

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lurøy

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag: Fresvik

Oppskr. av: Hans B. Hov

Gard: Hov

(adresse): Fresvik

G.nr. 49 Br.nr. 11

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *og*B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):*Amund Høyttun Fresvik, bonde h.v. 90 år*

SVAR

So langt attende som nokon kan hugsa har det vore bytehandelen med fisk og poteter.

Det gjekk for seg på den måten, at fiskarane frå Høyttun kom inn over Sognfjorden om høsten ved mittkellmøse tider med sine fiskkøstar lasta med salta fisk i tønner så som brosna, langa, torsk og pale eller murt.

Bytehandelen gjekk for seg ved leggdebyggje tett ved dampstips, stoppestaden. For murt var det fast best 4 sek. poteter for 1 tønna fisk for dei andre fiskesortane omotte ein gammest betale både med poteter og pengar. Gamallost var også ei vane fiskarane spurde etter.

Hva slags fisk bondane kjøpte mest

av er vel fruktig brosmu. Når det store tusslyden og mannen hadde råd til det lygte han gjerne til seg t. m. munt og si t. brosmu, ein forsøkte seg for den lengste tid av året.

Med våren kom det større fartøy med vørsild lasta i leing. Sildi varb leetalt med pengar, ho varb sløgd, salta og røykt av bondene sjölar, same flekk herre.

Det mest vanlege fiskeslag ein brukar no er torsk og brosmu - lettsalta eller isv. Fisken for ein gjennom handelsforretningane.

Det fiske ein driv her er laksefiske og sønsildfiske - müssa og bristing - som alt går til utskipping.

Hva rolle tørst fisk spelar i kosterhal det ikk ved kysten lyt dei svare på sjölar, men eit er visst, at ein et mindre fisk no enn fyrr i vår bygd. Og grünnen? Ja ein må vel seia, at leustandaren ligg ein god del høgre no enn i gamle dagar og det vert vanleg mykta

oneir kjøt, fisk og smør i hushaldet.
 Det er serleg lettsakta og isa fisk
 som no vert bruka i hushaldet og
 det vert so å sein lære innkjøpt
 ein fisk om gongen. Litt saltfisk
 går enno i handel på den tid det
 ikkje er annan fisk å få, og det
 hender enno, at ein fiskeromann frå
 Kysten sender ei tunna saltfisk
 til ein Kjemning inn i Fjordane
 og vil få poteter i staden. Fiske-
 tunna kan so verta bytt snillom
 ein 4-5 st. i grøndi.

Når ein fiska laks i gamle dagar
 flekte ein fisken og tok utk lein
 og hound, litt fisk fylgde det med
 og lein og hound vart koka og
 brukt i hushaldet.

Ved limefiske kunde ein få ymse slags
 fisk, som ikkje var etande, so som hå,
 håkjerling marulk steinleit og enno.
 Slik fisk vart ikkje nytta i hushaldet,
 det og heller ikkje til gris og lions,
 det er fypst i den seinare tid ein nytta
 dei til reuemat. Ordet "sefisk" kjemmer
 ein ikkje til her.

Ferskvassfisk.

De ferskvassfisk er det herre aune som er kjend her, den fiska ein i Lofodai om sūmaru. Dette fiske hadde ingi betydning som matfor-
ring, det var herre driva som ein sport.

Saltvassfisk. Den fischen ein fiska sjölv til eige hushald vart alltid saltu.

Turka eller „bokna“ fisk har ein ikkje kjenskap til her, samleis „sūr-fisk“ eller „grau-fisk“. Når det gjaldt laks og aune og stundom makrel vart han saltu og røykt og brukt som spetie-
mat, det same var tilfelle med „røykt-
sildi“ - røykt storsild.

Korkis ein lagar fischen til.

7 eldre tider kokke ein alltid fischen sjölv om han var fersk, det er fyrst i den nyare tid ein stidja han.

Den ferske fischen vart koka i vatn med litt salt i, om han vart han forlit salt med det laga ein lake av nokke av kraf-
te og let han so stå ei stund i den.

Lutafisk. Turfischen lūtu ein alltid sjölv, det er fyrst for ca. 25 år sidan ein kunde få kjopa ferdig lutafisk her,

men likevel er det mange emne som
tjekar fisken sjølve.

Su krafti av den ferske fisken koke
sin fiskesuppe - "fiskasjupand", den
vert koka av leggjomål, krydda med
karu og ispedd med sur mysa.

Silde suppe vert koka på same måten.
Fiskesuppe er ein gammal rett og vert
koka av både saltvassfisk og ferskvass-
fisk.

Sild. Anken det no var spekesild
eller kokesild, so at ein som regel ikkje
sild meir enn ein gong om dagen.

Attåt sildi hadde ein poteter og det
enålet kalla ein nonsmat, og var kl. 3
p.m. (kl. 15) men til non kunde det vera
fisk like ofte som det var sild.

Sildesjyn er ein iktjend matrett her.

Fiskepudding er ein alyare rett og
den kjøper ein som regel ferdig laga,
samtis hermetiserte fiskebollar og
fiskekaker. På dei tidu det er fersk
sei å få kjøpt er det mange som
lagar fiskekaker sjølve.

Ferskilde fiskeretter.

Su forskelver og lever av pale laga
sin leveromylja - "levragrant" i gamle

degar. Leuer av brosma og langa kokke
 ein saman med fisker og vart nytta
 fisk, samelis med rogn. Mjölke da,
 i mot vart ikkje nytta. "Komparute"
 av torsteroegn og rognkake og "rau"
 er ikkje endi smaktar her, samelis
 "Langstaven hin langi". Hovudet av
 dei ymse fiskesortar vart nytta i fisk
 tilstand.

Skaldyr har aldri vore nytta her i
 hushaldet, kortje krabbe hummar eller
 blåsjet.

Her er ei saga om tvo gjektesiglarar
 som var i Bergen. Ein dag kjøpte dei
 seg ein hummar og skulde ha seg eit
 festmåltid. Dei hadde vatn i gryta
 og slepte hummaren oppi, sette
 gryta i ovnen og tok til å fyra,
 men då gjekk det hardt for seg, den
 ein hadde ork end å halda gryte-
 loka på plass. Det var eit under at
 gryta heldt, for det vart i det heitaste
 for ~~vatten~~ hummaren. Det vart både
 fyrste og siste hummaren dei kokte.

Fresvik den 25. april 1951

Hans B. Slor