

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Hordaland
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Etne
 Emne: Måltider og mat. Bygdelag: Etne
 Oppskr. av: Öystein Grönstad 75 år. Gard:
 (adresse): Etne G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Egen røynsle.
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Måltider og mat.

I) Så langt tilbake som jeg husker-omkring 1880- og fremover hadde en på vanlige mindre gårer som her er ialmindelighet, hadde en disse måltider om dagen: Det første måltidet het "Bisk". Det var et let måltid oftest en potetkake og en kop melk og dette spistes med en gang folk kom fra sengen og gjerne hver for seg eftersom de forskjellige familiemedlemmer kom i klærne. Dette var i femtiden om morgenen. Det var ikke nogen samlet bordseta da. Etter biskan gik folkene til hver sit gjöremål.

Neste måltid omkring kl. 7 morgen var det "Åbet" (frokost). Til frokosten var alle samlet. Den bestod av kaffe potetkake lefse med smör eller potetstappe og flatbröd. Somme brukte gröt til frokost.

Så kom "Duren" (middag) i ellevetiden.

Det kunde være kjøt og eller flesk kokt med suppe og av og til erter, men svært mange brugte sild og poteter og flatbröd. Det kunde være fetsild, vårsild eller brisling. ~~Nonsmaten konkluderer~~ Mange brukte gröt helst av havremjöl til middag, og der de hadde anledning til det hadde de gjerne spikøflesk eller spikekjöt i tillegg til gröten. Av drikke til middagsmate bruktes

2

surmelk, saup, myse, mösmörblanding. Mösmör fik en når en kokte inn mysen til den tyknet en del, den var da hold bar og så tok en noget av ~~henna~~ dette mösmöret og blandet med vann og dette var mösmörblanding.

Nonsmaten kom kl. 4 em. Da var det det samme som til åbeten. Kveldsmaten kom først efterat arbeidet var slutt om kvelden oftest i 9 til 10 tiden. Det var det mest almindelige med gröt da, og so regel blev det kokt såmeget gröt til åbeten eller til duren at det var nok igjen til kvelds. Det var da helst myse til væte til kveldsmaten.

Hos småkårsfolk, husmenn og andre, som hadde lite melk blev det brukt "Vassupa" som væte til maten. Det var suppe kokt av vatn med noget havremjöl på og gjerne med noget sur myse eller mösmör i så suppen fik en sursmak. Det var de samme måltider sommer som vinter og til de samme tider.

Nu for tiden er det på de aller fleste gårder det samme antal måltider om dagen som det har vært tidligere, men tiderne er noget forandret. Biskken, første frokost er nu 6 tiden om morgenen og det er full bordskik.

Det er kaffe med bakebröd enten fra baker eller hjemmebakt smör-ofte margarin- lit ost og andre bruker sukker på skiven som pålegg. Sirup når den kan fåes.

Så er det annen frokost i 9 tiden efter samme opskrift. Middagen kommer nu i 12 tiden og regnes for hovedmåltidet.

Men det er først i de siste omkring 40 år at det er regelmessig ordentlig middagsmat på gårdene. Til middag nu har en kjøt av forskjellig slag enten kokt med kjøt-suppe til og ofte erter, eller stekt og da enten sötssuppe eller melk til (skummet) eller fisk, eller sild med melk eller suppe til. De fleste har vel flatbröd til, men det holder på at gå av bruk og det minker med flatbrödet for hvert år (desverre).

Det er de samme måltider både sommer og vinter og til de samme tider på dagen.

Det er mange som hviler lidt efter middagen og etterpå vil mange helst eldre folk, ha en enkel kop kaffe förend eftermiddags arbeidet begynner. (det har vært vanskelig med dette nu i rasjone- ringen).

Nonsmat kl. 4 em. og samme mat som til frokost.

Tiden for kveldsmaten et noget forskjellig hos de forskjellige, men omkring kl. 8 em . er vel det mest almindelige. Da er det nogen som bruker gröt, men det går mere og mere over til almindelig brödmat og da helst med melk til. Gröten nu kokes helst av havregryn.

Ved serskilte anledninger som tresking, potettak o l. var det de samme regelmessige måltider, men noget rikeligere opdækning og gjerne med en varm rett til kaffematen. Det er da ikke gröt til kvelds.

De enkelte ukedager har ikke sin serskilte regelmessige mat.

Det kommer nogets an på tilgangen av de forskjellige matvarer. F.eks. fesk fisk får en ha den gangen den kan fåes. I slaktetiden om hösten blir det mere kjøtmat. Når vårsilden kommer på eftervinteren er det mere sild osv. Til middagsmaten regner en flatbröd som önskelig, men det vanskelig med å få folk til å bake og flatbrödet holder på å forsvinde. fra spiseseddelen.

Det er meget stor forskjel på matsettelen nu og for 50 år siden, da blev det spist omtrent bare sammalet mjöl, nu fordetmeste siktet mjöl. Förmindre kjøt, fisk og egg, nu betydelig mere av dette.

Maten er iafall blit betydelig dyrere.

Nogen sers nasjonalrett har en ikke her i herredet. det skal være lutefisk og risgröt julesaften. Og da helst nakkefisk når den kan fåes. Så har vi fatost, nermest en variasjon av gammelost og Söost, en kokt ost som er ugjæret. Her i bygden spises både makrel og kylling og höns og ellers såvit jeg vet det samme som andre steder.

Jeg tror ikke en kan si at den siste krig har forandret matskikken, men det kunde være mindre variasjon i rasjonerings-tiden, men nogen varig

4
forandring er det ikke blit. Kanske nogen fremdeles bruker surogater for kaffe som under krigen, men det er ikke mange.

Nogen bruk av sop, nyper eller liknende har det ikke vært og er heller ikke ~~hærr~~ i ströket. Heller ikke er det nogen utstrakt bruk av frukt og grönsaker.

5371

Öystein Grönstad.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING