 3 kilo. den var ikkje meir en
 halv pris.

Det var godt paalegg på smorbröd

röket laks. Og likeins stekt krett
med røsmos.

Det var mat for Mons det!

Men som sagt var det noke
som ikkje alle hadde road aa
halde seg med til dagen.

10.) Ja det er mange slags
saltvatnsfisk som er ietende
Vi kan til dømes rekene Flaakjeringja
den fiskes bere for leverens skuld
Flaakjeringstever er medisinskpreparat
som en ietvinner et slags vitamin av
til forbygging av kreft oar.

Og so skal vi nevne en fisk
til som er endå større (Brügde)
denne og fanges bere for leverens
skjyld. Denne fisk kan vare opptil
serka, 50. fot lang. og 10 fot Bred
Den er meget, doven og ligger for
det meste aa soler seg i sjöskorpen
da stikker berre ryggen ut or sjön
på storelse som en halv botn
av et olivenfat. Av en slik
fisk kan en gaa serka 20. tønner
lever.

Sjölve kjødet av fisken er helt uspisel
-igt. det einaste det kenne, gaa av
til var til grisemat og hönsefor
men hva skulle en kenne stelle
so mykje som 10 tønner kjillo. på

7
en gang, det skulle laade ha
plass. og kar. og koke det i for
vis. det blev forgaring i kjølet opstod
det forjiftning.

Og dyra ville, daue med for endt
av, dette.

Vi har endå en stor fisk som
er uspisende og det er Maanfisker
en stor kalos, dette og, men meget
sjelden aa se.

Tanne i fjorane har vi den so-
-kalte Rognkjekse den og er helt
uspiselig. Men Raarogkallen er
spiselig. Alsa kallen er etunde
men ikke kjeksa.

Denne fisken er ikke mer en
3. 4 kjilo. Men i store mengder
opptil en 10-20 stk i et enkelt-
trollgarn.

Den er mycket nyttå som brøise
for - og grisemat. og man kokast
so snart, den blir tatt av sjøen!
Ordet uspiselig, betyr at det er ikkje
søke som er egna til verten
det eine en, det andre.
Med andre ord uten verdi!

B. Terskrassfiskje.

11.) Her hos oss er det litet eller
intet av det slag. Kan vere en

8,
og anna som drive sport. Og
tar fiskjertongje om Saurdagskveld-
-dens og reiser oppå høgste äina
til Fleidarvatnet vi seier og fiske

Der har vore fiske mykje forlite
i det vatnet. bestanden er blit for
stor og fäden forlitur. So den
grün vart fisken baade litur
og mager.

Men intrusjon er saa litur for sport
det erindelige jaget efter utkomme
til seg og sine, sette alt anna
i bakgrunnen.

16/ Juli og August er det dei
maanedene som er mest nytta
til sportsfiske. For da har byfolkje
ferie og drar i flokk og følge
paa landet.

Og sjölv sagt er disse ivrigaste i so-
maale. Det jev smaltyst, og kvikkar
opp humöret efter aarelang setet slit
med Regnemaskjinn og Skrivemaskjinn
og lange kalkoloner paa Kontoret.

Det er onnoe aa vasa i vandet med
en lang fiskeheng i meren. Og ikke saa
lite spennende naar en rügg av en
Laks biter paa Kroken. Disse kan bli
nok saa vanskelige aa faa paa
lande for uövade folk. Det kan gaa
oplied 4 timer for en kan faa en saam

på land. Best du har sniet den in til elvebredden, so legge den avgaarde so det viner i snella og løper hele lina ut. Det er, om aa jøre at fiskegreiene er førsteklases ders ville en staa ijen med stum-pene av hele greia!

Fisk paa en 10-15 kjilt er som vanlig en sterk kar, og faar ut Svelten paa fiskeren.

Men likaste laksefisket er om hauesten naar det er flom. Daa sökjer laksen opover elvene og jör sin entre selv opjeren bratte stuyk og fossefall.

Det er fint aa sjaa en morgen med stürtregn og og et og ana solglimt i midlom. Slikt veir liker laksen, og tilkjendjir sitt nerver med kaate kast over-vas-skorpa.

Heile fisken er over vanflata og havna aerd et plask et stykke lenger borte hop paa flere meter!

J. Mörkestadde liker den seg og og. ~~for~~ for daa sökjer myggen nar til vanflata.

Vi kan daa sjaa opp optil en 50 fisk i gangen den hopper efter myggen. Den vnder seier vi ss

paa mange steder. brükes aa kaste efter den. paa små vater med fossefall som gaar i vanet fisken samler seg nemlig ved elvemündinger, og der strømmen er stid.

Det slaar meir av seg aa brüke not, men ikke andre en grüms-eigarane har rett, aa kaste.

Mange rökjer laksen dei jaar og har, den til vinteren eller som jamnest blir st smaalaksen stekt, og nyttet med samme stekt laks med Römmedos er noke som skulle gaa med skülle og meue!

Konservering av Fisk.

A. Saltvassfisk.

13.) Ja dei sjölve konserverte fisken det vil siie dei slögde fisken rensa raw og la, den i saltlake.

Salta jore en med, alslags sommerfisk dei som dei hengte opp til tork la dei i streng saltlake en 3-4 timar för en hengte, den paa jellen. Det var för aa tungaa flüene so dei ikke skulle legge egg paa fisken, og det soleis korn mak i

i den. Det blei riktig nok ein kvit fröde paa den men smaken kom ikkje i den. Den boknast noko etterkvart og til slutt blei den steinhard som flint Rotkjer-seid kallar vi den.

B) Sei röktes ikkje torsk og kolmål röktes. Sid om Anna!

C) Nei dunslags-er og her ikkje vore praktisert her.

14.) Ja vi tørka sild Flaksild, vi klöive den efter ryggen og treder den oppå kroer og tørker den soleis. Somme bruke og dyppe den i lake för den henges opp.

Det var Storsild Vintersild fanget ved kjöndesness med driving og kasting. paa feltet Kraakenes-
Stadt.

Somme henger den opp med innmaten og kübler to og to i kop, eller det skal god vind og tørke til skal den bli snatsökjende eller ville den bli sur med ryggen og i brukende til folkemat.

15.) Det er tørka sei og kveiterekling det sistnevnte er ikkje so mykje av no. Ja spekesild bruktes mykje för i bida.

B. Ferskvassfisk

16.) Det var laks og øret og krede som var lutsalta og siden røkt god som paalegg baade jernsone og æte.

Horleis en dager fisken til

17)

Dei gamle künde ikkje med disse nyomnes koketeknester som no.

Det var kott fisk ~~fisk~~ dag ut og dag in.

Ja stundom stekte dei fisken helst om helgane.

Fisk og poteter og flatbröd med smör til, og til eftersmat skjöblande eller Römeringe.

18.) Soga fortel at dei gamle brukte sjövatn aa koke fisken i, det vil seie ferskfisk.

Det fortelst, om eit gammalt ektepar som bodde her på garen i gamle dager.

Ein dag drog mannen ned til sjöen uten aa ta med seg sjöbytta.

Fjaringja til, aa ropa, Anders Anders, ta med deg sjöbytta. Det var soleis ein gamal vane, at når dei gikk ned til sjöen maatte dei

trüske, aa bere sjö til mok med
seg oppat.

På, du maaten sparte, disse paa
kokesalte. Slike spartauste folk
skulle vi ha hat no også!
Sye brüka vi ikkje her ikkje
myse heller ei heller edik,

Men koka ein furtkfish maa
vi salte mokje. for det er for
no som brükar sjö.

Naar fisken har koka opp har
vi en hand full med kokesalt
i mokje -

Men er fisken letsalta er dette
ünödigt, Og lakesalta fisk maa
vi koke vatn, av haande et og her
vis den er, grünsalt som vi seie

19) Det var bere fersk fisk som
kan steikjast, forsk Sei lye av,
men vi har ikkje brüka anna
felt en kjöftek, Levrefet av Torstulver
har ikkje vore brükt som eg
kan minast!

Lüefisk -

20.) Det er klippfisk vi brükar her
til lüefisk - og i mangel av den
kanske süresi. Men klippfisken er
er beste av alt, naar den er
skjikelig stekt. Dei gamle küne

Kjønns lags lukt sjölve og var
sjölvhjelpne i somate. No er
det aa gaa til handelsmannen
etter alt. Det var ikkje so før
lite eller intje penger, men
no derimot. penger til alt. folk
brücker meir en som er nödvendig
ialfall til drikk og forlystelser!

Lutfisken er god, naar den næsten
ligger og skjuler paa fatet.
og har du første poteter til samt
bondsniör. Maa dette kunde
gaa med!"

21) Furskvassfisken lüter ein ikkje
"hvi" paa vaare kanten.

22) Fiskesuppe.

I gamle tider var fiskesüpa ein
festmat. det var, det likaste dei
viste dei laga süpa paa smaatorsk
hvi spir makrel. Den paa Makrel synes
eg var best. Det var sjölv sagt dagfangt
fisk som bli nytta. Kryder karwi
som voger paa marken. av disse
krydene var en masse i.
og süppen smaka godt av krydene

Poteter. blei ikkje brúka i súpna
ei heller grønnsaker. Men melkegrøning
blev hat fram i fiskemotkje

No er det svært sjeldn at nokon
koka fiskesuppe i sár, dei tunge
differ er rekna for aa vere en
garnal rett som har vore brúka
i fleire hundre aar.

23) Nei ikkje her laggy nokon
fiskesuppe paa ferskvassfisk

Sild.

24)

Sild er en gammel god og st snart
tilberedende kost.

Vaare gamle forfedre brúkte altid
en masse sild for aaret. Naar
det var kasta Notasild en kvarstad
i pollane so var det, av en man
fraa kvar og kjøpte húset sild som
dei sa,

En halv tønne silds paa hústand
hadde dei lengje aa ta, av.

Smaraste retw i sommersvinna
var sild og poteter. Dei koka daa
berre poteter silda var spikja efter
aa lege 3 vke i salt.

Maat hadde dei so súrmelk skjór

25.) Sildegrynssuppe kjinner eg ikkje

Sil, Dei som no lever her hüsker
ikkje kor dein var tilberedt.

Fiskemat

26/ Ja baade i gamle, dager, og
no lagur dei fiskepüdding.
Fisken var skrapa og smalt som
vaulig, og fisken ellet som til
fiskekaker. Püddingen var hat i
blikformer og sat i Bakerovnen
det er onlag 60 aar sidan at
folket har begynte aa bruke den.

Nu fortides kjøper folk for
det meste püddingen paa Fiskemat
foretninger

27/ Ja av og til kjøper folk
medlagte fiskekaker og fiskeboller.
disse er gode, aa ta til i en Maaned
-vending -

Men paa jammen so lagar folk
heromkring sine fiskekaker og Boller
selv. Naar disse har saan fisk
som egner seg, dertil Flyse byr
Berglaks, viting, Sei m. m.
det er no helst om vinteren
at vi faar saan fisk her, om
sommeren er her litt eller intet
av koket fisk aa faa. Da maa vi
ty til hermetikken, men den
medlagte fisken er ikke so god som

17.
fiskekakerne og Bollene som
du lagar sjölv

Lærskjilke Fiskeretter

28) Vi lagar en rett som vi
kallar Rams.

Dei gamle var reine ekspertar
paa dette omsaade. En 3-4
store polder vart revne et par gode
torskeroagnar, 2 feite gode levrar
renskast for beurlar og kveis,
og plükis sund.

Det hele eltes saman til en
masse röres til Grynne til
den er traukt at en kan forme
den med hendene
små torskemoder eller Brosmemoder
hogges skallu utav, vaskes og
renses, godt. Kjaftu paa hodene
opnes og karsen formes med
hendene til en, arlang pölse
som stikkes i gapet og, denne
blir trykket i kop ijen. Den
kokes i en time 10refter, den
serveres med smør til.

Levremylja også har vore brükt
her. Likein lever til fiskehovud
og fisk kakt fisk, istedet for smör
kakt torskemoder er sund og vita
- min rik.

29) Om kams har eg beskrevet

i No 28. so det er, overflødig
og la det opp i dette no.

Forskernage fylt med kams-
er ikkje nokon som kan
truske aa vera brukt no;

30) Bere under krigen var
forskernage lever brukt som
steikjefett.

Men det er forlite brukt av
denne sort, i forskjellige ting
saar goll vitaminkilde

Folk, drikker forlite tran, den
er riktignok lit ufjelg smak
men kunde muligens tilsettes
lit søtstoff?

31) Nei ikkje verken til ornatbruk
eller, i nokon rett, anna en til
smørelse av redskaper og seletøy
for hester, (sakte leveren hetter det)
denne leveren er ikke spisendes
Bere til smurning og maling
i skidet for linolje.

32) Vi nyttar Ragna i kokt
tilstand til pålegg på skjerve
og legge den ned på glas. Til
seinere bruk. Eiers saltar vi den

Til sardineagr som eksp. eksp.
 ortures til Italia

33) Nei vi lagar ikke ballar
 av forskerovgn
 ei heller rognekake

34) Al kvite som no fisket
 selges fersk so det er ikke
 roken som sat ravn, av
 kvite no.

35) Dette spørsmål er svært
 vanskelig for meg aa svare
 paa.

36) Flouidet, av langre (henger opp)
 til gjuano levra til Braun
 osv.

37) Skaldyr.

Ja tinner spiser vi her, Men
 den blir teknet for bektesis.
 om vaaren er prisen paa levende
 tinner 15 kr pr kg. den er svært
 god paa smak.
 Men som sagt vi almindelige
 folk har ikke raad aa spise
 saa dyre retter her.
 Krabbe, derimot spiser vi, daglig

den er forholdsvis bleg i forhold til størrelsen.

Stor raagnekrabbe naar, den er paa det feibeste, har et vage menneske maalt i naar bæret er fult, av rogn.

Det er kraftig og vitamin-rik kost!

Som vil anbefales paa det beste

Krabben fiskes i teiner om kanten i massevis og legges ned hermetisk.

38).

Blaaskjil eller mæstinger spises ikke her, Ei heller kan vi ikke tilberede den.