

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Vest-Ågder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Gyland

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Nuland

Oppskr. av: Lars Fr. Nuland.

Gard: Nuland

(adresse): Nuland .p.å.

G.nr. 78 Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eigi røynsle

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

SVAR

I mi barndomstid i 1890 åra, var det 4, optil 5. måltider på dagen. Det var morgonmat, daure, middag, kaffi og kveldsmat. Om sumaren var det morgonmat i 7. tida, daure 1/2ll. middag kl. 2. (14) så etter ei kvild, kaffi og så kveldsmat i 8. tida om kvelden (20)

Måltidarne var Morønsmat, daure, middag, yktebite, eller kaffi, og kveldsmat. Nå har me sløifa dauren og tok middagen kl. 12. kaffi kl. 4. kveldsmat kl. 8. (20) Andre namn er ikkje ibruk her. Det var sume som sløifa dauren om vinteren, men om sumaren var den særleg god då det var graut og mjølk.

5) Middagen var hovudmåltidet, men var ein ute i slåtten og her var varmt, så smaka graut og mjølk svært gott

6) Middagen om søndag var helst kjøttsuppe, Fyrst koka ein kjøtet og gryna og så tok ein dette og laga til mylja. D.v.s. at ein braut flatbrød i eit fat og auste suppe på, så åt ein fleire i same fat til daure, og så den ferdige suppa til middag. Det var varm graut av og til, men ikkje nokon særlege måltider. Det vart koka store gryter med graut og ein åt den gjerne varm fyrste gong, sinare kald, var det vinter kunde ein heller varma mjølka. 9). nokon regel kor titt ein skulde ha kjøtt eller fisk, veit eg ikkje om, ein laut ta det ein hadde i huset, og her på landet var det mykje kjøtt og fesk. Så kjøpte me salt sild, som me reinska og skar i 3-4 stykkjer og kokte, så var det sild, jordepler og flatbrød. Me gjorde biter, la molar av jordeple og sild på flatbrødet og laga biter, som ein heldt millom fingrane og beit av. Turfisk var og nytta på same måten, så var det makrel, fersk og salta. av salt makrel kokte ein suppe, Sprengt torsk var rekna for svært gott, og ein måtte

2

gjærne få noko til jul, og andre særlege høve. steikt flek var og vel omtykt, Ein steikte det på panna og sette den på bordet, på ein bordske, eller papir imillom. Så hadde me fersk aure av og til, Pøisa eller kurv, som me helst kalla den då, var nytta sålange ho varde frå hauste utover. Blodkomp, var vel omtykt.

Morgonmaten var : fladbrød, med smør, mysmør, prim eller kvit dravle, ein laga biter ved å brekka flatbrødet i passe stykkjer, klina litt sør på og så mysmør og ost etter som ein hadde det. Dette var hovudretten, så var det gjerne litt hellekake, eller mjuk leisa atåt, dertil kaffi utan sukker, eller mjølk til borna. Dauren var graut og sur mjølk, utan noko atå i mi barndomstid, nå er det skjeldan Middag var. Søndag mølja, så kjøttsuppe, med flatbrød atåt Jordeplerne vart skrelte, vaska og koka saman med kjøtet, det blei sers god suppe, idet kjøttkrafta vart koka inn i jordepli, så dei blei velsmakande. Kaffimaten om etterm. var som morgonmaten, fladbrødbite og hellekake, sienare skjeva. Det var aldri tale om desert til middagen, ein åt seg mett av same maten, det kunde henda at ein skula varme jordepler, skar dei i mindre stykkjer og hadde dei i ein kopp med sur mjølk. Det var ganske god desert det.

Eg veit aldri av at me åt nokon slags vilt sjøl, fanga ein noko, så vart det selt til byen og me misunna ikkje byfolket slikt skrot. Kjøt av høns, var heller ikkje brukt, det var bare husdyrkjøtt me nytta sjøl. Me koka Jordeplegraut sumetid, den var vel omtykt, men det var arbeidsamt, så det var meir skjeldan, helst fekk me den om hausten når jordepli var nye. Dei var forsikti og nytta sumetid småjordepli til slik graut, då vaska og reinska ein dei og koka dei med resten av sulet på, til dei kunde rørast sund og så hadde ein mjøl på til den var passande tjukk, Mysmør av varme skula jordeple, kocht i mysa, med fint kveitemjøl på, var fin suvl. 14). Matstellet var svært einfelt i gamle dagar, nå er det alsidugt o variært. Husmorskulane har gjeørt at kvinnorne har lært å laga fleire slags mat og nytta emne som fyrr var mest ukjende. Det var lite frukt og safter nytta fyrr, syltety var ukjend av bær og frukt. Nokon nasjonalrett kan me ikkje nemna, maten her er vel som vanleg no i tida. Me et ikkje sopp, lite Nypor og turka blåber, men har sylt og safter av ymse slags bær. Kaffitilsætning er lite brukt nå. Det er lite fladbrød som vert nytta nå mot fyrr. I mi barndomstid, var me mange born heime og me bagte fladbrød i ein månad og lefser i nokre dagar, då var fladbrød hovudmaten, atåt jordeple og kjøt og fløsk og fisk.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Gyland

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Nuland

Oppskr. av: Lars Fr. Nuland

Gard: Nuland

(adresse): Nuland

G.nr. 78 Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga

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

SVAR

Det har skifta mykje i matstellet i dei 60 år eg kan minnst. Då me var små, var det mykje att av det gamle naturalhushaldet, folk laut liva av det dei avla på garden sålangt råd var, å gjeva mannemat til kreturet var jamgott med synd. Me nytta småjordeplerne i fladbrødet, vaska og reiska dei og mol dei på jordeplekverna, som ein sjøl laga av tre. Ein kan undrast på at folk ikkje undsåg seg for det store arbeidet, og heller gav kreturet dei små jordepler, men det var så likevel. Kraftfor til kreturet var mest ukjent, litt linmjøl til kalvane måtte ein gjerne ha og noke grovt havremjøl til nybæra, laot det til, men ellers var det svert lite mannemat kreturet fekk. Det var også lite gott høy kyrene fekk, då folk ikkje hadde teke til med kunsteng då. Dei heldt på brukte dei same åkrane år etter år, og om det hende dei la att, som ein sa, så sådde dei ikkje i høyfræ, men let åker, som dei hadde havt korn på året fyre, ligga att, der var det alltid noke ugras og sura som vaks, men ein rekna ikkje på att dei blei god ækra dei fyrste år, fyrr det fekk sett seg med vanleg naturleg enggras. Det var bare åkerreinane og litt gjødsla heimeteiger, som ein avla gott høy på. Dei hadde ein skikk fyrr, som er slutt nå, dei laga log til kreturet. Dei la turka potelauv i vanntunna, det blei brunt vatn dei kalla det log, og meinte det var gott til kyrene. Så laga dei høysbytter til nybæra. Dei tok gott høy og stappa i ei trebytta, slo på heit vatn og let det stå ei tid, så blei det god log av vatnet og det varme, mjuke høyet såg ut til å smaka gott for kyrene, og var mjølke drivande. Ein dyrka ikkje kreturnæpa eller kreturjordepler då, det var å slå i utslåter og på stølane til kreturmat. Eg har sett i ei melding som ei nemnd hadde sett saman, om til-

5011
8080

høva i 1850-60m åra, kvifor det var så armt millom bondefolket her i Vest-Agder. Då blei det m.a. skrive, at dei kunne ikkje tenkja seg at det vaks eit strå i inn eller utmark, som ikkje blei hausta av folk eller kretur, og ved dette stadige haustingsbruket, utan at jorda fekk tilførsel av hevd, førte det til at ho blei utarma. Det var fatige husmannsfolk, som ikkje hadde stort jord sjøl, dei fekk lov å slå og sjera med sigd, gras som vaks i urer og tødna og fjellskorer, som andre ikkje vilde fara etter, og med slikt fødde dei nokre kretur, ei kyr nokre geiter og sauer. Så var det folk nokk på bygderne å få leiga, så ein kunne rekkja over å slå all den skrap-slått, som dei gjorde. Folk hadde ikkje så mykje å velja i, fekk dei maten og litt løn, gjerne av sko og kleder, så måtte dei vera nøgde. Difor var allt lagt ann på sjølhjelp, kunne ein halda liv i mange kretur om vinteren og få dei framfødd til våren, så kom dei seg snart når dei kom på groen om våren og la på seg så det blei gott slakt til hausten, og mykje skinn og ull til å laga sko og kleder av. Jorda var den sore, Moder, og jorda var møten, hadde ein jord, var ein hjulpen. Difor var gardgjentor i høg kurs, og eldste sonen, som var gadgutt, kunne velja dei beste gifte. Det har svinga til motsette ytrekanten nå. Ungdomen reiser ut, så det er lite arbeidsfolk på gardane, og gjentorne vil ikkje vera gardkoner, så det er mest gamle folk og gamle unkarar på bygderne nå. mange heidegardar er nedlagde og fleire bruk mitt i bygda sten ubrukte og øyde.

Med dette som innleiing skal eg fortelja meir om mat og måltider det fyrste eg minnest. Til morgonmat var hovudretten fladbrød, med suvl på av smør mysmer og i besstefall dravle eller prim atåt, Om hausten kunne det vera koft næpa istaden for mysmer og dravle, .I gode huslyder hadde dei, helst om hausten, gjerne noke hellekaker atåt, men det var helst om helgerne og litt fram på dei fyrste dagar i vika. Morgonmaten åt ein om sumaren i 7 tida, om vinteren litt seinare. Så var det Daure, Dugurd det var bare kald graut og sur mjølk atåt, ein tok med treskjeia beint i grautefatet, ei skjei graut, som ein så duppa i mjølka i koppen, seinare blei det så at ein hadde ekstra skjei i grautefatet og la opp noke graut i koppen og slo mjølka over. Sumetid var det saup istadehfor sur mjølk. Var det søt mjølk og jordeplegraut, var det rekna for gjestebodmat. Hå oss var det vanleg å ha daure kl. 11. fyremiddag. Så var det middagsmat kl. 1/23. Om sumaren i onnetida, var det ei mindre kvild etter middagen og så

Mat og måltider 2.

kaffi medsame fyrr ein tok til med arbeidet att.

Til middagsmat var det: Kokte jordepler, fisk, av sild eller turfisk, til vanleg, imellom var det spikelid, eller spikesei. Fersk fisk av anna slag som makrel, var det ei skjeldan gong, når nokon hadde vore i byen på den tid. Ellers var det kjøttsuppa, av gryn eller erta med jordeler kokt i saman med kjøttet, når kjøtet fyrst var gjennomkokt hadde ein i jordeplerne. Det blei godsmaka. Det var lite grønsaker, kunne henda litt gullrøter i suppa. og timina, men kål var ukjent då. klymper i suppa, serleg til å spe på med, når ein hadde lite jordepler, var og bruka. Så var det også til brøyte, kjøtt og, eller flesk steikt på panna, med og utan jevning på, eller pinnesteik atåt jordepler og fladbrød. Dein braut fladbrød i passande stykkjer la jordepler og suvl av kjøtt, fisk eller flesk på og ein måle brød ovanpå att. Det kalla me å gjera bitar. det var vanleg også til ander måltider, der ein bruka, smør og anna suvl på hiten.

Så lenge me var små, opover i 1890 åra, var det om sumaren soleis at middag og kaffimål blei slegen saman, Seinare blei dauren sløyfa og ein hadde middagen kl. 12. og så kaffimat, eller yktebite kl. 4. Til kveldsmat var det vanleg graut og mjølk i 7.8. tida om kvelden. Grauten var fyrr av sammale havremjøl, sinare havregryn. Ein kokte opp for fleire dagar.

Den gamle måten med matstellet gjekk ut på å nytta det ein avla på garden. På landet, noke langt frå kysten, der det var lite fersk sjøfisk, var det å slakta mykje av eigne kretur om hausten, slata ned og sidan henga opp til turk, antan i skorsteinen eller kring omen i stova, til det var så turt at ein kunne stuva det saman i bua eller eit anna matrom. Når ein så hadde nøgda av fladbrød og jordepler, så var ein aldri matlaus, om det nok kunne vera lite brøyte på maten. Det som var gale, var at det var så lite grønsaker som blei brukt, folk hadde ikkje kome til med det det fyrste eg minnest, og me likte det ikkje, fyrr me blei vannt med det. Det er også rart at dei ikkje nytta meir det villtet dei fanga sjøl, men selde store harar for 80 øre til 1.kr.st. Orrfugl var omlag same prisen, men me var ikkje vant med det og heldt slikt kvalt kjøtt for mest uetande.