

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Sjernarøy.

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Nord-Hidle,

Oppskr. av: Johannes Hidle.

Gard: Nord-Hidle.

(adresse): Reilstad.

G.nr. 12. Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Frå gamalt hadde dei 4 måltider um dagen, utan sumarstid då dei midt i hardaste arbeidet hadde 5: morgonmat, dugurd, non, og kveldsmat. Morgonmaten kunde vera 7-8 etter som det fall, dugurd 11 (sume 10), non med middagsmat 3 (sume 2), misafta 5 og kveldsmat kring 8 etter kveldstellet var ferdeg. No held dei middag halv 12 eller 12, non halv 4 og misafta er det meir slutt med, um me ikkje skal segja heilt slutt.
3. Ikkje sers skil paa tidene for matmål vinter og sumar, kanhenda litt seinare med kveldsmaten um sumaren sume tider.
4. Kom der framand slaktar tilgards, skulde han alltid ha mat før arbeidet tok til, og etter slakteret var ferdeg. Ved trøskjing, når der var dugnad, heldt dei seg meir etter dei vanlege mål, men kunde stundom haldapoko lenger på for å verta ferdege med noko og fekk soleis maten seinare.
5. Hovudmålet var i eldre tid non, klokka 3, då fekk dei middagsmaten. No har dei middagsmaten halv 12 eller 12. Tidi og skikken den same vinter og sumar.
6. Til morgons kaffi, eller varm mjölk for dei som vilde ha det, Dugurden var graut, varm eller kald, då med varm mjölk til, og steikt fleske med flatbröd. Nonsmaten var kjøt, flesk eller fisk, og so til kvelds graut, ~~midd~~ eller varm etter som det hövde, og tildels jordeple, dei var varme og anten med berre sur mjölk til, det var jamnaste i eldre tid, eller og med spekebrisling eller sume gonger salt fisk kokt; det var meir sjeldan med fisk då. No brukar dei til nons bröd og kaffi eller mjölk, og til kvelds graut med oppvarmede leivningar etter middagsmaten eller anna å bita i.
7. Nokon viss mat på visse dagar i vika meir ukjent. Sundag kjøt og laurdag ofta spekesild eller anna salt. Dei andre dagane skifte det med kjøt eller fisk.
8. Ikkje noko visst skifte på dette etter sumar og vinter.
9. Fisk var gjerne, eller kanhenda minst 4 dagar i vika, serleg um der var fisk å få, og til visse tider, t.d. sildatidi eller da der var makrell.
10. Kjøt og flesk dei andre dagane i vika, 2 eller 3. Flatbröd var stödt på bordet til middagsmaten, likeso til dugurd når der var steikt flesk attåt, likeso um kvelden um dei hadde leivningar etter middagen. At flatbrödet vart bruka berre til visse matslag var ukjent.
11. ~~Fa~~ matsetel kan ikkje setjast upp, for det kunde lett koma brigde på ved uventa tilgang av matslag, serleg fisk, for den måtte stundom brukast fort.
12. Som regel var der brigde på middagsmaten kvar dag, so ein slapp same retten fleire dagar etter kvarandre.
13. Nokon sers "nasjonalrett" frå heimbygdi kan eg ikkje minnast. Me borni lika sers godt saltsprengd fisk med feitt ~~alt~~

- 2
- det var av det beste me fekk. Elles var komla godt likt av mange. Til högtids lika folk godt raud-dravle eller gomme.
14. Me nytta alle slags fiskemat og dei vanlege fiskeslag, og vandar korkje makrell eller kjukling. Steinbit bruka me ~~IK~~ ikkje eta, den fekk grisene kokt. Retten "smalaföter" somxs skal verabnkt på Jæren, kjenner me ikkje til hjå oss. Kjukling var festmat heima.
15. Eg veit ikkje av at krigane har brigda kosthaldet anna fyrebils. Under krigane nytta me meir sild, um me berre fekk, og det gjorde me, likeso bruka me kaffesurrogat, men ~~Ø~~ då krigen var sluttminka bruken av sild av, og med kaffi~~ØØØØ~~ surrogatet vart det heilt slutt. Sopp ikkjeyntta heima, kjuper kunde dei bruka litt, men alles hadde dei so god tilgang på bær og frukt at dei vart mindre nytta. Blåbær veks lite av heima, so dei nytta me ikkje turka. I min oppvokster bruka dei mykje "kaffirot" dei kalla til kaffien, no er det avlagt.

5193