Førsteblad

1

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Måltider og mat

Oppskr. av: H.Aardalsbakke

(adresse): Davik

Fylke: Sogn og Fjordane

Herad: Davik

Bygdelag: Endal, ~~Askeland~~, Davik

Gard: Endal, Askeland, Davik

G.nr 23-24-25 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

I. I eldre tider hadde dei 5 måltider for dagen no 4. Same tal sumar som vinter.

2. Måråbete eller fyrebisk-frukost-sume stader bisk, middag, non og kveldsmat.

3. Måråbete i 5 -6 tida etter som ein var oppe til, frukost i 8-9 tida, middag kl. I2, non i 5 tida og kveldsmat når dagsarbeidet var slutt.

No er det frukost i 8 tida, middag i I2 -I tida, non i 5 tida og kveld i 8-9 tida

3. Nei ingen skilnad på sumar-og vintertid.

4. Ved trusking fekk ddi millombete på låven. No får dei ~~gjer~~ gjerne ettermiddagskaffi på låven.

5. Hovudmåltida var frukost og non. Det var likt sumar som ~~min~~ vinter.

6. Ja ein hadde helst ~~xxxxmåltid~~x 3 måltid med varm mat, frukost, middag og non. Ja og så hadde dei heit graut til kvelds. Om sumaren når ein var langt frå heimen og slo, kunne det verta så av og til med den varme maten. Jau til kvelds hadde dei i kvart fall varm graut sumar som vinter.

7. Her høyrest det ut til at det ikkje har vore nokon

4948

regel for det.Ja om søndagen var det aldrig sild.
I mi heimbygd,Jølster,hadde vi som regel sild til frukost og non fire dagar for vika,men ikkje onsdag, laurdag eller søndag.Då laut det vera ein eller anna slags kjøtmat,helst då raspeball med flesk i.

8. Måltidene var dei same,men ein brukte gjerne meir kjøt og flesk om sumaren når dei skulle ta niste med seg kring om i utslåttane,så vart det gjerne noko meir sild om vinteren.

9. Var ingen fast regel for det her.Her på desse kanter var det helst fisk dei brukte og så sild.Kjøt var det mindre av.

IO. Flattbrød brukte ein svært mykje av i eldre tid til frukost og non når dei hadde varme poteter og sild, fisk,kjøt eller flesk.Når ein var ute på utslåttane om sumaren brukte dei mykje flatbrød.Var det varmt i veret laga dei seg soppe.Dei braut hevrebrød ned i einambar med sur mjølk.No har bruken av flattbrød minka mykje. No brukar ein det stort sett berre til middagsmaten t.d.når ei har sild,spekekjøt,spekeflesk og fisk e.l.

II. Til måråbete var det potetkake med brim på-smøret laut ein selje.Det hadde ein ikkje råd til å smake anna enn på dei store høgtider.Sume stader brukte dei litegrand spekeflesk og flattbrød til måråbete eller fyrebisk.I båe tilfelle var det sur mjølk til drikke. Til frukost var det heite poteter og sild,fisk,kjøt eller flesk med rikeleg flattbrød til.Til drikke var det sur mjølk.Ein kokte gjerne og supa til frukost.Dei som hadde rikeleg mjølk,kokte den av mjølk og hevremjøl, men dei som hadde mindre med mjølk, kokte den av vatn og hevremjøl- vassupa.Så laga dei seg betar av flatbrød

varme poteter fisk eller annan saltmat og åt varm hevresupa til. Til middag var det alltid om kvardagane nykokt hevregraut med sur mjølk til. Til non var det som vanleg same slag mat som til frukost, berre med den skilnad at det var ikkje alltid dei fekk nykokte poteter då. Ein laut Ofte nøya seg med dei ein hadde løyvt frå frukosten, vissa om sumaren då dei hadde lita tid til å koka. Til kvelds var det alltid nykokt hevregraut med sur mjølk til. Dette var både sumar og vinter. Det var berre i slåtten når dei ikkje gjekk heim til middag, då kokte dei middagsgrauten om morgonen auste den opp i ein ambar og bar han med seg på slåtteteigen. Då laut dei eta kald graut til middag. Dei slo då gjerne sur mjølk-skjør- ned på grauten. Dersom det då regna så fælt medan dei åt til middag at mjølka ikkje minka i ambaren etterkvar dei åt, så var det ikkje så triveleg .

I2. Måråbeten er gått ut. Til frukost er det omnsbrød med smør og pålegg og kaffi til. Hovudmålet er no middagen. Då har ein varm mat-poteter, sild ,fisk, kjøt eller flesk med supa til til kvardags og deser om sundagane. Så brukar dei fleste flattbrød til. Til non er det same slag mat som til frukost, og til kvelds er det graut men hevregrauten er no stort sett borte. Dei som dyrkar bygg, kokar graut av byggmjøl- elles er det for for det meste kjøpemjøl som vert brukt til graut.

Graut til middag er ikkje brukt no lenger.

I3. Skal ein ha det retteleg høgtidsamt så må ein ha ~~rjomegraut~~ rjomegraut og spekekjøt. Det må helst seiast å vera nasjonalretten her på desse kanter.

I4. Kjenner ikkje til at det er nokon slags mat som ein ikkje et her. Makrel t.d. er godt omtykt her.

I5. Kosthaldet vart nok ikkje lite onnorleis under krigen, men har ikkje fått varige fylgjer. Mange av dei som ikkje hadde gard sjølv ellers sers god råd, hadde det sers vanskeleg med mjølk, smør og kjøt for ikkje å tala om brødmjølet. Det var ei tid då det ikkje var smør å oppdrive for vanlege folk. Ein laut møye seg med ei slags blanding som knapt hekk på kniven. No er kosthaldet kome inn i det gamle gjenge att. Sopp er det ingen som brukar her. Nype er lite brukt, sameleis er det med turka bær. Kaffi tilsetning er neppe i bruk her. Dei sparer på dei bønnene dei får på merka så godt dei kan, men for mange er det i knappaste laget.