

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kvernes

Emne: Maaltider og mat

Bygdelag: Kvernes.

Oppskr. av: L. J. Mork

Gard: Mork

(adresse): Afset

G.nr. 10 Br.nr. 8

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Egen røynsle og hørt av andre.
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

For omlag 30-40 aar siden var 5 maaltider det vanlige, hertil som regel kaffe etter middagsmaten, iall fall om sommeren.

1. og 2. Maaltidene navn var 1. "förefrukost" (föreaabit) kl. 6, 2. "frukost" (aabit) kl 8-8.30, 3. "middag" (dursmat) kl 12 med kaffe i 13.30-tiden, 4. "non" (non) kl 16.30-17 og 5. "kveldsmat" (nattvor) kl 20. Denne maaltidfordeling antar jeg er meget gammel og varte framover til en tid etter aarhundreskiftet. Den var lik for baade sommer og vinter, naar unntas at kaffe efter middagen som regel ble slöyfet i vintertiden. De med (-) anförte navn er de opprinnelige, men de var allerede begynt aa gaa av bruk i min barndom og er no helt forsvundne. Maaltidene antall er no til vanlig 4: frukost kl 7.30-8, middag kl 12 med kaffe kl 13.30, non (delvis ogsaa kalt "mellommat") kl 16.30 og kveldsmat kl 20.
3. Besvart foran.
4. Egentlig ekstramaaltid har jeg ikke hørt at det har vært ved visse arbeid, men det var vanlig med ett eller flere maaltider med ekstra god mat ved enkelte arbeider, f. eks. dugnadsarbeider som tekking av torvtak o. l. Likesaa var det - og er fremdeles - vanlig med et maaltid ekstra god mat etter at de viktigste onnarbeider var unnagjort, saaledes etter slaatonna (slaattagraut) og etter skuronna (skura-graüt).
5. Middagen var hovedmaaltidet baade sommer og vinter.
6. Det spørres hva en mener med "varm rett". Til middag var det alltid "kokamat", fisk, sild, kjøtt med kokte poteter, flatbröd og suppe. Kveldsmaten var alltid för og i stor utstrekning ogsaa no havregraüt. Til non ble för 40-50 aar siden ofte brukt melk eller melkesuppe til brödkiver, undertiden med litt spekekjøtt til.
7. Nei, naar unntas at middagsmaten lördag helst skulle være spekesild og om söndagen helst en kjøttrett.
8. Nei. I varme sommerdager ble til non undertiden brukt flatbröd oppblött i sur melk.
9. Middagsmaten var til hverdags en eller annen rett av sild eller fisk, färsk sild eller fisk, naar en hadde det, eller saltet sild eller fisk, med flatbröd, poteter og suppe: havresuppe med melkesyre i, saakalt "syr-suppe". Til söndag skulle det helst være en kjøttrett.

- men for 40-50 aar siden ble kjøtt lite brukt her paa gaardene. Søndagsmaten ble da ofte "ball" med litt kjøtt eller flesk til.
10. Flatbröd ble - og blir - alltid brukt til alle retter av fisk, sild, kjøtt og flesk.
 11. Den vanlige matseddel i aller eldste tid var: föreaabit paasmurt brödskeive eller "hyllkake" med en kopp kaffe, aabit kold havregraut (fra kvelden för) med varm melk som ble slaatt over grauten, og hertil en brödskeive, dursmat en eller annen rett av sild eller fisk med poteter, flatbröd og syrsuppe. Undertiden kunne det til avveksling være ball, potetball eller fiskeball, eller ogsaa "sildgryn": sildesodd. Se ellers under 9 foran. Det var ingen bestemt matseddel for de enkelte ukedager unntatt lördag og söndag.
 12. Forskjellen bestaar mest i at havregrauten mer og mer er gaatt ut. Paa mange gaarder brukes den enno vanligvis til kveldsmat. Dessuten er kjøtt og flesk blitt langt mere brukt, og sild og fisk mindre. Videre blir fisken mer laget til fiske-retter. Frukost og nonsmaten er no alltid brödskeiver med div. paalegg og med kaffe eller melk til. Det samme blir mer almindelig ogsaa for kveldsmatens vedkommende. Bruken av saft og syltetöy av frukt og bær har öket sterkt.
 13. Vanskelig aa svare paa, det maa kanskje være römmegraut.
 14. Makrell er ikke likt av folk her og blir lite eller ikke brukt.
 15. Kostholdet maa sies aa ha forandret seg meget under og etter siste krig. Under krigen ble kjøtt brukt i meget större utstrekning enn för, og dette fortsetter ogsaa etter krigen. Videre blir gröntsaker, frukt og bær, dyrkede og ville, brukt i stadig större mengder, og som fölge herav er ogsaa sukkerforbruket steget sterkt. Kaffe-forbruket har jeg inntrykk av er gaatt tilbake, istedet blir brukt mer melk. Kaffe-tilsetning blir ikke brukt her.

skrevet den 9. november 1950

R. Petrus