

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bjerkreim

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Nedre bygda

Oppskr. av: Jørgen Skjæveland

Gard: Heltland (bondegard)

(adresse): Vikeri

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Anna Skjæveland, husemor 80 år.

SVAR

1. Før hadde dei til vanleg 4 måltid om dagen. Morgensmat (iittale: måransmad) kl 6-7, mattid (matte) kl 11, non kl. 4 e.m. og kveldsmat kl. 8. I 1910-20 åra var måltida omroptis: Morgensmat kl. 6, frukost kl 10, middag kl. 1, ettermiddags-kaffi straks etter, mellommat kl. 5 og kveldsmat kl. 7-8. Det var er ikkje berre matmåla som hev namn, Imen tida matmåla var. I eldre tid sa dei daure for mattida kl. 10. På Heltland heiter beiga i kring etter den tida då sola står rett oppover beiget. Daureknuten, Middagsknuten, Nonberg. Elles er der Nonsfjell på mange gardar i bygda. - No hev dei
2. Det teke bort frukost og ettermiddagskaffi og flytt middag til kl. 11-12.
3. Det var ikkje stort noko skil på måltida sūmar og vinter, anna enn morgensmaten var noko seinare om vinteren.
4. Nonsmaten var hovedmåltida. Det var vistnok ikkje noko skil på nonsmaten sūmar og vinter.
5. Noko sers måltid ved sers arbeid var

ikkje vanleg.

6. Til vanleg hadde dei to varme rettar: Non og kveldsmat. Til kvelds åt dei kokte varme jordeple eller "mjelkemad" t. d. velling.
7. Det var ikkje nokon sers matrett til kvar rett dag. Til helg var det gjerne kjøtsupe, kvar juleaften var det alltid sidesteik på gloa (= i elden). Den skikken held seg ennå. (No stiker dei på panna) Skjertorsdag var det fisk. Det er avlagd nå. Laurdag var det noko simplare mat. Det var ikkje noko skib på dette sumar og vinter.
9. Dei hadde alltid meir kjøtmat enn fiske- mat. Fiskemat var det mest av i fiske- sesongen, aune om hausten, sild etter jul. Elles var det vel fisk til om man når dei tilfeldigvis hadde fenge kjøpt noko i byen.
10. Dei hadde fladbrød til morgonmat og non. Til morgons smurde dei smør på brødet og åt skikt pølse attåt.
11. Til å setja opp ein matsedel for ei veke vert utrad for matskifte kom berre i "huytt og ver". Men eg skal nemne ymse slags middag som var vanleg kvardagsmat: Sidesteik (= ribbesteik av sau) stekt på gloa, smalahove (= sauehoved), smalahøter, attåt korpe (= klubb), stekt aune eller sil på panna eller kokt, stekt pølse på gloa eller kokt likt kjøtsupe, stekt fisk på panna, kokt innkjøpt tunfisk eller fersk fisk og stekt sild. Kjøtsupe til søndag og erk- supe til høgtid og brudekup. Til morgon åt dei mjelkemat t. d. vidding (= velling), kokt av mjølk og grynmjøl, tidligare av hane. Ei tid åt dei dette til frukost.

12. Om lag det same ^{rettane} et ein til middag no
 så. Men no et dei til kvardags mange
 gonger kjøtsupe og ertersupe. Dei et
 mindre aure og lite sil, men meir sjøfisk.
 Attåt dette koka dei meir saftsupe no.
 Til søndag er det steik, sjuve gonger kjøt
 nedlagd hermetisk eller kjøtkaker. Attåt
 et dei dessertar frukt eller bargrønt med
 fløyte på.

13. Bygda er den rikaste sauebygda i landet.
 Difor får me vel kalla kjøtsupe, kokt av
 smalakjøt, jordeple og litt havregryn i, for
 nasjonalrett i bygda. Folk er vande
 med sauekjøt og tykkjer odette kjøtet er
 best av alt.

14. No et dei vel helst all mat som vert
 nytta kring landet, frænkna mindre kjende
 fiskeslag og sopp. I eldre tid måtte dei
 ikkje eta høns og hestar. For 60 år sidan
 tok dei til å eta høns, men det var mange
 gamle som aldri våga smaka hønekjøt.
 Sidan tok dei til å eta hestekjøt. Grisa =
 levur måtte dei heller ikkje eta.

15. Noko sers brigde i maten etter andre
 heimskrigen vart det ikkje. Då freden
 kom og tilgang på mat vart behe, tok
 ein straks opp dei gamle matrettane.
 Kanskje nyttar dei no meir mat av frukt
 og bær enn dei gjorde før.

Me kjemmer ikkje til korlis desse mat-
 rettane vart kjende. Dei fleste hev vakse
 fram or naturab-hushaldet frå iutgamal
 tid.