

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Granvin

Emne: mat og måltid

Bygdelag: _____

Oppskr. av: Jon Haukanes d.e

Gard: Haukanes

(adresse): Solkedal

G.nr. 134 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *etter eige røynsle*

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

*er pensjonert lærar, 82½ år gamal*SVAR ~~til~~ ^{dagleg}

1 Til vanleg hadde ein ⁴ måltid i gamle dagar, slik som no. Om sumaren kan det vera under eit skippertak med høyetot ein heve eit ekstramål, so det då vert 5 mål.

2 Sammi på måltidene var fyrr: biskjen, dauv (dogurd), non og kveldsmat. So skal dei ^{hvar} finare namn: morgokaffi, middag, ^{grukaffi} ettermiddagkaffi istadenfor non, kveldsmat hev sitt gamle namn, i bunde form kveldsmaten. Fontjem av none, den niende time som er kl 3 em. (kl. 15), og på det klokkeslett hev ein vanleg nonsmaten.

Dauv (middag) kl. 11 både fyrr og no; biskjen tek ein fyrst ein ris opp, kl. 6-7; non kl. 3 både fyrr og no. kveldsmaten kl. 7-8 em. - no og fyrr, med lit brigde av bidi etter som det kan falla.

3 Det var liten skil på tidene når måltidene var tekne, enten det var sommeveller vinter; kanskje at dei no, når myrket kom.

4 Ekstramål hev ein vanleg under høying, baking av kaker og flatbrødbaking.

5 Som hovedmål kan ein rekna dauv (siddag).

6. Vedrdag hev alle måltider varme rettar
7. Både laurdag og sundag hadde ein søreigne rettar, det sykkar mormast.
8. Ten skil var det, at vedrdag var det varme rettar og sumardag hadde ein gjerne ein kalde rettar iblant.
9. Sundag hadde ein ^(sil daurs) alltid ein kjøttrett eller fersk fisk, og ein har det einno. Den tid eg vaks upp var det alltid ~~ro~~ kott røykjeflest på flatbrød affåt varmt brimsupa, og dette syntes me var eit godt måltid til bisk.
10. I sykkri hadde ein oftast graut og mylk til daurs, gjerne med litt steikt flest med brød og poteter affåt. Til kvelds hadde ein fisk eller sild med poteter; annan- kvar kveld var det graut og mylk; og i kaldt vær verende ein skjyret.
11. Margonmaten, bisker var det litt brigde med. Ein hadde dravle og flatbrød med litt smør på; eller komle koki i söt mylk; eller oftast tjukt suppa av mylk og grynmgöl av eiger og öl (byggmjöl); dette suppa braut ein flatbrød ned til soppa; ein hadde dette suppa hallgreit (halvt graut).
12. Sumardag hadde ein oftast flest med primsuppa kvar margon ^(sil bisk).
- Etter 1885 byrja ein med kaffi, og smør og brød med ramast del; brødet var alltid flatbrød; stundom med mylkehaker istadenfor flatbrød. So hadde ein til bisk sundagane kroskaker med kaffi, smør og ost. Etter 1890 var det same maten som bisker. - Den mat ein likar best er rjomagraut med flatbrød og spekkjøtt affåt.
- 13.

14

Ein er all slags mat, makrel og aure, kyttling og lions, orre og rjupa, potemat (Lapshaus) og soppa; både supasoppa og skyr-soppa. Ein braut flatbrød med i ei skål og slo suppa eller skyr ned i; supasoppa var varm; skyr-soppa åt ein kald.

I min uppøket hadde ein og nok dei kalla flatmjøla. Ein dyppe flatbrød med i flat (matfeitt av kokt kjøtt). Det er no gonge av bruk.

Matstellet hev ikkje brigde noko under eller etter verdenskrigen. Ein måtte då eta meir fisk og sild, og ikkje fekk ein då risgryn til risengryngraut, noko ein sakna, med di ein hadde risengryngraut kvar laurdagsheld um vetteren.

Sopp og rjuper hev ikkje havd nokon plass i kostholdet her i bygdi.

Rjomakodla med flatbrød var mykje brukt fyr, men etter at separatorar og meierier kom, er det slutt med rjomakodla, sjølv på stolarne i fjellet. Ein sluttar meir og meir med stolsbruket og Budeia er vanskeleg å få, og stolsdrift med kyr gjev underballanse. Der er dei som let kona og barni reisa til stols, og tek i leiga so mange kyr dei kan røkta. Då kan dei få drift til å svare seg. Då kida dei smør, ysta ost og kokar prim fleire gonger um veko stundo.

Uppskrift av Lára Jón Haukanes d. e

19-2-1951.

