



Oscar Langballe syner fram den ferske juletorsken, om lag 15 kg til saman.

Juletorsken er klar. Oscar Langballe har dei siste to vekene hatt trollgarn og torskeruse ute frå Skorpevågen til Øredalen og ved Holmen. Om lag 15 kg torsk har stått i merd og er no klar for julekvelden. Fiskematen til jul må ein sjå på som eit varande minne frå katolsk fastetid. Skikken har halde seg bra i landet når vi tenkjer på kor vanskeleg det er å få tak i fisk mange stader.

Oscar Langballe hugsar Lars Ljosnes som kvar juleafta rodde til Skorpo og fiska fersk torsk med snøre. Færingen hans låg fast i nauset i Fjæro, nauset som høyrde til bruk14 på Myklebust der Tormod Myklebust bur. Det gamle var at når det kom snø ned til sjøen, kom torsken under land. Slik var det for to veker sidan også. Snøen la seg og Oscar passa på å få ut trollgarna.

Dei tradisjonelle fiskerettane til jul har vore fersk torsk, kveita og lutefisk. Lutefisken var vanleg i innlandet der det var vanskeleg å få tak i fersk fisk. Turrisk var lettare å få tak i og lut laga ein sjølv av bjørkeoske. Oscar Langballe minnest godt juleselskapa i Vågen. Nils Vågen fiska lyr og luta sjølv. Far til Oscar, Bernt Langballe, dreiv mest med gardsarbeid. Det vart mindre tid til fiske.

Oscar fortel at torsken ikkje er gyteferdig på denne tida. Rogna er soleis ikkje utvikla før i februar månad. Mange vil ha fersk torsk med rogn attåt. Nokre tek vare på levera. Det kan vera delikatess for mange.

Med dette seier Uskedalen.no og Oscar Langballe god jul med kokt torsk, gode poteter, smør og gulerøter til.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Fiske starta for to veker sidan då snøen la seg ned til sjøen. Fisken har etter det stått i merd.