



Oskar Langballe har kvart år sidan konfirmasjonsalderen sikra seg fersk torsk til jul.

Oskar Langballe har tradisjon med å sikra seg juletorsk. Det var rett nok ikkje vanleg på Skorpo med fersk torsk juledagane. Det gamle var lutafisk på juleafta kl. 12. Så var det pinnekjøtt etter dei var komne inn frå floren. Fersk fisk kom på bordet seinare i jula. I tida etter konfirmasjonsalderen har Oskar kvart år fiska torsk, anten med trollgarn eller med ruse.

Fiskematen i jula må ein sjå på som ein tradisjon frå katolsk fastetid. Skikken med fisk på bordet i jula held seg godt, sjølv om det mange plasser er vanskeleg å få tak i fersk fisk. Lutafisken derimot er vanleg julemat over heile landet.

Oskar Langballe fortel til Uskedalen.no at no er fersk torsk eit fast innslag på menyen i heimen deira. Han ventar til i desember. Då går torsken under land. Med botnagarn og ruse vert torsken henta både på Nordsida og inne i Storsund. Han let torsken gå seg rein 3 - 4 dagar i ein notpose. Det vert gjort for at torsken skal tømme seg for kreps og småkrabbe.

I dag på 1. juledag er det fersk torsk til middag i heimen deira. Han deler torsken i bitar, reinskar og trekkjer 7 - 8 minutt i kokande vatn med salt. Fisk er med andre ord høgtidsmat hos Marit og Oskar Langballe.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringrdal