

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.	24	Fylke:	Hordaland
Tilleggsspørsmålnr.		Herad:	Austevoll
Emne:	Måltider og mat.	Bygdelag:	Stolmen
Oppskr. av:	Johan Tufteland,	Gard:	Gåsnes
(adresse):	Stolmen.	G.nr.	18 Br.nr. 8 og 9

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Anton L. Våge, Stolmen. 60 år.

SVAR

Her har det alltid vore fiskarmiljø. I eldre tid var det vanskeleg å greia seg for dei fleste, og dei måtte nytta ut alt dei kunne for å greia seg. Litt etter kvart har dette brigda seg. Noka større sprang har det sjeldan vore, det kan einast vera i dei to siste krigstidene. Like til kring 1900 vart det kjøpt svært lite til hushaldet. Då kom det etter kvart meir pengar mellom folk og dei kjøpte meir.

1. I eldre tid hadde dei det så ymse med måltida. Det retta seg noko etter kva onn det var. Til vanleg hadde dei 4 eller 5 mål. I vårarbeidet, slåttonna og haustinga hadde dei 5 mål om dagen. Dei reiste seg opp i 4 - 5tida og gjekk til sengs i 10 - 11 tida. Så hadde dei oml. 2 timar middagslur. Då måtte alt vera stilt på garden så dei fekk kvila seg. Men fiskarane som fór til havs tidleg om morgonen, fekk ikkje mange mål for dagen. Litt mat tok dei før dei fór i 5 - 6 tida. Niste hadde dei mest alltid med seg når dei skulle vera borte til ut på ettermiddagen. Men ofte åt dei ikkje større av nista før dei kom heim. Dei vart gjerne så opptekne med fisket at det ikkje vart tid til å eta. Ruskever kom det og på dei så dei fekk anna å gjera enn å setja seg til å eta. Til nistebunad hadde dei ambar eller spann med graut og mjølk eller sur mjølk

som dei hadde rørt sundbrote havrebrød nedi. Om vinteren fraus gjerne mjølka og grauten så dei måtte tina nista i munnen. No for tida er det mest alltid 4 mål for dagen.

2. Namn på måltida:

1) Førefrukost. Det var litt mat dei tok seg i 4 - 5tida nar dei reiste seg opp og gjekk til onne-arbeidet. Dei ville ikkje gå fastande på arbeid.

2) Frukost. Dette måltidet tok dei i 8 - 9 tida. Det vanlege var kaffi og kaker. Kring 1900 fekk ungane etla kaker etter alderen. Gutane fekk frå 3 til 6 kaker kvar. Dei eldste fekk mest og så minka det med alderen. Det var vanleg klint graut på desse kakene. Stundom hadde dei sirup og kabrette (kokt av ~~sm~~ saup) på kakene.

3) Middag hadde dei i 12-tida. Då fekk dei til vanleg sild, fisk og poteter.

Dei åt mykje sild salta eller i speke. Stundom hadde dei mødlebete (mellommat) mellom frukost og middag i 10 - 11 tida. Etter at det har vorte slutt med førefrukost i onnetida og den vanlege frukosten vert teken kanskje så tidleg som i 7-tida, har det vorte meir vanleg med mødlebeten.

*x Middag skulle det vera kl 12. Ein gammal mann som ~~draiv~~ og spadde i ein åker, såg på søla når klokka var 12. Då heiv han spaen og gjekk heim. Hadde ikkje kvinnfolka maten ferdig når han kom, fekk dei skjenn.

4) Nons fekk dei i 4-tida. Graut og mjølk var det vanlege til det målet..

5) Til kvelds fekk dei lubbesild og kalde poteter som var att etter middagen. Dei fekk og graut med mjølk på. 10 stykke åt av same grautfatet.

Når ungane miste mjølk eller graut på golvet, måtte dei vera brennande snare og springa ned og sleikja det opp att.

3. Om vinteren hadde dei ikkje førefrukost til vanleg. Men dei andre måla var som elles på året. Karane som for til havs tidleg om morgonen, tok seg noko mat. Dei åt mykje komler. Ofte var komlene gamle og mygla, men det gjorde aldri det slag, dei berre skrapte det meste myglet av og åt komlene like godt. Når ungane kløyvde komlene, skjente matmora for det gjekk så mykje smør til dei. "Vil ikkje de ha maten, så vil ikkje maten ha dykk," sa ho. Ein gamal mann laga ðeg gryn mjølkaker som var i tjukkaste laget. Han klinte litt smør på dei og bretta dei ihop. Oppå den duble kaka smurde han graut og oppå det att noko sirup. Dette gav han ungane, og dei var alltid glade i desse kakene. Det var gamal skikk å gi ungane som kom i døra, ei kake eller ei komle i nevane som dei måtte eta med dei stod der.

4. Slåttegrauten har fylgt med frå gammalt. Dei gamle kokte han av ris mjøl - malne risgryn. Dei strøydde litt sukker på grauten og hadde smørauga i han. Dei gamle matmørne klinte med fingeren, det var vanleg like til 1900. Når dei fløytt rommen av mjølkekolla, strauk dei rommekanten or fatet med fingeren. Så drog dei fingeren laust mellom lippene slik at rommen losna frå fingeren og fall ned i rommabøttet. Dette kom av at alt skulle nyttast og det var snednaste måten å gjera det på. Ingen brydde seg om at det var ureinsleg.

5. Middagen var alltid hovedmålet. Dei brukte ofte steikt fleisk og komler, og dei duppa komlene ned i fleskefeittet når dei åt. Når dei hadde steikt fleisk, skulle dei ikkje ha smør på potetkakene.

6. Dei hadde alltid varm mat til middag. Stundom var dei ute og fiska så tidleg om kvelden at dei kokte fersk fisk og poteter til kvelds. Til sundags kokte dei kjøt eller flesk og sodd. Soddet var av havregryn eller bygg-gryn.

7. Vørkedagane var det ^{ikkje} større brigde på matsetelen. Dei kokte tynnt fiskesuppe når dei fekk fersk fisk.

8. Denne matordninga var den same sommar som vinter.

9. Kjøt fekk dei berre om sundagen. Men dei steikte stundom flesk til maten om vørkedagane. Smolt brukte dei mykje på kaker og komler og til fisk og poteter om middagen.

10. Dei brukte flatbrødbetar til middag. Bakstedagane reiste dei seg opp i 4-tida og bakte og steikte. Kona knadde i ei stor flat malmgryte og bakte på eit stort bakstebord. Mannen stod heile dagen med sid bukserøv attved komfuren og steikte. Det var vanleg kring i heimane at mennene steikte når konene bakte. I vissa var det slik til 1900, seinare vart det meir vanleg med bakstekoner dom gjekk ikring. Dei heldt til i kjellaren eller på kjøkenet med steikinga og bakinga. Somme hadde eldhus og heldt til der. Mann og kone greidde oml. 20 sneiser flatbrød og vel det på ein dag.

Dei steikte stundom havrekaker. Somme ville ikkje ha poteter i kakene. Til jul og andre store høgtider steikte dei noko dei kalla knekalefser. Det var vanlege lefser gjerne med ekstra godt mjøl i. Medan lefsane låg på hella , smurde dei litt råmjølk over dei. Mjølka stivna snart og var til ein fin glasur på lefsa.

Til middag laga dei store betar av flatbrødleivar og fisk og poteter. Klingabetane var gjerne 30 - 40cm i firkant. Mellom flatbrødbetane la dei poteter skorne

i skiver saman med smolt og ein sjeldan gong smør. Det var berre ein og annan gong ungane fekk ein liten klatt smør til beten sin. Om sundagen fekk kvar tiletla kjøt og flesk. Kvar fekk to små molar kjøt eller flesk. Spekemat åt dei helst til kveldå eller attåt poteter til middag. Dei kokte ofte noko dei kalla potetsmør. Det var laga av poteter og mjølk og litt romme.

11. Førefrukost: Dei tok seg nokre kaker, komler eller ei rommekolle. Det kunne og vera frumsekaker eller grynmjølkaker.

2. Frukost: Då fekk alle etla nokte kaker. Før 1900 brukte dei kaffi berre til frukost. Til non var det graut og møse eller mjølk.

3: Middag: Sild, fisk og poteter. Betar. Havremjølssuppe med sur mjølk på. Dei fekk mest aldri søt mjølk. Mjølka skulle stå så dei fekk fløyten eller rommen av henne.

4. Non: Graut og mjølk.

5. Kvelds: Graut, spekemat. Flatbrød. Slik var det kvar dag vinter og sommar.

12. No er det noko heilt anna. I 1860-åra var det endå verre enn for den generasjonen som vaks opp kring 1900. Då måtte dei reisa med fisk og sild til kvernar lenger inne i landet og byta til seg mjøl eller korn. Litt korn hadde dei med seg heimanfrå og mol det med det same. Dei rodde og ofte til Bergen -ein rortur på 7 gamle mil- og slepte med seg store fiskekister med levande fisk og kjøpte det dei trong mest.

13. Nasjonalretten her var vel det dei kalla kams. Det var leverkomler kokte i brosmehoved. Om våren når dei hadde vore ute med liner og fått mykje fisk, kokte dei mest alltid kams av brosmelevera og hoveda. Dei reinska levera og valde ut den feitaste og finaste.

6

Drog ut tagene og eitland. Kreista levera mellom fingrane så ho vart som ein graut. Hadde så noko surt i t. d. sur mjølk. Blanda saman med levera noko grynmjøl og havremjøl.

Kveita eller laksen selde dei alltid for då fekk dei litt pengar. Det kunne nett vera til bryllupsmat dei tok slik fisk. Nisa fekk dei ofte i laksegarna, og den åt dei.

14. Dei fleste likar ikkje hønsekjøt.

15. No etter krigen er matstellet noko brøgda. Dei fleste brukar meir kveitebrød. Og så brukar dei meir ost, hermetikk, syltety og anna pålegg. Men sirupen er borte, den er ikkje i handelen. Grønsaker vert og meir nytta, det var mest ikkje i bruk for 20 - 30 år sidan. Hakkekjøt og kjøtkaker kjem frå byen og er å finna på mest kvart bord om sundagen.

5328

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING