

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

24

Fylke:

Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Austhordland

Emne:

Måltids og mat

Bygdelag:

Symnevig

Oppskr. av:

Lova Gulm Sæheim

Gard:

Symnevig

(adresse):

Symnevig

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

Måltids og mat.
Fra bonde og fiskar miljø-

I eldre tider hadde ein fem måltid om dagen om sommaren, og fire om vinteren. Del same har ein også no.

Namma på desse var: Firefrukost, frukost, middag, nor kveldsmat. For i tida var dei tidleg ute på arbeid, og dei tok firefrukosten klokka 5-6 om morgonen. Frukost var kl 8-9. Middag kl. 12. Nor fire-fem og kveldsmat 7 til halv 8.

Om vinteren fekk ein berre fire måltid og då kom frukosten klokka 7-8. eller hadde ein dei andre måltida på same tid.

Ved husking hadde ein alltid ei ekstramat. Del middag vart kalla for stordalla. Det fekk ein når huskinga var ferdig. Då måtte alle som var på arbeid inn og få seg mat.

2

Hovedmåltidet var allike middags-
måltid. Det var det same både sumor
og vinkor.

Det var like om pengar frå Lida
så ein gjætte like, men ein måtte
gjeva seg med det ein kunne av-
la på garden, og silda og fisken som
ein fekk frå sjøen. Difor hadde ein gjerne
to måltid varm mat. Det var
middag med poteter og fisk og kvelds
måltid med sild og gjætt, eller
om vend.

Det var mykje same maten heile
veka. Men laurdagskvelden måtte
ein ha fisk og gjætt, og flakbrød
og smør som var lalla på gar-
den. Så var det søndag, då var det
selundom kjøtt, men ikkje allike.

Det var ikkje så stor forskjell på sumor
og vinkor. Det kunne vera frå hausten
og i det at det var litt meir kjøtt
enn vinkor.

Men kjøtt var det ikkje så mykje av
her ute ved kysten. Det var fisk
og sild, spekesild og kokt sild
speke makrell, og kokt fisk. Det
var dei måla som ein rekna
meist på, og var bruka både til
kveldsmat og middagsmat.

Flakbrød var mykje bruka allike spe-
kesild og speke makrell. Og om voren
og fordelmoren vart ein jamt lens
frå poteter, då vart flakbrød og
spekesild som var hovumålet
Selundom var det også flakbrød

og fisk og lever. Om haushen
 var ein kokke, kjik, så fligthe ein
 fiskek av kjølef og slo det i ut
 fat og braut flatbrødet sundt.

Denne maten var kalla smøga
 og vort rekna for ein god og kraftig
 mat.

Så var flatbrød og bruka hi rjo-
 mekalla. Kom det framande he
 gards, så fekk dei rjomekalla
 og flatbrød. Stundom braut ein
 flatbrødt sundt og kørde det
 i lag med rjomer, same å
 flatbrødt salt.

Ein matsedel for ei heil veka & ikkje
 nult så godt å selja opp avdi maten
 var mykje del same heile veka.

Men maten i store tid for ein
 dag var sek: Tre firefukost graut
 eller seipe med sur mjølk he
 Tre fukost flatbrød og seipe, med
 sild he. Tre middag, poteter med
 fisk eller sild, etterpå i skal sur
 mjølk eller seip. Tre mors graut
 og mjølk, stundom med sirup
 på. Tre koldts poteter og fisk eller
 sild. Slik var maten for ein dag
 og slik var han mykje heile veka
 Men laurdagskvelden var det poteter
 og fisk med smør og flatbrød he
 Hadde ein kjik så kokke ein
 kjik om søndagane. Det kokke ein
 sek. Ein skrella potetene og hadde
 det saman med kjølef, så hadde
 ein gulrot og kålrabi saman med

det og koke alt i same gryta, ein slik
rett vort kalla sidd, og det vort
rekna for eit kraftig måltid.

Ettes koke ein mykje lever her ute
ved kysten. Ein koke lever på den
måten at ein hakka henne sund, og
når ho akkurat fultet hode ein litt
havre ^{myie} gryn på. Lever vort helst
bruka attåt middagsmaten

No er det stor forskjell mellom den
graute og suppa lei firefukast,
fukost og nor har gått hull av
huk. Til disse måltidene brukar
ein no kaffi og skive, med noaga
sni, ost og cheddar eller einna pitegg
på. Så brukar ein ein kjøt. Til sun-
days middag mest alltid kjøt,
og mitt bruka laks kaus, beta
reipe av kjøt erke og grønnsaker
Grønnsakene har kome her kome mykje
i buk eller krigen. Graut har det
vorte like av eller krigen. Det
speldan fuk et graut. av.

Malskwasjonen har forandra seg
mykje dei siste femti år. Etter
grüva var avskaffa og komfyren
kom i staden, vort det mykje
slutt på å baka brødet sei heime.
No bakes ein mange stader mest
ikke flatbrød heime, men kjøpes det i
pakkar hjå handelsmannen. Der-
hera vorte ein boking av brød
og småkaker. Minore med jost-
kake boking som vort på mykje bruka
ei tid.

4962