

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Sordalund

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Ullensvang

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Løvbjorden

Oppskr. av: Reidar Røybo,

Gard: Røybo

(adresse): Nø, Hardanger

G.nr. 62. Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Før hadde dei 4 måltid om dagen. Det har ein no og. Ein har 4 måltid om dagen året rundt. Måltida hadde desse namna: Frükost, middag, noon og kveldsmat. Dessutan vart namnet "kvinn" brukt nokre istaden for middag. Før hadde dei frükost i 7 tida, middag i 12 tida, noon kl. 16 og kvelds kl. 20. No har ein middag, noon og kveldsmat ca ein halv time tidlegare. Frükost er ein på same tida som før.
2. Det var mykje godt likt om vinteren og. Det einaste som kann nemnast er at dei ofte hadde frükosten nokre seinare.
3. Det vart brukt å ha eit par ekstramat om dagen ved flatbrødbaking og krotakakesteiking. Då var det kaffi og kaker i 10 tida om förmiddagen. Likevint hadde dei kaffi og kaker kl. 14 om ettermiddagen. Desse mellom-måla har ein slik no og.

5. Middag var hovudmåltet både
sømar og vinter.

6. Ein hadde varme rett både til
middag og til kvelds. Kveldsmat
var som oftast grøt.

7. Om søndagane hadde folk
bete mat. Eller var det ikkje sær
matlag til sær dagar.

8. Det var ikkje noko forskjilt
skilnad på vinter og sømar
med denne matordninga.

9. Kjøtt vart brukt sådet mykje.
Til ein vanlig stor hyslyst kunne
dei slakta 10-20 smålambest,
1 gris og kauskje ut par kalvar
for året. Fisk og sild vart brukt
noko mindre.

10. Til kokt kjøtt og fleisk brukte
dei mest alltid flatbrød same kv
måltid det var.

11. Det er vanstuleg for meg å setja
opp ein matsetel for ei veka, slik
det var i eldre tid. Men dei
bruka kjøtt til hovudmåltidet 4 eller
5 dagar for veka. Til kaffimatt
bruka dei som kvardagane flatbrød
og bløytte krotakaker. Om søndagane
hadde dei gjerne litt bete kaker.
Det var mjølkkekaker eller vaffer.

12. No er det den skilnaden at ein
i kaffimatten har gått meir over
til stemp, og til middags brukar
ein noko mindre kjøtt og meir
fiskevat o. a.

13. Den maten som er mest omtykt

5005

her er gomme. Den lages de
 således at de tek søt mjølk og
 kokar ned på ho stikke (brest),
 og vert tjukke som ein halvgrüt.
 Medan hane kokar, spev ein på
 med fløyte, egg og sætter. Eller
 kokar de gommen ouslag likt som
 dravlen, det er bare den skilnadene
 at dravlen kokar de ad skjønn
 mjølk og gomme ad søt. Å koka
 gomme, som er ein sers velsmakende
 rett og som mest alle liker
 svært godt, er rekne for eit nokso
 vanskeleg arbeid. Folk som ikkje
 har koka gomme før, får hane
 ofte ikkje til som hane skal vere
 14. Me vit ikkje om nokre mat-
 slag som vert brukt andre stader
 og som de ikkje vil bruke her.
 Makrell og kylling vert brukt.
 18. Matrituasjonen under siste
 verdenskrig har ikkje forandra
 kostholdet her i bygde.