

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Soknedal

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Bakka bygde

Oppskr. av: Tobias Sel

Gard: Sel

(adresse): Hauge i Dalene

G.nr. 40 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Egen erfaring

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

Dette blir en
skildring av landbygden
matstell

Født 19-1-1882 Soknedal. Bonde

SVAR

- 1 En hadde morramat, om morgenen når en stod op. Måtti mellom kl 9 og 10. Middag i 12 tia. Så kvitte en middag og hadde deretter ettermiddags kaffe. Kveldsbeiti mellom kl 4 og 5. Så til sist kveldsmat som en hadde når en var ferdig med dagens stree, mellom onnetidene kunne det vere ved 8-20 tiden, men om somnaren i stonna kunne me flokka bli 10-22 - før en fik kveldsmat. Det må huskes at folk var og måtte vere tidlig på beina en hadde ikke så mange tekniske hjelpemidler som nå. Skatten måtte en vere på slattervoden 4-5 om morgenen for å få nytte av duggen. Om høsten når kornet skulle treskes med tust måtte en begynne omkring på samme tid skulle en få gjøre noe annet i dagens løp. Følgerig hadde en morramat tidlig, men mange fik både

gå sløttevodlen og til træsmi-
gen mens kvinfolka laget
morramaten. Nå har en mor-
ramat mellom 6 og 7. ingen
matti. Middag ved 12 tia. mid-
dagskvilde er der på som tar.
En kan ta en pause, men den benyt-
tes meget til å høre nyhetsremin-
gerne kl 13. Etter middagkaffen er
for en stor del avhengig av om
en har fappemerker. Kveldseti
ved 16 tia. Kveldsmat mellom kl
19 og 20. ^{Morramat. Matti. Middag.}
Kveldseti. Kveldsmat.

- 3 Hvor der er elektrisk lys blir
ikke forskjellen stor, men
hvor der ikke er dette ligger
en gjerne lenger om morg-
nen og går til sengs tidlig
om kvelden, der har en gjer-
ne morramat etter 8 om mor-
gen og kveldsmat før kl 19
men de fire måltider har
en som regel.
- 4 Ja det har vært en gammel
tradisjon ^{med} risgraut især skue-
graut når en var ferdig med
skuronen, men nå siden
1940 har det vært vanskelig å få
tak i ris.
- 5 Middag har alltid vært hoved-
måltidet både sommer og vin-
ter.
- 6 Som regel bare et Middag, men
i min barndom var det regel
om høsten når med de nye

poteter kom å ha varme pote-
ter og brisling eller spekesild
til kveldsmat.

- 7 Der var en regel om særskilt
mat især med hensyn til
middag når en skulle ha
kjøt, fisk og sild, men der
er ingen jeg har smakt
med som kan huske hvor-
ledes regelen var.
- 8 Der var nok, men jeg kan
ikke finne ut hvorledes det
var.
- 9 Kan desverre ikke svare på
dette men kjøt var var^{det} ial-
mindelighet bare om søndagen
og en ukedag, men sild hadde
en mye. Der er et gammelt
ster som sier
Sild sild sild
ti da sild
du meg gjerne vil
ellefte daen stunnna til
- 10 Har minnet med bruken av
flatbrød, men det er helst til
bida en brukte og bruker det
ved hoved måltidet middag
Det er især som bida flatbrød
brukes. En tar et stykke (bida)
av flatbrødet legger et styk-
ke legger et stykke kjøt, sild
eller fisk på dette - til fisken
tar en gjerne lit ^{så et stykke av en potet} smør, så leg-
ges et lignende litet stykke
flatbrød på dette, det tryk-

ker litt sammen, dette kalles bide
 Denne blanding av posekrempe
 fisk, smør, poteter og flatbrød
 smaker godt. Flatbrød bakt
 av havremel og poteter bruke-
 tes og brukes også meget til
 sodl, en tar melk i en kop-
 -kjernemelk er best - så knu-
 ser en flatbrødet i små styk-
 ker, bryter det i nevene - og
 lar det blötne i melken.
 det kalles sodl, det smaker
 godt.

11 Nei desverre.

12 Der er en meget stor forskjil
 Kostholdet var enkelt i eldre
 tider. Poteten spilte en stor
 rolle. Næbost - vi kaller poteten
 for næba i flertal næbe-
 brukes meget. Denne ble laget
 slik. En tok kokte poteter, stam-
 pjet disse med en "støider" blan-
 det sur melk og salt i. denne
 ost ble så klint på flatbrøds
 bida, et annet stykke flat-
 brød ble lagt over, dette var
 næbostbida og var daglig kost
 Flatbrød ble også brukt til
 "mylja". Når en kokte kjøtt-
 suppe, tok en noe suppe i
 en skål eller tallerken og had-
 de flatbrød i suppa, dette kalle-
 tes mylja. De brukes også for
 mye harsegrant, dette brukt
 især til "matti" kl 9 formiddag

5227

Før godt og vel 50 år siden var her få utover bygdelene som hadde komfyr. det ble en revolusjon i hushold. ningenda disse kom i bruk. Før den tid hadde en hedla til varmensted inne ^{i stua} og en eller to åpne skorstene i kjøkkenet til kokning og varming av vann. Gjennom landbranderne og bakerier fikk folk smok på stump - brød - bakt av rug og hvete. før den tid var det bare havre. Poteteskaker som bruktes så mye og enda brukes var også var også bakt av havremjøl

13 jeg vet sandelig ikke. det måtte være risengröt

14 Lutefisk brukes svært lite utover bygden.

15 Den annen verdenskrig forandret kostholdet bare midlertidig. Under denne var mat-situasjonen utover bygdelene ganske bra. Vi hadde melk og vi fikk mjøl på kvestene og bakte poteteskaker. Kjøtt hadde vi også sjøl. Bruken av sop har aldrig vært syndelig utbredt her. Nypen og tørrde blåbær brukes, men ikke mose kaffetilsetning. Melk derimot brukes mer enn før 1940 "

Ellers brukte en mye brisling, mange kjøpte en hel tønne med brisling, for en begynte med hermetikkfabrikker var den billig. Brisling og poteter var dagligkost. I forbindelse hermed kan sies at fra prestegården er kommet mange nye matskikker, det var således en prest som først innførte poteter til byggen vistnok i slutten av 17 hundre tallet, de var de første i Rogaland. Når kaffen kom vet jeg ikke, men den har vært lenge. I de dage var det et pengespørsmål med kaffe, de fleste var nok sparsomme i brukten av kaffe, men enkelte - især gamle kjerringer var regulære kaffedranke. Hadde det ikke vært for rasjoneringen hadde nok kaffe forbruket vært større nå enn for i tia. I min barndom var kaffe en daglig drikk. En annen ting som har vært brukt mye her - især i eldre tider - var mysmarbida, disse var lavet slik. En kokte bygmel - i den senere tid også hvitemel - i myse, kjerne-melk eller sur melk, dette kalltes mysmar og bruktes i likhet med vedost til bida, det kaldtes "mysmarbida".