

# Fiske

Dagfiske

Hummarfiske

Skaldyrfiske

Makrell

Sild

Laksefiske

Å driva fiske

Ufisk

Korleis tok ein vare på fisk?



Åtring frå Randaberg utstyrt for fiske. Om bord i båten frå v. Jonas Valen, Enok Raustein, Aksel Viste, Åge Vistnes, Tønnes Raustein d.e. Foto: Olav Vistnes. Fotosamlinga, Randaberg kommune.

Jærkysten er open. Det er Nordsjøen rett inn i strandsteinane. I stille vêr og på solblide dagar kan det vera greit å ferdast på og ved sjøen, men ein skal vera varsam, for havstraumane er sterke og har spela mange eit puss sjølv med speglblank flate. Det var nok verre då handmakt og vind var framdriftskreftene. Mange brettseglarar har smerteleg erfart korleis dei vert lurde av straumane. Jamvel folk som har kosa seg liggjande på ein bademadrass, har opplevd å verta førde av garde. Før dei rettelig har visst ordet av det, har dei kome langt av lei. I våre dagar med motor i alle slags farkostar har det ikkje lenger så mykje å seia om ein tillet seg å dra litt ekstra langt frå heimestøa med ein liten færing.

Når vinden auka på og havet var opprørt, vart strekninga frå Sola i nord til Eigerøy i sør farleg å ferdast, både fordi vinden set raskt opp sjø og fordi straumane både langs land og dei inngåande og utgåande straumane gjer det ekstra vanskeleg. Går vind og straum motsett av kvarandre, vert det krapp sjø, som ikkje er gild å koma ut for. Han slår raskt innover esinga på ein færing. Straumen var "kalven," var uttrykket Sverre Varhaug brukte.

Når ein kjem nord til Sola og Randaberg, tek øyane i vest godt av for storsjøen, men det er noko avhengig av vindretninga. Det er ureint farvatn inn Håsteinfjorden, og i uroleg vær kan det verta skikkeleg vanskeleg her.

### Dagfiske – Fiskarbonden

Bøndene på Jæren har nok til liks med resten av folket langs kysten til alle tider drive med fiske. Mangelen på gode landingsplassar gjorde at båtane ikkje kunne vera så store her på Jæren. Seksæringen – brukt til torske- og seifiske – vart trekt på land og alltid kvelva i mi tid før krigen, sa Sverre Varhaug. Båtane kunne ikkje vera for store og tunge til å dra opp.

Tidleg på 1800-talet var seksæringen også brukt på Jæren til silde- og torskefisket. Ikkje slik at sekæringen forsvann med århundreskiftet, men då byrja motorbåtane og skøytene å ta over.

Seksæringen var stor og tung. Det var ein mann ved det framre åreparet, ein ved kvar åre på det

andre paret, ved det tredje paret var det mange gonger ein og av og til to og så ein kar ved roret. Oftast vart nok seglet brukt for å koma fram med seksæringen, og årane meir til å andøva ved draging av garn og elles i blikkstilte vær.

Færingen var båten ein brukte til dagfiske. Til vanleg var det to mann som rodde han med to årar kvar. Det hende at ein drog ut tre mann for å dra garn og setja dei, to til å dra garn og ein til å andøva. Motor i større båtar vart vanleg frå første verdskrigen.

### Fiske ved eige land

Grunnane til at det vart fiska rett utanfor "eige land", som det heitte, var fleire. Ein grunn var at med ein småbåt kunne ein ikkje dra så langt. Ein ville gjerne koma heim til støa som ein drog ut frå. Dersom ein på Husvegg drog for langt sør og det la seg til med nordavind, ville ein ha vanskar med å koma seg heim til eiga stø. Det var greitt nok å kryssa dersom ein hadde segl, men det ville ta tid. Å ro ville vera rådlaust. Så var det eit spørsmål kor høg sjøen vart.

Så kan ein spørja seg: Kor langt ut gjekk eige land? Det var så langt det var praktisk. Me brukar garden Husvegg som døme. Der sette folk garna utinn, dvs vinkelrett på land. Ein kunne tru at då ville garna verta fulle av allslags graps på grunn av havstraumen langs land, men det var slik det vart gjort. Det var praktisk. Då fekk alle setja garn på same djupn frå land og utover så langt det var garn i len-



## Kyr i flomålet og naust på rullesteinstranda

Kvassheim. Foto: Målfrid

Grimstvedt. Jærmuseet.

ken. Litt avhengig var dette av staden på Jæren, til dømes vart seiegarna på Obrestad sette utanfrå på om lag 100 famnar og innover til kring 30-40 famnar, men elles vart garna sette frå land og utover.

Fisket ved eige land galdt faktisk alt fiske og fangst med garn og teine med unntak av drivgarnsfisket, først sild og seinare makrell som starta opp kring 1860.

Dei same reglane om å halda seg på eige land galdt ikkje når ein dorga. Utanfor Husvegg var ein god plass for å fiska makrell. Mange kom dit frå andre gardar og låg i flunå, dvs at fiskarane kasta ut

lokkemat, som var ei blanding av spekesild, kokte poteter og skjellsand. Å fiska med snøre var fritt for kven som helst.

### Uskrivne reglar

Før siste krigen – og ei tid etter – sto det tett i tett med garn langs Jærkysten. Alle garna sto på ut-inn og ingen braut den uskrivne regelen. – Me heldt på det å setja garna slik som før, fortel Sverre Varhaug. – Ikkje hende det at nokon drog over på andre sitt land heller. Det var uskrivne reglar som alle respekterte. Reglane kom i oppløysing etter kvart som

båtane fekk motor. Då kom det rekande fiskarar som ikkje kjende til korleis ein hadde hatt det. Sverre Varhaug meiner at det store skiftet skjedde kring 1930.

– Framandfiskarane sette garna i hytt og vêr, langs land og på ut-inn. Det var ikkje greia på nokon ting lenger.

### ”Dalbuen”

Dalbu er ein som ikkje kan ro, sa Sverre Varhaug. Men han har gjerne ein båt eller tilgang til ein. Garborg kalla dei opplendingar. Dalbuen gjorde krav på at sjøen var fri for alle, og ville gjerne få del i havet sine gåver og dei gode fiskeplassane. Folk på garden meinte at dalbuen fekk finna seg i å flytta sine garn når gardsfolket kom og hevda ”retten sin” om eige land. Slik hadde det vore, og slik fekk dalbuen respektera reglane. Det var dei gamle på dei største gardane som var striast med dette.

### Sokning

Med dei kraftige straumane langs kysten måtte faststående reiskap festast godt til botn med skikkelege ilar, men ikkje tyngre enn at ein makta hala dei inn i båten når ein skulle dra. Var ilane for lette, ville garna verta tekne og førde av stad. Ilar kunne vera tunge steinar eller støypte blokker som var festa til garnet. Ein dregg kunne og gjera nytta.

Det vart lagt ein høveleg tung stein inne i hummarteinene. Steinen vart godt surra slik at han ikkje slo sundt spilene i teina i uroleg sjø. Det skjedde like fullt at teiner vart tekne av sjøen og slegne på land.

Verre var det når garnsetningen ikkje var å finna att. Då ordna ein seg med ei jernstong eller spett og festa tau til spettet slik at når det vart slept langs botnen, ville den spisse enden fanga opp garnet. Ikkje sjeldan vart garn funne på den måten.

### Méd

Me i våre dagar kan lura litt på korleis folk på sjøen fann att ”sin plass”. Her var ingen gps eller andre nymotens hjelpemiddel. Det vart gjort enkelt med krysspeiling. Ein tok utgangspunkt i eit fast, godt synleg merke på land – eit kyrkjetårn -, eller ein haug, til dømes Tinghaug i Klepp. Det var ei siktlinje, så måtte det til ei tilsvarande linje med to andre faste punkt i ei anna retning. Neste gong ein kom på sjøen, var det å koma seg til den staden og punktet der linjene skar kvarandre. Enkelt og greitt. Eit slikt punkt vart kalla méd [utt. mé].

Det er godt å ha for å finna fiskeplassane. Det er godt å vita kor dei ulike vraka ligg. Ofte står det ein del fisk ved vraka. Sverre Varhaug hadde ein gong sett garn ikkje langt frå eit vrak og fekk ein del fisk. Naboen lenger borte fekk så godt som ingenting. – Me visste at vraket av ”Delfinus” låg der, så me sette garnet bare nærmare neste gong, og me fekk endå meir fisk. Naboen vår fekk så godt som ingenting.

### HUMMARFISKE

Hummarfisket har lange tradisjonar. Før i ”gode gamle dagar” fanga fiskarane hummaren – eller



**Teinene kunne få hard medfart i sjøen. Her ser me teinebøting på Sjøbruksmuseet i Randaberg.**

*Foto: Målfrid Grimstvedt. Jærmuseet.*

havets kardinal – med tenger. Fiskaren låg i båten og lurde på hummaren og nappa han til seg med tenger når han var ute på vandring. Ofte vart det skade på hummaren dersom ein ikkje var forsiktig når ein klemde til. Hollendarane kom hit og kjøpte hummar fanga med denne primitive reiskapen. Det

var hollendarane som lærde oss å fiska med teiner.

Seinare vart hollendarane utkonkurrerte av engelske oppkjøparar. Dei hadde norske agentar som tok imot hummar for seg lokalt.

### Hemmelegald

Spurde eg ein hummarfiskar då eg var gutunge om det hadde vore ein god fangstdag, fall svaret om lag slik: Jau, det var nå ikkje så gale i dag, kanskje litt betre enn i går. Eller det kunne lyda: Det var ikkje så godt i dag som det var i går, som ikkje kunne måla seg med føredagen, som vel kan seiast å vera slik som i dag.

Talet på fanga hummar fekk ein sjeldan eller aldri. Når hummaren vart lagd i kista for oppsamling, var det reine kunsten å skjula kor mange av slaget som vart lagde nedi. "Slik var det ikkje her," sa Sverre Varhaug kategorisk.

Andre stader var fiskaren opnare med opplysningar og fortalde at i dag var det lite å få. Der hummarfiskaren sette teiner på eige land, var ikkje hemmelegheitskremmeriet slik som der det var fritt fiske langs stranda, ved øyar og holmar som hørde til garden.

Kistene med hummar var ikkje låste, men det var ingen som kika i andre sine kister. Det hende nok at ein eller annan let seg freista til å dra andre sine teiner eller ta ein titt nedi kista til naboen, men til vanleg var justisen på garden såpass vel utvikla at det gjorde ein ikkje. Fall nokon i freisting og prøvde seg, var det ikkje lenge før syndaren var utpeika og fekk høyra det.

## Tidene har endra seg

Dei fleste gongene ein drog hummartainer, var det skryter i ei eller fleire teiner, og skrytene – eller skråmene – var bare heftet og vart kasta. Ungane kunne gå i stranda og henta fulle bøtter, for å fylla bronngryta i kjellaren heime og ha festmåltid seinare. Til vanleg var det ingen som opna skryta for å ta maten som var inni. Nei, kroppen vart hiven, bare klørne vart knuste for å få tak i kjøtet. – Me åt det me bare ville, fortalde Sverre Varhaug, og dei skrytene som me ikkje kokte og åt opp, dei klakka me og ga til hønene.

Skrytene, som dei fine kallar for krabbe, kunne vera leie å få i hummartaina. Gjekk skrytene først i teina, gjekk det sjeldan hummar i den same teina. Når skrytene vart tekne utor teina, fortalde ein fiskar at dei reiv av dei store klørne og tok dei med til lands. Kroppen knuste dei mot båtsida og kasta restane på sjøen.

Nå er fisket etter skryter ein del av inntekta til fiskarane, som brukar eigne teiner for å fanga skaldyret. Hobbyfiskaren set og gjerne ei skryteteine og to, eller han tek ut med lykt og rive for å raska til seg nokre eksemplar når dei kravlar seg opp på steinar og bergsider for å meska seg på albogeskjel og rur.

## Teinemat

Heile hummarfisket var omspunne med løyndom, litt etter kor ein dreiv dette fisket på Jærkysten. Det var ikkje bare lett å finna stadene der det var jamt

mykje hummar og å halda det for seg sjølv. På Husvegg i Hå sa fiskaren alltid korleis dagen hadde vore. Men ein løyndom var maten som vart lagd i posane i teina. Agnet som låg i posane skulle lokka hummaren inn gjennom kalven og i teina. Reseptane på teinemat var vel like mange som det fanst hummarfiskarar.

Kva vart så brukt til teinemat? Om vinteren var det helst sild. Når det vårast, vart det meir mussa, Sild og mussa måtte helst stå ei stund og godgjera seg, slik at agnet vart meir eller mindre surt før det kom i teineposen. Det var ein kunst å få til god lukt på agnet.

Daude kalvar har vore brukt som agn. I våre dagar er det helst makrell som vert brukt.

Det har gått historier om at agnet har vore tilsett hemmelege dråpar for å få til den rette lukta.

Mange som var ute etter hummaren, sette og eit garn eller to og fekk ulike slag fisk som vart brukt i agnposane.

Nå er det smått med hummarfisket. Det er helst pensjonistar, oljearbeidarar og nokre få andre som går i turnusarbeid som driv med nokre teiner kvar.

Før meinte ein det ikkje var hummar på djupare vatn enn kring 15 famnar, men nå vert teinene sette på 25 famnar, og det går hummar i dei.

Sidan midt på 1800-talet har hummarfisket vore meir eller mindre regulert. Nå er det lovleg med fiske frå 1. oktober til 31. desember. Minstemålet for hummar var lenge 21 cm, men er auka til 25. Det var skam å levera frå seg hummar som ikkje heldt min-



Dobbel til merking av hummarteiner. Fiskarane hadde initialar og ulike fargekoder slik at dei kunne skilja teinene frå kvarandre. Foto: Målfrid Grimstvedt. Jærmuseet.

stemål. Hummar under minstemålet vert kalla for "kokk".

### Grensene vart utviska

Då motorbåtane og skøytene vart vanlege i bruk under hummarfisket frå 1900 og utover, vart regelen om at kvar fiskar heldt seg utanfor eige land meir og meir utviska. Skøytene som kunne ha 2-300 teiner, sette dei langs heile Jærkysten. Det kom fiskarar frå Hidra, Eigersund, Hellvik og Sirevåg i tillegg til skøytene frå Hå. Det var 8 – 10 skøyter på det meste.

Kåre Kvía fortalde at han og tre andre gjekk ut frå Obrestad før siste krigen og sette 150 teiner. Ein dag fekk dei bare tre humrar.

Det er mest som eg anar tårer i augo til Sverre Varhaug då han fortalde at han ikkje kunne gløyma

11. februar 1955 då laget hans fekk hummar i kvar einaste teine, og i somme var det to.

Hummarbestanden har vorte hardt skatta. Det er etter kvart langt mellom kvar hummar, og dei fleste teinene er tomme i eit hal. Det er ikkje slik at det er fare for utrydding av arten, men det er så få å fanga at knapt nokon kan driva hummarfiske som næring.

Det er god pris på hummaren, men fangstane har vore små. Det er eit sterkt ynskje om å få opp bestanden. Eit av tiltaka er at minstemålet vart auka, men og at fredningstida er sterkt utvida.

### Ta vare på vara

Med det same ein hummar vert teken or teina, må fiskaren passa på å binda klørne på han. Dersom ein hummar vert lagd i ei kiste utan at klørne er bundne, kan det verta reine massakren med avbitne klør og drepne artsfrendar.

Frå gammalt av nytta ein seg av hampetau til å binda klørne. Seinare har ein brukt gummistrikk. Den laga ein seg ved å klyppa opp sykkelslangar. Det fungerte skikkeleg godt. Muskelen til klørne til å klypa og klippe med er utruleg kraftig. Stakkars den som fekk fingrane i ei klo.

Hummaren vart lagd i ei kiste og samla der til det var dag og tid for levering.

### Hummarmottak

Det er kjent at Holmane var utskipingshamn for hummar. Jærbuen segla til Holmane for å levera



fangstane sine. Ein gong dei Skeie skulle av stad med fangsten sin, gjekk det gale, og lasta kom aldri fram. Utanfor støene på Husvegg er det ei flu. Når det er roleg sjø, er det ikkje grunnbrot. I maksvêr ligg berget under havyta, og ukjende anar fred og ingen fåre. Det var rimeleg seglevind, og båten frå Skeie med hummar og folk strauk sørover langs land i god bør og gjekk rett på flua som i ettertid heiter Skeieflua. Heile hummarlasta for til sjøs. Dette hende i 1850.

Folk på Husvegg sette teiner ved Skeieflua, og fekk ein del hummar med bundne klør. Men det fisket er slutt for lenge sidan.

Det var mottak av hummar mange stader i Rogaland. Det er framleis hummarpark i Kvitsøy.

## Seigliva

Hummaren toler å vera lenge på land. Men det er viktig at han vert halden blaut. Når hummaren kom i båten, vart han lagd på ein jutesekk som var fukta med sjø, og når han skulle leverast til mottaket, same kor det var, var det å passa på at han ikkje tørka opp. Jutesekken var god å ha. Var ein i nauda for jutesekk, vart bladtare brukt.

Fiskarane leverte hummar til ulike lokale mottakarar. Det var mellom anna Erik Nord-Varhaug som tok imot hummar oppe i løa for eit engelsk handelshus, Groom & Son, som heldt til på Strandkaien i Stavanger. Erik M. Husveg hadde nok godt tak på hummaren. Han hadde vore i saniteten då han

tenestegjorde i militæret, og han dreiv med ei slags tannlegeverksemd og hummarmottak oppe i stasjonen på Varhaug kring år 1900. Han trekte ut tenner på folk som leid av tannverk. Det kunne nok verta litt skrik og skrål frå han eller henne som ville verta kvitt tanna med verk. Då fekk Erik hjelp av kona. Ho heldt pasienten hardt over øyro. – Det hjelpte litt for stakkaren, meinte Sverre Varhaug.

Erik M. Husveg var også skysskaffar. Han tok imot hummar fast på laurdagane heime i kjellaren. Ein laurdag var det ein hummar som hadde gøymt seg i kjellaren. Under mottaket laurdagen etter fann dei han i live.

## Lenker

Om vinteren var og er faren for uvêr størst. Då vart fleire teiner bundne saman i lenker. Å binda saman teinene i lenker vart vanleg kring 1930. Før den tid sto teinene kvar for seg.

Når det var godt vêr dei første vekene, batt ein gjerne alle lenkene saman og sette lykt i kvar ende. Då drog ein teinene to gonger dagleg – både morgon og kveld, motstraums. Skøytene hadde så lange lenker som 2-300 teiner i alt. Tomannslag i færingen og dei små motorbåtane brukte 12 teiner i lenken. Teinene vart vinterstid sette på djupt vatn for at sjøen ikkje skulle riva dei med seg på land i uvêr. Når det vårast og det vart rolegare vêr, vart lenkene løyste opp og teinene sette på grunnare vatn mykje nærmare land.



**Teinebøting i Randaberg i 1950. Frå v. Kari, Rasmus og Regine Vistvik. Rasmus var ivrig hummarfiskar.**

*\* Kari Lindstrøm, fotosamlinga Randaberg kommune.*

Dersom det då kom uvêr, kunne tapet verta omfattande med mange knuste teiner og tapt reisning.

Dersom du skulle lura på korleis fiskarane fann att teinene som vart sette langs kysten, og korleis dei fann att nett sine, så er regel og lov slik at kvar skal merka sine fangstreiskap med eit vak, ei blåse, kule eller dobbel som tydeleg er merka med farge eller initialar – helst begge delar.

### **Forteneste**

Hollendarane misser meir og meir taket på hummarhandelen, og mot slutten av 1700-talet tok en-

gelskmennene meir og meir over. Årsaka til det kan vera at engelskmannen betalte meir og at han organiserte oppkjøpet betre enn hollendarane.

Prisen på hummar har variert gjennom tidene. Før var det vanleg at hummaren vart betalt for stykket. Kring 1660 betalte hollendarane 1 skilling for hummaren. Til samanlikning hadde ein slåttekar 8 skilling for dagen. Om lag 50 år seinare, nærare tidfest til 1716, vil fiskarane ha 2 skilling for kvar hummar. Først i 1920 går ein over til å betala hummaren etter vekt. I tjuetåra var det veldig god pris på hummaren.

Rett etter 2. verdskrigen og i ein heil del år seinare, var det såkalla maksimalprisar på ei mengde varer, slik og for hummar. Maksimalprisen til fiskaren for hummar var kunstig låg i ei rekkje år. Prisen folk var villige til å betala var ganske mykje meir, men staten heldt urimelege prisar på ei rekkje varer. På svartebørsen gjekk hummaren for tre kroner kiloet!

I 1950 vart det fiska eller fanga 230 tonn hummar berre i Rogaland. Dette etter Jon Bergsåker.

### **Skaldyrfiske**

Fangst av reker med trål er av gamal dato, men ikkje eldre enn at det måtte farty med motor til for å baska med trålen. Rekefiske kom ikkje skikkeleg i gang på Jærkysten før etter 1930, meiner Sverre Varhaug. Sigmund Skansen og Torleif Sirevåg tråla på Revet så tidleg som kring 1936.

Sønene til Reinert Reime lærde opp jærubuen å tråla

reke. Det var frå først av mindre farty som dreiv i rimeleg avstand frå land. Så vart nye felt med reker oppdaga både ved land og lenger ute til havs. Rekefeltet som eigersundarane kalla for Jæren, vart oppdaga og først teke i bruk rundt 1956. Det var kolossalt med reke der når ho kom inn for å gyta i februar – mars. På det feltet var det urein botn som reiv sundt mange trålposar. Eit av dei nye felta var Obrestad-feltet.

### Sirevåg hadde mottak for reker

Sirevåg Omsetningslag tok imot rå-reker, Svanes og son dreiv og med reker, men det var Brødrene Sirevåg som kom til å verta dei store i mottak og bearbeiding av dette. Første fabrikk starta opp i kummerlege lokale på Nylund nordanfor Sirevåg hamn. Seinare vart fabrikk flytta ned til Vågen i Sirevåg. I 2007 er det slutt med produksjon av nordsjøreker i Sirevåg. Fabrikk, som nå heiter Finny Sirevaag AS, vart flytta til Sira fordi vassavgifta i Hå kommune vart for høg.

Det vart eit eventyrleg rekefiske utanfor kysten av Rogaland. Ein trålar kunne dra inn opptil 1500 kilo i halet. Når helga stunda til eller det var uroleg vêr og fartya søkte til lands, kunne ein nærmast gå turrskodd tvers over Vågen.

Fisket var så intenst at rekestamma var nær ved å kollapsa. Fiskarane var ikkje aleine om å ta for seg av reka. Sild og makrell fråtsa i rekeyngel så lenge det varde. Så vart det forbod mot reketråling.

Då var det for fiskarane som såg seg råd til det å

hiva seg på silde- og makrelleventyret i Nordsjøen. Det fisket som kulminerte med totalfreding i 1976 skulle stå ved lag i fem år, og frå 1981 var det reguleringar med kvotar til kvart farty.

Nå som makrell og sild var så godt som borte, vart det rimelege vilkår for at rekestammene fekk byggja seg opp. For tida er det lov til å fiska 9000 tonn nordsjøreker i året.



**Makrellen er ein ferdafisk. Når makrellstimane kjem, kan fiskaren gjera eit kast og ta dei store fangstane.**

*Foto: Peter Rühr.*

### Makrell

Fersk, kokt eller steikt scomber scombrus, betre kjent som makrell, er eit herremåltid. Spekemakrell, kaldrøykt eller varmrøykt på skiva eller bare til å maula, kan det vera betre mat? Høyrer du kanskje til gruppa som gjerne kjøper ein boks hermetisert makrell i tomatsaus og får i deg innhaldet i eitt måltid? Makrell er godt same korleis du får han servert.

Å fiska makrell er spanande. Når ein ligg utpå og ventar på napp, så er han plutseleg der. Då er det å hala så raskt ein er god for. Like brått som han tok

til å bita, like fort kan det ta slutt. Makrellen er sterk. Når han bit på kroken, er ein ikkje i tvil om kva det er som sit på. Snøret fer hit og dit. Er det fleire kroker på dorga og fleire makrellar har lete seg lura på, er det heilt fantastisk å dra inn snøret. Den sitrande spenninga og gleda over å dra inn fangsten, sit i kroppen i lange tider etterpå.

### Ein nomade

Makrellen er ein ferdafisk, det vil seia at han kjem til våre kystar når temperaturen i sjøen er på veg opp. Då syner makrellstimen seg som ein skugge på sjøoverflata. Det er når han går i stimar at fiskaren kan gjera kast og ta dei store makrellfangstane.

Det er tre store makrellstammer. Havforskarane skil mellom ei dei kallar ei vestleg makrellstamme som gyt vest av Storbritannia og Irland og nordlege delen av Biscaya, og ei sørleg makrellstamme som gyt utanfor Spania og Portugal og i den sørlege delen av Biscaya, og ei tredje og siste som gyt i Nordsjøen – mellom anna i områda kring Ekkofisk.

Den vestlege stamma er for tida størst med kring 2,5 millionar tonn, den sørlege vert vurdert til 350 000 tonn, medan nordsjøstamma er på berre 200 000 tonn. I byrjinga på 1960-talet rekna havforskarane med at nordsjøstamma var på 3,5 millionar tonn, er opplysningane frå Havforskningsinstituttet i Bergen.

I tillegg til desse hovudgruppene reknar forskarane med at det er lokale makrellstammer i ein del norske fjordar. Det skal vera ei i Erfjord i Ryfylke.

Det var kring 1960 då ringnotflåten nesten hadde teke knekken på storsilda at den same flåten vende seg mot Nordsjøen og fiska ned nordsjømakrellstamma til kring 200 000 tonn. Nordsjømakrellen har seinare ikkje klart å ta seg opp att.

Når sørleg og vestleg makrell har gytt, vandrar han nordover til Norskehavet, og etter kvart tek han seg inn i Nordsjøen og Skagerrak for å beita. Utpå hausten og nyåret vandrar makrellen heim til gyteplassane sine.

Makrellen kjem frå dei vestlege himlar etter at han har gytt. Når det er gjort, er han gjerne litt turr i sommarmånadene juni og juli. I august har han fått feita seg opp. Fisken har då ein heilt annan, fin kvalitet. Makrellen vandrar framleis i flokk, men det kan sjå ut som han går meir spreitt, og nå er det tid for dorging. Den flotte haustmakrellen dreg bort frå våre kystar for å koma att når det går mot lysare dagar, når temperaturen er på veg opp att og ein ny sommar står for døra.

Vinterstid skal makrellen på djupt vatn og tæra på feittlageret han la på seg om hausten, vert det sagt. Det vart tidlegare funne makrell i storsildfangstane, noko som kan tyda på at det finst makrell som held til ved norskekysten året rundt. Makrellen i sildefangsten vart plukka ut og brukt til middagsmat på feltet. Det vart gjerne litt mykje sild då. Dersom Jærkysten og Rogaland var eitt av hovudfeltene for makrellfisket før, så kan det nå sjå ut som makrellen har flytta nordover til områda utanfor Hordaland, men det står att å sjå om det bare er for ei kort tid.



**Bomullsgarn hang luftig og godt i nausta.**

*Foto: Ingeborg Nærland Skjærpe, Jærmuseet.*

## Makrellår

Det er ikkje slik at det er like lett å få makrellen på kroken alle år. Somme år ser det ut til at han går i stimar. Det nyttar ikkje å prøva seg med harp i ein stim. Då må ein ha snurpenot eller makrellgarn som

kan fanga fisken. Andre år går makrellen meir spreitt, er meir individualist, og då let det seg gjera å bruka harp.

Sjøen utanfor Husvegg var ein betre plass å fiska etter makrell enn utanfor Nord-Varhaug, men det var motsett når det galdt seifiske. Ognabukta var aller best for flu-fiske.

Under dei såkalla harde trettiåra med arbeidsløyse, var det mange som låg utpå sjøen. Dei hadde ikkje noko anna å gjera.

Det kom folk frå Åna Sira og andre stader for å vera med på makrellfisket på Jæren. Fleire leigde seg losji medan fisket sto på. Slo makrellfisket feil, hende det at fiskarane ikkje hadde såpass att at dei kunne gjera opp for seg. Fiskar er å vera optimist: Det vert betre neste år.

Var makrellen ein gjevare fisk før i tida? spør Sverre Varhaug som minnest at han fekk ei krone makrellen på 1950-talet då timeløna var tre og ei halv krone.

Ein dag hadde laget hans vore ute og fått 250 makrellar. Dei reiste rundt på gardane i drosje og hadde 250 kroner for arbeidet. Reine formua i dei dagar.

## Dorge- og drivgarnsfiske

Dorgefisket etter makrell har gamle tradisjonar. Drivgarnsfisket er av nyare dato. Ein reknar det som sikkert at det vart drive etter makrell i 1854 av fiskarar og fiskarbønder lengst sør i Hå og Eigersund.

Alt fiske er eit slag lotteri. Når drivgarnet var i sjøen, var det å leggja seg under eit segl i den opne båten, lytta til sjøen som klukka mot båtsida, vona på ein blund og venta på at ein kunne dra. Første halet kunne vera svart garn. Då var det å la garnet gå i sjøen att og leggja seg til, prata med kamertane og vona på ein blund før neste hal. Nei, ikkje alle turar til havs ga like store fangstar.

Var det fisk i første halet, måtte fiskarane gå til lands og levera medan fisken var fersk.

Drivgarnsfisket frå midten av 1800-talet førde til at fangstane jamt over vart mykje større. Makrellfisket tok til med driving frå 20. mai til slutten av juni månad. Det hende nok også at ein fekk fangstar i slutten av april, men det var meir uvisst.

Då det leid mot slåttetider, gjekk fiskarane i land og gjorde seg ferdig med høyet før dei la utpå att. Dorga vart teken fram, og garna fekk hengja i nauset til neste vår.

Dorgesesongen varde ofte ut september og jamvel lenger. Det har hendt at det er teke makrell så seint som i midten av november.

Dorgefisket etter haustmakrell i Nordsjøen tok til kring 1880. Dette fisket starta etter at dorge- og drivgarnsfisket var slutt innunder land. Nordsjøfisket kravde større båtar, gjerne med dekk.

Tidsskifte i England og Frankrike med omlegging til større, havgåande fiskefarty med dampmaskin førde til at ein del kutterar vart lagde i opplag der borte. Dei var til sals for ein rimeleg penge. Mange

av desse kom til Jæren. Det var gode seglarar og kom til å gjera teneste i mange år som fiskefarty og til andre oppgåver. Fiskefartya i Noreg fekk ikkje motorar før etter år 1900.

### Dorgefiske etter nordsjømakrell kring 1900

Fartyet vart rusta ut med tønner og salt for nordsjøfisket. Seks til sju personar var eit arbeidslag og la ut på Nordsjøen etter makrell. Båten kom til vanleg ikkje til land før saltet var brukt opp og tønnene var fulle.

Dagane kunne verta lange når ein var ute i Nordsjøen i vekevis. Ein skal ikkje undrast over at det var einskilde som vegra seg for å dra ut når det kom til avreisedagen. Det vert hermt: Nå trur eg han spring over på nordvest med ein rasande kuling.

Fisket gjekk føre seg ved at det var fleire stenger på kvar side av båten og minst to dorger på kvar side. Stengene hadde ulikt tunge lodd slik at dei ikkje fiska på same djupn. Var makrellen på bitet, kunne det verta rimeleg travelt for mannskapet, og det var derfor dei var på havet. 2000 – 3000 makrellar på ein god dag var ikkje uvanleg.

Her var det ikkje snakk om å fylgja vanleg døgnrytme. Dei dorga natt og dag. Når fisken kom om bord, måtte ein mann sløya eller rista, som det heitte, ein annan leggja makrellen i tønner og salta medan andre sov. I dei verste taka var alle mann på dekk. Kvila fekk dei gjera seinare.

Nordsjødorgarane fylgdest mykje av tida. Dei var



Den 37 fot store skøyta «Håbet» var av dei litt større fiskebåtane i Randaberg. Skøyta var bygd i 1902 og hadde ein 12 Hk Rapp-motor om bord. Båten kom til Randaberg i 1930, men blei seld ut av bygda fem år seinare. \* Fotosamlinga, Randaberg kommune.

aldri langt frå kvarandre. Det var ei sikring for fiskarane dersom det skulle vera bruk for hjelp, men det var like mykje at makrellen går meir eller mindre samla. Makrelldorgarane med sine dekkja farty kryssa rundt heile Nordsjøen – like ned til Doggerbank og fylgde makrellen på ferda.

### Makrelleksport

Drivgarnsfisket ga større fangstar enn dorging, og det vart eit spørsmål om å finna marknad for fiskefangsten. Makrell har vorte speka – dvs salta i tønner og eksportert alt frå 1700-talet. Det nye er at frå 1861 vart makrell selt isa, fersk til utlandet. Det var Grimsby, Hull, London og andre byar som var marknaden. Makrellen vart skipa ut i kassar med 60 makrellar eller 45 kilo. I kvar kasse var det i tillegg lagt 25 kilo is for å kjøla ned fisken. Gjennomsnittsvekten på makrellen var 750 gram.

Raske sluppar segla med denne makrellen til utlandet. Til vanleg kom fisken fram i god stand. Vart vêret ruskut med motbør, kunne det røyna på kvaliteten når lasta kom til hamn. Vêret hadde ingen kontroll over. Dampskipa var ikkje så vêravhengige, og frakta vart mykje tryggare mot slutten av 1800-talet.

Det var kring 1860 at det vart bygt ishus kring i distriktet. Isen vart skoren i blokker om vinteren og lagra i godt isolerte ishus til sommaren og hausten året etter. I eit godt ishus kunne isen verta liggjande året rundt. Før denne tid vart det aller meste av eksportert makrell, salta.

I seinare tid har russiske og polske farty henta frosen makrell. Det var ikkje fryseskip, men den frosne makrellen vart pakka inn i ullteppe og heldt kulden til lasta var framme i mottakshamna.

### Kvoteregulering

Fiskefartya fekk motorar i byrjinga av 1900-talet. Dei større hadde dekk. Snurpenota vart teken i bruk, og så fylgde ringnotflåten kring 1960 med kraftblokk i jakt etter makrellen. Det var fare for at Nordsjøen skulle verta sopt rein for makrell, så fisket i Nordsjøen måtte regulerast med kvotar til kvar nasjon og kvart farty slik som det meste av alt anna fiske i våre dagar. Fangstfartya har så effektive instrument og gode reiskapar at dei er i stand til å gjera reint for det som sym og kryp i havet og på botnen, slik at ein fiskestamme kan koma på eit kritisk lågmål og i verste fall verta utrydda.

### Matstell

Mannskapet rusta seg ut med mat for fleire veker. Matstellet starta opp før jul med flatbrødbaking og "fiskekaker". Fiskekakene var laga av rugmjøl og "var sat i syre" slik at dei skulle halda seg under fisket. Mykje av provianten var felles, slik som gryn, erter, mjøl og poteter. Kvar sytte for seg med smør, flesk, brød og sirup. Dei hadde dunkar med sur melk med seg, andre rusta seg ut med eit anker eller to med heimebrygga øl. Det var lite kaffi. Dersom det vart laga varm mat under turen med salt kjøtt, stakk



**Matskuff frå skøyta "Jærbuen" bygd 1918. Kvar fiskar hadde si eiga skuff om bord til oppbevaring av hermetikk og tørrmat. Foto: Jærmuseet.**

eigaren av kjøttstykkja ein pinne med namnet sitt eller bumerket på i kjøttstykket sitt. Det hende nok at det kom skjemt flesk og kjøtt i gryta og øydela magen for mannskapet for ei tid.

Når ein var på driving og det var fisk i garna, var det aldri snakk om å eta. Då var det å stå på til ein hadde reinska garna. Først då skøyta var undervegs til land med fangsten, vart det tid for mat. Middag vart det ikkje snakk om før alt arbeid var gjort unna. Sverre Varhaug meiner at det var umogleg å rusta ut større



båtar frå støene på Jæren. Dei største båtane låg i hamna på Obrestad, elles var det å liggja i Sirevåg.

### South Shields

For å verta rekna som ekte sjøulk, måtte ein helst ha dansa på steingolvet i South Shields ved innseglinga til Newcastle. Først når ein hadde pissa i salt vatn, kunne ein kalla seg ekte sjømann. Salt vatn fann ein først etter at ein var komen ut i Atlanterhavet.

Det var desse sjøfolka som seinare slo seg til ro på land, stifta familie og overtok ein gard og dreiv fiske til husbruk og som attåtnæring. Mange av dei var faktisk betre kjende i Rio enn i Stavanger. Ein og annan vart styrmann og kaptein og snudde heimatt og påtok seg losoppgåve langs Jærkysten. Nå tek ungdomen arbeid på oljeriggjar eller forsyningskip.

### Navigasjon

Det hende nok at dei som la ut på sjøen hadde problem med å seia kor dei var til eikvar tid når dei hadde mista synet av land. Men mange kjende Nordsjøen som si eiga bukselomme – bokstaveleg tala. Dei brukte lodd som var hola ut i midten. Der var det talg. Når loddet gjekk til botn, ville det verta avsett mudder, sand, singel eller anna i talgen som fortalde kor fiskaren var. Botnen i Nordsjøen var godt kartlagd slik.

Når fiskarane skulle inn til Sirevåg med fangst og det var skodde, var det ikkje alltid like enkelt å finna innløpet. Dersom det var for mykje fjell i botnen, var ein for langt sør, og var det for mykje sand, var ein

tilsvarande for langt nord. Det var før radaren si tid.

Somme fiskarar hadde vore ute på langfart og fått innsikt i bruk av sekstant og oktant slik at dei kunne seia kor dei var på havet, men då måtte det vera klarvêr for å ta solhøgde.

### Sild

Sildefisket var eit anna av dei store sesongfiskeria som jærbuen tok del i. Særleg galdt det perioden frå 1808 til 1872. I den tida tok silda land langs heile Rogalands-kysten og jærbøndene var med både som fiskarar og tilverkarar på land. Folk hyra seg til Eigersund, Stavanger og Tananger i denne perioden. Det var jamvel eit sildesalteri på Ytre Bø i Randaberg.

I åra frå 1872 til 1908 var silda borte frå eigersundsfelta og områda utanfor Sola, Randaberg og Kvitsøy. Drivgarna vart hengande i nausta og morkna. Torske- og sildebåtane mangla motor då silda kom att. Tidene hadde endra seg på Jæren sjølv om fleire framleis tok del i fiskeria på 1900-talet. I åra kring 1920 vart sild mellom anna landa i Sirevåg og salta i tønner, noko av fangsten vart kjørt inn til sildolje- og sildemjølfabrikken på Hølland i Oгна.

### Laksefiske

Det har vore fiska laks og aure i jærelvane i alle år. Fiske i elvane har vore ein rett for grunneigarane som åtte grunn til elva. Ein har fiska med krok, agn og flue. Det har vore sett garn, og det har vore reking med garn, dvs at det går ein person på kvar



Sildefiskarar frå Oгна  
og Varhaug ved kaien i  
Hellvik i 1921.

Frå v. Johan Haver,  
Hans Kvianes, Edvard  
Haver, Abraham Aarsland  
og Bertinius Haugstad.

*\*Foto: Ukjent. Fotoarkivet,  
Hå folkebibliotek.*

side av elva med eit garn strekt mellom seg. Garnet flaut medstraums. Reking etter laks vart forbode. Ein argumenterte med at laksestammene i elvane ville verta oppfiska. Ein eldre fiskar uttrykte at då skulle elvane vore frie for laks for lenge sidan.

Ein mindre fin måte å få tak i laksefisken på, var å stikka han med fork – lystring. Ein brukte gjerne lykt for å trekkja til seg fisken på kveldstid og så var det å stikka han med forken når ein såg han kom. Reking og garnfiske er ikkje lovlege i elvane lenger. Lystring er og ulovleg.

Fisket med stong er regulert. Alle må kjøpa seg fiskekort, og alle må ha løyve av grunneigar for å gå langs elva for å fiska. Det er stor rift om dei beste hølane.

I sjøen er det litt annleis. Det er garden som har rett til å setja kilenot for å fanga laksen. Jærkysten er så utsett for vêr og vind at det har vore lite aktande brukt. Det har vore kilenøter på Årsland, Madland, Husvegg, Sør-Reime, Hå og Nærland.

Sverre Varhaug fortalde at han ein gong hadde fått fisk som han stappa oppi rypesekken og sykla

med til Gaute ´n på Nærbø som dreiv mottak. Der sto det ein kar frå Obrestad og gliste då Sverre først drog opp ei litt lang, slank svidde. – Sjå der, ein slank ein frå Husvegg, sa han frå Obrestad. – Men du skulle sett han då eg trekte opp storlaksen fanga på Husvegg! sa Sverre Varhaug.

Det hende nok at det gjekk laks i makrellgarnet. I byrjinga av 1950-talet kom nylongarna i handelen, og på slutten av det same tiåret kom senegarn, som fiska mykje betre. – Me dreiv etter laks om nettene, fortalde Sverre Varhaug som var ein av dei første. – Den største laksen me fekk var 16 kilo.

– Det hende ikkje at me åt laks sjølv. All fisken vart seld. Det hende at me fekk ein og annan auren, og aure åt me mange tider. Ei tid vart det fiska ikkje reint lite laks med laksegarn av nylon og sen, men så vart det forbode.

### Fiskereiskap

Det er spesielle garn til ulikt slag fiske. Det er garn som står fast og det er garn som driv, og så vert det brukt garn i snurpenøtene. Det var bomullsgarn som måtte turkast og barkast for å takast vare på. Garn av sen og nylon kom som nemnt i løpet av 1950-åra.

Eit snøre med krok er og litt meir enn bomulls-tråd med ein fortamp av massing og ein krok i enden. Det er bakk eller line som står fast. Bakken kan vera sett på botn eller flyta. Me har påding, harping og pilking. Då svenskepilken vart kjend, fekk folk fisk på kroken som aldri hadde fått ein fisk før.



Line som nå heng på Grødaland.

*Foto: Ingeborg Nærland Skjærpe, Jærmuseet.*

Teiner er til hummar og skrytefiske, og ruser til ål- og torskefiske. Så var det dei som brukte fork til å henta opp ei eller fleire flyndrer eller skaffa seg ein laksemiddag frå ånå.

## Lossement

Det var opne båtar folk drog i fiske med før år 1900 og i ein del år etter. Rodde og segla folk til Eigersunds-felta, var vegen for lang heim til eiga seng. Fiskarane drog med seg ein halmsekk til å lig-gja på og sengkledde i en bylt. Nattestid var det å koma seg til lands og finna tak over hovudet hjå fast-buande. Dei låg tett i tett.

Under dei store sildeåra kunne det samlast tusen-vis av fiskarar på ein stad. Fiskaren stilte ikkje store krav, det vart å finna seg ein plass på golvet i stover, loftssalar og skråkammers. Det var ikkje alltid hotell-standard på soveplassen, for somme låg i løer, naust

og på loft i sjøhus. Fiskarane låg rygg i rygg, det galdt å stua inn flest mogleg, alle betalte like mykje anten det var liten eller stor plass. Hygienen var ikkje slik han burde vera. Lus og loppe var leie fylgjesveinar, og som ein sa: " til slutt spaserte lusa tett i tett over nis-teskrina." Var det ikkje plass under tak, vart i verste fall lett båten trekt på land og kvelvd, heiter det. O. Indrehus meiner at det skulle ha hendt at det var dei som overnatta på silledungen.

Ofte lei fiskaren både under overnatting og i båten. "Og der var vistnok dem som under fisket fik en knæk for livet", fortel O. Indrehus i "Træk fra Het-lands historie".



Fiskarane brukte enkle steinhytter på holmane til overnatting før det vart vanlig med motor i båtane. Denne hytta stod på Rottflatholmen. Frå v. Ånen Bakke, Johannes Goa og Magnus K. Viste.

*Foto: Rundt 1920, \*Fotosamlinga Randaberg kommune.*

Utetter hundreåret var det meir og meir vanleg at fiskarane gjekk saman og leigde seg ein eigen båt – lossement – til matstell og overnatting. Kvar mann hadde sin koketørn. Reinsemda var nok så som så, her og, men det var framsteg. Lossementsbåten fylgde sildeflåten. Då båtane vart større og overbygde etter århundreskiftet, heldt fiskaren til i eigen båt, og det var gjerne ein av dei yngste som fekk kokkeoppgåva.

Folk som budde lenger inne i landet – opplendingar – hadde kjenningar som dei rodde ut med. Ole Lobekk var skomakar på Varhaug og tok seg gjerne ein tur på sjøen. Ein dag vart det godt fiske. Ole kom heim med ein jutesekk full av fisk. Han labba inn på kjøkkenet og tømde fisken utover kjøkkengolvet og sa til kona:

He me ikkje nå vore gromme? Kona skrøyte og tykte det var gjævt.

Tenk om ein mann hadde kome heim med fisk og tømt utover kjøkkengolvet i dag. Det var heilt andre tider. Grovkjøkken eller vaskerom var det ingen som hadde høyrte om den gongen. Det ville heller ikkje vorte akseptert om ein tømde fisken utover grovkjøkkengolvet.

## Klede

Møtte me opp i stranda ein gong på 1860-talet, ville me nok ha undra oss litt over korleis folk var kledde. Det var ikkje mykje Gore-Tex eller Helly Hansen-utstyr å sjå eller gummistøvlar med lange skaft.

Det var ei sak å dra på sjøen i maksvør sommarsdag, noko heilt anna å driva matauk om vinteren i opne båtar når sjøen var tung og lite venleg. Var det frost i lufta, var ikkje turen meir innbydande.



Fiskarane trong varme ullklede inn mot kroppen og ytterplagg som heldt nedbør og sjøvattn unna. Skinnklede blei etter kvart erstatta av moderne oljeklede og regnklede. *Foto: Jærmuseet.*

Kone eller mor hadde strikka "fisjevette". Det var tova, kraftige bladvottar med to tommeltottar. Det var det same anten ein tok på seg venstre eller høgre vott, dei passa like godt same kva hand dei kom på.

Var det skikkeleg kaldt med kuldegrader i lufta, var ikkje sjøen like kald, men det var ufyseleg å dra i tauverk og garn. Blautt var det alt saman og blautte vart vottane. Det var då ein kunne sjå karane gå nedi støa og dyppa begge hendene nedi sjøen slik at vottane vart gjennomblaute. Når dei kom opp, sette

dei i gang med å banka floke til hendene og vottane var varme. Ulla har den eigenskapen at ho er hol, og vatnet i ullfibrane held såleis godt på varmen når dei endeleg vart varme.

Når ein så fekk båten på flot, var det å finna plassen på tofta og ro. Då var det aldri vanskar med å halda varmen i hendene eller kroppen elles. Det var verre dersom ein heiste seglet. Ein vart sitjande i ro, og då var det godt å ha ein ullbol og skikkeleg lang ull underbukse som kunne halda på varmen.

På føtene hadde karane skikkeleg gode lærstøvlar som var godt innsette med all slag feitt for at dei ikkje skulle trekkja væte. Det var om å gjera at støvlane var romslege slik at foten hadde godt med luft og kunne røra seg nedi. Vart det litt blautt, var det fint å leggja litt turt høy eller halm i botn.

Lærstøvlane var høge og gjekk godt ovanom knea på framsida, slik at når fiskaren la seg på esinga for å ta i når setningen skulle opp, var det godt å kvila knea på lær, og vel så viktig: det kom ikkje sjø oppi støvelen.

Støvlane var skorne slik at knea var frie bak. Det ville vore tungt og vanskeleg å bøya foten dersom det var heilt skaft til oppå låret.

### Å vera trengjande

Dei som rodde færingen, anten det var hummarfangst eller fiske elles, var aldri særleg lenge på sjøen. Nokre timar, så var ein på land att. Når ein drog ut vinterstid, var ein godt kledd både med god

underbukse – helst i ull, langbukse og helst ei vass-tett bukse som heldt vatnet ute når ein halte inn anten det var tauverk eller garn. Å dra garn med ei bukse som hadde knappar i gylfen, var ei ulykke. Busserullen eller gensen var plagget ein måtte ha på overkroppen. Knappar og hekter høyrer ikkje til på sjøen. Garnet hadde ein lei trong til å hekta seg i alle slags knappar.

Det var ikkje særleg kjekt å ta av seg først genser og bukse og så leita seg fram for å pissa. Men måtte ein, så måtte ein, ingenting er verre enn å gå trengd og samstundes vera kald. Då var det bare å løysa opp og la det stå til over esinga. Det var ikkje do i ein færing.

Dei fleste visste kva dei gjekk til før dei la utpå og ordna seg før dei drog på dagfiske. Det var nok verre på attenhundretalet og først på nittenhundretalet då opne båtar, anten det var seksæringar eller motorbåtar, la utpå. Drivgarnsfisket kunne ta timar og langt på veg døgn. Då var det bare å knappa ned og setja seg på rekka og la det stå til.

Det var godt om ein hadde ein holme eller land i nærleiken til å stikka seg vekk på, slik at ein hadde fast grunn under føtene under forretningane. Eit slikt ærend var det Torbjørn Brueland hadde då han oppdaga det store koparfeltet på Visnes nord på Karmøy kring 1860.

Om bord i skøyten hadde ein ordna seg med ein pøs med tamp i. Ein sette seg på pøsen og let innhaldet gå på sjøen etterpå. Var det uroleg sjø, kunne

ein gå litt for seg sjølv ned i maskinrommet – viss det var plass der. Så var det å sleppa pøsen nedi sjøen for å få spylt han.

Når fiskeflåten låg i hamn som i Måløy, Egersund eller Haugesund, kunne det vera titals og kanskje hundrevis skøyter som låg inne med hundrevis av menn som let innhaldet i pøsen gå rett i hamnebasenget.

Pøsen – ei strippa – var ei lita bøtte som vart kalla "Siri". Det var greitt at pøsen ikkje var for stor og tung. Skulle pøsen – vanlegvis ei sinkbøtte – skylast under fart, hadde han ein lei tendens til å slå seg inn i båtsida og laga sår både i lakk og treverk. Sjøen trengde seg inn i treverket og øydela. Det vart heilt andre tider då det vart laga gummibøtter, for ikkje å snakka om lette plastbøtter.

Det er kjent at "Siri" hadde mange oppgåver. Ho vart brukt til å spyla dekk med, og om bord i reke-trålarar var det same "Siri" som ein henta sjø i når ein skulle koka reke.

Det var slik at mange mannfolk ikkje fekk til å pissa utan at det låg ei grastorve i botnen på "Siri" som dei kunne sikta på.

## UFISK

Ufisk er fisk som me helst ikkje vil ha i fangstreisken. Ufisk var steinbit, skryter, niser, skater, rongkylse, bergsugge, og så var dei skikkeleg uheldige som fekk håbrann, håkjerring for ikkje å nemna brukde i garna. Det var aldri gildt å få fugl i garna,



**På Jæren blir krabben kalla for skråme eller skryte. Kom det skryter i hummarteinene, vart dei som regel kasta.** *Foto: Crestock.*

for dei var steindaude. Men fuglen er ikkje ufisk, men lite velkomne i garna for det. Det som er nemnt som ufisk vert i somme samanhengar rekna som delikatesse og må betalast dyrt nå om dagen. Og sanneleg har eg endra synet mitt på kva som er godt etande, mellom anna er steinbit verkeleg godt, vert det sagt. Det skulle folk fortalt meg då steinbiten låg i strandsteinane og gliste med den fæle tanngarden sin. Der låg han og rotta og vart mat for småkrabane. Me var livredde dei levande steinbitane.

**Skryter** i teinene under hummarfisket hørde med til kategorien ufangst. Der det var skryter, var det sjeldan eller aldri hummar. Skrytene vart tekne på land og kasta eller i beste fall kokte av ungane som knuste klørne og åt innhaldet. Kroppen vart knust og gjerne hiven til hønene.

Det vart fiska store mengder med skryter, men aldri var det snakk om å selja skrytene som mat til

hungrige byfolk. Det kom seg vel også ein del av at folk ikkje hadde råd til å kjøpa seg skryter og nyta kjøtet.

Rett skal vera rett, skrytene vart brukte til både agn og lokkemat.

**Steinbit**, og kalla havkatt, hørde med til gruppa ufisk. Dersom det kom steinbit i garnet, vart det først eit merakkels med å slå han i hel. Steinbiten hadde ein respekt for. Framre tennene er hoggtenner, og dei lenger bak brukar steinbiten til å knusa skjel, skryter og krabbar, som står på matlista hans. Dersom ein let ein steinbit hogga til tofta med kjef-ten, sto han fast og kroppen sto rett ut. Steinbiten er ein muskelbunt.

Når ein kom til lands, vart steinbiten kasta i strandsteinane, og der vart han liggjande til han gjekk i oppløysing og vart krabbemat. Men kom att i våre dagar: Nå kan du få kjøpt steinbitfiletar og steinbitkaker i butikken. Restaurantane skiltar med steinbit på matsetlane sine, og ikkje er det billegmat heller. Steinbit har kome i det gode selskapet etter kvart. På 1970- og 1980-talet vart det fiska opptil 5000 tonn steinbit årleg. Det meste vart eksportert. Eg kjenner ikkje til at fiskarar på Jæren har vore med på dette fisket. Så langt har eg ikkje kome meg til å eta steinbit. Det heng slik i meg etter at eg voks opp og hørde og såg korleis han såg ut, og korleis den fisken vart verdsett i stranda.

**Sel** er ikkje fisk, men eit dyr som lever store delar av livet i sjøen. Selen er ein fiskeetar av dei store.

Såleis er han ein sterk konkurrent om matfisken. I tider då laksen står ved elveosane, boltrar selen seg i matfatet og har fine tider. Han er ikkje velkomen i laksenøtene. Eigarane av nøtene har utstyrt seg med rifler for å skyta sel når han vert for nærgående. Ein fiskar frå Åse i Klepp bora hol i steinar og skjær og slo i boltar. Når han skaut ein kobbe, ville boltane hindra kobben i å gli av skjæret og søkka til botnar.

Etter gammalt vart det skote kobbe mellom anna på Bekkjaskjera utanfor Varhaug. Det vart laga selskinnstasker av skinnet.

Selen er og vertsdyr for kveis eller eiderteidn, ein snyltar som ikkje er særleg gild å finna att i fiskekjøtet.

Det hende at ei og anna nise vasa seg inn i garnet, og ho er heller ikkje fisk. Men der me såg nise, der var det fisk. Nisa er så sterk at ho vasar garnet skikkeleg til når ho går i. I ei anna tid vart det teke vare på spekket til både nisa og kobben. Feittet vart brukt som lyse i kolene, eller kokt og laga såpe av, men det skjer nok ikkje i våre dagar.

Mange fiskarar har sett **brugde** som ligg i vassflata og latar seg, ser det ut til. Ho er ikkje til å ta feil av med den store ryggfinnen som stikk opp som eit trekantsegl. Brugde er ein av dei aller største fiskane som finst. Det har vore målt brugde med lengde på over 13 meter, men dei fleste er mindre. Fisken kan vera mange tonn tung. Det er sjeldan at brugda går i garna, men gjer ho det, vert det eit tak



å få ho i båten. Det vert helst til at ho vert festa til båtsida og ført til lands på utsida av fartyet.

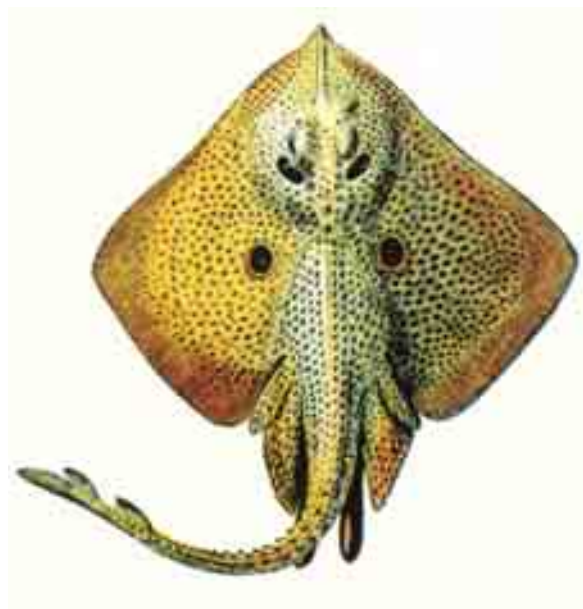
Brugda er ufarleg for folk, men ein skal ikkje gå for nær henne med ein småbåt når ho ligg i yta og kviler seg. Slår ho til båten med sporden, kan båten verta knust.

Det skal vera den store levera til brugda som gjer at ho kan liggja stille i overflata. Levera utgjer kring 10% av vekta, og der er det særleg olja ein er på jakt etter. Olja vert brukt til garving. Under siste verds-krigen vart det laga "fiskepølse" av brugdekjøtet.

**Fjesingen** er ikkje verdas største fisk, men det er lite hyggeleg å få han i båten. Dersom fiskaren får eit stikk av ein eller fleire av ryggfinnstrålane, vert det sprøyta gift inn i såret. Det kan vera smerteleg vondt. Også gjellelokopninga har ein pigg med gift. Mange jærbuar har hatt eit møte med fjesing, men dei aller færreste har fått gift i seg. Litteraturen fortel at dersom ein får eit stikk i brystet, er gifta så sterk at folk kan døy.

**Skater** er flattrykte og liknar mykje på flyndrer. Skatene har hale nærmast som ein pisk. Dei har mykje sams med haiane. Det er veldig mange ulike skater frå dei små til dei svære djevlerokkene med ei breidde på seks meter. Eg har aldri høyrte om at det har vore funne så store skater i våre farvatn.

Dei elektriske skatene har organ som kan gje støytar på 220 volt. Nokre rokker har giftpiggar. Sidan det er så mange artar av skater og me aldri visste for sikkert kva slag skate me hadde fått i



**Skate.** Kjelde: *Gyldendals Store Norske Leksikon 1972.*

båten, var me alltid svært varsame med dei. Me hadde lese om dei forferdelege skatene og rokkene, og fantasien vår gjorde at skatene vart farlegare enn dei var i røynda.

Skateegga eller eggkapslane til skatene finst skylte på land og er lette å kjenna att. Dei er læraktige og nærmast firkanta og ser ut som småsekker eller miniatyr nakkeputer med "horn" i kvart hjørne.

Ein må slå opp på **blåstål** dersom ein vil finna ut litt om blåskkåra, som hannfisker vert kalla på nør-dre delen av Jæren. Hoa er raudleg på fargen og vert kalla raudnebb.

Det ser ut til at **berggyltene** er einstøingar som ferdast mykje aleine. Det er sjeldan det er meir enn ei bergylte i garnet. Fisken vart aldri nytta som matfisk. Eg kjenner ikkje til at han vart nytta som agn i teiner eller på kroken heller.

Me må ikkje gløyma **rognkjeksen**. Me kalla rognkjeks for rognkylse. Hoa er ikkje etande, og kjøtet til hannen er ganske laust og lapse, men er etande, seiest det. Me heiv alltid rognkylsa på land, for då var det ei mindre av dei. Rognkylsa kan suga seg fast til ein stein eller til fjell med ein sugekopp på buksida. Slik kan fisken stå roleg og fanga mat.

**Knurr** er ein artig kar å få i båten. Han ber namnet sitt med rette. Han knurrar. Vanlegvis kasta fiskarane knurren på sjøen att, for smakar kjøtet etter utsjånaden til fisken, kan han ikkje vera rare greiene å ta vare på. Men ein skal ikkje skoda hunden på håra eller fisken på utsjånaden. Knurr er ein førsteklasses matfisk.

**Bergsugge** er ein annan av dei mange fiskeslaga som ikkje er særleg velkomen i garna. Gamle folk, fortalde Sverre Varhaug, koka bergsugga og åt. Fisken er god på smak, men det er mykje bein å skilja ut. Bergsugga er særleg godt eigna til fiskesuppe.

I Holmane var det fleire plassar folk sat på land og flydde – kasta ut lокkemат – bergsugge til seg. Folk sat på land på sitjesteinar eller "sæde" der fjellet gjekk rett ned i sjøen. Slike sitjesteinar har vore brukte i uminnelege tider. Gropene i fjellet fortel at her har skjøler, krabbar og skryter vorte klakka

sund til både kasteflu og fiskeflu, fortel Sverre Varhaug etter Tullin Holmane.

**Håkjerring** kan verta over sju meter lang, så det er ein stor fisk. Håkjerringa skal vera lett å fanga. Ho gjer liten motstand om ein skulle få henne på kroken. Det kan verta litt av eit styr å få noko slikt oppi båten utan vinsj.

Under siste verdskrigen vart det selt ein del håkjerring til det som den gongen heitte Opstad Tvangsarbeidsanstalt. Fangane fekk servert håkjerring som er fælt slapsen i fisken. Det vart nok mykje pengar av å selja håkjerring, for ho er stor og tung. Fiskaren tok til vanleg vare på levera og let skrotten gå, men her var det altså ein sjanse til å få inn nokre kroner på fangsten.

Det vert fortalt at islendingane gravde håkjerringa ned i jorda og let henne liggja der til amoniaken var gått ut av kjøtet.

**Håbrann** er ein haifisk. Han kan verta stor – det har vore eksemplar på kring 3,5 meter. Fisket etter håbrann skjer med flytebakkar ute på opne havet. Det er skikkeleg kraftige kroker som er festa til ein fortaum av vaier. Sidan han har så kvasse og kraftige tenner, vert det brukt vaier og ikkje tau eller sen. Når bakken vert sett ut, er det med ei blåse med jamne mellomrom. Dersom det bit på håbrann, vil ein raskt sjå om det vert liv i blåsa. Fiskaren kan då gå dit og hala utan å dra opp heile lina. Bakken vert sett på 20 til 30 famnar. Til agn vert det brukt makrell, sild eller annan småfisk. Håbrann er mellom 30 og 100 kilo, så

det er ingen lett fisk å ta om bord i båten. Ikkje særleg gildt å få han levande på dekk eller i båt heller dersom ein er uheldig å få ein fot eller hand i kjeften på han. Første tida i fisket etter håbrann, skaut ein fisken før han vart dregen inn. Seinare har ein brukt ein kraftig klepp til å slå han i hovudet og til å dra han om bord med. Det er ubetydeleg fiske etter håbrann med flyteline.

Håbrann ser litt lite appetittleg ut, men har vore kjent som god fisk i landa kring Middelhavet. Han har skikkeleg godt kjøt. Under første verdskrigen vart det eksportert ein heil del med håbrann til Tyskland.

Han er stygg å sjå på. I eldre tider trudde fiskarane og alle andre som fekk sjå fisken at det var vonde ånder i han. Fisken var lite populær her i strøket, men etter kvart har nok bruken auka. Fiske etter håbrann er relativt nytt i Rogaland. Fisket starta opp i 1929.

Fiskaren som fekk håbrann i garna, var lite glad. Ofte hadde fisken tvinna seg slik inn i garnet at det knapt var brukande seinare. Fiskarar som sette vanleg bakk eller line, fann bare hovuda eller skambitene restar av fisk etter at håbrannen hadde vore og forsynt seg. Rett ofte hende det at både fisk og agn med krok var vekke. Håbrannen hadde bite av fortaumen.

Det sto strid om bakkfisket eller linefisket. O Indrehus skreiv: "Bakken er til fortred og forargelse. Bakken var oppfunnen ved hjelp av den vonde, og

vonde menneske nytta seg av hans hjelp. Bakk var eit misbruk som ikkje kunne tolast av kristne folk." Ulike dommar og forbod mot fiske med bakk var heilt slutt i 1784.

**Brasa eller brosm**e høyrer og med til klassen ufisk, men vert rekna som ein god matfisk. Ein del folk reknar brosm som vel så god som torsk. Brosme er ein botnfisk som lever på store djup i dei djupe fjordane og elles ute i havet. Dei finst så å seia overalt. Det vert teke kring 30 000 tonn årleg i Noreg av fisken. Fisket går føre seg på dei bratte bankskråningane.

### Eiderteidn – kveis

Fisk av ulikt slag er utsett for å få snyltarar. Snyltarane er mangfaldige, men vanlege folk kan ikkje sjå skilnad på dei og kallar alt med ei sams nemning for kveis. Havforskarane i Bergen seier at det er eit utal typar kveis eller eiderteidn. Dei må studerast nøye for å finna ut kva slag ein har fått tak i.

Sverre Varhaug sa at kveis var heilt ukjent i fisk for han like til på 1950-talet. Bestemor hans fortalde at det var kveis i fisken fram til kring 1918. I heile den mellomliggjande tida hadde fisken vore rein for kveis. Det kan forklarast slik, sa Sverre Varhaug: Etter første verdskrigen var det ein heil del miner som vart sprengde. Dei kraftige lydbølgjene i sjøen kan ha skremt kobben til andre sida av Nordsjøen. Det var i alle fall eit forsøk på å forklara kvifor kobben ikkje fanst på Jærkysten i tidsrommet 1920 – 1960. Siste

åra har det vore rikeleg med kobbe og tilsvarande mykje kveis. Hausten 2006 var det litt lenger mellom eksemplara. Det har vore sjukdom i selkoloniane. Nå er kobben på full fart attende, og fisken er full av kveis.

Sel er ein flink symjar og vandrar langt. Ein symjetur over Nordsjøen er ikkje noko problem. Sel merka i England er funnen på Jæren.

Når sel et infisert fisk, legg kveisen egg i seltarmen som fylgjer avføringa ut i sjøen. Små dyr på botnen forsyner seg av det som kjem seglande ned. Større dyr et dei som er mindre heilt til fisk mettar seg på infiserte frendar. Kveisen går gjennom fleire stadier etter at egga kom ut av selen. Når larvane kjem inn i fisken, et dei seg ut i fiskekjøtet og kveilar seg opp der. Det ser litt ufyse ut med kveis, men er ufarleg å eta.

Kveismengda i fisk har variert heile tida. Det kan sjå ut som lyr som har gått i taren og er blitt brun, ikkje har kveis, medan den blanke lyren kan vera full av uhema.

*“Du veit det var så med kveis i fisken at når me hadde laga fiskakaker så såg dei ut som karatinda,”* sa ein kar, – kanskje la han på litt ekstra.

Tidlegare heitte det at månader med r i namnet, var utan kveis, og månader utan r i namnet var full av kveis.

Det ser ut til at dei ulike fiskeklaga beiter på ulik mat. Difor er nokre slag fisk meir utsett for kveis enn andre. Torsk og lyr er utsette medan det er langt

mindre og oftast ikkje kveis i makrell og sild. Kveis som går i torsken, går i heile fisken. Den kveisen er raud. Kveisen som går i lyren, set seg først og fremst i leppene og elles rundt gattet.

Dei siste åra er det funne bendelorm i fisk. Ormen sit bare i magen, og ledd med egg kjem ut gattet. Bendelormen har ein tilsvarande livssyklus som kveisen.

Det er også havlambrett og elvelambrett eller suål (suådl) som kan vera til sjenanse for fisken. Niauge er ein annan snyltar på fisk. Det kan elles vera lus på fisk. Fisk som står i garn ei stund, vert ofte angripen av marlus som ikkje brukar lange tida på å eta beingrinda rein for kjøt.

## KORLEIS TOK EIN VARE PÅ FISK

Me skal ikkje bruka mange orda på våre dagars matberging. Kjøleskap er for å ta vare på ferske råvarer, og djupfrysaren for langtidslagring. Hermetisering er og ein heller ny måte å berga mat på over lengre tid. Konservering både med sukker- og saltlake er kjende, gamle metodar. Når fisken var godt salta, vart han hengt opp til tørking. Spekesild og spekemakrell i tønner fanst vel i kvart huset. Både sild og makrell, men og annan fisk kunne røykast. Nå skal me sjå litt nærmare på koss fisken som var fanga, fekk det etter han kom i båten.

Ofte var ein ikkje så nøye. Når fisken kom om bord, vart han liggjande der. Ingen sløyde eller rista han i båten før i tida. På veg mot land fylgde dei

heime med og kunne sala øykjen og spenna føre skitkjerra og gje seg ned til støene og ta imot dei sjøfarande. Fisken vart kasta rund i kjerra og køyrd opp til jernbanestasjonen der det sto ei vogn klar. Ein måtte sjølv halda tal på kor mange fisk som vart kasta inn i vogna, for fisken vart betalt for stykket. Det gjekk mykje på trekilos sei og ein og annan lyr.

Før hundreårsskiftet 1900 var det nokre år det kom inn skrei. Då reiste fiskarbøndene med fisken sjølv i kjerrer til byen. Denne fisken fekk tilnamnet "kjerrefisk". Nemnast bør det at det vart fiska ikkje lite skrei på Vistevika i mange år utetter 1900-talet.

Åra kring 1910 var det skrubbseien som dominerte og ga godt tillegg i pengetaska. Den dagen fisken skulle betalast for kiloet ferdig sløya, vart det ikkje lite motstand. Det vart liksom så lite att å få betaling for.

Visst har det vore gjort store fiskefangstar utanfor strendene våre. Mykje meir enn det den einskilde fiskaren kunne eta opp sjølv. Då vart det gjerne til at ein rende rundt på garden og gardane og baud fram fisk. Framleis var han rund, folk måtte sløya han sjølv og fekk såleis både rogn og levera. Ein kar sa det slik: Dersom du vil ha deg ein uven, er det berre å stikka framom til han med ein del rund fisk – ikkje oppgjort.

Det var forresten mykje fisk i sjøen fram til midten av forrige hundreåret. Folk kunne kjøpa frå 50 til 100 store seiar og turka. Det høyrde med at fisken først var sløya og flekt når ein fekk han i hus, dvs. at ein bretta ut fisken og tok ut ryggbeinet til rett bak



**Løveveggen var ein god turkeplass for fisk. Her er det sild som vert hengd til turk på Grødaland.**

*Foto: Ingeborg Nærland Skjærpe, Jærmuseet.*

gattet. Nå var tida komen til å leggja fisken i saltlake. Det var same framgangsmåten for å ta vare på skreien. Nå vart vatnet i fiskecellene trekt ut og tida var komen til å turka fisken. Han vart slegen opp på løveveggen på ein stad som var luftig og turr. Og nå kunne husmor gå dit etter middagsmaten. Det var forresten viktig å få ut ryggbeinet, for flua måtte ikkje få sjanse til å leggja egg der og klekka larvar.

Ein tok vare på rogn. Det var god middagsmat. Levera vart det kokt lyse av, å breia lyse, heitte det. Lyse er leverolje. Det vil seia at ein tok vare på feittet i levera. Før elektrisiteten og parafinlampene var det lyse som var næring til veiken i kolene. Under siste krigen vart og lyse brukt når ein skulle måla huset.

## Fisk i hushaldet

Levera i småseien var god mat, men ein åt vanlegvis ikkje mykje av henne. Ho var mektig, og ein kjende seg snart tung og mett.

Sild og makrell er feite fiskeslag, og båe vart salta ned. Det hørde med å ha både spekesild og speke-makrell i huset. Sild og makrell vart turka etter salting. Fisken vart delt slik at det bare var litt av halen som batt halvdelane saman, og slik hang sild og makrell tredd på stenger luftig under opsa trygt for væte. Ein var og trygg for at ikkje gnagarar kom til og forsynte seg. Ein del sild og makrell vart og røykt for å ha eit variert matforråd. Måten å berga mat på over tid, var arbeidskrevjande. Av og til hørest det ut som mange på Jæren er alte opp på eple og sild.

Ved middagsbordet vart det servert fisk, og ofte fekk fiskemåltidet fylgje av steikt eller kokt, kvitt flesk. Det kvite flesket var verkeleg tjukt flesk som vart lagt i tønna då julegrisen vart slakta. Det burde vera så mykje flesk i tønna at det var nok til neste julegris måtte bøta med livet.

Når det kvite flesket vart kokt, laga ein alltid bete. Det vil seia at ein hadde havreflatbrød – sjølvsaugt heimelaga – så la ein på kokt flesk, fisk og potet og eit nytt lag med flatbrød. "Adle åt bede." Det same gjorde ein når ein hadde sauekjøt: først flatbrød, sauekjøt og flesk og flatbrød på toppen. Det var solid mat.

Ein var nok meir påpasseleg med å ta vare på alt av slaktet også. Ertersuppe kokte ein gjerne med ein

fleskeknok eller to oppi. Neggja – nyrefeittet – og feittet som rann av persesylda var godt å ha i maten. Smolten og talget av dyra vart kokt opp og silt gjennom eit klede. Det reine feittet vart brukt til steikefeitt, og det som var att i kledet – skréen – vart og ete opp seinare.

Det heitte at folk som hadde god råd i matvegen åt slik at det rann litt feitt frå munnvikane nedetter haka. Feittet vart ikkje turka vekk med handbaken. Det skulle syna når dei kom ut til ny arbeidsøkt. Det var ikkje smått der i huset. Ein kar som gjerne ville at det skulle heitast at det var godt med mat i buone, uttrykte seg slik: "Me he ein hersens bråte av fisk og flesk, men lite og inkje eple!" Det var fisken og flesket som kosta pengar.

## Ytre teikn

Om det hadde vore rimeleg godt fiske, kunne ein sjå det på ungane. Ofte var det mange born i kvar heim og ikkje alltid var det like godt stelt i klesvegen, men når fisket hadde vore godt, kom ungane på skulen med nye regnklede og nye støvlar. Det var ikkje til å ta feil av. Ingen trong lura på det.

Av og til var det ikkje like lett å finna ut korleis fisket gjekk. Då det var sildefiske på Eigersunds-kannten, gjekk skøytene inn til Egersund i helga og karane frå Jæren tok toget heim til sine. Karane brukte skyggelue i dei dagar. Då galdt det å ha mykje silderisp på skyggen for å gje inntrykk av godt fiske, sjølv om det var aldri så skralt. Hadde det ikkje vore



Søndag og landligge i Skudeneshavn. Sildefiskarar frå Randaberg om bord i Salome har fått helgebeseøk frå v. Hjørdis Odland (kona til Nils), Nils, Valborg og Osvald Odland (sysken).

*\* Fotosamlinga, Randaberg kommune.*

særleg med sild, så var det om å gjera å skrapa silderisp av dekket og smørja skuggen skikkeleg til.

### Konga

Dette ordet – eigentleg eit verb, å konga – var heilt ukjent for meg. Så langt eg kan skjønna kjem det av ku-ong. Det er å samla kuongar som vart kalla å konga.

Ku-ong er alle slags kalkrike hus for strandsneglar og eremittkreps som ein kan finna på steinar og på sjøbotnen. Det var rikelege mengder med sneglar og eremittkrepsar inni. Sjøbotnen kunne vera nærmast dekkja av sneglehus. Sneglane laga vegar

på sandbotnen. Det var lett å sjå kor dei hadde gått. Det som eg ikkje visste og aldri hadde høyrte om, var at ungane på gardane i Varhaug fekk med seg ein jutesekk og to, og så vart dei styrde ned i strandkanten for å samla ku-ong med sneglar. Fangsten vart teken heim og kokt. Dei ferdig kokte sneglehusa vart knuste, og alt vart kasta til hønene. Dei kokte sneglane var finaste maten, og dei kalkrike sneglehusa var emne til sterke eggeskal. Ja, når franskmenn kan meska seg på sneglar, var det nesten for fint å gje hønene dei. Sneglar er forresten verkeleg godt.



Ivrige ungar frå feriekлубben i Hå studerer livet i stranda. Foto: Hans Arvid Grødaland, Jærmuseet.