

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: *Fjordaland*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: *Krosalen*Emne: *Måltider og mat*Bygdelag: *Eksingdalen*Oppskr. av: *Johs. A. Laveik, f. 1881*Gard: *Lavik*(adresse): *Eksingdalen*

G.nr. 90 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle, *men og eldre folk*

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

Som far og mor, og andre eldre folk, som ikkje lever no,

SVAR

1. *Frå - 3 - måltider var tekna som hovudmål, bisk, middag og på sagt Daur'n, "eta Daur'n", "gå me kjø snart Daur'n no", og non'n eller non. Fåsmatoni, når dei skuede mykje slattedagge var dei sers lidleg oppsinn uer var godt, og så åt dei fyrebisk. Fyrebisken var berre eitt lite matmål, folk skulde ikkje gange fastande til arbeids. Forvorne åt dei kveldsmat, når dei kom inn frå arbeidet, kl. 8-9 inn kvelden, men det var og eitt lite litt mat. Utanvorn onvorne var fyrebisken berre teken i sere høve, når leilende skulde på ein lang dagetur t. d. kveldsmat var no brukta til andre tider enn i onni. Fyrebisken er nok utgjenger som matmål no.*
2. *Frå år dei bisk i onvorne kl. 5-6 inn morgon, ja det lende lidlegare og, Daur'n - middag kl. 11-12. non'n. frammot kl 5 em., kveldsn kl. 8-9 inn kvelden. Si-mat kl. 10 em. måtte alle vera i seng. No et folk bisk kl. 6.30 til kl. 7 morgon, dei andre måli er til same tid som for.*
3. *Utthstid åt dei bisk til same tid som no, dei andre matmål var same tid som no.*
4. *I det store og heile var matmali til vanlege tider inn dei hadde frokking eller griselagting for seg.*
5. *Middagen, Daur'n var alltid hovudmålet. Det var*

2

so både kumar og uttr. Når dei hadde saltmelke
til nons, som her, kom det av, at dei varst mein mødde
av korse, når dei åt saltvat med dagen var på det
varmaste. Her må merkast, at matskikken var so
fast, ettr gammalt, som noko kunde vera. Prigde
i matskikken seg litt ettr litt inn, da Koyreveren
tok til og kom utpetter dalen. frå 1888. Biskken
kunde vera supa, smis og flabbrød, supasoppa med
flot = Kjøttitt på; huumori braut flabbrød medi Kros-
sitt fat, åt lyden ein, aunte kokande supa yves, og
kér nokre molos kjøttitt med, det bråna da i
den varme supa. Supasoppa var helst morgonmat
im hausten og uttrun. Kyrsoppa med ei sneid
kpikekjøt til, var vår og sūmarsmat im morgnane.
Det hende og dei åt graut, med flot og brimauge i,
im morgonen, men dei åt kald graut og skyr, til
middags for di. Im uttrun var middagsgrauteu room,
im sūmarsen allid kald. Brim, flabbrød,
Gamaevst og skyr var morgemat im haustane,
når dei kom frå stalen. Im haustane når dei tok
nyapake åt dei sers ofta pale, brim og stålaskyr til
kveldsmat. Graut til middag, kvoreinache vgr-
kedag, det var, ~~det~~ likevisst som kvardagen.
Tid til nons, kvoreinache vgrkedag, minst 90% vgrst.
Im morgun åt dei ogsa kjøtsupa, kjøle var koka i
supa, huumori tok det sup og etta kjøt til lyden ein,
lagde kjøt på kvorsin brødtling. Im morgun åt
dei jant silagt, helst im varen. Silagt - og
sundast im ikkje den utphavelge og rettete
seie måken vore nedilagt, var laga so: Huumori
tok med sllpar mjølkkellos im morgun.
Mjølkelloseme tok dei allid med im morgun,
sørnde di og vaska dei, so dei hadde kellos å
sila mjølk i atti både morgon og kveld. So
høra ho kjome av kolla, sette fram litt

frampa, sov seltunge dei berre fersk det til. Sün-
 dagsbeiken is dei ofla ikkje for framtil kl. 9-10.
 Søndagsmiddags-maten var ofla sodd, med flska-
 stykke og ryggjakjöt og erbs. Var det byggryn i so
 vst det kalla pillisodd, og da var det keint iem-
 prant. Ein annan kjötmat til søndagsmiddag,
 var sidekjöt, steikt på glörne, med supa og
 flakbröd attät. Smalahove, mos, og kjötpylsa,
 var og søndagsmat. Framtils vetteren edunge
 det vardo. Søndagskveldmaten var gjerna graut og
 mjölk, ellers potekake med ein kveitke med smör
 på, mjölk attät, ellers mjölkake, med namul
 smör på, mjölk attät.

8. Her var ikkje nemnaude beyte på vratikpnaude
 einos og vetter. Ferskide marksdagar var der nok
 beyte på maten. T. d. Feilstysdag, da var det sligja,
 dei koka kjöt i valis, slo heitt sä i skäls og fat,
 lagde flakbröd med, og hadde litt flat med og.
 So mella dei flakbrödbehane ihop og is kjöt att-
 ät. Na skuede dei iekje bruka pote. I juli var
 det lutafiken som var festmaten, med kling attät.
 Sanuleis nyarsdag. Pärkelgi var det lutafik, og
 Skitovsdag og Raugfredag var det Rjomegraut.

Pärkedag var det sidekjöt, steikt på glörne - jämleg.

9. Kjöt var helgamat, middagsmat, sjölv iem dei
 hadde lutafik til beik, so var det kjöt til mid-
 dag. I vaska hadde dei kjöle aftart til beikamat,
 med supa ellers pale attät, men leveal so var
 det fild og pote til nons. Inkje sid til sün-
 dag det eg veit iem, men 99% i vaska.

10. I mine unge år var det flakbröd attät allsupemat,
 all kjötmat, lutafik, sild, og rjomegraut.
 Det er vist - stort sett - det same no og, men folk
 et vist mindre flakbröd no enn for. Nei ät
 mykje flakbröd for.

hóvdeleg stórt hvefat til kvær í húslýðun. 7 fátte lagde ho flabbráðstykki, og fór kvær stýkku ho lagde með, ávísle ho frik kallemyjök yver, og í líti skei brim um ho det hadde. Þá ávísle bróðstykki, hadde ho tildull í eldes þoo skeis frik kallemyjome. Vilagde skúde so standa í blot, umlag eitt kottur, dá kúnde dei eta det med skei.

6. Þal súpasoppa, varm graut med kald myjök, þole og síld med kald myjök, reknaet for varme ketts, so hadde dei ofta fri varme ketts for dagen. Var dei þatelaure um etts-eimoseu - som jant hende, og det var for lidleg og taka myapote, so hadde dei súr-myjök súpa, kostarúpa, den sísse kalla þokke-skjinku for larkasúpa. Þá var det rekna for mat, for hadde dei súpa í sí sídi, bruka dei íkkje myjök. 7 kaset var, og var dei þoo vate so arbeider, laga húmori jant eitt kvær varmt. Var dei í ueskok um veltvren, og hadde noko laugt heimatt, úppil 2 kon., eldes meir, so laga húmori til graut í eitt hóvdeleg stótt byttu, slo rykande varm myjök yver. Þo byttu ho byttu goot, balla det um í ein hóvdeleg for síldúkk, og stakk det so med í ein sikk. Karane þok dette med egj í skagan grov dei det med í ornu, dá helot det eg varmt til middags.

7. Matu var ein for veykedagane. Þundagen skúde matu vera bette, dá hadde dei jant lutafrik til birk. Smó, þole og flabbráð atkát lutafrikur. Eder dei hadde sótmyjök súpa til sündags birk, flabbráð og smó atkát. Þundagen var smóet víst, í veyka var det smó í matu berre ein hende gong. Þundagen í det aldrí meir ein fri matmál, det þokke eg minnet. Um sündags morgun lag dei ofta lunge

11. Først lek me velk maten: Reiken: Supasoppa; Supa, Kjøt og flatbrød; Kjøt og pote; Supa, Gansallert, Brim og brød; Liu heude gong lutafisk med flat istadeu for smør; Varm graut med flat og brim auge i; Silagt; Kyrsoppa med ei spikerkjøtsnei attåt; Gansallert, brim, brød og mjølk, Künde og Roma som beikarnat.

Middagen: Varm graut med mjølk attåt, til midt-dags var det ikkje "auga" i grauteu.

Nonsen: Tild, pote, flatbrød og mjølk. Hr. Künde var brige, slik som feitetysdag, men det var kjeldau.

Kveldsmaten: Kald graut og mjølk; Brim, pote og mjølk. Kveldagskveldau var det jant Raspkake, med mjølk til.

Sünsmaten: Supa, Kjøt og flatbrød; bidkjøl stukt på glöme; Varm graut med smørauge, eldes flat og brimauge; supasoppa med flotauge på, - Kyrsoppa med spikerkjøt; Klumpasupa, det var kiltaga på same maten som raspkake, men raspkaken ^{i Klumpasupa} var so små at det var berre ein bette i kvor, dette var kakt i to frik mjølk at ho ikkje brast, det var so ete samfengl, d.v.s. supa og kakebitar under eit; Silagt. Dette gjeld beikmaten våreu og sünsmaten.

Middagen. Kald graut og mjølk.

Nonsen: Tild, pote, flatbrød og mjølk. Var dei pote-lause, so var det surmjølksupa istadeu - inu dei at heime. At dei i marku var det berre tild flatbrød og mjølk.

Kveldsmaten: Kald graut og mjølk. Kveldagskveldau var det og potekake med mjølk til, solunge potna varde frametter sünsmaten.

12. Fälndeu omillom matstellet for og no er vel dette: No er det kaffi og brödmal two gonger for dagen, til beik og nons. Saksmaten er til midt-dags. Dette er so

6.
både søndag og tyska. No et folk lite graut, grauten
er kveldsmat. Fisk brukes også mindre flatbrot og
mykje mindre sild.

13. Nasjonalretten i bygdi, ja. Det må vel vera
Raspkaka med kjøt, eller helet flesk. No er
Raspkaka middagsmat, det var det aldri i
mine barne og ungdomsår. Ein annan
sær ienkykt mat er: Småmat, Betasipa
eller Børensniut - også middagsmat. Røta
fisk er høgtidskøst enda.

Kuriosum: Med eg gjekk i barneskulen, hadde me
ein storpe nosings vege ein dag. Ein gut, som
ikkje var, av dei aller gløggeste skuede greide
ut ein desse, og so nemde han fisket. Foraren
vilde veta kvartags fisk det var fiska kring
kyrden her. Gutten visste berre ein ein slags
fisk, det var Røtafisk.

14. Makrell og Kylling vert ete litt av i bygdi. Fisk
her litt høns - svinne, og fisk - makrell, sei
brosmu, Lorsch, pale, Kjeim oppgjer bygdi
med beire. Eg trur et det som vert ete i
andre bygder vert ete her.

15. Kjøttholdet i bygdi er no slik det var for krigen.
Fauktyver var det sameleis under krigen og, Kaffi
vstatning brukar nok jaek litt av no, avdi
kaffirasjonane er for små. Sildebruket minke
hele under krigen, avdi her ikkje var skapleg
sild og få. Men fiskebruket tok seg opp, både
bruk av fersk fisk og saltfisk. Og fiskebruket
her vel ikkje auke etter krigen, knapt nok
med seg. Fersk sild - storsild - var brukt meir
under krigen enn no. Fisk dyktig sildi vert for
dyr, her Kjeim somykje jagte sil. Lopp her
visst ikkje vere brukt her, det eg veit av.

4974