

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: BARK

Emne: Fisk i Krosshallet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Kooli Leune

Gard: Leune

(adresse): Lira

G.nr. 23 Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. For det meste

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

En del

SVAR

Saltvassfisk

1 og 2. BARK er innlandsbygd men har alltid hatt samband med sjøbygdene. Knyttene der var födla BARKere, reiste søsken de var konfirmerde på makredriving, sildfiske - jeutene gamle og sakte, helt på Fiskerifjord nord til Kinn, Røder og Haugeveid - der og til helt op til Trøms. Dette holdt ved, kan en si, til byggingen av Sörland herom kort tid i 1935.

När de kom heim hadde de med en lunde ulvakt, sild eller makre til husfisk for året.

3. Det var helst Torsfisk. Silden ble gamle og saltet. En del flumet og rökt.

4. Torsk, Makre, Sild og Brisling

7. Nei kanskje mer, men når en får fisken iekjøst stuefära.

8. Ja det var jiz nok.

10. Håbraun, Tjå, Rognekjos, Hella og Leun til ble røkt, de som hadde gris, tok gjerne og kokte slik fisk til grisen men ellers hvide en dem helt.

Ferskvassfisk

11. Aure, Røir og Ål.
12. Det var forskjellig med det. Den høiden var aure og røir gydet, saltet en med til vinters bruk. Store aurer ble gjerne røikt. Ål ble det fersk. Den hvor gorden hadde fiskevatn var huss, fisket en gjerne med garn og stigele hele året for i tiden, men det er mindre med det nu.

Hovservering av fisk.

Sælvassfisk:

13. Torsk, Sei og Lys fækket og alle et døges frøp, henges den til torsk på låve = veggen. Chakrell og sild ble saltet.
14. Ga, den ble latsaltet, kurbet og mindre parter røikt.
15. Søvist jeg har hørt Kun spekesei, makrel.

Ferskvassfisk.

16. Store aure (gångsaure) en tok om handlen ble saltet og det spekes. (Julefisk)
Korlis en lages fisken til:
17. Bølge dler, men helst Kork.
18. Salt fisk (Sørfisk) stek en i stykker og la på jordeplan til Kork. Det saltet Søst ga en kuerne
19. På glassen, salta Sørfisk

Lulefisk.

20. Det var lite av denne, men den var enkelte, som Røkke Lule og oska og lule fisk, for sig sjøl og dels for andre.
I de siste år har en bare kjøpt lulefisk av fiskehandlerne.
21. På ymse vis: Steikt på pannen, fiske suppe med smør, salt til gondeplate og flatbrød.

Fiske suppe

22. Nei en må ha si, det var spædinn
mat, bare oo fern fisk, tauke hoder en
gang imellun. Bertil matrell og Sild
med jodepen og flatbrød tie, Samv ble
en vilt tie suppen. Sevn og rogn opi.
Fiske suppe er nær almee mat nu end
fis i tiden

23. Ja av aure og ål.

Sild.

24. Skert i papir på glassen, Roke, speken
etlu som det fall sig - tie middag
og tidels tie kveld

25. Potte noon er ukjent. Hvis der er
ment "sildkaker" så er det voutig nu
oo fern sild. Pisse regnes for å være
line gode som kjøll Roke.

Fiske mat.

26. Fiskepudding kjøpes heit ferdiglaget,

27. Ja det er nok så voutig nu.

Særskille fiske retter.

28. Sever ble kocht ihop med det andet.
Ingen særskille retter.

29. Nei. 30. Nei. 31. Nei. - Ukjent her.

32. Rogn ble kocht ihop med fisken mens
den var fern. - Hjörken likeså, men
en sollte ikke naen stor pris på den og
den ble ofte git gris eller høns.

33. Nei. 34. Nei. 35. Nei. - Ukjent her.

36. Klausrim tie koffeen koke en oo søm jibbera,
mayen ble kocht, hodd kocht fern.

Skaldys.

37. En og anden gang ål en hummer eller krobbe
som er raritet, fis i tiden. I de senere år
er krobbe heit nu i bruk. Hummeren er for dys.

38. Nei. aldrig.

5/2 1951.

