Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Møre og R.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sande

Emne: Måltid og mat

Bygdelag: Voksa

Oppskr. av: Torvald Baade

Gard: Voksa.

(adresse): Voksa

G.nr. 63 Br.nr. 2

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

1. Om vinteren var det Memorgo (morgonmålet) Middags-(mat) Nons-(mat) og Kvelds-(mat).
Om sommaren i slåtten når ein stod opp i 4 tida var det "lissje memorgo" i 5 -6tida og sumetid "ei tugge" når ein stod opp av middagskvilda.
Morgonmaten er i 6-7-8 etter som ein står opp. Middag 12-13. Non kl.17 og kveldsmat 2o-21.
3. Omlag som nemnt ovanfor.
4. Ikkje no. Men det er greidt at er det ekstra hardt arbeid so lagar matmora kraftigare kost - mat som er til å bida på - og er det lettare arbeid, so er det ofte lettare mat og.
5. Hovudmålet var og er middagsmaten. Kanskje i vinterfiskja når "karane" var på sjøen tok ein det lettare med middagen, men då var det altid fisk, lever og supa tilkvelds.
6. Til vanleg var det varmt berre til middags og ifall ein hadde fersk fisk tilkvelds vart det altso tvo varme matmål om dag.
7. Nei det er som det kan høve seg. Har ein kjøt ein gong for vika, so er det sundag. Elles byter ein på med fisk og sild
8. Nei det trur eg ikkje ein kan seie.
9. Ein kan knapt seie at det er nokon fast skikk med kva dagar ein har fisk, sild eller kjøtmat. Kjøtet ein har vert helst å triva til når det ikkje er anna. Fisk og sild brukar når ein har dei, helst fersk då.
1o. Flatbrød brukar ein til kvart hovudmål når det er feit mat, f.eks. steikt flesk, fersk fisk og lever og ymse anna.
11. Ein viser til det som er sagt under 9. men torer ikkje ta på meg å setja opp ein vanleg matsetel for vika.
Om vinteren når folk fiska gjekk det mykje på fisk og fiskerettar, om sommaren då det var mindre tid å fiska i gjekk det meir på melk og mjølmat.
12. Skilnaden frå idag er at no har ein lettare for å få i ymse matslag og hermetikk til alle årstider, og det treng soleis ikkje verta slike lange bolkar med einsformig kosthald som i eldre tider. Spørsmålet er berre kva ein har råd til.
13. Skal det vera nokon ting som framom anna er på alle manns bord og som flestalle likar, so må det vera fersk fisk og lever. Ein serleg Sunnmørsk rett er kamsehovud, men den vert mindre brukt no enn tidlegare og

5197

grunnen kan vera at ein no har lettare for å få fullverdigt kosthald likevel og at magen ikkje har slikt sterkt krav etter feitt og vitaminer som den gongen.

14. Den einaste slag mat som eg har høyrt folk et andre stader og som ikkje vert brukt her, er sopp. Då snakkar eg ikkje om slike hendeløyser som frosk og sniglar.

15. Det kan ein knappt seie. Einast kan vera at ein lærde å laga til fisk og sild på fleire måtar, og at innmaten av dyr og fisk vart betre utnytta. Dei andre surrogat som vart nytta, var ein helst glad for å verta kvitt, so det kan ein ikkje seie har verka varande på kosthaldet. Meir verknad kan det ha at ein større prosent av gjentene går eit kurs på ein hushaldsskule før dei gifter seg, og det er aldri so, at dei ikkje tek med eitkvart nytt derfrå.

5197