



“Såg de når me gjekk. Me blinka med lyskastaren”,
skreiv fiskaren frå Jæren som sende heim dette prosektkortet frå sildefiske ved Måløy.
Foto: Normann.

”Den æ kje matlaus som ikkje æ sildalaus!” – Sild i kosthaldet på Jæren

INGEBORG NÆRLAND SKJÆRPE

Forfattaren var vinteren 2005-2006 student på Matkultur – studiet ved Høgskulen Landbruk og Bygdenæring på Jæren og Universitetet i Bergen. Artikkelen er i store trekk identisk med den semesteroppgåva ho laga som del av studiet. Forfattaren er til dagleg tilsett ved Jærmuseet.

Til alle tider har silda og vårsildfisket hatt mykje å seia for dei som har hatt tilgang til henne. Silda vert kalla "havets sølv". Det seier både noko om utsjånaden og kor viktig ho har vore for økonomien. Sildaeventyret er skildra i fleire romanar som til dømes i "Skipper Worse" av Alexander Kielland. Og fleire av dei gamle Stavangervisene handlar om silda:

Melodi: "For handel og sjøfart"

Velkommen, du glimrende Stimmel,
Fra Nordhavets iskolde Vand,
En Gave fra himmelens Himmel
Du er for vort elskede Land.
Mangt Øie og Hjerte som græde
Og kjæmpe med Hunger og Nød
Nu hilser din Ankomst med Glæde,-
De Taarer bortviskes, der flød.

Selv kom under Land du fra Voven,
til glæde for kummerfuldt bryst,
men Skaberen sendte fra oven
til dig denne Trang, denne lyst.
Derfor, du maa ikke fortryde,
At ej jeg kan sætte dig først,
Blandt dem, som kan Hjerterne fryde,
Gud sendte dig, han bliver størst.
"Stavanger Amtstidende og Adresseavis", januar 1865
("Tenk hvor i gamle dage": 67)

Det store vårsildfisket føregjekk på ei årstid då gardsarbeidet ikkje kravde så mykje. Difor drog alle som kunne koma frå heime. Ofte reiste dei langt og

i opne båtar for å koma der det føregjekk. Folk frå Jæren reiste oppover Vestlandet både til Skudenes-havn, Haugesund, Kinn og Måløy. Sild har utgjort ein stor del av kosthaldet her. Den skaffa kapital til bøndene som gjorde det mogleg å investera i maskinar og bygningar. Dette igjen sette stor fart på "Det store hamskiftet". Og gjorde Jæren til eit leiande jordbruksområde.

I denne artikkelen vil eg sjå på kva silda har hatt å seia for folk på Jæren. Var verkeleg sildefisket så innbringande? Kven fekk arbeid og inntekt av silda? Kor viktig var ho i kosthaldet? Var det skilnad på koss silda vart brukt på gardane langs sjøen, i innlandet og i stasjonsbyane? Og korleis vart ho nytta?

Kjelder og metode

For å finna ut kva silda har hatt å seia for jærbu- en måtte eg fyrst finna ut kva som er meint når ein talar om sild og sildefiske. Det finst fleire bøker om fisk, sild og sildefiske generelt. Om kosthaldet er det ikkje så mange samla framstillingar. Men Karl Hatteland, Klepp, har samla mykje interessant frå midten av 1800-talet og til byrjinga av 1900-talet. I Rogalands Historielag sitt tidsskrift for 1916 står artikkelen hans: *Kosthaldet i Klepp i dei siste 60 aari*. Han byggjer på intervju, men gjev i tillegg tydeleg uttrykk for sine egne personlege meiningar. Joakim Grude, som og var frå Klepp, har og skil- dringar frå 1800-talet. For å finna stoff frå 1700 og byrjinga av 1800-talet har eg nytta embetsmanns-

skildringar (De Fine) og topografisk litteratur (P. P. Flor). For tida etter 1900 er det noko materiale i NEG (Norsk Etnologisk Gransking) sine spørjelister. Jærmuseet har fleire intervju frå 1997 om "Jærsk gardsmat", og Sjøfartsmuseet i Stavanger ved Egil Harald Grude gjorde intervju om "Havner og sjøbruk i Randaberg" på 1980-talet. Eg har intervjuet nokre personar og elles spurt folk eg har snakka med meir uformelt om kva dei hugsar om bruk av sild.

SILDA

Silda som fisk

Kva er sild? Det er ikkje lett å halda greie på alle dei ulike namna me støyter på her. Sild er det særse mange slag av og ho varierer mykje i storleik. Frå den vesle brislingen på 12-13 cm til den svære islandssilda som vert over 40 cm lang. Til silde-slag reknar ein og med sardinen og ansjosen men desse vert ikkje fiska noko særleg i Norge. Det vert derimot brislingen som har vore den viktigaste råvara til hermetikkindustrien vår. Den har vorte nytta som



Sild. Kjelde: Gyldendals Store Norske Leksikon 1972.

både "sardin" og "ansjos" Alle desse har "silderisp" og liknar sild i smak og karakter. Dei har eigne latinske namn, men vert i daglegtale ofte kalla sild.

Av slekta sild kjenner ein over 60 ulike artar. Den vanlegaste er clupea harengus som er norsk vårgytande sild. Det er denne som la grunnlaget for det store vintersildfisket – tidlegare kalla vårsildfisket. På seinsommar og haust vert det fiska feitsild. Eksempel på andre stammer er fjordsild og nordsjø-sild. Når ein talar om småsild er det oftast unge årgangar. Det første leveåret vert den kalla mussa. Frå 1 – 2,5 år vert den kalla bladsild. Den er kjønnsmoden når den er 2-3 år og kan leva til den er 25 år. Silda kan tola brakkvatn og ferskvatn. Ho kan gå inn i fjordar og elveosar. Alle silde-slag går i stimar og vandrar mykje. Ho står heller grunt i sjøen og går etter maten – plankton som vert kalla åte. Og ho trekkjer inn mot land når ho skal gyta.

Feittinnhaldet varierer mykje – frå 10 % til 30 % etter årstid og type. Ho har mykje av vitamina A, D og B 12 , og er rik på Omega 3 feittsyrer. Mengda varierer med feittinnhaldet.

På 1700- og 1800-talet kalla dei fisket etter kjønnsmoden sild som kom inn til kysten for å gyta for **vårsildfisket**. På 1900-talet vart dette fisket omtala som vintersildfisket. Ein skilde då mellom storsild før – og vårsild etter gyting.

Vårsildfisket var geografisk avgrensa til Vestlandet. Ein skilde mellom "søndre" og "nordre" distrikt. Søndre distrikt omfatta Rogalandskysten og Horda-

land. Hovudområdet var strekninga Skudenes – Espevær. Difor vart dette fisket og kalla "Skudenes-fisket". I periodar søkte silda sørover mot Jærkysten. Frå 1825 til slutten av 1840-åra var det mest årvisst sildefiske utanfor kysten her. Det hende og nokre gonger på 1900-talet.

Sverre Varhaug, f. 1928, fortel:

"Av og til var hamna på Obrestad full av sildeskøyter. Sør for Obrestad var der og sild, men sjeldan i store mengder. Derfor fiska dei her stort sett med småbåtar til lokalt og privat forbruk. Snurpefiske var det sjeldan utfor Jæren. Men i 1938 fekk snurparen Jadarholm av Stavanger full last utfor Varhaug. Etterpå samla heile snurpeflåten seg og låg og lyste etter silda fleire netter. Då såg heile sjøen utfor Jæren ut som ein by.

(Sjå Jæren 2000: 11)

Andre nemner 1955 eller 1956 som særst gode år utfor Jærkysten. Lars Ødemotland, f. 1942, fortel at dei fekk fri frå skulen for å sykla ned til Obrestad og sjå på sildaskøytene.

Silda kom og gjekk...

Det har alltid veksla mellom gode og mindre gode år for vårsildfisket. Silda kunne år etter år koma inn omlag same stad. Men så plutsleg var det slutt, ho trekte inn til nye kystar. Der silda kom vart det gode tider. Her vart arbeid, mat og pengar. Når silda var stabil ein stad år etter år skapte det optimisme. Folk investerte i nye båtar og utstyr. Det vart bygd opp

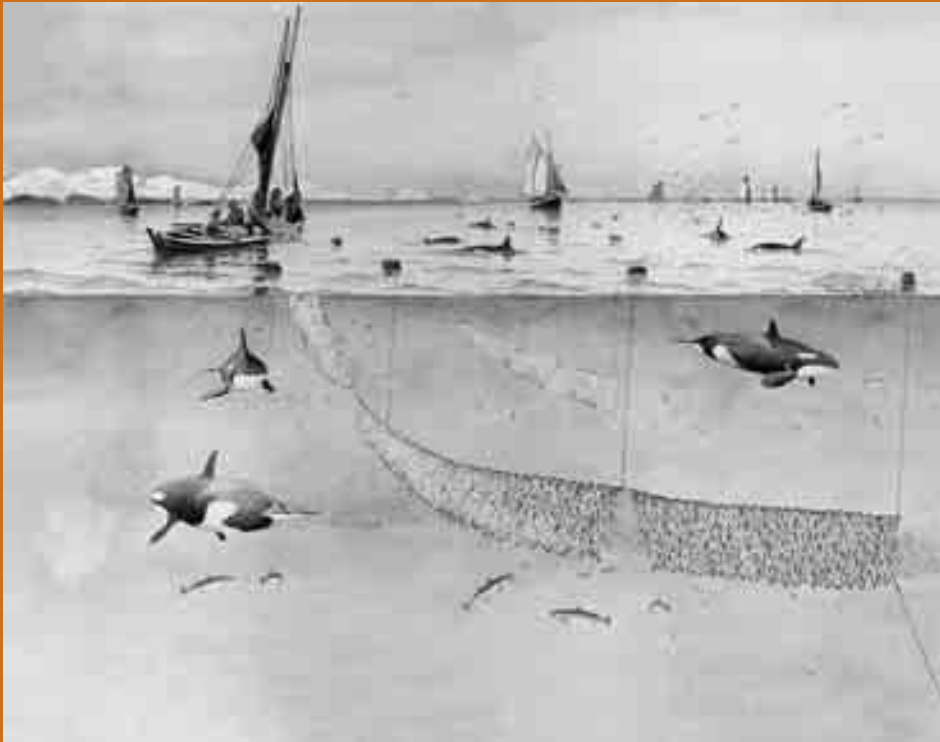
anlegg for behandling av silda, tønnefabrikkar med meir.

Det var veldig spenning knytt til kor innsiget kom kvart år. Dei som kom først fekk best fangst og størst fortene. Folk såg etter ulike teikn; "silde-syner". Det kunne vera forvarsel som småsild, kval, koss månen stod, vestlige stormar og "sildeelys" på himmelen. (Vollan 1971: 84)

Sildefisket er omtala i nokre embetsmannsskildringane. Ei poetisk skildring finn ein hjå Amtmann De Fine frå 1745:

"I Vaar-Silde-Fiskeriet under Schudenæs landet... hvilket er det fordeelagtigste Fiskerie. Og af den importance, at naar Gud giver lykke dertil, fiskes den store Vaar-Sild af Stavangers borgere og Amtets Bønder med Garn i saa stor overflødig mængde. Saa at foruden saa vel byens, som Amtets indbyggere deraf til deres ophold og Næring alle blive rigelig forsiunede, bliver og een stor deel deraf, fornemmelig med byens Indbyggers egne Skibe, Saltet og bort-ført Øster paa Norge, til Kiøbenhavn, Danmark, Sverrig og Øster Søen. –

Det Tegn indbygerne har til godt Silde Fiskerie er, naar een mængde af de smaae Spring Hvale kommer under landet, hvilcke ligesom ville rensse Søen, og bort drive af Grundene alle slags store og andre Fiske der kand forurolige Silden, naar den efterkommer under landet for at gyde sin ravn. Efter disse Spring-Hvale ssees fra landet ud i havet mængde brønning og høy sprudende Røg, ligesom af 1000" Skorsteener og Ildstæder, af de mange og meget store hvale, der i største mangfoldighed komme inddrivende med Silden og bliver accompagneret af utalligeslags skrigende og



"Fiske med bunngarn etter sild" 1890-åra.

Akvarell: Lauritz Haaland. Bergen Sjøfartsmuseum.



"Drivgarnsfiske etter sild", 1890-åra..

Akvarell: Lauritz Haaland. Bergen Sjøfartsmuseum.



"Notsteng under vårsildfisket", 1890-åra. Det er ti mann i notbåten og me ser bas og lettboatsroar oppe til høgre. Akvarell: Lauritz Haaland. Bergen Sjøfartsmuseum.

skraalende Søe-Fugle, Hav- og Strand-Maager, Derpaa setter Silden sig under landet og pfylder alle bugter og Ind Viiger, hvor den støder an paa, imidlertid den holder sig der, da Fiskes der af alle og eenhver, med saa mange Garn de haver, og holder Hvalen sig roelig uden for Silden i Havet, men naar Gud haver saa givet sin velsignelse meer eller mindre, ligesom det ham behager, og Silden har afgang, da komme de Græsselige store Hvale igien, og gaar saa nær omkring og ind under landet de kand, og uddriver ald den øvrige Sild med sig i Havet og Søen tilbage, og er da ende paa samme Silde-Fiskerie det aar.-

[De Fine 1745: 19-20

Jærbuen på sildefiske på 1800-talet

I 1810 vart Løytnant P. P. Flor sendt til Jæren og Lista av Kongelig Selskab for Norges Vel for å sjå på kva som skulle til for å auke kornproduksjonen i området. Han var veldig interessert i jordbruk og oppteken av dei økonomiske vanskaner Norge kom oppi under napoleonskrigane. Det han har skrivt om sildefisket må me lesa i lys av at det var jordbruket sin sak han skulle fremja. Han meiner at fisket har hatt lite omfang. Men dette er skrivt heilt i byrjinga av den store sildeperioden på 1800-talet. Då hadde silda vore borte i mange år. Tonen hadde nok vore ein annan viss dette vart skrivt nokre år seinare.

"Undertiden skal ogsaa Silden have søgt hen til kysterne af Jedderen og Vestlandet, men kun sjeldent, og ikke over 4 og 5 Aar efter hverandre, de skulde heller ikke forstaae at behandle den rigtig der...

[Flor 1810: 65]

"...om ogsaa de nærmest ved havet boende landmænd dagligen røgte nogle Hummertener kan det ikke borttage saa megen Tid, at Jordbruget derved tilsidesættes. En anden Sag vilde Torske- og Silde-fiskeriet være; men hvad det Første angaaer, da befatte kun de, som boe ved strandkanten, sig dermed, og det Sidste indtræffer saa sjeldent, at, om der endog kan fanges Sild i 4 til 5 Aar efter hverandre, kan Silden være borte fra de Kyster i 40 til 50 Aar. Silden skal, efter hvad man fortalte mig, ikke have søgt Kysterne af vestlandet i en tid af 37 Aar..."

[Flor 1810: 113-115]

På 1800-talet var det ein lang sildeperiode. Den byrja i 1808 etter 24 år utan vårsild og pågjekk med nokre få unntak til 1872. Dei første åra fiska dei med dårleg utstyr. Det var krig i Europa. Mange menn var ute i krigen. På grunn av stengde hamner hadde dei ikkje salt og hamp. Blokade og misvekstar førde til lite korn. Men silda kom som "manna frå himmelen". Eit gammalt ordtak seier at : "Den æ kje matlaus som ikkje æ sildalaus"

Spesielt frå 1820-åra og fram til 1850-60 talet deltok mange frå Jæren i dette fisket. Berre eit fåtal av desse hadde fisket som hovudnæring. Dei fleste var bønder, husmenn eller tenestedrenger. Vårsildfisket føregjekk i hovudsak i frå januar til mars. Det passa godt med årsrytmen i jordbruket. Her var og lausarbeidarar som tok førefallande arbeid rundt omkring. Dei deltok ofte på trøskjing på gardane om vinteren og reiste på sildefiske etter jul.



Tananger hamn frå Melingbrygga. Fiskarane utrustar seg til sildefiske i 1880. Foto: Greve.

I **Joakim Grude** sine skildringar frå Jæren på 1800-talet finn me eit stykke om fiskeri:

”Her var det de store vaarsildfiskerier i Januar og Februar, som spillede den afgjort største rolle. Paa Sjøgaardene havde gjerne Gaardbrugerne eller disses Søønner sine egne fiskebaade, der bemandedes dels med Husets dels med leiede Folk. Disse Sidste havde ofte et eller flere Garn med paa Baaden for egen regning. Andre, især længere oppe i Bygderne, hyrede sig med Garnbaade fra Karmøen eller med Notbrug fra Stavanger eller Sandnæs. Langs Sjøkanten, men tildels ogsaa fra de høiere liggende Gaarde deltog hele den yngre løse Befolkning og delvis ogsaa de noget ældre Mænd i Sildefiskeriet, medmindre enten Sygelighed var iveien eller man drev et Haandværk eller lignende. Hvor Deltagelsen var stærkest, tyndedes den hjemmenværende mandlige Befolkning temmelig stærkt i de Maaneder, Fisket stod paa, og Kvinderne maatte i denne Tid overtage adskilligt Arbeide hjemme, som ellers hørte Mandfolkene til.”

(Grude, 1. del 1908: 79)

I frå Klepp var det til dømes særst mange som deltok. I lensmannsrapportar frå midten av 1800-talet står det at 300 – 400 mann var med. Det vil seia to tredelar av alle menn i alderen 15 – 60 år.

Utstyr

Dei aller fleste fiskarane frå Jæren fiska med garn. Enkelte gardar hadde eigne nøter og notbåtar. Men garnfisket gav sikrast fortjeneste og kravde

minst investering. Det vanlegaste var å bruke såkalla botnagarn. Desse var av hamp.

På midten av 1800-talet når vaarsildfisket var årvisst var folk i full gang med førebuingane heilt frå haustarbeidet var ferdig. Hampen måtte kjøpast frå byen, kvinnfolka hekla, spann og tvinna den til garn. Mannfolka batt og bømte garn. All tid måtte nyttast for det kravde mykje utstyr. Dette gav og arbeid til folk som ikkje sjølv deltok i fisket.

Kvinnene måtte gjera i stand mat og klede. Dei vov, spøta og sydde. Underklede, bukser og trøyer var av ull og vadmål. Yttarst hadde dei vass-støvlar, sydvest, skinntrøye og skinnbukse. Mange stader var det spøtakoner som strikka underklede på maskin. Og det kunne vera andre som monterte kleda. Fiskarane trong mellom anna fleire par mulavetter. Dette var vottar med to tomlar slik at ein kunne snu dei. Dei vart spøta kjempestore (50 – 60 cm lange) og så vart dei tova etterkvart i bruk. Etter ein sesong på sildefiske var desse vettene ettertraktet av folk som sto ”på opptak” for dei var så tjukke og gode. (*Sverre f. 1928*). Dei måtte og ha rikeleg med nistemat. Ofte skulle dei vera borte i nærare to månader. Matkista inneheldt vanlegvis komla, salt kjøt, flesk, potetkaker, flatbrød, surmjølk og øl. (*Klepp Bygdesoge*)

Karl Hatteland, Klepp fortel om ein sort kake som vart kalla julekake eller fiskjekake for dei vart baka til jul og til vaarsildfisket. Det var syrekaker med både heimerug, kjøperug og anis i. Dei var store; ti tomar

i tverrmål. Og fint "skinte" med råmelk eller anna melk så dei var glatte og blanke. Til fisket skulle dei ha med "ei heil ruva". (*Hatteland 1916: 21*)

Mannskap og fordeling av utbytet

Kvar garnbåt hadde eit mannskap på 4-5 mann, og ofte ei såkalla "ganejente" i tillegg. Tre-fire av mannskapet åtte vanlegvis båt og reiskap saman. Og så kunne dei ha ein eller to "lotamenn" med seg. Det var tenestedrenger eller husmenn som ikkje sjølve hadde råd til å investera i reiskap. Halvparten av utbytet fall på båten. Det vart altså delt mellom båteigarane. Den andre halvparten fall på mannskapet, men vart ikkje delt likt. Eigarane av utrustinga, reiskapane, fekk fullmannslot. Dei som stilte utan utstyr fekk halvmannslot. Det vil seia bare betalt for arbeidskrafta. I tillegg fekk oftast alle med seg ei tønne med salta sild heim.

Det rike vårsildfisket på 1800-talet fall saman med omlegginga og moderniseringa av jordbruket på Jæren. Dette innebar mellom anna overgangen frå leigending til sjøveige, utskifting av gardane, nyrydding og nydyrking, innføring av nye reiskap og maskinar, bygging av nye hus og driftsbygningar. Fortenes-ta på sildefisket skaffa i mange tilfelle den nødvendige kapitalen til desse investeringane. Dei fekk difor direkte betyding for utviklinga av jordbruket i regionen, som raskt utvikla seg mot eit marknadsretta sal-sjordbruk. Dette førde igjen til at gardsdrifta kravde større innsats, og dei fleste jær bøndene fann ut at det

lønnte seg betre å konsentrera seg om jordbruksproduksjonen enn å investera i båtar og fiskereiskap.

Lensmannen i Klepp var likevel skeptisk. Det verka som han var negativ til heile fisket då han om perioden 1856 – 1860 skreiv: "*Om Vaarsildfisket idetheletaget har givet rent Udbyte kan vel mening-erne være delte, imidlertid antages at naar Udrust-ninger og tidsspilde derved tilbørlig fraregnes bliver Nettoen ubetydelig.*" Men i dei gode åra har truleg utbytet vore betre enn det lensmannen fekk veta om. På grunn av skattebetaling og liknande har det nok vore minimumstal han har fått oppgitt. Og i rapporten frå neste femårsperiode var tonen meir optimistisk. (*Klepp Bygdesoge: 47*)

Mange kjøpte og utstyr på kreditt. Dei skulle betala etter fiskesesongen. Men viss fisket slo feil sat dei bare igjen med gjelda.....

I visa "Potlå" kan me sjå at det ikkje alltid var bare optimisme knytta til sildafisket. Det hende nok både titt og ofte at folk vart motlause:

Hær på Jæren me potla og fiska.
Ja, me fiska på sild i kvær vig.
Men alt dæ an potla og fiska
Vert ein jær bu nok allri rig.

Tekst: ukjent

Arbeidstilhøva

Denne attåtneringa må ha vore eit hardt liv. Mange kom i åpne båtar. Det vert fortald frå byrjinga

av 1800-talet at ikkje alle hadde skikkelege klede og mange hadde dårleg utstyr. Dette var midt på vinteren, med mykje kaldt og surt ver. Folk måtte ordna seg overnatting kor dei best kunne i nærleiken av der fisket føregjekk. Det var sjeldan komfortabelt. Folk sov under båtane sine eller som sild i tønne inni ei bu. Å koka seg varm mat vart vanskeleg under slike forhold. Nistematen heimanfrå kunne bli både mygla og harsk mot slutten av fisket. Noko form for kroppsvask eller personleg hygiene var det heller ikkje snakk om så lenge fisket stod på. Ettersom sildeinnsiga vart årvisse utetter 1830-1840 åra vart tilhøva betre. Det kom losjiskip, kalla "lossement", der dei kunne sova og koka mat. Det vart og bygd losjihus enkelte stader langs kysten. Men framleis var det trongt og altfor mange vart stua saman inni desse husa. Kvar hadde med seg ein halmsekk som dei rista ut i køya. Men med losjifartøya vart og utrustingskostnadene høgare. Difor valde dei fleste likevel å overnatta i land.

Det var mykje lovløysa der den sterkaste rådde. Ofte stal dei garn og utstyr frå kvarandre. I lov av 1851 vart det innført offentleg politimyndighet under fisket. Det kom oppsynsbåtar som såg til at alt gjekk riktig føre seg. J. Grude gjev oss eit innblikk i koss tilhøva i dette fiskeriet kunne vera. At det var hardt men lærerikt og oppdragande:

"I den første Menneskealder af den i 1808 atter indtraadte Fiskeperiode benyttedes ikke Logifartøier. Fiskekerne maatte derfor søge Logi iland i en Stue, et Udhus eller paa et aabent Sjøhusloft, hvor det kunde falde sig, og de sled her ofte rigtig ondt. Men Fisket med dets Hazard havde en egen dragende Magt, ikke mindst paa Ungdommen, og det var for de unge Mennesker, som her for første Gang "kom ud i Livet", en nyttig Skolegang. De lærte her, at det ikke gik an at støvle ivei bare efter sit eget Hoved, som de kanskje var vant til i Hjemmet, men at der maatte tages Hensyn ogsaa til andre Mennesker. Selvforglemmelse isaahenseende kunde bringe den uopdragne Ungdom noksaa ubehagelige Overraskelser, fordi Lynchjustisen i Fiskerleiet havde sin i de tilstedeværende Forholde begrundede og ikke altid unødvendige Ret. Omgang med Folk fra andre Distrikter og med andre Livsvaner virkede ogsaa opdragende og afslibende paa de unge Sind..."

(Grude, del 1 1908: 80)

Sildefisket på 1900-talet

Under den første verdenskrigen vart det fiska store mengder sild utfor kysten her. Og det var stor etterspurnad etter norsk fisk i Europa særleg i England og Tyskland. I fleire intervju gjort av Egil Harald Grude i 1982 og 1984 med tema "Havner og sjøbruk i Randaberg" vert sildefisket nemnt. Andreas, f. 1897, fortel at det var mange som byrja med å setja motor i dei gamle sildebåtane, altså seglbåtane. I 1916 då var det så god pris på silda at det vart fart i investeringane. Folk byrja å kjøpa større båtar. Han fortel og ei historie om at det hende at dei fekk så mykje sild at dei rulla i hop sengkledda og fylte sild i



Sild i tønner 1925. Foto: A. B. Wilse. Norsk Folkemuseum.

heile skøyta øve byssa og soveplassar... Og ei gong dei ikkje fekk selja så måtte dei bare leggja seg oppå silda då dei skulle sova.

Rasmus f. i 1895 fortel at dei i den første verdskri-gen kjøpte ein 33 fot stor båt med motor frå Har-danger. Og så reiste dei på vårsildfisket. Dei fiska på Kjør, Kvitsøy og Skudenes medan andre drog lenger

nord. På denne tida fekk dei godt for silda. Han tente så mykje på ein vinter at han hadde nok til to års skulegang då han gjekk på den tekniske skulen i Porsgrunn. Han trudde at dei hadde femten tusen kroner som vart delte på fem. Det vil seia tre tusen på kvar. Gunvald f. 1907 seier at dei fleste rekna med at sildefisket skulle utgjera ein del av årsinntekta: *”Det var jo ikkje nogo fiskje så du reiste på for for-nøyelse akkurat, for det var surt av og te!”*

Under den andre verdskriegen vart det og fiska sjølv om fyrlyktene var sløkte. Tyskarane var inter-esserte i sild, og dei som leverte sild fekk ekstra rasjoneringskort. Og, som i fleire tidlegare krigar, når tilgangen til matvarer er avgrensa vert silda vik-tig for kosthaldet igjen.

Det vart fiska sild meir eller mindre fram til 1960. Men då var det igjen slutt her.

BRUK AV SILDA

Konservering

I middelalderen gjekk det meste av silda som vart fiska langs norskekysten til forbruk. Saltet var dårleg og silda heldt seg ikkje lenge fersk. Det vanlege var å flekkja silda og vindtørka den. Den vart tredd på ein lang tein og hengt opp på veggen under taksjeggjet. Røykt sild kunne og oppbevarast slik. Betre tilgang på salt og tilbereding av spekesild auka verdien av silda og var langt mindre arbeidskrevjande. Den vart etter-kvart ein viktig handelsvare og mykje vart eksportert til Østersjø-landa, Sverige, Russland og Tyskland.



Fylling av lake i silde- tønnene 1925.

*Foto: A. B. Wilse.
Norsk Folkemuseum.*

Under dei store sildefiskeria sto ganejentene på land klar til å ta imot silda. Den skulle ganast. Det vil seia at dei med ein kniv eller ei spesialkonstruert saks skar ut strupen og drog ut innmaten. Dei arbeidde ofte tre ilag. To gana og ei salta i tønnene. Først strødde dei eit lag salt i botn. Så la dei silda på sida lagvis i "floer". Etter forlagring måtte tønna ettersjåast og fyllast opp. Det måtte ikkje vera luft i for då vart silda "lakabrente". Det siste som vart gjort før skiping var å etterfylla lake i eit lite hol i loket og plugga det

igjen. Mykje av saltinga føregjekk utandørs. Nokre stadar vart det sett opp saltebuer. På grunn av mengdene måtte det mykje arbeidshjelp til for at silda ikkje skulle verta øydelagt. Den tåler bare nokre få dagar før den vert skjemt.

Salt og tønner var på plass på førehand. Folk kom ofte langvegs frå for å hjelpa til i arbeidet, så det trongs overnattingsplassar. Ofte var det soveplass på sjøhuslofta. Mange sjøhus vart bygde på grunn av sildefisket. Men dei vart og nytta til agning av liner



Sildesaltarane hjå Johannes
Jakobsen, Sirevåg.

*Foto: Ukjent. Fotosamlinga i Hå
folkebibliotek.*



Sildeganing på Skoratuå i 1917.

*Foto: Ukjent. Fotosamlinga i Hå
folkebibliotek.*

og oppbevaring av utstyr og reiskap. (*Om tørking og salting av sild: Riddervold, Astri: Konservering av mat*)

Det var til dømes fleire som dreiv med sildesalting i Sirevåg under 1. verdskrigen. Nokre hadde ikkje eigne sjøbuer men dreiv salting ute. Fleire av desse gjengane vart fotograferte i 1917, så me kan sjå at det gav arbeid til ein del folk.

Tønnefabrikkane

Sildefisket skapte ringverknader. Eit godt eksempel er tønnefabrikkane. Ein kunne ikkje laga spekesild utan tønner. Tønner har vore den viktigaste emballasjen gjennom heile middelalderen og like til utpå 1900- talet då dei vart erstatta av kassane. I 1849 vart det eksportert bortimot 700 000 tønner sild frå Norge. På Jæren vaks det ikkje skog så materialane kom frå innlandet. Folk skar tønnestav. Det gav soleis ei viktig biinntekt til folk langt frå sjøen. Til Rogaland kom mykje tønnestav frå Sørlandet. Tønnene vart laga av bøkkaren. Han hadde ofte verkstad i annan etasje i sjøhuset. Ein bøkkar kunne laga 10 tønner på ein dag. Ved storproduksjon arbeidde dei ofte i gjengar på 6 mann som gjorde kvar sine arbeidsoperasjonar. Det vaks fram tønnefabrikkar på Jæren som til dømes på Vigrestad og i Sirevåg.

Sildesalting og tønneproduksjon var sesongarbeid så det kom mange tilreisande og var med i arbeidet. Dei kom frå Jæren, Dalane og frå Sverige. Det var bygd opp brakker til arbeidarane. Ei av dei i

Sirevåg fekk namnet "svenskaloftet" etter dei svenske arbeidarane. Noko sild vart salta her men dei fleste tønnene vart selde til Eigersund, Haugesund og Island.

Sild i kosthaldet på 1800-talet

Løytnant P.P.Flor skreiv og litt om kosthaldet. Her er sild så vidt nemnt. Og me forstår at han vart ikkje imponert over maten til bøndene:

"Bonden er i Almindelighed tarvelig i sin Føde; hans meste Spise bestaaer i Smør, Ost, Meel og Melkespiser samt potatos; mindre af kjød og Fisk. Om sommeren spiser man 5 Gange, nemlig om morgenen tidlig, om Formiddagen, til Middag, om eftermiddagen og til Aften, ligesom paa de øvrige Steder i landet. Naar Bonden spiser davre eller sit middagsmaaltid, saae jeg paa flere Steder, at han f.Ex.lagde Smør og Ost paa Havrebrød, og dyppede det i Velling, eller Sild og havrebrød, dyppet i Velling, Kjød derimod, dyppet med havrebrød i kjødsuppe eller Kaal; kort, til hans Suulmad udfordres Dypelse." (Flor 1810: 132)

Silda var kvardagsmaten. Det vart sagt at "*den eine dagen hadde dei suba og sild – og den andre dagen sild og suba*". Ein kan ikkje nytta tal eller statistikk når ein skal syne kva silda har hatt å seie for kosthaldet i landet vårt. Den var mat for alle, men billeg sild vart spesielt mykje brukt blant småkårsfolk og tenestefolk. (*Vollan 1971: 104*)

J.Grude sette opp ein spiseseddel frå 1840 åra på Jæren. Her vert silda nemnt i to av dei fire måltida



I Jonas Hetland sin verkstad på Vigrestad, Hå laga dei omlag 180 tønner dagleg på det meste. På fotoet frå 1917 kan ein sjå heile arbeidsstokken på 18 mann.

Foto: Ukjent Fotosamlinga i Hå folkebibliotek.

Me kan sjå av fotoet frå 1918 av sildasaltarane som var knytta til denne fabrikk i Sirevåg at det sysselsette ein del folk. Her på biletet er både menn, koner og barn. Det er blanding av lokale folk og tilreisande.

Foto: Ukjent. Fotosamlinga i Hå folkebibliotek.





I dag er tørrsild blitt museums-mat, som her på bygdemuseet på Grørdalend. Foto: Forfattaren. Jærmuseet.

minst annankvar dag: Til "Matti" bruka dei graut og mjølk med litt "Tørmad". Om vinteren då dei hadde lite mjølk var det ofte møsesuppe, av og til med litt surmjølk i, med steikt, flekt og tørka sild eller pølse. Til "Nun" var det sild eller fisk med flatbrød, poteter, suppe og smør eller smelta matfeitt til å dyppa i. *(Grude, 2. del 1908: 20)*

I artikkelen til Karl Hatteland frå 1916 vert det meste om matstellet nøye omtala. For som han skriv i innleiinga er det lite å finna i skriftlege kjelder om kosthaldet på Jæren frå før.

Ein spesiell rett som han skildrar er "Sildekaker": Dei la reinska brisling mellom to eplekaker (potetkaker), klemte saman og bretta opp kantane. Men han skriv og at alle var einige om at denne sildekaka smaka ikkje godt. Den var altfor salt og dei bruka ikkje smør på den. Den var gått ut av bruk rundt 1860.

Om sild skriv han grundig om korleis den vart handsama for lagring og om korleis den vart nytta i kosthaldet: For å få tak i sild måtte dei reisa til Sandnes eller Stavanger i beste sildetida. Men slike turar kunne dei ikkje gjera så ofte sjølv om dei stundom kunne få den ferske silda svært billeg. Fersk sild vart enten steikt eller kokt. Når dei skulle steika henne tok dei først bort hovud og innvolar. Så skar dei snitt på tvers inn til ryggbeinet, rulla henne i reintkornmjøl og steikte henne på rist. Men meste parten av silda flekte dei og tørka. Dei kutta av hovudet, skar henne opp langsetter ryggbeinet mest like til halefinnen og tok ut innvolane. Ved halen stakk dei eit hol til å hengja henne opp etter. Rogna koka dei. Men hovud, mjølke, slo og gjeller kasta dei til katten eller gav kyrne. Den flekte silda vart vaska, lagt i kjøtlake ein kvart time og så tredd på riveskaft, tynne lekter eller "halmvredlar" og hengt i løa eller på loftet. Bruka dei halmvredlar delte dei henne opp etter magen og slik at den bare hang saman i halen. Desse batt dei opp mellom slindra i løa. Skulle ho hengja på loftet måtte ho fyrst hengja ein dag i kjellaren eller eldhuset og renna av. Og så laut dei ta henne ut om dagen når veret tillet det så ho fekk turka i vinden. For på loftet var så liten "terre" at ho kunne koma til å lukta om ho vart hengt der med det same. I løa var det så god gjennomtrekk at dei kunne hengja ho rett på plass. Etter fjorten dagar var silda etande. *"Naar dei so kom i løda var det berre aa ta børskota og svippa seg ned ei sild."* Tørr-

silda steikte dei på glo, kokte henne eller åt henne som ho var. Når dei kom heim frå fiske hadde dei alltid med seg ei tunna eller meir med salt, gana sild. Det var dryg mat utover våren og sommaren. Med det same ho var nysalta, koka dei henne, eller vatna henne godt ut og steikte henne på rist. Men seinare åt dei henne i speke.

Brislingen vert og omtala: Når dei for til Sandnes eller Stavanger fekk dei tak i brisling, som dei og kalla sild. Dei kjøpte han ferdig salta. Faren fortalde at når han gjette og såg folk kom køyrande frå sørbygda og skulle til Sandnes, så hadde dei alltid "brislingfjordungen" med i kjerra. Brislingen åt dei alltid i speke. Han var svært god med det same han var nysalta men hadde lett for å verta gammal, skjemd og "lakebrent". *"Og daa var han vond nok aa greida."* Kvar haustmarknad kjøpte dei og ei tønne med gammal brisling. Den vart kalla busild for den skulle vera til "bujet" (dyra). *"Han var saa skjemd at han var buklaus. Men det vart til at folk aat han umkap med bujet like vel."* (Hatteland 1916: 28-29)

På fersk fisk og sild koka dei suppe med reintkorn eller havremjøøl på.

K. Hatteland fortel og om måltidsordninga. Her kjem det fram at det var "faste reglar", men at det av ulike grunnar ikkje alltid vart slik i praksis:

Til nuns, som var hovudmåltidet, var det kokemat eller spekemat. Det skulle vera tre kjøtdagar i veka: søndag, tysdag og torsdag. Og dei andre dagane var det sild, brisling, mort, fisk eller eplemat. Men folk

som hadde dårleg råd eller var gjerrige brukte sild, brisling eller mort alle seks dagane. Somme stader var det endåtil berre brisling. Slik kunne dei få brisling kvar dag utanom søndag. På fiskedagane fekk dei av den gamla buklaus busilda og på kjøtdagane av ei nyare.

Til silda koka dei poteter og mysessuppa. Dei laga "bede" av sild eller brisling og poteter og duppa i suppa. Av silda fekk dei oftast ta det dei ville på kvar bede. *"Ho var stødt so salt at det ordna seg sjølv."* Det vart og bruka "smørbede" til kvelds eller spekekjøtt og tørrsild som dei gjerne steikte på glo. Både til spekekjøttet og tørrsilda åt dei flatbrød. – (Hatteland 1916: 34-36)

Sild i kosthaldet på 1900-talet

K. Hatteland tek og føre seg ein del av endringane han har sett og skildrar kosthaldet slik dei hadde det i 1916. Middagsmåltidet har ikkje endra seg så mykje. Den gamle skikken med 3 kjøtdagar i veka og resten fiske- og sildedagar har halde seg. Men som før då det kunne henda at det vart bruka sild eller brisling heile veka, slik kan det og nå henda at dei ikkje alltid har kjøtt på kjøtdagane. Sjølv om det har vorte vanleg å bruka tallerkar til middag vert ofte steikt sild ete på flatbrød utan. Han meiner at fersk fisk vert no (1916) kanskje brukt meir enn før. Den gamle skikken heng igjen her for di det er så sjeldan, bare nokre få gonger om våren, at ein får fersk sild:



Sildemåltid på tallerken slik det kunne vore i 1840...

Endå kan det henda at det kjem folk frå sjøgardane køyrande med fisk og sel han til "upplendingen". Men mest sel dei han til handelsbuene, og så kjøper folk han der. Til handelsbuene kjem det og mykje fersk fisk og sild og makrell både frå Stavanger og sørfrå Egersund og Flekkefjord og andre stader. So folk har lettare for å få tak i fersk fisk nå enn før.

Når han ser på utviklinga av kosthaldet er han svært bekymra for nedgangen i bruken av sild og brisling. Og det er kaffien og kjøpebrødet som får skulda:

Kosthaldet hev i det store og heile vorte forfina dei siste aari.... Sildi som er den kraftigaste og mest nærande fiskematen, hev folk slutta eta, for di dei ikkje kann med henne. Det hjelper ikkje um ho er aldri so billeg, folk vil ikkje ha henne likevel; ja stundom kunde ein



...og 1950. Foto: Jærmuseet.

vera freista til med mange aa tru at folk ikkje vil eta sild, for di ho er for billeg og difor vert haldi for simpel. – Men grunnen til at folk sluttar eta sild stikk vel djupare. Det store bruket av kaffi og stump hev gjort at folk ikkje lenger hev det mageleret dei hadde fyrr. Stumpen er lett kost som det ikkje skal so mykje magerbeid til, og kaffien stimulerar. Men turrsildi eller den salte spikesildi er ikkje anten lett kost eller stimulerande. Med stumpen og kaffien vert magen avvand med aa arbeida og greider ikkje melta sildi. Folk kjener seg uvel av henne og toler henne beint fram ikkje og kastar upp. (Hatteland 1916: 59)

J. Grude meiner at kosthaldet kunne variera litt mellom nord og sør på Jæren. På strandgardane har dei antakeleg har brukt noko meir fisk og på gardane oppe ved fjella litt meir kjøt. (Grude, 2. del 1908: 20)

Torvald Austrumdal frå Vikeså fortel at frå gamalt

av har folk frå dette distriktet kjøpt fersk sild frå Egersund om vinteren. Men før 1860 var det ikkje køyreveg, og det var langt til byen, så det kunne ikkje vera store mengder sild som kom hit utan at det var godt vinterføre. Denne silda vart gant, flekt og salta og så røykt. Han er ein av få som fortel at dei røykte sild. Det har nok ikkje vore så vanleg på Jæren. Sigrid f. 1916 er frå Nærbø. Ho meiner at dei aldri hadde røykt sild heime. Men ho gifta seg i 1943 og vart busett på Hundvåg. Der leverte dei sild til ein nabo for røyking.

Borghild frå Ålgård, f. 1914, fortalde at når faren køyrde til Ålgård og handla hende det at han kom heim med ei bøtte sild han hadde fått tak i. Den steikte dei og åt. Seinare, i siste del av 1920-åra, var det ein nordlending frå Stavanger som køyrde rundt med fisk. Då kjøpte dei ein halv eller heil kasse med sild som dei flekte og hengde opp. Så hadde dei flekte sild heile sommaren. Den vart brukt til middag. Steikt på panna med eple til. Dei brukte ikkje saus, men flatbrød og laga bede. Om hausten kjøpte dei småsild av fiskebilen.

Astrid, f. 1930, frå Bjerkreim fortel at om vinteren kjøpte dei sild i kassar og fraus den ned i snøen. Ho fortel vidare at dei brukte mykje sild. Dei fylte den med løk og steikte den. Ho hugsar og at dei laga sursild til jul. Då hadde dei mykje gulrøter og laurbærblad oppi.

Anna, f. 1871, fortel at dei kjøpte torsk, sei, sild og makrell, sjeldan anna fisk. Somme flekte silda og torsken heime. Sildegryn kjende dei ikkje til. Men

ved rike sildefiske, når silda var billeg, kjøpte dei gjerne opp mykje sild, flekte skinnet av, tok or innmat og ryggbein og mol henne på kjøtkvern saman med rogn og laga sildekaker. Ho fortel og at dei hadde alltid meir kjøtmat enn fiskemat. Fiskemat var det mest av i sesongen, aure om hausten, sild etter jul. Elles var det fisk når dei tilfeldigvis fekk kjøpt noko i byen.

Aksel Eggebø frå Lura skildrar kva dei måtte skaffa til vinteren:

...Nokre skjepper brisling og mort er ein viktig del av vinterprovianten. Kvittlingen har vore feit og fin framover hausten, så dei har salta litt av den og. Silda og skrubbseien kjem først på ettervinteren. Eit par kassar sild blir flekt og hengt på riveskaft og andre stokkar til turk under ufsa, deretter lagra inne. ...

...Saltstampane med kjøt, flesk, fisk, mort og brisling står i kjellaren...

...Det er vinterrytme i matvegen nå, så me får middag klokka 11. Fisk og mysesupe i dag på fredag. Søndag, tysdag og torsdag er faste kjøtdagar der dei ser seg råd til det- men det er nok slettes ikkje alle. Det vekslar mellom kjøt, flesk, pølse og komle. Dei andre dagane er det sild, brisling, mort eller større fisk – salt eller turka...

Bruken og smaken har nok vore ulik. Om sildekaker er og var det delte meiningar: Anna, f. 1913 frå Klepp fortel om kvar dagsmiddagen. Dei brukte mellom anna steikte og kokte sild – og sildekaker:

Sillakage, det var godt det. Det var dei som bare la silda i kjøtkverna med skinn og bein. Det gjorde ikkje eg. Eg trekte av skinnet og tok or ryggbeinet. Så mylde me det ei gong saman med løk. Dei skulle vera litt grove. Så hadde me i litt kavring eller mjøl. Det skulle ikkje noko væske i sildakakene, men litt pepar og salt”.

Medan Anne Marie, f. 1927, frå Sola sa at: *Sildakaker det hadde ikkje me nokon gong. Dei likte ikkje det hjå oss.*

Jorunn Skjærpe, f. 1936, frå Brusand minnst ikkje at dei fekk sild frå andre stader enn butikk (hjá Elias på Bru).

Me hadde salte sild som hang til tork på veggen rundt uthuset oppunder taket. Kan henda det var sild som kom frå fiskarane for det var ganske mange. Biringt og mange bein når den vart kokt og kom på bordet. Står for meg som ein skrekk! Trur ikkje me hadde det tidt. Kanskje kvar 14. dag? I sesongen steikte, ferske litt oftare. Seinare år vart det steikt sild eit par gonger i sesongen og i tillegg spekesild. Sild er godt i dag, men eg trur me var misfornøgde når me fekk det servert når me var ungar.

Hans Gilje frå Sandnes fortel ei lita historie: *Ein bonde kom inn til ein annan bonde der dei sat og åt salt sild. "Kan du like sild i denne varmen?" Spurde den framande. "Nei, det er ikkje fordi eg likar sild, men det er for å få 'na ut av huset", svarte den andre.*

Fleire fortel at dei alltid hadde spekesild om laurdagen. Og at dei kokte suppe på salt sild.

Den tørka og salta silda var "sikringskosten". Den var nødvendig å ha på lur ikkje bare i innlandet men og nede ved sjøen. Sjølv om dei langs kysten hadde oftare tilgang på fersk fisk kunne det vera lange periodar då dei på grunn av veret ikkje kom utpå sjøen for å fiska.

Dei som ikkje fiska sjølv måtte kjøpa den silda dei trong. Etter jernbanen kom vart det sendt både fersk og salta sild til handelsmennene og fiskehandlarane på stasjonane utover Jæren. Etterkvart kom det lastebilar som frakta med seg ulike varer. Sverre f. 1928 fortel at på Varhaug hadde farbror Kornelius og "Bakke'n" slaktebil. Dei køyrde slakt til byen og tok med sild og anna heim. Dei kunne ringja til fiskehandlar Karl Sirevåg i Stavanger og bestilla og så vart varene sendt med bil eller med tog til Varhaug.

I boka "Kom innføre", Nærbo Handelslag si 100 årsjubileumbok, fortel Ivar M. Lode, f. 1915, at helst alle varene kom til Nærbo med jernbanen. Dei vart henta med hest og kjerre like til den første bilen vart kjøpt i 1951. *"Me trilla sildatønner og sirupstønner – alle slags varer..."* (s. 53). Her skildrar og Svein Inge Årrestad, f. 1932, Nærbo-stasjonen då han vaks opp. Mellom anna inne på handelslaget: *Langs ytterveggene, innanfor dei store vinduene, sto svære tønner med sild av mange slag. Dei hadde rare lukter, sjølv om det låg lok over... (s. 77).*

I fleire av intervjuet vert det fortald om fiskebil som køyrde rundt på gardane. Nokre stader tre gonger i veka: måndag, onsdag og fredag.

Sild som gjødsel og dyrefor m.m.

I dei store sildeperiodane vart ikkje alltid fiskarane av med all silda. Det hende at heile laster vart slengt i land på kaien og så kunne folk koma og henta alt dei ville ha gratis og bruka til gjødsel og dyrefor. Elles vart det og brukt mykje sildeslo til både gjødsel og dyrefor.

I Rogaland Historielag sitt tidsskrift for 1918 skriv landbruksskulestyrar S. Aanestad frå Varhaug ein artikkel han kalla: *Jæderens jordbruk i tiden omkring 1800. Her skriv han på slutten:*

Aarsaken til at man her uten væsentlige ulemper kom over denne vanskelige periode (1850 – 1890) er vistnok den stærke gjødselanvendelse av tare og ved indkjøb av større partier sildegan og andet fiskeavfald samtidig som handelsgjødninger her snarere blev almindelig(Aanestad 1918: 9)

Fiskeavfallet måtte gravast ned eller leggjast i kompost før det vart spreidd ut på jordet. Dette for å kunne fordela det betre og for at ikkje fuglane skulle forsyna seg. Det vart nytta både ferskt gan frå årets fiske og salt gan. Det salte måtte liggja lenger eller kokast saman med kalk før bruk.

Andreas, f. 1897, frå Randaberg fortalde at dei reiste med skøyta til Skudenes og henta sild som vart brukt til gjødsel. Fyrste gongen han hugsar han var med på dette var rundt 1910. Det var før han var konfirmert. Dei tok silda i land på Viste. Det var

ypperlege greier på potetene. Me la ei sild med kvar potet me sette.

Sild vart og nytta som åte. Om haustane dreiv jærbuane flufiske etter sei med stong. Dei trong då salt sild, fersk fisk og krabbe til åte. Martin Reiestad f. 1900 i Varhaug fortel, i eit notat nedteikna av Tobias Skretting, nokre minne frå Reiestad der han vaks opp og frå Grødaland der bestemora var husmor:

Og salt sild høyrde og med. Det var vanleg vårsild som ein salta i sildefisket. Det var skam å ha salta så lite at silda vart oppeten før hausten og flufisket. Det var også skam dersom silda hadde vorte sur. Når ein dertil hadde poteter, rugmjøl og noko fin sand, hadde ein dei råvarene som trongs til flua.” Desse ingrediensane vart hakka saman etter at fisk og sild hadde fått av skinnet. Mjølet vart blanda inn for å gjera deigen seig så han hang godt på kroken. Og det vart blanda sand og i. Det var ein kunst å få den til å hengja på. Det meste av seien vart salta eller turka.

Og Martin R. fortel vidare:

Hadde ein rikesleg av salt sei, ei tunne sild og dertil noko fersk ”grunning” (den brune taretorsken) eller annan fisk etter som veret laga seg utetter vinteren, var det ikkje så mykje kjøt ein turvte attåt. Ein sau eller to og ein gris til jul så levde ein godt.

Arbeid for meir bruk av sild i kosten

I 1916 var Karl Hatteland svært bekymra fordi folk ikkje åt sild lenger. Det var andre og som ikkje lika den tendensen. I kokebøker og annan kosthaldslit-

teratur fekk silda ein viktig plass. Som i Dorothea Christensen si "Kogebog for folkeskolen og hjemmet" frå 1891 med oppskrift på til dømes "Nedlagt sild" og "Sildegryn". Den kom ut i ei tid då stadig nye samfunnsgrupper vart aktuelle som marknad for kokebøkene. Og dei vende seg bevisst til "vanlege folk". (Notaker 2002:15)

Fiskarlaget heldt ei rekkje sild og fiskematkurs rundt i fylket. Først med tilskot frå staten, seinare Rogaland Landbrukssekskap og sist frå Rogaland fylke. Fylket heldt og gratis husmorskulelærarinne til kursa.

Sild og fiskematkurs er vel omtykte og bør halde fram. Skal ein ha von om å auke fiskeomsetnaden innover i fylket og enno vidare er det første vilkoret at ein kan lage fisken slik, at han gir meirsmak. (Indrehus: 271)

Under 2. verdskrigen fekk silda igjen ein viktig plass i kosthaldet her. Det vart mellom anna gitt ut eit hefte kalla "*Øket matproduksjon – krise-oppskrifter*" i Rogaland.

Eit kapittell har fått Sild som overskrift. Her startar dei med oppfordringa:

Ta vare på sildeinmaten! Vinter silden er fet og god og kan brukes på mange måter. 1 kilo sild inneholder fra 100 til 160 gram fett, mange dagars fettrasjon ekstra får vi i 1 kilo sild. Innmaten av sild – rogn, melke og lever – hører til de vitaminrikeste næringsmidler vi har, de inneholder alle vitaminer i rike mengder. Bruk derfor innmaten!"

Så fylgjer oppskrift på innmatskaker. Vidare kjem oppskrifter på Steikt sild, steikt småsild, sildekaker, sildeposte, sildesalat og endåtil

"Russisk kaviar":

"100 gram ansjos, 50 gram løk. Rens ansjosen og hakk den riktig fin sammen med løken. Press gjennom en grov sikt og skrap massen fra undersiden av sikten direkte ned i en glass-skål. Dette ligner russisk kaviar både av smak og utseende.

og oppskrift på Sildegryn:

1 kilo poteter, 1/2 kilo kålrot, 1 liten løk eller litt purre, 20 gram fett, 1 timianblad, 100 gram grønne erter, 2 spiseskjeer byggryn, 2 spekesild, 2 liter vann. Erter og gryn legges i vann ett døgn, koker møre. Tilsett de revne røtter og fett og la det koke 1/4 time. Tilsett den rensede, oppskårne sild, løk, timian og la det få et opkok. Spe med vann hvis det blir for tykt.

Sild i dag

Frå omlag 1960 og mest fram til i dag har det vore lite sild å få tak i. Det har ført til at prisane har vorte høge og silda meir eksklusiv. I dei seinare åra er silda komen att på dei søre felta. Nå må ein ha kvote for å fiska sild til levering. Og sjøhusa er erstatta av fryseboks og fiskemottak.

I dag er matjessild ein stor eksportartikkel til Nederland, mellom anna Sir Fish AS i Sirevåg tek imot, ganer og tilverkar denne silda. Her trengs "ganejenter" til sesongarbeid i dag og:

MR FISH AS er en matingsmiddelbedrift beliggende i Jærvig med glasserd fra Jærvik-området. Bedriften er basert på innlagt av sild og makrell. Fra ca. 20 mai starter en av de mest hektiske sesonger - **Måten sesongen**, og denne varer frem til midnatt den 31. juli. Sild fra Nordkysten leveres fersk og konserveres ved bedriften. Med i denne perioden går vår arbeidstid og alle dyrer.

Sesongmedarbeidere

Arbeidet vil i hovedsak være håndlegging av sild (gule) og boddikappemakner, samt pakking av den bearbejdede silda.

Arbeidsplassene er raskt, og det vil bli gitt opplæring i produksjonen.

Det kreves ingen arbeidserfaring, men vi trenger en legeerklæring på at du er fit for ansettelse sykdomsvis.

Ring 51 79 86 72 eller 409 91 630 og spør etter Ingrid.

Du registreres i vår telefonliste, så tar vi kontakt etter behov.

Annonse i Jærbladet 26. april 2006.

Me et sild i mange variantar. Sursild, kryddersild, tomatsild og sildesalatar er fast innslag på buffear og kaldtbord.

I daglegvarebutikkane finn me mellom anna røykt sild, spekesild og i sesongen fersk sild. Men det er ikkje så mange unge familiar som steiker sild til middag lenger. *"Dei må verta nogen år fyrst. På byggefelta vil dei bare ha pølser, kjøtkake og fiskepuding... i dag. Ungane klagar på beina og så luktar det i husa..."* (Sverre f. 1928)



Foto: Mills as 2008.

Konklusjon

Ut frå dette synest det klart at silda har vore viktig. På 1800-talet vart det diskutert kor stor nettoinntekta kunne vera etter fisket. Men ut frå investeringar som vart gjort i dei store sildeperiodane tyder det på at det må ha gitt noko pengar i handa. Me ser og at det gav arbeid til langt fleire enn fiskarane her på Jæren. Mange vart engasjerte og tente pengar på førebuinga til fisket. Det skulle skaffast utstyr, mat og klede. Og då silda kom i land måtte ganejenter, saltarar, bøkkarar og jekteeigarar vera på plass for å handtera silda vidare.

Silda som mat har saman med flatbrødet vore basisen i kosthaldet. Det var viktig å ha nok tørka og salta sild på lager. Dette var nok ikkje den "beste maten" på smak. Ho kunne ofte vera både gamal og harsk. Men ho var den sikre reserven – og veldig næringsrik. Silda har vore helst like viktig både i innlandet og langs sjøen. Dei som ikkje fiska sjølv måtte kjøpa det dei skulle ha. Etter jernbanen kom, i 1878, kunne dei som budde i og nær stasjonsbyane oftare og enklare skaffa seg fersk fisk. Det meste av fisken vart levert til handelsmennene og selt vidare derifrå. I tillegg køyrde fiskebilar med fersk fisk rundt om på gardane 2 – 3 gonger i veka. Etterkvart som tilgangen på fersk fisk auka gjekk bruken av den tørka og salta silda ned. I dag vert sild mest brukt som selskapsmat tilberedt på mange ulike måtar. Det er mogleg å få tak i spekesild, røykt sild, sildesalatar og krukker med alle slags sild i dei fleste daglegvarebutikkar.

KJELDER:

Litteratur:

- Christensen, Jan m.fl. red. 1975. *Tenk hvor i gamle dage – en samling Stavangerviser fra 1800-tallet*, Stavanger Kommune.
- De Fine, Bendix Christian. 1745. *Stavanger Amptes udførlige Beskrivelse*. Dreyer Bok/Rogaland Historie og Ættesogelag nytg. 1987.
- Flor, P. P. 1810. *Oekonomisk Reise til Lister og Jæderen*. Nyutg. Rogaland Historie og Ættesogelag 1995
- Grude, Joakim. 1908. *Jæderen 1. og 2. del*. Stavanger. Nyutg. 1976
- Hatteland, Karl. 1916. *Kosthaldet i Klepp i dei siste 60 aari Tidsskrift utgit av Rogaland Historielag no. 3*.
- Indrebø, Hans Torgny m.fl. 2005. *Kom innføre! Nærbø handelsslæg gjennom hundre år 1905-2005*. Coop Nærbø BA.
- Indrehus, O. 1939. *Rogaland Fiskarsoga i eldre og nyare tid*. Stavanger: Dreyer
- Lindanger, Birger og Nordås, Hallvard. 1987. *Klepp Bygdesoge 1837-1987*, Klepp kommune
- Molaug, Svein. 1985. *Vår gamle kystkultur*. Oslo: Dreyers forlag
- Notaker, Henry. 2002. *Kokebøkene som opplysningslitteratur, Tradisjon, opplysning og verkelegheit i norsk matkultur*. Eldbjørg Fossgard red.
- Riddervold, Astrid. 1993; *Konservering av mat*, s. 60 – 80. Teknologisk Forlag

Risa, Lisabet. 1990. *Bilete frå Hå, folk og miljø 1860 – 1950*. Kulturetaten i Hå

Tranøy, B.S. 1953. *Sildefisket*. Noregs Boklag

Vollan, Odd. 1971. *Sildefisket gjennom tusen år*. Oslo: Det Norske Samlaget.

Aanestad, S. 1918. *Jæderens jordbruk i tiden omkring 1800, Tidsskrift utgit av Rogland Historielag no. 5*.

<http://www.mills.no>

<http://www.sildelaget.no>

Intervju:

"Havner og sjøbruk i Randaberg" 1982 – 1984, samling intervju ved Egil Harald Grude, Stavanger Sjøfartsmuseum

"Jærsk gardsmat" 1997, samling intervju ved Aud Kari Kvalbein og Bjørg Sandve, Jærmuseet

Nærland, Gabriel f. 1936, Nærbø

Reiestad, Martin f. 1900, notat v. Tobias Skretting

Skjærpe, Jorunn f. 1936, Nærbø

Thorsen, Sigrid f. Nærland i 1916, Hundvåg

Varhaug, Sverre f. 1928, Varhaug

Ødemotland, Lars f. 1942, Nærbø