Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Måltid og mat.

Oppskr. av: Sigvard Sørebø,

(adresse): Gaular, Sunnfjord.

Fylke: Sogn & Fjordane.

Herad: Fjaler.

Bygdelag: Gaular.

Gard: Sørebø - ymse gardar.

G.nr. 121 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. og andre.

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

SVAR

1. I gamal tid hadde ein 6 måltid um dogen um summaren og 4 eller 5 um vinteren.
No har ein 5 måltid for dogen um summaren og 4 eller 5 um vinteren.

2. Morabisk, frukost, middag, nonsbisk, non (eller nonsmat) og kveldsmat.
Sume hadde kveldsbisk i staden for nonsbisk.
Mattid: „Morabisken" med det same ein stod upp, frukost kl. 8, middag kl 12, nonsbisk kl 2, nonsmat kl 4 og kveldsmat rett før ein gjekk til sengs. Dei som ikkje hadde nonsbisk, fekk kveldsbisken kl 7 eller 8.

3. Ja, um vinteren la ein seg tidlegare - og ein gjekk difor tidlegare til kveldsbordet og.

4. Nei ikkje ekstramål, men ekstramat når det var høgtid eller ein hadde visse arbeid fyre, t.d. baking, takterkjing eller liknande. Til slike høve „Klinte" ein, d.v.s. laga lefser.

5. Hovudmåli var frukost og non, og i høgtidene kveldsmaten. Dette var sameleis både summar og vinter.

6. „Varm mat" i moderne tyding hadde ein berre sundagane - når ein hadde kjøt og suppe eller ribber høgtidskveldane.

5741

(Sodd: ertesuppa, d.v.s. ein „kalla" kjøtsod, poter, gryn, erte, gulrøter, poteter og nøper i lag.
Når ein tvill'a soddet, brûka ein tvare.

7. Maten var nokolunde eins frå veka til veka, sûndagen undantekne. Sjå elles matsetelen nedanfor!

9. Salt mat hadde ein oftast tvo gongjer på dag veka til endes. (frukost og non).

10 Sjå utgreidingji um flatbrød! Til dei flest mål hadde ein flatbrød. Det var vissaste retten framum noko anna; flatbrød og graut!

11 Um kumaten.

Morgonbisk:

Sundag: Eit par kakor og ein mjølkedrope, eller 1 kaka 1 lefsebete eller ein klingebete.

Frukost: Flatbrød. Karane 6 stykke, kvinnone 1 leiv (4 stykke) og borni umlag det same som kvinnone. Smør, kveitekling, poteter eller matbrim (Matbrim var laga av mjøl og vatn, mjøl og saup eller mjøl og fløytt mjølk og poteter) Rammost (gammalost)

Middag:

Kjøt og sodd eller „røidemylje" Røidemylje (mjøjer) laga ein slik: Ein tok kjøtsoddet etter ein hadde fløytt feittet av. I soddet røirde ein mjøl, helst havremjøl og kjøpt byggmjøl. Ein koka det ikkje. Til denne „grauten" hadde ein ikkje mjølk. Nei, ein laga eit auge av feitt midt i fatet, det stakk ein mylgjeskei ned i. Røidemylje rekna dei gamle for sers god mat. Eg hugsar ein gamling ynskte ein gong: „Å skull' eg hatt eit fat slike røidemylje så som var laga!"
Hadde ein røidemylje til middag, brûka ein kjøtet til kvelds.

5741

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Åttåt kjötet hadde ein alltid flatbröd ved sida av poteter og nepor.
Nonsbeisk hadde ein sjeldan kvardagane.
Nonsmat: Kvitkling, flatbröd og poteter eller smatbrein. Poteter var det ofte lite um, og dei sparde dei på. Etterrett: Kinnamjölk.
Av og til hadde ein kaker og betre som var lagde kvitkling på laurdags morgonen. Meir og meir gjekk dei gamle yver til det siste.
Kveldsmat
Kjöt, dersom ein hadde nygt til middag, og sodd eller betre sodd dersom ein hadde kjöt til middag. (Högtidsmiddag hadde ein jamt kjöt.)
Måndag:
Morgonbisk: Eit par kaker med kvitkling på, eller sirubrein eller søtebrein. Kanskje hadde ein og ei skål suppe eller kveldsmatsgraut eller ei skål sodd. Sume åt mjölk og bröd (kinnamjölk) (Sirubreinet koka ein um sumaren av kinmjölk (skyr) heimreidd frå stölen. Eg og skal segja det var stort, det heimlfram brende på tunga. Av og til mengde ein i det litt söt mjölk eller ei skei fjörme. Kunde ein og få ein liten knert sirup i det og, var det i röyndi ikkje so illsmakande.
Sirubreinet göymde ein (lagra) i store butta; buttane hadde tunnesklap. Det var same lukt som stank i nasen når det hadde vore lagra eit halvår eller so. Kanteina stod grönmygla.) Eg kjenner som i 1917 såg og i ein granngarheim at dei "åt sirubrein til morgonbisk utan å mengja noko i det.
Ein hadde og søtebrein. Det var koka av fløytt söt mjölk eller av saup. „Saupbrein" hadde ein mjöl i.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 5741

Frukost:

Flatbrød, poteter, litt flesk eller kjøt eller røyke-sild, eller kvitekling og matbrim. Pylse kunde ein og ha. Kanskje sume var so matige at dei lærde åt potetestappe (potetmøse) på brødet.
„Attegå" hadde ein alltid kumjølk og flatt-brød.

Sume koka „mølkesupe" som dei stakk flatbrød-leitane med i.

Spikesild bruka sume til frukost, men det var fatigmannskost. Men bakte vart ho nok i meir enn ein heim (slik, om klagar i dag, men!) Middag: Graut og skyr!

Nonsbisk:

I par kaker, ei skål supe, litt graut og skyr eller letar med kling på.

Non: Flatbrød, potetmøse, kvitekim, spike-sild eller og røykesild. Sjeldan kjøt og flesk og pylse. Kveldsmat: Flatbrød og skyr.

Kveldsmat

Mjølsupa, grynsupa, graut og mjølk eller poteter og mjølk.

Ein gammal mann sa til meg under krigen: "Da e synd å klage. Me he hatt da for godt. E hugsa me rådde potete i salt o åt." (Torvin M. Tubaud).

Slik gjorde maten heile veka.

Kumjølka hadde ein breid plass i mathaldet. Men henne vart det ofte lite med, serleg i vinterhalvåret. Då fekk „kyrakjørna" lite til å eta, og då vart „da lite um kvitedropein o"." Difor lagra ein skyr ifrå sumaren og hausten. Dei hadde det i store skyrkar. (sumesjøpskyrkjein). Det var so surt at det beit i tunga. Oftast blanda ein det med vatn.

5741

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Ein lagga og süremyse. (Süremysekinn'a). Det var mysa ein hadde teke uten or um sumaren. Det vart ei fel vare når ho stod heile året. Når ein böygde seg yver henne, ville ein mest gå i svime. Ein blanda mysa ut med vatn og hadde til torstedrikke, „blande" kalla ein det. På kvar einaste gard stod det ei lyfte med „blande" med ei stor treause i, til å drikka av. Sume hadde „blandekann'er." Dei var det lok på.

Tysdag, onsdag, torsdag og fredag hadde ein ümlag same matstellet, men i ymse variasjonar.
Fredag kinna ein som oftast. Då vanka det „Kinn'e bete"

Laurdag:
Tidleg laurdags morgonen var husmori uppe og „rörde Klinge" (Kurvklining). Matstellet um dagen fekk merke av det.

Morgonbisk: Eit par kaker med nyrörd kling på, eller ein god „Klingebete"

Frukost: Flatbröd, Kurvkling, poteter eller matbrim. Sumtid hadde ein gammelost attåt. Ved sida hadde ein litt süremjölk, fanst ho i huset. Gamalosten skava ein ofte ned i süremjölki. Det vart av mange rekna for serd god kost.

Middag: Graut og skyr. I grauten hadde ein gjerne eit lite smöraugje. Grautflinga smurde ein elles alltid med anten smör eller rjome. No og til hadde ein eit rjomeaugje i grauten. Kunde ein so lata litt sirup i, so var det gjævt. Ungane fekk ofte det.

Nonsbisk. Eit par kaker eller ein „Klingebete"
Non. Flatbröd, potetröre, spikesild; röykje-

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 5741

sild eller kanskje ein örliten pylsebrabb attåt.
Ettermat: Sur mjölk og flatbröd.
Kveldsmat: Sodd, süpe, graut eller „melk og brö." –
Om sumrane brüka ein mein kjöt og flesk og pylse enn um vinteren. Då hadde ein og bra med mjölk, so „melk og brö" vart mykje nytta.
Då ysta ein og. Den dogen ein ysta, hadde ein „kjüke", d. v. s. ost or surmjölk (det som ein loga til gamalost) og kun mjölk i blanding. Det vart rekna for eit godt mat.
Om vinteren hadde ein mykje „bjyavare", d. v. s. sild i staden for kjöt. Fisk var mest ikkje nytta i vår bygd.
No og til brüka ein maltkaffi eller korn-kaffi eller „ittelog" i staden for mjölk.
(Ittelog = etterlog = vyrter).
Öl hadde ein og attåt maten. Det varde i summe heimar frå jül til påske. Til jol skulde alle ha litt öl. Og hugsar frå gute-dogane ein gamling sa: „Ete di opp. No e da'kje gjikk på noke. Før bryggj'a all'e te jül. Då va smått fy Brundine oppi i Kalstareimå. Ho åtte mest ikkje doza på se. Men bryggj'a ho te jül jore o."
Matstellet no:
Morgonbisk: Kaker, skiver, smör (margarin) og kaffi – kaffi!
Frukost: Likeeins – kaker, kaffi. Summe kvar skyr – og kanskje litt söt mjölk ved sida. Men no har ein ofast pålegg på smöret, serleg rüsler.
Middag: Kjöt, flesk, pylser, fisk eller sild.

5741

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Ettermat: Súpe og dessert.
Nonsmat: Kaker – Koffe! Súrmjölk ved kita.
Kveldsmat: Graut, súpe, „melk og brö" eller kaker og mjölk.
Matstellet på landsbygdi er ev stort sett som i byane.

13 Den mest úmtykte maten fyre den fyrste heimskrigen var rjomegraut, mylsa og lefser.
Feitetysdag skulde ein alltid ha kjöt til middag. Det har ein elles på dei fleste gardar no og.
Oskonsdag (askonsdag) hadde ein anten „sódemylje" eller raspekaker til middag.
„Askonsdag" måtte ingen seia „kjöt". Den som det gjorde, skulde missa lamlet sitt.
Mykje moro hadde ein med dette. Så mana andre til å segja kjöt freista mokon kvar seg på.
Korndi åt ein „skoltesundag", sundag fyre jol.
Rjomegraut hadde ein olsoksdag, påskedag og pinsedag. So hadde ein „slåttegrauten", „skurdgrauten" og „stölsgrauten."
Mylsa: Jonsokdag (jonsokmylsa).
Lefsa: Til alle store högtider.

14. Dette spursmålet kjenner eg ikkje til.

15 Ja, fyrste heimskrigen endra matheldet út yver bygdene i Stordom. Då gjekk ein yver til å ha „saet" til middag. Før var det utenkjeleg mest. Dei gamle sa um dette: „No tek ein te å ha da söleisene så oborfaegje."
Sukkerbruket auka ùmåteleg og. Før kjøpte ein mest ikkje sukker. Eg har tala med mange 60–70-åringar som segjer det same.

5741

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

„Da va ùnde fyste krigen sùkkat ikkje tore gje hand."

Potetrøva, matbeinet, rùgsjyre og sùrømysa gjorde og denne krigen ende på. Kaffibruket aùka, og aùka ofast.

Siste krigen førde i røyndi ikkje anna ùmskifte med seg i matvegen enn at ein tok til å brùka meir fisk. Fisk hadde i røyndi ikkje vore brùka i vår bygd jamtyver før då. Til vanleg tala ein ùm å ha „julefiska".

Sylting Frå fyrste heimskrigen og ùtetter har det aùka med sylting av bær og frukt. No kan ein segja at by og land har same kosthald på ein måte. På landsbygdi et ein meir spekemat (serleg uppe i dalane da som Eidsdal). I byane søkjer ein nyfersk kjøt, på landsbygdi har enno sùrmjølki ein breid plass.

Men graùten og flatbrødet som var so rùvande i matkaldet før, tek til å missa det trygge romet.

Potetbrùket der mest aùkar.

Men dette er berre nokre blink av det som kunde forteljast ùm dette emnet

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING