

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sigdal

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Sigdal og Egggedal

Oppskr. av: Andreas Mörch

Gard:

(adresse): Prestfoss

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. På gardene hadde de 5 matmål om sommeren, i slåtten gjerne en liten matbit ekstra før de begynte med ljaen tidlig om morgenen. De holdt på 5 mål også om vinteren. Nå er det jamt over 4 mål både sommer og vinter, men i slåtten kan det bli et ekstra mål.

Matmåla var, før 1910 :

1. Måramat, bisken, føredugur ved 6-tida .
2. Dugur ved 10-tida.
3. Meddan ca. kl. 13, ~~g~~vil i 1 1/2 time, kaffikopp med sukker når de skulle ut att.
4. Eftasver ved 17 - 17.30 -tida.
5. Kvellvorn ved 20-tida.

Matmåla nå:

1. Måramat, fördugur kl. 7 - 7.30.
2. Dugur kl 11, men de fleste har i stedet middag mellom kl. 11 og 12. Da blir det ingen dugur, men eftasver.
3. Meddan kl. 14, halvannen times gvil, kaffi med ei kake eller et brødstykke til når de går ut att.
4. Kvellvorn, omkr. kl. 19.
Der de har tidlig middag, blir det eftasverd ved 16-tida, såleis blir matmåla på de fleste gardene nå:

1. Måramat kl. 7 - 7.30
2. Middag omkr. 11.30
3. Eftasver kl. 16
4. Kvellvor omkr. kl. 19

3. Om vinteren var de gjerne seinere oppe og ute i arbeid, så det ble helst til at de åt føredugur ved 7-tida, dugur ved 10.30-tida, meddan omkr. kl. 14. Tok de da en matbit til kaffen når de gikk utatt, sløyfa de eftasveren, så det ble kvellvor ved 18.30 -tida eller så.

Var det handverker på garden, så som skomaker eller skred-der, måtte de ha de faste måla, sjöl om det var om vinter-en.

4. Ved tresking fikk karene en kopp var^{mt} drikke med ei bröds-kive attåt för de gikk ut på låven, ved 5-6-tida. Den tida de tok til med skaktinga i otta, var det et mål ekstra för föredugurden.

5. Middagen var det fornemste måltidet, sommer som vin-ter.

6. Det var bare middagen som hadde varm rett, så når en unntar den varme grauten til dugurds og ofte til kvelds.

7. Söndag var det alltid bedre mat, kjøttmat og suppe av et eller annet slag. Ellers var det ikke noen fast mat-seddel til de ymse dager. Det kunne eneste være lördag, da var det vanlig med sild og survilling.

8. Det gjaldt både sommer og vinter.

9. Se matlista nedafor her under pkt. 11.

10. Flatbrödet hörte og hörer til all middagsmat, unntatt graut (römmegraut). Til kjøtt, flesk, fisk, klubb, lunge-mos er det flatbröd på bordet, og til all slags suppe blir det spist flatbröd attåt, slik har det vært og slik er det jamt over. Det er nå både heimebaka og kjøpt flat-bröd.

11. Av det Jöran Vika fortalte i 1928, tar jeg ut dette. (Jöran var födt 1856, tjente på Strand i övre Sigdal i mange år utover i 1870-åra.)

" I ei viku om sammårn kunne de bli ömtrent sålessen:

- Måndan: Sill og villing.
- Tisdan: Da va de kokemat, kjøtt og flesk, rot, tåffel og bigg-grin koka i hoppes.
- Onsdan: ~~Pannegraut~~ Oppattvart kjøtt og flesk og suppe.
- Tosdan: Pannegraut.
- Fredan: Sill og villing.
- Löran : Kinnegås på brö, villing.
- Sindan: Spikjimat, tåffel og brö, öläbrö. "

Det var omtrent samme matlista om vinteren, men da kom mere innmat og ferskmat med. Det var godt fiske til Strand, men Jöran glömte nok å få fisken med på matseddelen. Den gikk inn enkelte dager i stedet for pannegraut eller mjö kjött.

12. Nå blir det brukt mindre med kjøttmat, mere fisk-saltvassfisk- og særlig er det mere grønnsaker til mid-dagen. Kjøpt hermetikk, særlig fiskeboller og seikaker, blir nytta, men ikke så mye på gardene. Det går fiskebil langs etter dalen to ganger i uka. Den har også grønnsa-ker med, kål, tomater, gulrötter og ~~tomater~~ agurker. Ellers avler de det meste av de grønnsakene de trenger på gardene og i småhagene. De fleste har jord.

Når det gjelder tørrmaten, er det jamt slutt med tåffel-vaffel og annen vaffel, tåfelloppe og flatbröd med smör og ost. Det er for arbeidsamt med tillaginga. Men til et og annet lag eller festlig höve, blir det steikt finvaf-fel så feit at den ikke blir smurt med smör, bare stödd med sukker. De siste åra er det mange som har gått over til å kjøpe omsbröd hos bakeren. Det er for å spare seg arbeid nå det er så vanskelig om arbeidshjelp, og så gjør subsidiene på matmjölet sitt. Et annet omskifte er bruk av grovbrödtyper. For bare 30-40 år sia var det lite grovbröd som ble kjøpt og bakt. Doktor Th. Neumann krev-de at bakeren skulle bake grovbröd alt omkr. 1906. Det gikk under navnet dåkterbrö. Men det var ikke mange som kjøpte av det, unntatt legen sjöl. De kunne prøve seg med ett, mest av nyfikenhet, men det ble helst bare med det ene. Men så kom innføringa av Sigdalsfrokosten sist på 1920-tallet. Det ble krevd grovbröd til skoleniste. Der-med fikk barna, den seinere ungdom, smak på grovbrödet. Nå rekner bakeren her at 1/3 av brödbaksten hans er grov-bröd. Det er en stor del av ungdommen som ikke vil ha

4.

kaffe. Barn og ungdom holder seg til mjölka. Før drakk alle, både små og store, kaffe, riktignok slik tynn Sigdalskaffi, men nå er det et fåtall av barna, og av ungdommen under 20 år, som vil ha kaffe i det hele tatt. Det var særlig under den siste Krigen at det ble forandring i så måte. - Den gamle stabbursmaten blir det brukt mindre av nå enn før, atskillig mindre. De fleste har vel ei spikjiskinke og et spikjilår, på gardene kan de salte ned og tørke lemmene av en gris, et nauteslakt og noen sauer. Likevel er det gått dugelig tilbake med spikjikkjøttet og spikjiflesket. Nå har de fleste fryseboks og oppbevarer ferskt kjøtt der. Hermetisering av kjøttmat er vanlig. Den kom i gang utover omkr. 1900. Det var skruedåser de la ned i fra først av, sia ble det gjort blikkdåser (av en blikkmaker i bygda). I åra mellom 1900 og 1920 ble det mere og mere av hermetisering. Nå er det helst glass de legger ned på, mest etter 1930.

13. Skal jeg nevne ~~noe~~^{et} slags mat som er så å si en bygderett, må det være lefseklingen. Den er det grommeste som kan settes fram i et lag. De aller fleste har kling til jul, og gjerne til påske og pinse og. Ved bryllup og likferd er det gjerne lefsekling til kaffen.

Til middag kan en ikke vite hva en får, det skifter stadig.

14. Nå er det ikke noen forskjell, så vidt jeg veit, men jeg høgser mange gamle som ikke åt høner, skogsfugl eller hare. "Slekt kråsåstell som hara og fuggel et je ikke," sa han Anders, (f. omkr. 1865).

15. De forandringer i matstellet som kom med den andre verdenskrigen, er etter hvert gått tilbake. Kaffetilsetningen blir så vidt brukt av enkelte, men det var atskillig mere tilsetning i den tida de drygde kaffen med knupp, mest før

1900. Sopp, nyper, tørka bær og epler er ikke nevneverdig i bruk nå, det ble slutt da krigen var over. Heller ikke dyrker de nå sukkerbeter for produksjon av sirup til eget bruk. Tobakkavlinga var slutt med krigen. Men margarin for smør har holdt seg. Omskiftet i så måte kom for det meste i mellomkrigstida. Og etter siste krigen, - nå leverer de fleste mjølkeprodusentene mjölka til meieriet, - er smørforbruket gått sterkt tilbake. Det samme gjelder heimelaga ost og prim. Men også disse siste matslaga var for en del trengt unna av kjøpte meierivarer alt før siste krigen.