

”Gammelfisk”

Av Herman Kåven

Om vinteren var det egentlig vanskelig å skaffe seg fisk i Brenna. Pålandsvind og kulde gjorde at det ble svære isberg langs fjæra og det var derfor vanskelig å komme seg ut vinterstid. Folk hadde jo bare småbåter. Forsiktig måtte man jo også være og risiko for å ødelegge båten var selvfølgelig til stede når båten skulle fires ned og dras opp igjen over isen. Uvær kunne også inntreffe uten særlig forvarsel.

For å få tak i fisk måtte man få det tilsendt fra eksempelvis Honningsvåg. Det var også fiskere fra Brenna og ellers fra stedene på Østersida som om vinteren for ut til fiskeværene og tok hyre på fiskeskøyter. De sendte ofte en kasse fisk hjem med lokalbåten.

Når fisken så var kommet så ble det som ikke ble spist opp straks, gravd ned i snø. Dette gjorde man for at den skulle holde seg rimelig godt uten at den ble stivfrosset. Snøen holder jo en høyere temperatur enn lufta om vinteren. Det at fisken lå i snøen gjorde at den heller ikke tørket, men fikk en viss, la meg kalle det, ”modning”. Den ble til ”boaresguolli” (gammelfisk) og smakte aldeles fortreffelig. Ikke var den fersk, bokna, tørket eller saltet, men var ellers meget velsmakende (har egentlig ikke ord for å beskrive den, men jeg kan erindre smaken på tunga).

Gammelfisken ble kokt på vanlig måte og spist sammen med hjemmekokt tran (fylt på flasker om sommeren og høsten) og poteter. I stedet for tran kunne man også bruke stekt, lettsaltet og tørket sauetaig. Hvis man hadde vært heldig og skutt kobbe om vinteren, kunne man spise kokt, saltet kobbespekk til fisken i stedet for tran eller sauetaig.

Hvis det var smånagerår som for eksempel i år, måtte fisken ligge i kasse fylt opp med snø for å unngå å få muselort og piss på fisken.

På vinterstid kunne man la fisketran fryse litt slik at den ble seigflytende og da var den fin å spise sammen med tørrfisk.