

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Randaberg

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: Tønnes Goa

Gard: Goa

(adresse): Eiganesveien 24, Stavanger G.nr.

Br.nr.

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

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

## SVAR

## A. Saltvassfisk

1. Nei, ikkje til vanleg. Det var mest kjøp og salg.
  2. Gjeng ut.
  3. Sild. Og so sei, makrel, torsk og mort (seielyngel)
  4. I gamal tid var det i ovannemnde orden. At sei vart meir nytta enn torsk, kom av at han var bilegare. I seinare tid brukar ein etter måten meir torsk enn fyrr. Mort, som dei gamle brukte mykje av, vert lite nytta no.
  5. På torget i Stavanger - for det meste.
  6. I R. har ein alltid brukt meir fisk enn kjøtt i hushaldet.
  7. Det er omlag det same no som fyrr. Fordi alle folk her likar fisk, og saknar fisk kanskje meir enn kjøtt dersom det er vondt å få tak i han.
  8. Ja.
  9. Nei.
  10. Steinbit. skate, hå ~~ex~~. vart sjeldan etne.
- Åd. sp. 3. Hyse. lyr, kvitling, lange og kveite vert rekna for god fisk.  
I vårsildtida var det i gamle dagar vanleg at ein salta og flekte ein god del sild, og åt den som spekesild og vindturkasild.

## B. Ferskvassfisk.

- 11 - 12. Naturtilhöva i Randaberg er slik at ferskvassfiske ikkje har hatt noke å segja for kosthaldet der. Og eg trur at folk flest likar sjöfisk betre enn ferskvassfisk.