

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Sanddal

Emne: Måltidene og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Jølleandvika

Gard:

(adresse): Bratvåg

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

(dugunden)

11) Det var råbeten, duren, nor  
og kæld<sup>ve. ten</sup>? Ein hadde same  
vinter og sommur, og hadde  
det for seg.

Åbeten var i 6 tida som-  
mar. I 7 tida vinteren.  
Duren i 10 tida. Nor i 2 tida-  
og kældværen i 7-8 tida.

Dugunden (duren) var  
kødd måltid, og er det  
frankis. Men nei brukar  
ein helst <sup>nemninga</sup> middag. Det er  
berre gammalt folk som  
seier duren. Men nor-  
nemninga held ein på.  
Åbeten er det stult med.  
Nå er det margens mat

I gammalt tid d. v. s  
ut ikring 1860 åra, hadde  
ein kjøt og fleisk i åbeten,  
Men berre om vinteren.  
Følsomaten var og ålment  
Det var kjøtjølve og blande-  
jølve. Ein hadde alleid



kyöt-maten og immematen. Ein  
 mol det aldri. Kyöt hadde  
 kom nye i butik for ikring  
 1905. Ein hadde i eit stort  
 trog, og butik ei tida oks,  
 helst ei tida, ut i butik.  
 For Gjøgedalsboen var  
 det alltid fregemannen  
 som stod for lakkeringa.

Flakbrød hadde ein  
 ut svært mål. Ein sat  
 bakka i ild lenge og gjerne  
 leila uke, var og leilte.  
 Det var haarebrød gjort  
 ut kvardags. Lefsebrød  
 var ringbrød mykje. Og  
 skindene bygg eller  
 reinhoder, som dei gamle  
 sa her.

Karsrupa var mykje  
 brukta til morgons, ser  
 di om sommaren - alt  
 flakbrød og smør. Det  
 var lange butik alt  
 kaffi og det.

Kyöt, fersk og gjøse  
 var alltid røgt. Ein  
 røgte med bakke. F  
 bars-stova helst. Skindene  
 og i ild lenge.

Når ein var ferdig  
 med skindene, hadde ein  
 skovagrueten. Der var  
 og fekk ein Lavatjønn  
 når karamellrestene  
 var laven, skulle no alltid

4963



inn-á la mat? Í seinare  
 tíðum var det kaffi og  
 kakka. Det var góðtíu  
 matum náð hönnu  
 fekk rokkabai. Þá  
 stúllu leum jarnit la  
 mat.

Þátt fiska ládde ein  
 gjeldan. Þátt tinnu vera  
 ein fekk <sup>þeim</sup> ei lövnu  
 nárd. góði di gaudan  
 om iktje ládde altfar  
 lang veg ut gjöru. Mun  
 det var ofte þá at ein  
 reistu ut fylum om haustum  
 og fekk tali í ei skjeypl  
 illa to med beurling.  
 Þun sátta ein det.  
 Þg ládde leum atlat  
 epla om haldanum. Etlu  
 ein tola ut samd á la  
 epla ut halds.

Epla, góttinnu kom  
 ut súddal, di fyrsti, í  
 tíða Þinnu var gert um  
 (1789-1800).

Þinnu fiska í  
 súddalsvatnet og í fjell-  
 vatna. Í súddalsvatnet  
 er bæði áure og rög.  
 Áure er fiski, og  
 "rög er rög", þá di  
 gæmle. Þun lag á  
 aldri rake fiski í súddal.  
 Þun at fisku fiski.  
 Det var gjeldan ein



Salla kom med. Eller  
Rågtå kom.

Men nykomme  
tje ut em aldri. Ein  
sto i hul tjea & gheio  
di ju rågtå, fortel  
Randi Raynevaen fra  
si barndoms tid. Tjea  
var tje nyttende for  
om læreren. Og gjærdt  
nok det. Sin måte  
best sette det. Slike  
var det med lærerne  
og. Ein statte aldri  
kom om læreren. Ein  
fødde di anken om.  
På Bleshestad var det  
i tone om skole  
unde tyringgærstikke-  
leg mat. Fr statte  
kom ut dei, er det  
sagt.

Ein skulle aldri  
ete kjøtt for det var  
års gammelt, fortædde  
fallvord Rågtåvaen.  
Om dæydde i 1930, 87 år  
for hadde det etter  
for sin. Og jøse hadde  
kom og den skikken.  
feste kjøtt ut em  
aldri. Det dag sin  
nærast ju om nynd.  
Men reinsdyrkjøtt  
var gjæst. Og det var

nå (1930)  
85 år.



hadde en ofte var  
 sanna og leiest. Dei  
 virst hadde hús manna  
 det. Det var i Dyraheio  
 dei store fjellveidene  
 mellom Suldal og Sæles-  
 dalen, som hadde  
 makka vi i store mos.  
 Der heita som mange  
 i Hjötbot. Enn - at  
 det mykje ferkt. Men  
 en hadde det ut ryeke-  
 hjöt og. Røykte det dei.

Sjue hjöt var  
 mykje rølmaker som  
 sanna i stætte  
 Sjuehjöt, flakbröd  
 og ryeke. Men det  
 var mykje hjöt av  
 bukke og var. Bukkehjöt  
 var beste ryekehjöt,  
 da dei gamle var  
 en tok bukken i ægisk  
 En rekke hjöt i ryeke  
 var gamle gode. En  
 var runde gjæci ta det  
 for.

Marjonaltellu i  
 Suldal i dag er gamle  
 hjöt og ryeke. Sjøen er  
 dei best lugggreper og  
 ertar. Som sanna  
 går det mykje gjæci  
 Steikt flesh. Flakbröd  
 bakninga luddt og



frankos, endå det er der  
i sin om højes fladbrød-  
gækker i skumbæde.

Kaffierer og mjølje  
brøder. Det er væsentlig med  
kaffiat mange og  
nor. Og mange har  
og ellermiddagskaffi. Og  
sunde har og teke ut  
med te lørdags- og  
søndagskvældene. Og  
med kakao ut bærte.  
Men det er <sup>også væsentlig</sup> og mjølje  
med mjølje at åb maten  
ut bærte.

I de første år, da  
norsk eller andre øds-  
krigen, har en teke  
ut i laga dessert ut  
middagen, søndagen  
då norsk.

Det er frankos  
mange om bærte  
brød heime, Torng. Men  
det er net mest og mest ut  
det at en får det fra  
handelsmann og bærte-  
og de samme med  
Kringle, boller og kaviar.  
En teke eller beger sølsis.  
Noko gir det og der at det  
er så til arbeidstjeler i  
for for hustruene.

4963