

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Etne

Emne: Fisk i Kosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: Øystein Grønstad
75 år

Gard:

(adresse): Etne

G.nr.

Br.nr.

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

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

SVAR

Når det gjelder fisk og fiskeforsyning og bruk av fisk, så må Etne regnes til en innlandsbygd.

1) Det er såvit jeg husker at her foregik byttehandel her i herredet mellem kystfolk (fra Sund og Austevoll) og bönderne her i Etne med fisk og korn. Disse fiskerne som kom med fisken kalte en her "Öyamenner".

De kom her til Etne om hösten i slutten av oktober og begynnelsen av november månes på sine noget store båter med fisk av forskjellig slag. Böderne mötte frem med korn, og så blev kornet byttet i fisk.

De forskjellige bönder hadde sine faste Öyamenner som handlet med og det opstod et kameratforhold mellem partene. Det var nokså almindelig at Öyamennene blev budne hjem til bönderne på gjestebud. Möteplassen for byttehandelen var den vanlege landingsplass Etnesjøen.

En del bönder hadde optil et par mils vei til Etnesjøen.

Det var helst törfisk som blev kjøpt. En del spekesild blev også kjøpt. De som ikke hadde korn at bytte med de kjøpte fisk for penger.

3) Om vintren blev her tilført vårsild, og den blev delganet og saltet og en del blev slöyet og röket og kalles da Torsild.

4) Efterat kommunikasjonene er blit bedre er fiskefor-

2

forsyningen blit lettere og bedre og en kan få fat i flere sorter fisk både fersk fisk og saltet.

Hos handelsmennene kan en nu som oftest få kjøpt letsaltet torsk, og av den kjøpes her meget. Så blir det fra Hauge-sund og distrikterne på Karmøy tilført fersk fisk, og da er det forskjellige sorter fisk som sendes. Det er ofte torsk, hyse, pale, lange, brosme o. s. v.

5) Da Etne ikke er noget fiskeridistrikt, så må fisken for den aller væsentligste del kjøpes utenfra.

6) Det brukes meget fisk i kostholdet i vor bygd (Etne)

7) og en et betydelig mere fisk nu fortiden enn tidligere. og det kommer først og fremst av at det nu er lettere å få fat i fisk, dertil kommer at det har minket på graut-etingen og det brukes vel også mindre flek enn før.

8) Dersom en kan få virkelig fersk fisk, så foretrekkes nok den, men når fisken er transportert såpas lang vei som fra Kysten og inn her, så er den ikke lenger helt fersk, og mange foretrekker letsaltet fisk.

9) Etne har en god lakseelv og det har vært fisket betydelig laks her lenge før nogen nulevende minnes.

Men laksen var ikke hverdagsmat her og det var neppe nødvendig å sikre seg mot formegen laksespising.

Laksen blev som regel røket og solgt i røket tilstann, det som da kom på bordet her var hoderne og ryggbeinet med det som hengte med der når laksen blev flekket.

En har også her hørt det, at tjenere betinget sen at de skulle kun ha laks to ganger i uken, men det er helst en skrøne efter forholdene her.

Den røkte laksen betaltes med 12 skilling pr. kg.

(3 skilling marken) omkring 1850 årene.

10) Nogen ufisk kjennes ikke her, da den fisken som tilføres er bare etendes fisk.

B. Ferskvannsfisk.

11) Av ferskvannsfisk er her i herredet, 5

foruten laks, aure og röyr. Disse fiskeslag og kun disse har her vert og er det fremdeles. Og glade er vi for at ikke andre fiskesorter har trengt seg inn her.

I2) Det viktigste matfiske foregik om hösten, men ellers er det fisket noget fremover hele sommeren, serlig i fjellvatnene.

Konservering av fisk.

I3) Saltvannsfisken kjøptes i almindelighet i saltet eller annen koservert stann.

a) Bokna fisk kjenner en til også her. På forsommeren var det ofte let å få fat i fesrk sei og den var da billig (Omkring 1912 kostet temmelig store seier bare 25 öre stykket.) Folk kjøpte gjerne en hel del av denne fisk og den blev slöyet og saltet litt og så blev den hengt op-gjerne under takskjegget på husene - så den törket en del og dette er da boknet fisk.

b) Röiking av fisk har vert svert lite brukt her.

c) og å legge fisk i myseblanding eller i liknende er aldeles ukjent her.

I4) Ein turka vårsild (storsild). Den sild som blev törket den blev ikke saltet, den blev flekket å hengt op helst på et skyggefult sted.

I5. Ein et ikke nogenslags fisk i speke, såvit jeg kjenner til.

B. Ferskvannsfisk.

Den ferskvannsfisk som ikke blev spist fersk, den blir fordetmeste saltet. Rakefisk er kun undtagelsesvis brukt, rökning av ferskvannsfisk forekommer også, men mesteparten saltes.

Korleis ein lagar fisken til.

I7) Den alt overveiende del av fisken blir spist som kokt fisk. Nogen stekning er det også og stekningen har tat mere =

til efterhvert .

18) Her i bygden har en ikke sjövatn til å koke fisk i så den blir kokt i ferskvatn. Koking i myse eller liknende har jeg ikke hørt om. Det er mest almindelig å ha det nødvendige salt i gryten sammen med fisken, men av og til lages det en saltlake som slåes flere ganger over den ferdigkokte fisk. Mengden av salt er nok ytterst forskjellig efter de forskjellige folks smak.

19) En steker også fisk og det er da altid fersk fisk som stekes. Det almindelige er å steke i margarinsmør eller annet feit. Å pakke fisken inn i et papir å steke på glör det er kjent og noget nyttet serlig i fjellel. Å steke aure i sur flöite er også bra (en ren lekkerbiskken).

20) För i tiden lutet en altid lutefisken selv, men i de senere år fra omkring 1912 kjøpes ferdig lutet fisk hos handelsmannen.

21) Ferskvannsfisken kokes som vanligst, men stekning er nokså meget nyttet. små aure blir ofte stekt.

22) Fiskesuppe er en nokså almindelig rett her i bygden. Det er kun på fersk fisk at det kokes suppe. En god fiskesuppe kan lages sådan : Fiskekraft, melkejevning, Småskåren gulrot, gralök og lit sut flöyte.

Fiskesuppe har vert brukt og brukes vel omtrent i samme utstrekning som tidligere. Det er både en gammel og en ny rett.

23) Det er serlig av ferskvassfisk en lager fiskesuppen.

Sild.

24) Sild blev spist minst en gang for dagen i ældre tid. Nu spises betydelig mindre sild. Sild var og er middagsmat. Der lages nok endel retter av sild som sildekaker o.l. men ikke i stor utstrekning.

Fiskemat.

26) Fiskemat er en forholdsvis ny ret og mesteparten av fiskematen kjøpes i ferdig stann. En del hermetiske

En del hermetiske fiskeboller og fiskekaker blir kjøpt, serlig når annen fisk ikke er å få hos handelsmannen.

Serskilte fiskeretter.

- 28) Da den fisk som kommer her i almindelighet er slöyet så blir det ingen retter av lever o l.
- 29) Her kjenner en ikke til "Kams" ,Kamshovud eller liknende retter.
- 30) Torskelever og seielever brukes av og til som stekefett.
- 31) men en lagrer ikke lever her.
- 32) Rogn og melke av fisken blir lite nyttet,
- 33) heller ikke kjennes boller av torskerogn .
- 34) Her spises ubetydelig kveite og da heller ikke nogen tett av finnerne.
- 35) Om " Longstuvén hin lange" er her ikke noget kjenskap,
- 36) Og andre deler av fisken er ikke i bruk. Det er selve fiskekjötet som brukes.

Tillegg.

- 37)
- 38) Er så at si ukjente retter i dette strök.

I3/4 5I
Ö.G.