

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Måltider og mat.

Oppskr. av: Olav Fjörloft

(adresse): Fjörloft.

Fylke: Møre og Romsdal.

Herad: Haram.

Bygdelag: Fjörloft

Gard: Fjörloft Møre.

G.nr. 3. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

A. Denne oppskrifta er bygd på eiga røynsle for tidsromet 1895 til no.

B. For tida før 1890 er det bygd på notaker eg har gjort eller det som mi mor og andre eldre menn og kvinner i bygda <sup>fortalte</sup> same av desse var fødte i tida 1835 til 1850.

Det er fleire av dei eldre matretter, som her blir nemnt, eg godt kan hugsa at eg fekk som barn. Såleis "mjølje", "soppse", "kamis byggkake" sett med sårdeig og flatskake hellekake.

Det mjølje eg fortel om er for det meste ein kombinasjon av jordbruk og fiske. Desse to livsyrka har frå umiddelge tider opp til idag gått saman. Gardane, på 4-8 kyr og nokre sauer, gav mat og delvis klede til huslyden. Det same gjorde fisket og. Men det gav endå meir; det gav dei store salsproduktene som skaffa ei ofte god penge inntøme. Difor vart det i desse øy-bygdene jamt over ein bra levestandard. Husmennar var det ikkje mange av. Men på sjøen var dei få som var likestilte med gardmenn, og det var stort sett same matstellet.

Måltider og mat.

1. I eldre tid, fram til 1890-åra, hadde dei på gardane tur i bygda og elles i Haram 5 måltider om sommaren og 4 om vinteren.

No i tida er 4 måltider vanleg både sommar og vinter. Namna på måltida er no frükost, (men mange seiar enno morgonmat) middag, non og kveldsmat.

2. I eldre tid - til kring for 100 år sidan - var måltid=namna:

Det fyrste målet var kalla förebite, äbit var og brukt. Det andre var morgonmat eller midmorgonsmat. Det siste sa mange gamle ved 1900-års skiftet. Det tredje var dugverd, som noksa snart gjekk over til å bli middag. Det fjerde var non, og det femte kveldsmat. Ordet kveldverd var og mykje brukt.

Förebiten var kl. 6, morgonmaten kl. 9, middagen kl. 12, non kl. 17 og kveldsmaten kl. 21.

3. Om vinteren var det ikkje förebite andre tider enn dei dagane det var flat=brödbaking.

I vårbotkefiskja februar-mars når fiskarane kom seint heim om kveldane - ofte ikkje för fram mot midnatt - måtte dei alltid ha varm, kokt mat. Detk vart eit ekstra måltid i heimane.

Om vinteren, var det vanleg berre 4 måltider. Berre i fiskjelida var det måltid i 5-tida om morgonen, når karane reiste på sjöen. Elles om vinteren, når alle til

vanleg var heime, tok dagen til med morgonmålet i 8-tida. F same heimar ein time før. Dei andre måltidene var sameleis som om sūmarev.

4. Ekstramål for visse slag arbeid var lite brukt. Det var vanleg til fram mot 1900-åra å baka opp flatbröd til heile vinteren. Då hadde ein eit ekstra måltid. Elles ikkje.

5. Hovudmålet var alltid middagen. På det var det liten eller ingen skilnad sūmar og vinteren.

6. Til to måltider var det varm mat, middag og kveld. Om kvelden var det offast graut.

7. Ferskild mat var det til vanleg berre om sūndagen. Skaten laut då vera nokor betre enn elles, slike at ein kjende det fylgde høgtid med.

8. Denne matordninga var nokså lik vinter og sūmar.

9. Kjöt var det vanleg å ha berre kvar sūndag som varmrett. Men av og til kunne det ein yrkedag vera spekekjöt og flatbröd, eller steikt flest og flatbröd - helst til middag.

Men når karane kom frå sjöen i hardaste fisketida, fekk dei nokså ofte kjöt og flest, eller steikt mör og spekekjöt til kvelds, gjerne to gonger om veka.

Fisk, fersk eller salta, var den <sup>mest</sup> vanlege maten til middag. Sild var det skikk å ha 2 gonger for veka om vinteren, men helst berre ein gong om sūmarev. Ein dag var det spekesild, og ein dag kokt, flakt saltsild.

10. Til hovudmålet - middag - og elles til alle mål med fisk, sild, kjøt og flest, var det alltid fullt opp med flatbröd og poteter - etter at poteta kom inn i husholdet.

Dette er enno vanleg i dei fleste heimar. Attåt dei fleste varmekter vert det brükt flatbröd - anten heimebaka eller kjøpt fabrikkbröd. Flatbröd må det og vera til sild og spekekjøt - flest.

11. Skatsetden for ei heil veke i eldre tid var ikkje så nøye fastlagd. Han kunne skifta ikkje så lite. Men som norm kan ein seia han var slik:

Om vinteren:

Søndag: Om morgonen omnsbröd - kake - av byggmjöl med smör og „myselbröm“ - ein heime-laga prim:ost. Til middag: kokt kjøt og flest og kjøtsuppe og med litt heimebryggjöl attåt. Til non: Oftast lefse påsmurd anten med smör eller tjukk römme (Römmebete). Til kvelds: byggmjölgräut kokt i mjölk med „smör-auge“ midt i gröutfakt. Då sirüpen kom i handelen, vart smörauga tilsett litt av den. Attåt gröuten var det anten söt mjölk eller „skyr“ - sürmjölke av flöytt mjölk, eller og dravle.

Måndag: Om morgonen: „Toppse“, som var laga av smüldra flatbröd i varm mjölk.

Til middag: Salt fisk, potter, flatbröd og „svine-smör“, smör laga av svinefett.

(Brükt like til 1910-1915.) Til non: Pottekake og flatbröd og mjölkeringje - „åfallringje“, som det heitte her. Til kvelds: gröut og „skyr“.

Tysdag: Om morgonen: Byggkake eller flat-sleikt hellekake med smör og „myselbröm“ på og varm mjölk. Til middag „mölje“.

5  
„Möla“ var laga<sup>3</sup> av flatbröd oppbløytt i varmt kjøtfeitt, og ofte med små oppskorne fiskestykker oppå. Skyr eller dravle eller på. Til non: Potetkake med dravle. Til kvelds: Sild og flatbröd (utan poteter) og oppattvarma grautleivningar fra dagen för. (Graut i varm mjölk.).

Onsdag: Om morgonen: Pasmund lefse ~~med~~ og flatbröd. Til middag: Fersk fisk med lever og flatbröd og poteter. Sürmjölk-supe. Til non: Anten „soppe“ eller flatbröd og mjölkeringje. Til kvelds: Potetkake med fisk attåt og dravle.

Torsdag: Om morgonen: Byggkake med smör og „mysebröm“. Dravle eller mjölk attåt. Til middag: Anten kokt flakt sild, flatbröd og poteter, og varmt öl attpå, eller så potetball med kalgfett eller flesketerningar inni, og kald sürmjölk (skyr) attåt. Til non: Hellekake med smör og „mysebröm“ og sürmjölk. Til kvelds: Anten graut og mjölk eller „soppe“.

Fredag: Om morgonen: Flatbröd, svele-kake og varm mjölk. Til middag: Anten fersk eller salt fisk som onsdag eller måndag. Til non: Anten onusbröd (kake) eller flatbröd - gjerne bæe delene - og dravle eller sürmjölk attåt. Til kvelds: Graut og mjölk, eller oppattvarma potetball.

Laurdag: Om morgonen: Onusbröd med smör og mysebröm og varm mjölk. Til middag: Spekesild, poteter og flatbröd, og enten skyr eller öl attåt. Til non: Graut og mjölk. Til kvelds: Spekekjøt og flatbröd og mjölksupe.

6  
Ei og anna veka künne det vera römme-  
graüt om laurdags- eller søndagskvelden.

Ein serleg sort mjölmatt, kraftig og god,  
var mykje brukt i den tida forskefiskja  
stod på. Det var rognkaker. Desse kakene  
var laga av byggmjöl og mjölk, iblanda fersk forske<sup>rogn</sup>,  
og steikt på helle som svelkakke. Rognkakene  
var brukt til morgonmat og til nunsmat.

Ein annan mykje brukt varmrett  
i forskefiskja var forskehovud og kams  
"Kamsen" var laga av mjöl og forskelever  
og forma til som ball. Ein slik ball  
vart lagd inn i <sup>kvart</sup> forskehovud og kokt  
saman med desse. Ein forskehovud og ein  
kams vart så servert til kvart menneske.  
Denne varmretten vart brukt både til  
middag og til kvelds. Og det var ein  
typisk vintermat.

Turr fisk med poteter og litt smör var  
skindom brukt til kvelds, helst i staden for  
spekekjöl og bröd.

Ein mykje brukt feittenne - sürl-  
like opp til 1880-åra - var "rav". Rav  
var tørka feite remser av storkeite.  
Var brukt til flatbröd: betar altåt fisk.

#### Om sümaren:

Skatsetlen om sümaren var mykje  
godt lik den om vinteren. Men jannast  
var det då brukt meir fersk fisk og mindre  
sild. Sjeldan mindre enn 4 gonger fisk  
for veka. Graüt var det ein gong for veka  
til middag - helst om laurdag. Men dei  
dagar var det alltid brödmat med kokt  
fisk altåt til kvelds. Til förebite om sümaren

var det anten flatbröd med smör og "mysebröm" eller flatbröd-soppe.

## 12. Skilnaden på matsekken idag:

Det er stor skilnad no mot før. Dei største omskifta er: ~~1~~ Omnsbröd av kveite, eller kveite og rüg, har heilt avløyst flatbrödet til frukost og non. Margarin har komi i staden for smör, og kjøpe-ost i staden for "mysebröm" og jrim. Endå det siste vert laga og brükt skindom enno. Ost og sylt <sup>av bær og frukt</sup> er vanleg pålegg til kvardags, og litt kjøtpålegg i helgene. "Soppe" og "mölje" er det heilt stütt med. Sameleis "kams" og "rav". Flatbröd er enno vanleg til middags-  
maten, serleg då til kjøt, fleisk og sild. Det har og gått tilbake med grünt til kvelds, serleg etter siste verdskrigen. Vanleg blir det no til kvelds brükt bröd og mjölk, ofte med litt varmt av fisk eller kjøt attåt. Kaffi blir alltid brükt om morgonen - og skindom til nons, men ikkje til born. Dei får mjölk og skindom kakao.

Sürmjölke blir enno mykje brükt om samaren.

Middagen er no meir variert. Fersk og salt fisk og litt sild er framleis viktigaste middagsmaten. Men kjøtretter som kjøtkaker, lapskaus og brentsmüt med grönsaker er no brükt 2-3 gonger i veka. Om søndag er det anten fälb kjøtmiddag eller skikt fisk, fiskepüdding eller fiskekaker - helst heimelaga - og med grönsaker (kål, gulrot, kålrot) attåt.

Fruktdessert eller saftsüpe er vanleg til alle kjøtmiddags og til ombytte med mjölkisüpe om kvardagane. Og til maten har ikkje færrest dei siste 40 år.

<sup>3)</sup> I det heile vert det no brükt meir ferske mat enn før - både av kjøt og fisk. Dei fleste hushald

hermetiserer kjøtet sjølver, og sune retter fisk.  
Lekseins hermetisert bær og sylte. Til kokt fisk  
vert det brukt anten smør eller sticket flest. Lever  
er det framleis mange som brukar til fersk  
fisk. Poteball er og vanleg. Om sumaren -  
serleg i enene - er det vanleg med kaffi etter  
middagen - gjerne med litt småkaker attåt.

Av dei gamle matslaga som framleis vert  
brukt er: Spekekjøt, mör (spekepölse) poteball,  
potetkake, römmeqräut og flatbröd.

13. Nokon serleg nasjonalrett kan ein ikkje  
seia desse bygdene har, og nokon slik har det  
ikkje vori nemnt frå eldre tid heller.

14. Det kan finnast hushald der ein enno  
ikkje har funni seg til rett med å eta fuge-  
stik, men det er ikkje mange.

Fiskesortar som få eller ingen vil eta  
er pigghä, häbrand og skale.

15. Ein kan seia at kosthaldet har endra  
seg noko mot før verdskrigen. Første endringa  
er meir mjölk og ost, ferskt kjøt og fiskemat  
tilbaga heime. Mest variert har middagen  
vorti. Det vert og nytta bær og frukt - også  
nyper - og grönsaker. Kaffi tilsetning  
vart det heilt stutt med etter krigen. Mjölka  
er komen meir i bruk i staden for kaffi.  
I det heile: mindre, men betre, kaffi.

Lopp er enno ukjend i matstellet her  
alle stader her. Av grönsaker har serleg  
brüken av tomat auka mykje i dei flest  
hushald.

5080

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING



## Tillegg.

Det første merkbare omskiiftet i matstellet her i bygda og i Haram elles, kom først i 1880-åra. Det var då ein gjikk over frå bygg og til rûg til brödmjöl. Først vart bygg og rûg blanda til onnsbrödet; seinare berre rûg. I 1890 kom det sikta rûgmjölet inn i hushaldet. Frå tida kring 1910 vart det etter kvart ombytt med kvitemjöl, som no er det mest brukte brödmjöl.

Det neste- og største- omskiiftet kom med bygde-meieria først i 1890-åra. Då kom margarinu inn i hushaldet i staden for smöret. Og frå same tid kom kaffien inn i det daglege kothaldet og vart snøgt «nasjonaldrykken». Separatormjölken var like brukande i hushaldet, så dei, og gjikk i staden til oppdrett av kalv og gres.

Kaffien var alment kjend i 1860, men var i dei første 20 åra helst ein helgedags- og gjestebodsdrykk. Det kan seiest kenneleg sikkert at det var hjå landhandlar, lensmann og prest kaffien først kom i bruk og gjikk ut der ifrå til det vanlege folket. Dette var det og som først tok til med finare mjöl til onnsbröd.

Her fekk elles konfyren mykje å seia. Dei første ordentlege konfyraane kom til Haramsbygden først i 1880-åra.

Nye retter som kjøtkaker, kjøtsteik og steikt fisk har og komi frå embetsmannsgardane først. I 1875 var den første bondegjenta her ifrå på Hushaldningsskule (i Bergen)

10  
I 1890-åra vart det fleire, og mange bonde-  
gjenter fekk god opplæring i ny matlagning  
ved å tena i prestegarden og i by-huslydar.  
Desse fekk ikkje særseia <sup>like</sup> for omskiftet i hushaldet  
heime. Såleis var det desse som fyrst tok  
til med hermetisk nedlegging av kjøt, og  
bær sylting.

Flørste omskiftet i kosthaldet kom likevel  
med Husmorsskuleane og Matlagingskursa  
etter fyrste verdskrigen 1914-18.

Under andre verdskrigen  
var matsituasjonen oft vanskeleg, serleg dei to  
fyrste åra. Då låut alle ta havremjøllet i bruk  
til grøut, sype, flatbrød og til innblanding i omvis-  
brødet. Pokkekake av havremjøl var dagleg kost.  
Etter kiltjøva vart det nok så bra då kvitedyrkinga  
kom i sving - frå 1943. Fisk og fiskemat og sild  
var det rikeleg av, men like og inkje kjøt for dei  
som ikkje hadde gard. Det meste var kvalkjøt.  
Av feitt emne vart lever mykje brukt, og i staden  
for fleisk (og smør), som det vart for like av i  
alle hushald, var det nok så vanleg å bruke  
steikt saltet kvalspekk. Alle som vande seg til  
det, lika det bra attåt salt fisk. Det statta feitt  
hungeren - serleg hjå born. Bruken av spekk  
slutta etter krigen.

Grønsaker og potter vart det brukt svært  
mykje av, for det var rikeleg av desse slag hjå dei  
som hadde gard, og det var lett å få nok for  
dei som ikkje hadde.

Til kaffierstatning mytta dei fleisk brunt korn  
eller brend erler og kjøpt kaffisürrogat. Men  
mykje meir enn for vart det brukt mjölke i  
hushaldet.