

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Måltider og mat

Oppskr. av: Hari Haga

(adresse): Balderheim

Fylke: Hordaland

Herad: Strandvik

Bygdelag: Rønnestrand

Gard: Haga

G.nr. 105 Br.nr. 2 og 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

## Måltider og mat.

Det er trillaust at landhandelen hadde stor innverken på brigde i matskikken ogso hos böndene. Då der kom kerambu i kvar bygd vart det lett vint å få kjøpsbröd, "stompbröd" sa dei her. Fyrst vart det slutt med saltmat til morgons, og istæm brukt brödskiver og kaffi. Og stött skulle det då vera skiver til skulevasta åt barni. Litt etter litt vart det ogso skiver og kaffi til nons, og saltmaten vart flutt til middagsmålet. Det vart då lengje bruka grant til fast kveldstett. Men i seinste åri er vassgrauten komen heilt ut or kosthaldet, og ein bruka skiver til kvelds ogso. Det var gjerne slike som hadde vore på skular eller i byen som vilde ha det solis når dei kom heimatt. Når folk fekk komfurar tok somme ogso til å baka stompbrödet sjölve.

For pålag 50-60 år sidan og derfor, bruka dei ogso kaffidrikk attåt til morgons, men det var stött berre kornkaffi til kvardags, baune kaffi var det berre kvar sundagsmorge og til framande. Og kaffien var kjøpt ubrend og brend heima.



2

1. Før hadde dei dei 4 faste matmål om dagen. Dertil førebisk og middagsbisk om sumaren, men berre førebisk om vinteren. No er biskane sløyfa, og ein har berre 4 mål året rundt. Før var første målet kalla måråmsmat (koma inn te måråms) seinare vart det sagt frukost. Den var i 8 tidi (Førebisk fikk ein med same ein reisopp.) So var det "middags" i 12 tidi, non-nons i 4 tidi og kvells i 8 tidi. (Middagsbiskem var når dei hadde kvilt litt etter middagsmaten.) Ein brukar å ha matmåli til dei same tidene no og.

3. Tidi for matmåli var mykje den same sumar og vinter. Den har iallfall vore det so lenge nokon no hugsar.

4. Den tid dei tråkste med tust fekk trøskekaren stött "løbisk" til seg millom måli. Seinare når dei tråkste med maskin skulle det og vera "løbisk" ei stund etter middag. Summe bar den då og åt løa, hos sume gjekk dei inn til bors og åt den. Løbirken måtte alltid vera noko ekstra godt, smurde vaflar, frumsakaka eller sovore. Var det bakstekling låut kliningi vera meir ein vanleg god.

5. Både frukost og non var mest som hovudmål før. No er det middagen. Det var mykje likt sumar og vinter.

6. Før hadde dei varm mat både morgon og nons om vinteren. Om sumaren var det brukt herikring å eta maten kald. Om kvelden kaka dei poteter



3  
graut og kjøt og slikt som skulde brukast dagen etter. Berre fisken åt dei varm då og. No brukast den varme maten til middags bote sumar og vinter.

7. Det var stött betre mat laurdagskvelden og sundagen enn elles i vika.

8. Det var likt året rundt at ein skulle ha betre mat i helgi enn vekerdagane.

9. Der var forskyt på dei ymse gardar kor mykje eller lite kjøt ein hadde, og kor mange folk der var om bordet. Summe kunde ha kjøt eller fleisk dei fleste frukostar i vika, med andre hadde kjøt berre med helgi og ein eller to gonger til. Fisk og isør sild var mykje bruka i hushalde før. Der skulde mykje saltmat til to mål dagsbott.

10. Før då dei laga beta vart det bruka svært mykje flattbröd til den salte maten. No bruka böndene flattbröd til middagsmaten, men det vart ikkje ete på langt nær so mykje av det no som før. Til spekeflesk og stukt fleisk må ein ha flattbröd.

11. Matsett for i veka på ein vanleg bondegard her for pålag 70 år sidan, om vinteren.

Sundagsmåråns: Bakstekaka, vaffelkaka eller frønsakaka, smør, ost, sirop og kaffi.

Middag: Kornle og feitt og sur mjølk.

Nons: Sjøt, poteter, kålrabe, flattbröd, kjøtsidd

Kvøls: Mjølkegraut, eller kornle frå middags

Førebisken var kaka, kling eller søstostekjøn  
heila veka



Mandag i Märransmet: Salt fisk, smält, poteter  
flattbröd og kaffi. Middags: graut og surmjölk  
Nons: Spekesild, poteter, flattbröd, vassupa.  
Kvelds: Dravle.

Tyrsdag, märrans: Steikt fleisk, poteter, flattbröd  
og kaffi. Middags: graut og surmjölk.

Nons: Spekesild, poteter, flattbröd, kaffi.  
Kvelds: mjölkesupa.

Onsdag märrans: Lutafisk, smör, <sup>eller potetskappa</sup> poteter,  
flattbröd, kaffi. Middags: Graut og smjolk.

Nons: Kjøtt, kålrabe og kjøtsidd.  
Kvelds: Dravle.

Torsdag märrans: Märrpölsa og fleisk steikt  
saman, poteter, flattbröd, kaffi.

Middag: Graut og mjölk. Nons: Spekesild,  
poteter, flattbröd, vassupa.

Kvelds: Klörnje kokt i mjölk.

Freitag märrans: Poteter smält og flattbröd  
og kaffi. Middag: graut og mjölk.

Nons: Fersk fisk, <sup>lever</sup> ~~saar~~, flattbröd, fiskesupa.  
Kvelds: Mjölkesupa.

Laurdags märrans: Saupgraut, smör og  
flattbröd, saup. Middag: Graut og mjölk

Nons: Spekesild, poteter, flattbröd, kaffi.

Kvelds: Ertersupa, fleisk og flattbröd.

Matsedel for ei vecka om sumaren.

Sundag. Märrans: Slaker, brödskeer, smör  
ost, sirap, kaffi. Middag: Mjökegraut.

Nons: kokt kjøtt, poteter, kjøtsupa.

Kvelds: Klörnje med bräe smör.

Mandags m. Smör, ost og flattbröd, kaffi.

Middag: Kald graut og mjölk.

Nons: Røykesild, poteter, flattbröd, mjölk

Kvelds: mjölkesupa.



Tysdagsm. Spekeflesk, poteter, flattbröd, kaffi.  
 Middag: Graut og mjölk. Nons: Røykesild.  
 poteter flattbröd, mjölk. Kvelds: draole.  
 Onsdagsm. Fisk, smör, flattbröd og kaffi.  
 Middags: graut og mjölk. Nons: Sappa med  
 spekekjöt attät. Kvelds: mjölkosupa.  
 Torsdagsm. Spekeflesk, poteter, flattbröd, kaffi.  
 Middags: Graut og mjölk. Nons: Røykesild  
 poteter, flattbröd, mjölk. Kvelds: draole.  
 Fredagsm. Smält eller smör og brinn på  
 flattbröd, kaffi. Middag: graut og mjölk.  
 Nons: Spekejölsa, poteter, flattbröd, mjölk  
 Kvelds. Gletapå graut.  
 Lördagsm. Saupgraut, smör, flattbröd  
 kaffi. Middag: graut og mjölk  
 Nons: Røykesild, poteter, sappa.  
 Kvelds: Ertersupa, knoka og flattbröd.

På dei gardar der dei hadde giter, vart  
 matetelen noko ornorleis sumarsdag.  
 Der var det gite-gräs, poteter og flattbröd  
 kvarinaste morgon utanom sundagsmorgn  
 og draole til kvelds kvar inaste kveld.  
 Dei hadde og mest värberde kyr då, so  
 dei hadde mesta mjölki om sumaren på  
 alle gardar i bygdene her.

12. No brukar ein mykje smir kjøpebröd  
 i hushaldet. Det er so vist no med bröd-  
 skiver til frukost, stons og mykje til kvelds.  
 Og no brukast saltmaten til middagsmåltid  
 og kanskje litt til kvelds

13. Ein rett sorn dei i alle heimar  
 tyttkyr vel om og byggjer seg til er



6  
komla med kjøt og feitt. Det likar vist alle.  
Borni her i regla: "Da e ikkje leitt, me komla  
å feitt, då kan eg eta i sitt."

Sylve nasjonalretten som er brukt i festane  
her er ravedraule, ryomgraut og spekkkjøt.

14. Ein veit ikkje om mat som er brukt  
andre stader og ikkje her anna enn  
lungemas.

15. Under andre verdenskrigen vart ein  
nøydde å brigda mykje i kosthaldet. Men  
so snart det let seg gjera forlet ein krise-  
maten og kom seg attende til slik ein  
bruka det før krigen. Dei aller fleste  
brukar likevel myr frukt og grønnsaker  
i hushaldet no enn då.

Den tid dei hadde mjølki heime her på  
gardane var fredagen fast kinnudag.  
Og det var fast skikk at laurdagsmorgon  
skulle det vera saupgraut og smør.

5405

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING