

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Måltider og mat.

Oppskr. av: Hans Vidnes.

(adresse): Steim.

Fylke: Møre og Romsdal.

Herad: Vanylven.

Bygdelag: Fyllefjorden.

Gard: Vidnes.

G.nr. 24 Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *helst det.*

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

SVAR

Utljækt; Ei fjordbygd med rik tilgang på sild og fisk. Også ei dalbygd ca 1 mil fra fjorden. Ein middels gard, 1 hest, 6-7 kyr, 14-15 sauer, ei krog 2-3 kalvar, og ungdyr, samtid, fyl (vinting). Part i silderot, kasterma, kass. rot" (ei mindre rot, som to manne kunne deage, brukt helst på ei sa ^{ei slite rot på kvar gard.} murt, smalt, kredd) og part i makrelrot.

1. Om sommaren 5; dersom ein byrja arbeidet tidleg (i 4-6 tida) Om vinteren sauleg 4.

Namn: Morgonbite, som ein åt med same ein stod gjekk på arbeidet om sommaren. Byrja ein så tidleg som i 3-4 tida, gjekk ein fastande på arbeidet, og tok morgonbiten i $\frac{1}{2}$ 5 tida.

Eller husmor kom ut på slatte- teigen med maten. No avleggs. by Frukost i 8 - $\frac{1}{2}$ 9 tida.

e) Middag i 12 tida. d) Koff i $\frac{1}{2}$ 4 tida. e) Kveld i 8 tida. (nonsmat, kveldsmat)

3) Vintertid brukar ein ikkje om-
gjombite, sjølv om kvinfolka stod
opp i 4 tida og karda - spanna -
og vov, og kavaus sat med
sitt arbeid.

4) Når visse arbeid var ferdige,
skulle ein ha mat til leige-
folket, sjølv om det fall utom
vanleg mattid. Gerne blod-
ball når huskinga var ferdig, v.s.s.

Leigefolk laut ha mat før dei for.

5) Middag var alltid hovudmål.
Endå frukosten og ofte var likeå
viktig.

6) Kring 1900 og før: Gerne nykoke
poteter til frukost, altåt smør, flat-
brød, flekk, eller salt sild, eller
fersk fisk om ein hadde det.

Dagen byrja gjerne med å elda
i under potetgryta. Til middag
graut (om ein ikkje hadde hatt
det til frukost), eller fisk og
poteter, eller kjøt. Det siste var
speldan på yrkedagar. Konn
var gjerne det einaste målet
då all mat var kald. Ein varma
likevel oppatt poteter eller frukost
eller middag. Konnsmat: Sild,
turka eller i spike (leppasild,
hektasild, salted sild) Det var
silda (og i noko munn fiskew)
som berga folk fea svolt her.



Leppasild: Vintersild:

Kappa haud, borte innmat,
kløyvd eller ryggen, men
ikkje framparten av bukew.
Vridt rundt, rodt inn, fisk
ut, hengd på troder.

3.1
under megger på alle hus, eller inne
på stabbur og i løv. Kva leppasilda
har hatt i seie for folket her, kom
ein like forstå no. Ho var ferdig
til bruk alltid og allstads, og kunne
stast utan noko til. „Stektasild“;
Oppsprutt buk, fjerna tokn og innmat,
heitta saman to og to ved å stikke
hovudet av ei innrunder hjelleloka
og ut kjeften, så langt at heile
hovudet på den innstukkene kom
ut kjeften på den andre, så hengt
over tvæder. Svarer ein heitta
leppasilda, men mjukare, brukt
på same måte, men mindre.
„Saltasild“, så lakerasilta feittsild.
Til kvelds ofte geant.

7. Vikedagane like, men laurdags-
kveld „ball“ („raspaball“). Søndag
middag helst kjøtsod, av salta
kjøt, helst sauskjøt. Søndag morgon
i kring 1870 ofte fisk som karane
hadde fiska laurdagskvelden, med
poteter, smør og flabbrot.

8) Nei, men om sumaren var det
mindre tid, men godt om mjølk,
difor meir mjølkemat då: „soppe“;
kneut havreflabbrot i skjor,
„kost“ d. v. s. sprungd mjølk. Mjølke
koke heitte det „drøle“. Då var
ofte fløyta og med. „Sprungde“ ved
hjelp av „kysel“, velendit av kals.
Mjølke også brukt „åffalle-ringe“,
sur mjølk med rjomen på, sett
ut i tre ringar. Stamat, gulle-
mat.

4/ 9) Kjött helst søndag middag, og ofte
ikkje då heller. Fisk alltid, minst
ett mål for dagen, når ein hadde
han fisk; eller salta, klippfisk,
lettsalta, eller "bokjen", hengd opp
til turk nokre dagar. Sild alltid
når ikkje anna var å få. Denne
hadde ein, anten salta eller turka
eller fisk.

10) Flatbröd, "hovudmat", gjerne ärs-
gamalt, til soppe, i søt eller sur
mjölk, til fisk, eller salta fisk,
som "brödbite", til sild, helst salta,
"sildebite", til flekk, og til saltkjött,
til "graut-bite", grauten smurd
over, brödet lagt saman til bite,
"ryme-bite", "sirups-bite".

11) For vinteren: Fruktost: Poteter, til
fisk, sild (fisk eller salta) flekk,
flatbröd. Gjærne "opp-atter-bite
graut" attåt. (graut som stod att
etter måltid for), varma i mjölk,
söt eller sur.

Middag: Gjærne graut, eller fisk
eller salta fisk til lever eller
smör og havrebröd, gjerne ete som
bitar, og supe av havre til.
Var det graut, hadde ein "seul"
av "flöytt", sidan separert mjölk,
helst sur, og på brukt saup. (Kjernemjölk)

Korr: Hovudmat sild, oppattbita
poteter, havrebröd, sjeldan smör.
matrestar frå andre mål.

Skuld: Graut, eller suppa, gjerne
restar av fisk til middag.

Denne matliste let dei variere litt for dei ymse ukedagar. Tåleis tok ein ferst sild og fikk når ein hadde det, ofte to mål på dagen og dessutan kald til andre mål. Ein kan altså ikkje setje opp ei matliste for uka. Variasjonen var bestemt av tilgangen på ferst mat. Også hadde kvar gard sine skikkar, variert etter økonomisk vne. Til dels meir sur og salt sild, serkg det siste.

of Fjelmåla i uka var laurdags-

sumareu:
 Kueldeu ball (mjöl og potetrasp samanknoda til graut, lagd saman i ball så stor som knytt neve, med eit stykke flek eller talg eller nyre inne i. Rikna som god mat umo) Sundag middag
 Kjøtsod.

Om sumareu: Det same som om vintereu, men: Torr "morgenbite" brukar ein ofte "ryomebites" pannekake (med gjær i, gjerne av rug) hellekake (laga av kokte poteter knadde saman med hasremjöl, stekte på helle, eller omv). Ofte også smørbite.

Hellekake og pannekake var også med til frukost og non om viteren, og gløyndt seia det. Pannekake lite f brukar fir 1870. Det gjekk for mykje mjöl. I den tida var det "stort" kortkjöpi: 2 tymer leggg og ei tymer rug for året til ei medels familil. Dessutan ei Klingrehauck til jul.

6
6
Frukost: Som ved morgonbiten, men no kom sopp til og kanskje "karnkaffi" eller varm mjølk. Kaffi var så i seira ickje eller lite brukt her før 1870.

Utdag: Kaffe graut, for det var snarast å få til. Men karam- sette og sildesjarn eller mid- sumnar. Dei hadde ein "sildesod"; (reinska, si kokt sild i skymur supe av sildesod og mjøl og kokte, reinska potetestykke i.) eller kokt sild med "fiskecupa" til; (fiskecupa: mjøl i sildes eller fiskesod, løk og andre krydder). Eller dei hadde teke makrel, eller murt, eller hatt ute sine om natta.

Skuld: Graut, om ein ickje hadde hatt det før på dagen, eller suppa, eller fisk. Elles så som om vinteren.

12) I dag har vi komfyren, med all skive mateu. Omkiftet kom mykje med den, eller dei dei tok til å selje meir kjøt og flekk kring 1900 og kjøpte all grynmjøl, og rugmjøl eller ferdige brød frå bakeria åt handelsmannen. No etter siste heimskrig er hvetnebrødet borte. Bygdekvernene nedlagde. Havremjøllet frå bygg myllene er for fint å bake av. Fløtbrødet ein brukar er gjerne av grovt bakemjøl. Ullindre godt. "Småkake" og Kaffi er home i staden.

4864

7
7
Alle slags "sauser", bløtkaker, og
alt fin brødet her teke plassen, og
rotne tenner fylgje. Ein bøyer
ikkje, eller dreg ut firtoms spikar
med tennene no lenger, som han
gamle Johan Tylte gjorde når
han ikkje hadde knipe tang
for hand, og ikkje greiddde det
med fingrauer. Gode tenner tok
akkurat av med & parallelt med
det gamle kortholdet.

13) Det må vere raspaballen, det.

14) Kylling likar ikkje eldre folk
enno. Folk nem seg til det no.
Makrel er godsmat for dei fleste.
"Trollfisk" som steinbit, skate.
"ål", breikjeft et ikkje folk her.

15) Det er slutt med dei gamle
små bygdekvernane som farest
på kvar gard. Bruken av hane
kemyt er det difor mykje slutt med.
Men noko positivt godt har og
og kome med dei nye tida:
bruker av ^{meir} grønnsaker og frukt.
Men grønnsaksupe er enno lite
brukt her, men det veks på.
Hjuper brukast litt av til
syltetøy, ikkje kaffe tilsetning.

