

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Maaltider, og mal

Oppskr. av: Kristian Løvik.

(adresse): Gullskinn

Fylke: Høre og Romsdal

Herad: Fustna

Bygdelag: "

Gard: Fosshim

G.nr. 22 Br.nr. 8.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. I gamle dagar d. v. s. omkring 100aar tilbake og vel saa hadde en 5 maaltider; ^{huru} abit (foreprovet) aabit, dur eller dugur (middag) nonsmat (eftersverd) og kveldsmat. Naa er foreaabit sløffet, for den aat en mellom kl. 5 og 6 morgenen abit (frakosten kl. 8; dursmat (middagen) kl. 12. non (eftersverd) kl. 4 og kveldsmaten kl. 8. Sommertidene om sommeren har en nu en liten pause kl. 10 og naar du skal gaa ut etter middagskvelden og da altsaa kl. 10 og 2 (gamul tid) har du en kopp kaffe og et eller 2 stykker småbrød. Maaltidene holdes nu fraa same tid som før.
3. Den tid de strakta mid stuaa (stugua) begynte daga kl. 3-4, da strakta du til kl. 8 saa karpet paa skogsarbeid eller paa fiske. Sommertidene begynte du gamle kl. 5 eller Naa begynner arbeidsdagen samme tid om morgenen, kl. 8 og slutter som regel kl. 7.
4. Ja som før middagsrota dilt i 2 ved forsamlingen fraa kl. 10 og der servertes da paa arbeidsplaaen 1 kopp kaffe og et par stykker småbrød til hver person.
5. Middagsmaaltidet var ansett som hovedmaaltidet baade vinter og sommer.
6. Ja, middag og ofte ogsaa kveldsmaten var varm.

7. Ukens barbeidsdager varder ikke nummeret best forandring, men søndag var det bedre middag. Hadde en raad til det saa var det bedre frokost kost og kveldsmal ogsaa.
8. Denne ordning var den samme baade sommer og vinter.
9. Oftest var det en gang sild og en gang fisk. Kjøt var det sjelden mere enn en gang i uken nemlig søndag middag. Hos smaa-kaarsfolk var kjøt sjelden kost, sild eller erstatet kjøtretten.
10. Fladbrod brukt til alle retter av kjøt, flusk, sild og fisk.
11. Det har neppe vært noen forskjell paa matlistene de forskjellige aarsdeler. Matsedelen hadde, saapamti beholdningen gav anledning til det, et maal sild og et maal fisk. Hadde en fleksild (salta), brukt den ofte til frokost i saa naer arbeidstidhøve gav grund til aa vente sin middag, for en frokost av god fleksil vakte ikke honger saa fort som graut eller smørebrød - silden var nemlig mer tungfordøyelig. Matsedelen vilde bli forskjellig for de gamle samfundslag fets. fisker, handverksmann, smaabrukar gaardbr. paa store eller mindre bruk. Matrettene var for det meste de same hos alle men kunde brukes i forskjellige rekkefølge og for saa vidt angaaende mjølsorter var som regel formuesforholdet det bestemmende. Hos smaa-kaarsfolk var havremjølet den vanlige mjølsort. Hos saakaldt bedre folk var byggmjølet ikke saa lite brukt til kvikmjøl, som brødvare var potethaka lenge "emradindi", ~~saa~~ av havremjølet og poteter.

12. Forskjellen mellom matsedelen noe og før er nokk liten. Det brukes no mere mjølmat enn før, graut eller kake, men middagsmaten er framliis som før, fisk, sild eller kjøt.
13. Ser meg ikkje istand til aa svare paa dette.
14. Som nevnd paa ei tidlegare liste var makullen ispiselig her og nabobygdene fordi dei muntat den var menneskeater - aat lik som laag i sjøen. No er denne fordomen forlatt ~~en~~ trur no at forskan heller ikkje er nokon kassforaktar, for det er ikkje sjelden at der finnes ting i forskemagen som syner at han er likesaa ihardig menneskeater som makullen. Kyllinger brukes dit like no her. Den selges i byen.
15. Matsituasjonen under siste verdenskrig førte nokk til mindre bruk av mjølmat og mere bruk av sjömat (fisk og sild) ~~men dette er forlengst gaaft tilbake til~~ ^{no} ~~er~~ ^{er} forlengst gaaft tilbake til det vanlige kosthald før krigen. Nypur var nok brukt særleg i supper og er dit framliis. Det samme gjelder ogsaa blaabor, men soppe har aldri vart brukt her. Kjøffetilsetningen er forlengst glimther, men prissvingingen for kan henti sig bringe den i anvendelse igjen.

5591

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING