

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Sogn og Fj.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Breim

Emne: Matlid og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola Råd

Gard: Råd

(adresse): Breim

G.nr. 37 Br.nr. 3

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

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

SVAR

Breim er å rekna for innlands- eller fjellbygd, 14 til 30 km. frå sjøen. Før 1890 var bygda svært avstengd, då det var dårleg vegsamband med grannbygdene. I 1889 vart vegen til Sandane i Gloppen ferdigbygd og sambandet med etanverda vart betre.

Breim har vore og er framleides ei ulpregn jordbruksbygd. Folket har vore nøysone og arbeidsame. Det var omgjira å quia seg sjølve mest mogeleg. Difor dreiv ein helst gardane med tanke på sjølvberging og ikkje som handelsjordbruk. Matskillet rundt på gardane var enkelt, men sunt og godt.

I eldre tid var her mange hús menn, men tallet på hús menn minke mykje ut gjennom 1870-80-90 åra, og kring 1910 fannst ikkje att ein einaste hús mann.

Øg skal punktvis få nemna nokre av dei viktigaste grømanne for det omskifte som kom i bygda kring 1900 årskiftet og framover til 1910.

1. Samferdsla vart betre. Det vart lettare

for bönderne å få levera dei varer dei hadde å selja. Likens vart det betu å få heime varer dei long kjøpa.

2. I tjuvårsbolken 1890-1910 vart det halde utskifting på heimeböane på omlag alle gardar i bygda. No vart det stutt på heig-blandinga. I staden fekk ein garden sin samla i ein heig - skindom lo. Utskiftingane førde og med seg at den gamle tjuvskipnaden og húsbyggnaden vart endra. For stod alle hūsa på ein gard - skindom 6-8 bruk - samla i ei klynge. Stovehūsa var røykstove. Etter utskiftinga vart det mykje nybyggjing, og stovehūsa vart no større og ramslegare. Oppast vart hūsa bygde i ein slags sveitsarstil på 1/2 høgde, med to stover, kjøken og eit kammers i fyrste høgda, og 4-5 rom i andre høgda.

3. Folket - serleg ungdomen tok til å reisa meir ut både på arbeid og på skular. Når dei så kom heimatt, førde dei med seg nye nytt både i levnis og smat-skikkar. Ungdomar - og det vart etterkvart mange - gjekk på jordbrukskular og hūsmarskular. Desse kom heimatt og vart bønder og bondekonur. Dei unge bönderne som hadde fått både teoretisk og praktisk opplering på jordbrukskulane vart færgangsmenn i meir moderne jordbruk. Og gjentem som hadde vore på hūsmarskule la eller kvart om matstellet og innrednad og måblering av hūsa.

4. Den nokon påverka frå embetsmenn eller handelsmenn har det ikkje vore.

5073

Svar på spørsmål.

1. Om somaren brukar ein for 5 matmål, om vinteren 4. Namna på matmåla var "mårå-bestjeven med same ein stod opp i 4-5 lida. Det var $\frac{1}{2}$ eller $\frac{1}{4}$ lev flabbbröd med brinn (prim) og stundom litt röme på.

2) Frökost i 8-9 lida. Då fekk ein kakt eller sleikt mat (kjöt, fluk, pölse, fisk eller sild) med nykokte poteter til, og så mjölsüpa att-äl. Frökost og now var høvedmala for dagen. 3) Middag fekk ein i 12- $\frac{1}{2}$ lida.

Det var det gräut og süel (sümjölk). Gräuten var anten havre- eller bygg-gräut. Stundom kalla ein dette mållidet berre for gräuten "Du må kome å äte gräuten." eller: "Du ligge å sove te gräuta." Eller middag skulle folk kville - sova til middag, sove te gräuta.

4) Now ca kl. 4-5. Til nansmat fekk ein gjerne spekemat med kalde poteter, flabbbröd og sümjölk til. Svart offe var det spekiesild, poteter, flabbbröd og sümjölk. Om sümaren laga ein og ein rett vi kalla soppe. Ein braut flabbbrödet fint sundt opp i ei luskeäl og slo sümjölk over og röra det godt saman. Sümjölka kalla vi skjör.

5) Til kveldsmat var det gräut att. Offe gräut som var oppatvarma, eller og kalde gräut og skjör. Kveldsmaten fekk ein når ein kom heim frå arbeidet om kvelden mellom kl. 9 og 10.

Om vinteren var det 4 matmål. Då brukar ein ikkje måråbestjeven, og dei andre mållida var gjerne frå $\frac{1}{2}$ til 1 lime lidlegare, med undantak av now som var kl. 4 om vinteren og.

4. Vi brukte ikkje noko ekstra måltid i annett,
men litt ekstra god sø og kraftig mat, t. d. s.
i plogen og skörden. Det som er sagt ovan-
for gjeld tida for 1905-10.

Sinnar var matstikkane endra litt
eller kvart. Ein fekk kampepar og tok til
å steikja syre bröd. No var og arbeids-
dagen eller kvart karbon. Måraberkjern
var slægfa, og ein åt frükost i 7- $\frac{1}{2}$ tida
Frükosten var no skiver med smør og
ymse pålegg og kaffe til. Middagen
var no hovudmålt med kokt eller steikt
mat. No er framleides i 4 tida, men no
er det kaffe og skiver, amlag som frükost.
Det kveldsmat har vore brukta grønt heilt
til det siste, men no held det på veta
stult på det og

og tær ikkje det var nokon visse rettar
eller matsortar til dei ymse dagav i veka
korkje för eller no. Malmora (hüsmora)
skifte på maten all eller som ho hadde
tid eller høve til å ställa det til

13) Og kan nemna to slags mat som har vore
og framleides er mykje andlykt her. Det er
komparar (raspeballar) og rømegrønt.
Komparar med fleisk i og gjeme med
türka kokte smaleruggjer til har vore
godt lika her. Difor var gjeme slik-mat
tillaga til søndag middag. För bruke
ein og komparar med kjøt og flöt til i
större lag som byllaup og begravelse.
Og når ein fekk vitjing av slektningar
som hadde vore lenge heimanfrå, så
bænd ein gjeme på flestekomparar.
Grisekompararar var og rekna for god mat.

Den var laga av raspa rå poteter, byggmjölk, knust grislever og blod. Smi var dei fylte med grisefeitt.

Römegräut har vore og er rekna for festmat. Når ein var ferdige med stikken, var det stättegräuten, og etter skurden var det skurdagraut húsvara snätte by på. I bryllaup var römegräut eit av festmåla. Den var kalla brüagrauten. Når det var slæbryllaup, gjern 250-300 menneskje, skulle det mykje röme til. Bryllaupsafta for difor brüdepikene og húsveinane ründt i namaste grunda og ba brüagrautröme. Ja, dei ba ikkje, det var fast skikk og karane på gardane måtte gje röme. Så fekk gjovaren ein dram og brüdegjentene og húsveinane for vidare til neste grunde. I vår grund var det 3 gardar med ialt 12-13 brukarar som var saman om dette. Det var omlag 2 liter kvar måtte gje.

På same måten gjorde ein det når ein skulle samla saman mjölk til gomba. Den måtte kokast 2-3 dagar före bryllaupet. Og då måtte kvar i grunda gje 8-10-12 liter sötmjölk. Denne gomba var brukt til gälegg på skiver og lefser.

14. Nei, eg veit ikkje om noko slags måt som ~~no~~ ikkje veit ein. Berre i sume húslydar kan dei vanda ein eller annan sort p. mat.

15. Nei, i vår bygd var det lite skilnad på måten og kosthaldet under siste krig og elles. Ja, slik som kaffi, krydde og ymse anna fekk ein ikkje då, men no er

6
brukt all slik som f6v. Sapp er det s6 vill
eg veit ingen som brukar. Derimot bruker
ein mjepir, t6rka og hermetiserte b6r og
fr6kt, men det var ein og tekne til med
f6v 1940. Derimot har det auka p6 med
bruket av gr6nsaker.

5073