Førsteblad

1

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Møre.

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Haram.

Emne: Maaltider og mat. Bygdelag: Skuløy.

Oppskr. av: Karl Rogne Gard: Rogne.

(adresse): Longva, Skuløy. G.nr. 7 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigi røynsla.

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

SVAR

Dette er um ein bonde- og fiskarheim i Haram.

1.2 og 3. Fraa eg minnest var det fyrr 5 maaltid um dag sumarstid og 4 vinterstid anna enn i vaarfiskja. Daa laut karane som dreiv sjøen,ha morgonbetem med varm mjølk til. Um sumaren var det morgonbete i 6-tidi, midmorgon i 8-½9-tidi, middag kl. 12, non kl. ½5 og kveldsmat i 9-tidi. Um vinteren sløyfa dei morgonbeten til vanleg, dersom ein ikkje hadde slikt arbeid fyre seg at ein laut vera tidleg uppe som t.d. flatbrødbaking (Sjaa emne nr. 4,baking). Mattidene er dei same sumar som vinter. Elles er aa merka at jamnt yver er folk ikkje so tidleg uppe um morgonane no som fyrr, so morgonbetem for det meste vert sløyfa no baade sumar og vinter. Attistaden vert drygt lenger framyver kveldane, so kveldsmaten kann vera baade kl. 10 og 11.

4. I eldre tid daa dei truska med sloga (tust), hadde dei eit visst middagsmaal, naar dei kom ned paa "støaa".Daa var det stødt smør og flstbrød med fisk,potetor og supa. Det var støbeten, dei kalla. (So vidt eg minnest hev eg skrive um dette fyrr). Korkje ved slakting eller anna arbeid var det umframtmat, gjeng fraa ved taktekking. Daa var det tekkjargraut.(Um dette er visst og skrive fyrr). No er alt dette slutt.

5095

5. Hovudmaaltidet var og er middagsmaten. Dette baade vinter og sumar. Etter dette maaltidet sov dei middag ein time eller so.

6. Middagen var og er alltid kokamat. Fyrr var nykokt varm graut aalmenn til kvelds. No er grauten mykje avlagd hjå sume. Istaden er det kaffi og kakemat. Morgonbeten var turrmat.(kakor eller lefsa med smør paa). Midmorgon og non var det brødmat med varm eller kald mjølk til fyrr i tidi. No er det mykjeleiken kaffi istaden for mjølki.(sjå elles svar til sp. 11).

7. Ikkje nett ~~XXX~~ skorfast det. Onsdag og laurdag var det gjerne sild, sundag mylja, eller kjøt og flesk.Dei andre dagane gjekk det mest paa fisk, fersk eller salta, og stundom kjøt. Dette var til middag. Dei andre maaltidi var,som nemnt,grauten aalmenn til kvelds. Midmorgon og non ymsa med uppattvarma graut (uppattfjølga som me sa), soppa (skyrsoppa um sumaren og varm soppa um vinteren),skinnfeldsoppa eller annan kakemat. Eg maa kanskje klaarleggja litt nærare um korleis mylja og dei ymse soppeslag var laga.

Mylja var sundagsmat. Ho var laga so: 2 el. 3 brødleivar vart brotne i ei skaal til kvar nett som skyrsoppa. Yver det brotne brødet slo ein varmt kjøtsodd. Naar brødet var blautt, sika dei sodet av og hadde paa kjøtfeitt etter raad og hjartelag. Husmori stelte til mylja so langt for kvar iser. Kvar for seg reinska nysalta fisk og hadde på mylja og so sundkarva potetor. Fekk ein so ein sirupsmitter yver det heile, var det framifraa. Sume laga og mylja i større fat maatsamt til tri eller fire menneskje. Daa aat kvar ned for sin trøm liksom grauten. Borni fekk

jamnt mylja i eigne skaaler kvar for seg. Mylja var god, kraftig kost som sat i livet.

Skyrsoppa var laga so: i ei høveleg stor skaal braut husmori tvo el. tri leivar flatbrød so som til mylja,og slo skyr yver og rørde det heile godt ihop med ei skei. Soppa stod til brødet vart blautt. Soppa aat dei med skei.

Varm soppa var laga sameleis som skyrsoppa, men her var det varma skyr i staden for kaldt.

Skinnfeldsoppa var laga so: brødleiven vart broten i 4. Paa kvart fjordungstykke smurde dei litt rjome, la stykki saman og brette dei ihop,so dei gjekk ned i ei høveleg skaal. Millom kvart lag hadde dei noko skyr, so alt vart maatsamt blautt. Naar dei aat skinnfeldsoppa,rulla dei fjordungstykki saman i ein avlang rull,heldt den med fingrane og beit for ende. Rjomen gjorde skinnfeldsoppa god.

Skyrsoppa var brukt um sumaren og varm soppa um vinteren. Desse matslagi er det no slutt med.

8. Sjølve matskipnaden ymsa ikkje mykje fraa vinter til sumar, men matslagi brigdest noko, serleg i fisketidi vintrane. Daa kunde det gaa nokso mykje paa torskehovud og "kams". Kamsen var laga av mjøl, helst byggmjøl, og torskelever og forma som ballar. Naar den var kokt, skulde det syna smaa feittperlor i knivskurden,naar ein kløyvde ballen. Daa var kamsen god, og det var mat aa bida paa. Sumtid kunde dei stikka kamseball inn i torskehovud og koka baae i eitt. Daa kalla dei det "kamsehaud". Av dette hev vorte eit ordtak um den som hev seint for aa fata eller skyna:"Aa for eit kamsehaud"! Sumarstid kokte dei ofte kams i brosmehovud.

No er det mest avlagt med kams og. Dei unge kann ~~korkje~~ ikkje

laga kams, og eta den vil dei heller ikkje.

9. Kjøt og flesk hadde ein sjeldan meir enn tvo dagar for veka, sundag og torsdag. Sild eit par dagar for veka og resten fisk. Dette var til middag. Men som fyrr nemnt, var det ikkje so skorfast med dette. Ein tok det heller som det fall. Steikt ~~fkk~~ flesk var sumtid brukt til midmorgon saman med flatbrød og potetor, og so varm mjølk eller uppattvarma graut.

10. Utanum grauten, kamsen og vanleg raspaball var jamnt brukt flatbrød baade til hovudmaali og dei andre maaltider. Flatbrødet var alltid baka av havremjøl, og det var brukt til flesk, kjøt, sild, fisk, soppa og mylja. Det skulde soleis ikkje lite flatbrød til i eit folkehus aaret i gjennom. (sjaa emne nr. 4, baking). Til grauten, kamsen og raspaballen var det sammale byggmjøl.

11. Ein vanleg matsetel for ei veka saag umlag so ut:

Sundag morgon helle- eller flatekakor med smør og mjølk, middag kjøt og flesk med flatbrød, potetor og kjøtsupa (sodd), eller og mylja, non sameleis som morgonmaten, og til kvelds graut, dersom ein ikkje tok leivningane etter middagen.

Maandag: morgonbeten var helle- eller flatekakor med smør og mjølk, midmorgon bræst flesk med flatbrød, potetor og uppattvarma graut i skild (sprengd) mjølk, middag fersk eller salta fisk med flatbrød, smør, potetor og supa. Var det fersk fisk, hadde ein jamnt fiskesupa, elles vanleg mjølsupa, non soppa og til kvelds graut med skyr til.

Tysdag umlag som maandag. Høvde det so, kunde ein ha kams eller raspaball med skyr til middag, graut til kvelds.

Onsdag: fyremiddagsmaten vanleg som maandag og tysdag,

eller uppattvarma graut med smør og kakor til, middag spekesild med flatbrød, potetor og supa, non soppa eller kakemat og graut til kvelds.

Torsdag: fyremiddagsmaten som dei andre yrkedagane. Middag kjøt og flesk med flatbrød, potetor og supa, eller raspaball med feitt og skyr til, non soppa og graut til kvelds.

Fredag: fyremiddagsmaten som vanleg dei andre dagane,dersom ein hadde turr haa kunde ein bræsa den til midmorgon med flatbrød, kalde potetor og mjølk, middag fisk med flatbrød, potetor, smør og supa, non ymse slag soppor og graut til kvelds.

Laurdag: morgonbete kakemat eller lefsa med smør,og midmorgon bræst flesk med flatbrød og kalde potetor, eller uppattvarma graut med kakor til, ogso lefsor, middag spekesild med flatbrød, potetor og supa, non soppa, gjerne skinnfeldsoppa og graut til kvelds.

No var ikkje dette nokon skorfast matsetel for kvar dag heile aaret i gjenom. Den kunde ymsa ein god grand etter aarstidi og matemni ein hadde for hand. Haustane t.d. var det blodmat (pylsor og blodball) som kunde vera brukt anten til middag eller kvelds. Elles hadde det mykje aa segja um ein hadde rikeleg fersk/ fisk. Daa kunde den verta brukt baade istaden for flesk og kjøt til middag,og for grauten til kvelds.

Som ein ser var flatbrødet fast lekk i dei fleste maaltid i ymse former anna enn til grauten um kvelden. Til flatbrød var alltid nytta havremjøl,og til graut og kakemat sammale heimevala byggmjøl. Kjøt og flesk var mest nytta som salta. Fisk brukte dei ikkje steikja frå

fyrst eg minnest, men fiskeball var brukt;ofte ~~med~~ la dei ein liten kamseball inn i fiskeballen,so den saag ut som eit egg med plomen midt inni. Det var og brukt lefsor, baade vanlege lefsor og "snikalefsor", mest til midmorgonsmat, sers daa um sumaren. Mjølki var brukt mest som skyr. Rjomen maatte ein ha til smør.

Matsetelen var mykje godt den same sumar som vinter med den skilnad, at mjølki var varma um vinteren,mindre um sumaren.

12.Matsetelen av idag,ja. Tek ein burt skyret og set kaffien i staden, mjølmaten av samfengt heimeavla korn og set istaden finsikta kveite- og grynmjøl, hev ein stort set matlista no for tidi andsynes desse matemni. Flesk og kjøt vert nytta meir i speke (turka og delvis røykt),og fersk fisk meir steikt no mot fyrr. Elles er det lite flatbrødbruk. Det kann vera ein liten "brødnagel" til flesk. Faae lagar "betar" som me gjorde fyrr. Mange kjøper av dette ferdiglaga "flatbrødet" i pappbidne, men det høver ikkje aa gjera betar av. Grauten som fast rett til kvelds er burte hjaa mange og kakor (ofte kjøpte hjaa bakaren) og kaffi er kome istaden. Vert graut laga ein hende gong, er det av fint grynmjøl, eiergryn eller semoulje-gryn, og daa brukt til middag. Natursmøret er burte, og margarinen hev teke romet. Med dei brigde som her er nemnd, kann sjølve matsetelen i dag stort set vera som fyrr. Morgonbeten gjeng ut, med di folk jamnt yver er ikkje so tidleg tippe no mot fyrr.

13. Det skulde daa einast vera rjomegrauten.

14. No et folk mest all slag mat, kann ein segja. Fyrr hadde ein mothug mot hestekjøt, haabrand, makrel og kjøt av-

dyr som hadde strypt seg eller slege seg ihel i fjellet. Hesten var slitaren, haabranden saag stygg og ufjelg ut og dei myrke rendene i makrelkjøtet var mannekjøt,han hadde ete av drukna folk, so slikt kunde ein ikkje eta. Strypte og kanta dyr hadde boldet i seg, og daa var ikkje det kjøtet heller etande.

15. Sjaa svaret til sp. 12. Brigdet som der er nemnt,gjekk fyre seg smaatt um senn, mest fraa 100-aarsskiftet, og var i grunnen ikkje ei fylgja av krigen. Den hadde helst lite aa segja for kosthaldet no. Under krigen hadde me rikeleg fisk, sild og potetor, kjøt og flesk hadde me og, so me nauva lite soleis. Verst var det med mjølmaten til me tok til aa dyrka kveitekorn sjølve. Daa var me ovanpaa paa den kanten og. Einast som kanskje er merkande etter krigen, er bruken av blautekakor. Under krigen vart kjeringane reine fagfolki (ekspertane) i denne kunsti og den heng i enno, og før vel og.

Kaffitilsetjing og onnor "erstatning" er ikkje brukt no. Ei onnor sak er at det kann vera i minste laget av dei tiletla (rasjonerte) slagi, sukker og kaffi.

Sist nemner eg at dei ymse nye matskikkar kom liksom av seg sjølv. Folk her er gjerne noko vidfarne, og daa tok dei vel med seg noko her og der ifraa. Ein kann soleis ikkje peika paa nokon einskild som kom med nye rettar, korkje embetsfolk eller andre. Den elektriske komfyren, som me fekk frå 1923, hev truleg gjort sitt til aa laga ymse slag finare kakemat som fyrr var ukjend.-