

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kyrkjebø

Emne: *Måltider og mat*

Bygdelag: Berge og Kyrkjebøstronda

Oppskr. av: *Andrus H. Berge*

Gard: - " -

(adresse): *Nordeide i S.*

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. **Ja**, for det meste.

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

Spørsmål 1.

## SVAR

Her har skitt store forandringar i matskikken frå 1840 til idag. Dei hadde ikkje store lager å taka av i dei elste tider og dei livde for det meste av dårlig mat som var lite nærande for folkekroppen. Eg tenkjar her serlig på dei store huslyder . Dei svalt ofte og ein stor del av folket kunde lite stella til god og nærande mat for huslyderne sine. Dei åt mykje med fisk og sild. Det kjøt dei hadde skulde ikkje ætast før det 1,5 års gamalt og då var det ikkje annat enn senjerne att.

Med omsyn til at matskikkerne vart forandra il90 åra kom ikkje av at her kom fremande innflyttarar til gren-derne og førde til forandring. Grendelaget som eg her skriv om har aldri havt innseg av fremande folk frå by eller bygdar, men det var tida som førde forandringen med seg. Det kunde av og til henda at endel folk reiste ut ei stund og kom heimatt med andre edier i matvegen og disse tok det nye med seg, men såvitt eg kjenner til var det tida, lesehugen m. m. som førde forandringen med seg . Her budde fleire gjævingar som las nokså mykje og disse såg at ernæringa i grenda var ikkje så god som den burde vere. I 1870 - på den tid då eg var fødd - tok forandringen til for alvor. Eg hugsar godt til korleis for-

4886

2

eldra mine reagerte mot den gamle levemåten ,og eg Hug-  
sar og til korleis dei glædde seg dag for dag ,når dei  
fekk laga til maten meir nærande og betre tillaga. På  
den tid tok det økonomeske til besna og det gjorde og si  
sitt til ~~ix~~ at tilveret såg ljosare ut.

I sommervinna(Slåttan) fekk me morgobisk med eit  
glas mjølk og 2 brødskeive. Kl. var då 4-5. Med denne ma-  
ten gjekk me så til kl 8,5 og fekk då frukost med kjøt  
og poteter og saupsupe som me åt med skeier. Kl. 12 var  
det middag med vanlig havregraut og surmjølk. Det var  
då middagskvild til kl. 1 og så var det i hardt arbeid  
til kl. 4. Maten var då sild og poteter med surmjølk til  
drikke. Kvild ein halv time og så var det i arbeid att  
til kl 8,5 . Då var arbeid slutt for denne dagen ,og me  
gjekk heim å åt til kvelds. Undavteke laurdagskvelden  
var det alltid graut med surmjølk til kvelds. Laurdags-  
kvelden var det som regel flattbrød og smør med brimost  
Då etla mor brød og smør til heile husstanden.

Matskikker er eller har vore overteke av embeds eller  
prestegarder under annen verdenskrig. Ellers er her ikkje  
slike stader i denne krinsen. Om sommeren var 4 hovedmål  
og eit ekstra "morgobisk" . Nå er det ikkje meir enn dei  
4 hovedmåla. Det er same antal mål om vinteren og. Namna  
på måltiderne var frukst med kake og kaffi og mjølk. Mid-  
dag fisk, plukfisk eller havre og semiljegraut. Nonsmat.  
Kaffi ,mjølk og skive. Kveldsmat Te, mjølk og skeve-ja av  
og til havregraut eller risengryngraut. Dette var dei  
4 hovedmåla i notida. Namn på ekstra måltidorne var bisk  
morgonbisk. Her har aldri vore brukt andre bisker enn  
morgonbisk. Tida for matmåla er dei same nå som i eldre  
tid.

Spursmål 3. Det var ikkje skilnad på ~~xxxx~~ sumar og vintertid.

Spursmål 4. Nei ein hadde ikkje ekstramål verken før el-  
nå.

Spursmål 5. Hovedmålet var middag og det var ikkje skil-  
nad verken vinter eller summer.

Spursmål 6. Ja, det kunde hende at var det att nokoo  
av middagsmaten fekk ein resten til kvelds .

Spursmål 7. Sundag var vanlig helgekostmed middag som  
regel sosljøt eller steik med diser til .Om hausten var  
diseren som vanlig frukt av ymse slag. I hushaldet er  
nå brukt mykje meir frukt enn før. Sylte var laga av al-  
le sorter bær. sosom bringebær,ripsbær Tytebær, myrebær  
og elles alle sorter bær og frukt. I heile krigstida har  
det vore lite om sukkeret.

Spursmål 8. Nei ingen skilnad verken vinter eller sumar.

Spursmål 9. Sidan fisken vart så dyr er det mest kjøt  
annan kvar dag. Sild er i vår tid brukt lite avdi ho har  
vore så dårlig. God spikesild har her på mange år ikkje  
vert å fått. Ein skifter måltida med spikemat Kjøt og  
flesk.

Spursmål 10. Ja, flatbrød er mest brukt til spikeflesk.  
Flatbrød til smørkling er og ein god mat.

Spursmål 11. Matsetelen ser slik ut: i eldre tid :  
Frukost, flatbrød og smør -smørkling - Middag, sild eller  
fisk vart sjeldan brukt . Det var mest graut og surmjølk.  
Nonsmat, sild og poteter med flatbrød til . Kveldsmat, graut.  
I sumar halvåret ; Frukost , skive og kaffi. og mjølk. Mid-  
dag , Kjøt-spike eller fersk. Flesk - spike eller flesk  
Fisk , helst fersk- Lapkaus m. m. Diser serlig fruktdiser  
Nonsmat: skive og kaffi og mjølk. Kveldsmatt: Te og skive  
med mjølk -eller matrester frå middag. Mjølk er brukt meir  
i hushaldet enn i eldre tid. Det er vanlig nå at kjøpa

4886  
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

4

ost frå meieriet til pålegg på skivorne.

Spursmål 12. Den største skilnad på matsetelen er at graut til middag og kvelds er fallen heilt bort.

Spursmål 13. Nasjonalretten er kjøtmiddag og fersk øret ifrå fjelvatna om sommaren.

Spursmål 14. Makrel og kylling er brukt svært lite .Den ken heller ikkje å få fat i. Kanske ein hende gang me kan få noko lite. Laks får me aldri fat i og om me får er den så dyr at det er umogelig å kjøpa.

Spursmål 15. Kostholdet er ikkje serlig for n dra etter krigen. Sopp har ikkje vore brukt. Derimot nyper var mykje brukt, blåbær og. Elles var her mange surogater i krikstida som nå er kome vekk.

Berge den 2/11 1950.

Anders H. Berge.

4886