

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Maaltider og mat

Oppskr. av: Sverre Barmen

(adresse): Barmesund

Fylke: Sogn & Fjordane

Herad: Selje

Bygdelag: Barmøy

Gard: Barmen

G.nr. 76 Br.nr. 10

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

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

SVAR

No 1.) Eg skal so vidt eg kann faa til
aa skjildre forholdene mellom
bonde fisker og húsmandsmiljøet

Bonden storbonden - og smaabrücker
ne er det stor forskjell paa. Men
paa vaare kantar er det ikke mange
Storbönder det som i gamle dager
var store gardar efter vaare forhold
er no delte äpp i mange smaabrük
som föder en 4-5 köier og indel
saue samt hest.

Disse kaksane som dei blev kalt
hadde en stor inflytelse paa folkene
som höcke til under garden.

Disse maatte lybte alle komando
frä kaksen og naade dem som satte
seg imot. Dei blev jaget frä garden
uten skaansel. Lita löv fekk disse folk
en 30-40 kroner aar et ledeskopar og et
kloggepar var to alt dei fekk for streve

arbeide frå 5-6 om morgenen
til 10-11 om kvelden - Det blir anna
no. med 8 timers dag"

Maten var ikke noke aa skrytte av
Soppe om morgenen srsmlk brte
flatbrd i kven ville ta imot noke
saadant no! Dette var frokosten.
Midagen var kanskje lit betre med
fisk poteter og srsmlk til. Noen var
det jerne rgkakke stekt paa helle
palettake av og til.

Dette var kosten hos dei store. Men
hos fiskeren som hadde bygsla seg
en husestift paa eiendomen. Disse var
ganske henvist til kva sjen gav. Det
var oftest en daarlg forfatning i dei
små fiskerheimar. naar sjen slo feil
Ikke fatigjelp var, det i dei dagar. So
nden var oftest stor og har trkt at dei
hadde ikke anna en poteter som dei
kokte og drakk sodet til. Kven ville gere, det
no 2. Men fiskeren knde no av og
til fa fisk - Men vere var det med
hmemeene som ikke eingang hadde
redskaper og sette i sjen. Men hadde
berre det som gadjerta folk gav dem
eller kva dei fekk for det som dei
arbeide for folk paa gaardene redskaper
lasson Langovv river og anna - som
brenkes. Ja so hadde dei plikt dager
og jelp til aa sl sette poteter paa
og mykje anna og om husken og ta
opp avlingen. Ja forholdene var knserlige

Men ingen klaga, enhver var tilfreds med sin lagnad, folk var ikke forventende saa som no ingen ting er godt nok for dem. Næraktighet og stormanngalikje over alt og alle steder.

Dag gamle bröd, bröd som er over dagen skal dei ikke ha.

I gamle tider var det ikke so mykje aa hjelpe seg med lite pengar og kjøpe for!

Folk saa med skepsis på potetavlun i gamle tider. Det var lit. av en bralldom syntes dei tenk aa sette en potet - og faa igjen 10-20 stykker på et potetris. Men ettervert blev potetavlun öket folk fikk auge opp for kva gode möligheter det var for öket matproduksjon - Men tidene forandret sig nye skjikker og nye folk kom til

Dei nye rettene kom selvsagt fra byene ferifolk kom heim og disse - underviste kor dei skulle bere seg aa. Soleis, kom baade Steiking av Bröd langebröd klingres vetebröd mm

Ja selvsagt kom skjikkene på prestegjäre landhauarane lerte av handelsfolk som var jester ¹⁸³¹ landhandleren under sitt ophold i ~~Byen~~ i Bygden

Komfyre blev anskaffet Store kaloser som det jekk alvorrens ved for aa faa bröda stekte. Det var undervarne

8807

5033

og vanlig ilette Liden larte folk aa
 slike sitt bröd selv. Det kunde vare
 en og anden gaangen at dei kjøpte
 kavring Rügen kavring, den var god
 til Nætemat for sjöfolke og skogarbeider
 det hadde ikke anlegg aa mygde som
 andet bröd.

Ja også av unge piker som hadde
 vært i byen en par 3. maanedes
 og lart seg fine manerer, kom selvagt
 disse og med opskrifter paa fine retter
 Dei hadde lart byrkjikk må du vita!

Vi spiser ikke grovbröd hos fremme vor
 jeg finner hos. Berre frisk vetdoff franskbröd
 blötekaker. Og saant gammelt bröd har vi i
 Löpelöten.

Förhaldene för og efter den anden —
 verdenskrig har skiftet. Byfolket har fört
 baade skjikker og mangt anna utover
 bygden som hürde vart banlyst på landet
 No er Bonden blit opp i saanne ödelande
 som bymännin, på tjino kvar kvell og sjaa
 nokre skrullede utlendingar slaast, Kaste bort
 pengar på saant er reint bort i vegene.

No er det komme so vit mange
 steder at en skal ikkje ha anna
 en gerskt bröd för dagen. Folk har
 ikkje lart noke under siste krig
 Det må vist en krig til för aa
 lære folk til sparsamhet og nytte

meir av smatvarene som dei ikke nytta samme dagen. At dei kunde nytte det istedet for aa kaste det i søpelbøten.

For ver runde søpelkjøerne jør i Oslo.

Samler dei opp av søpelbøten et par-tusen brød m 4-5 hundre kilo ost. Ja til og med fleskestykker er fundet blant søpelet.

At virkelig det norske folk er blitt saa immoralske og letsindige og kaste slik smaten naar millioner paa millioner av mennesker sultar ute i verden.

1.) Dei hadde frokost og so fekk dei jerne ei kake levert bort i handa på slakteeien av tjuvmoren det var Røgakake med sirap på Midag klokka 12. Noen kl 4 og kveldsmat. kl 10 om sommuren - Dei brukte sola og rette seg et solmerkje som dei sa naar den kom over, den og den fjeltoppen var kl 8 og sa smykke, og det helt stik akkurat som ei anna klokke.

2.)

Fler på Barmøyna har vi sola kl 7 unda i aust over Rindheim over støre vikruset kl 8. Rørenebet kl 9 Flustorhøne kl 10. Mit millom Sandvikhønet, og

6

Flisterhornet Kl 11 - 12. på Samvikkhornet
Kl 1. over strømmen Kl 2 over Skjipervagn
Kl 3 over tuisene i Venöy Kl 4. over
högste Venäyna Kl 5 Mit mellom Venöi
og Barmen mit i sundet. Kl 6. over
ogre Barmen Kl 7 over Odresteinu Kl 8
over Myklebust på Barmöy De forvinder
tro bak fjella i vest.

Dele var solmerkjene vaare som
vi hadde i gamle dagar. Og vi har
kontrollert med klokka so det stem-
-mer akkurat.

En behövde ikke sjaa på klokke
men på sola for aa vete tida.

3) Nei dei hadde samme antale
av maaltidene Sommer som
vinter!

4) Ja ved fresking hadde dei
8 maaltider Kaffe om morgnen
naar dei sküle bejynde Kaffe kl 10
Midag kl 12 Kaffe kl 5 Kveldsmat kl 9
vis en hadde so mykje koss at en
kreska eit heile dagen. Min bestefar
kreska i heile 2. dager.

Det var helst graut til kvelds med
Smörane ti - og sürmelk til

Vi borna syntes at det var en
stor moro og faa vere med aa
kreske. Vi bad hos fri frå skulen
vere for aa faa vere med. Maskjina
Maatte en snu 4 vognne Karer i kvart

5033

7.
svetta, det varte i 10 minutt, og
so var det kvit og so på an ijen
til vi bytte. Då maatte 4 nye
til, aa snu.

Ved slakting, og blev, det brak-
kert med bevertning. Naar dei
skulle slagte gris i gamle dager
maatte, dei opp tidlig om morgun
for aa sjaa om det var flöden
sjö var sjöen fallende maatte
dei vente til det flödde ijen

Og so når dei kom brynnde
inn i stovane med grisen og
skremte, av borna so dei brede
over hovudet og jente seg i
sengja for aa ikkje høyre
griserytene

5.) Det var midagen som
var hovudmaaltidet. Det
var likeins sommer som
vinter.

6.) Ja, 2 Maaltider Midag
og kveldsmat om kveldene
var det helst, graut i gamle
dagar. seinere blev, det av og
til klubb

7.) Det varierke av og til
med fisk spekesild, og
kjöt. Lördag var det kjöt

Lördag var det fisk. Matordn-
-ingen var likeins baade som
-mer som vinter

9) Søndenkrav dag med kjøf
og fisk eller sild

10) Naar hadde fisk brüka
dei flatbröd til fiskebever
Mölje i Jüla og til speke
-flesk.

Men det var hovüdsakelig
fisk - som var nyttä daa!
Og er det ensö!

No har ikke folks raad.
til aa walde griser takket
vare Regjeringen Gerhardsen
nu blir flesk - en sjeldenhet
som bare dei rike kann kjøpe

11.) Mandag kaffe og smörbröd
til frokost.

Til middag spekesild og poteter
havregryssuppe til

Now lompe Vaffer Potetkaker
Kaffe.

Kvüds Flavregröt og
Sürmelk

Tirsdag kaffe og Rügakake
med sirap på - Middag

9
salta fisk - ^{9.} poteter og surmelk
til.

Non kaffe og bröd grovebröd
med kokt flesk til paalegg.

Hilsamat klubb med flesk
i og skjyr til.

Onsdag kaffe og kaker
til Frokost

Midag kjøtsuppe erteruppe

Non kaffe med vafler
og kavring samt grovebröd.
Kveldsmat. Graut og surmelk

Torsdag) frokost kaker og
kavring Rügakavring.

Midag fisk kjøtt kokt
i suppe fiskesupe. Denne
retten likte dei gamle so
gudt.

Non lompe potetkaker
og kaffe til.
Kvelds havregrynssuppe.

Freitag. femöreskaker som
var bakt hos bakerne rond kaker
med sirap i varm rykende
kaffe til.

Midag spekesild og suppe
til

Non kavring og grovebröd

Lördag, kaffe, og kaker til frokost

til middag. spekeflesk og poteter
med flabbrød til

Non te og kaker - Kuellemat
Risengrynsgrøt med saftsül
til.

~~Kuellemat~~

Søndag kjøtkaker og
saftsüppe med plomer i

Kjøtkvernene var ikke komne
i handelen daa men kjøtet
var sagt i et tretrau med
en øks. det var ikke altid
berre kjøtet men blanda med
trefliser på trauet.

Retane var nokelonde lins
for sommeren og vinteren
so eg set berre opp en -
Matsket.

Om Vintrane bruka dei mykje
aa magne forskeroder dette var
en god fiskerett og so bruka
dei forskelver til i stedet for
smør

Kams blev av og til brukt
men dei gamle fiskarane ville
aldrig koke kams for siste
veka av fisket.

Dei hadde den trua at koka
dei kamsen tidligere miste dei

11.
fiskebükka^{11.} og dette maatte
ikkje skje.

Kamsen er laga, av 3 revne
pohler 2 fiskeragnur 2 höige
levra av to store forske
so blir levra Raagna og pohlene
elta saman med grynnel
sil en liten klüble som dei
smette in i kjøftu på små
borsketoder som skalku var
tekne av. Disse kaka so i
en treil time, må spiser
varme.

12.) Ja forskjellen paa matskiken
i dag er stor i forhold til
gamle dager. Kveitebröd, Potete-
kaker, kjeks og alle sorter-
delikatesser.

Sil midager er mykje nytta
grönsaker kaal og forskjellige
grasarter, som var helt ukjente
i gamle dager.

13.) Den beste smykte retten
i vaar bygd er Klübb.
den er Nordfjords Kasjonarett
og naar Nordfjordingane held
fest i Oslo og Bergen so er
Klübben førstretten. Ja i sanhet
må eg seie at det er den
beste retten for mitt vedkom-
mende også.

14. Ja makrel er nyttå baade
som spekkjen og i fersk og
röklet tilstand.

Makrelen er best naar den er
stekt og i saus, eller blir den
kokt som almindelig fisk.

Eg saag i eit blad ein gong
at Makrelen kan nyttast paa
13 maatar.

Den gamle like har so godt
i fiskesüpa! Den var og god
eg har smaka saan süppe
et par 3. gonger!

Den kjem inn til vaare
fiskegrunnar og då fiskes den
med dorg. Elles går den i
slimar inn i vika og sund
og den kastes då i store munder
ja op til en 10-20 tusen kjilo
og prisen har vart opp i en krone
og 30 öre pr kg.

Men i gamle dager var den
og tilstedes paa vaare gamle
kasteplassar og det blev kasta
tid om, anna bra slompa. Men
prisen var liten og det blev
skrale tøter i forhold til nu

Kjylinger har vi desverre
ikkje jett oss i kast med -

Det vil seie hønekjøklingar
har vi desverre ikkje hat råd
til å slagte

Men hanekjøklingar har
vi brukt til Sosekjøt, det var
ikke saa verst.

15.) Ja matsituasjonen endte
siste verdenskrigen forandret
kostholdet i bygden og bygdene
og byane men bare for et tids-
rom.

Nu er samme galskapen
bejynt igen. ingen lærdom
av krigen.

Ni sopp er ikkje brukt eller
har vore brukt her. Derimot
Nyer nytted endel til sylting
Søkkede blaabar har ~~ikke~~ vore brukt
her.

Derimot Kaffe tilsetning har vore
nyttel til desjar og er nyttel enda
for aa drygga kaffen.

Piebers Karoma er den sorten
som vi nyttel her,
den var både billig og god
pris pr pakke 0.40 öre

Den finnes i handelen ennå.

