

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Veøy

Emne: Måltid og mat

Bygdelag: Rødven

Oppskr. av: Eiliv Sandnes

Gard: Skulehagen

(adresse): Rødven

G.nr. 58 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

## MÅLTID OG MAT.

1. Om sommaren var det vanleg fem måltid. Det var føråbit, frukost, middag, non og kveldsmat. Det er vel om lag likemange mål ~~mål~~ no på bondebygda, der dei arbeider mest med eiga hjelp, og ikkje 8-timers-dag er innført. Før når det var fire arbeidsøkter, var føråbiten kl. 5,30 (på arbeidet kl. 6), frukost 8,30, middag 12, non 4-4,30 og kveldsmat 8,30-9. Om vinteren når dei var oppe og trøska på låven til det vart lyst, og so til marka for å køyre ved med dei såg, var det føråbit kl. 4-4,30 og frukost kl. 8. Når dei kom heim frå marka var det varm mat ("kokamat"). Etter kveldsetarbeidet var det so ~~kveldsmat~~ kveldsmat i den vanlege tid. Når ein undantek at dei hadde med litt niste i lomma, var det berre fire mål heime. I vintertida var det og noko dei kalla for "tremånon", det var kl. 1,30. Då var det berre fire mål: føråbit, frukost, "tremånon" og kveldsmat.

2 og 3 svara under 1.

4. Hadde ein framand hjelp kunne det vel vera ekstra-mål t.d. ved slakting.

5. Den tid at sild var vanleg til non, var frukosten hovudmåltidet. Det var då varm mat anten kjøt eller fisk.

Dei vilde ikkje gjerne ha sild i slåttonna.

6. I slåttonna for ein mannalder sidan var det to "koka-matmål" ( når ein ikkje reknar grauten til kokamat).

Det var til frukost og non det var det ein her kalla for koka-mat (saltmat). Om sommaren (i slåttonna) var det brødmat til føråbit - før gjerne potetkake og smurt flatbrød - til frukost, fisk eller kjøtrett, middag graut, non varm kjøtrett eller spekeflesk t.d. og til kvelds, graut. Elles var sild "stående" rett til non. Laurdag var det i eldre tid sild to konger, kokt sild til frukost og spekesild til non.

7 og 8 er truleg svara på under 5 og 6.

9. Kor ofte dei hadde kjøt, fisk og/ eller sild er vel vanskeleg å seia noko nærmare om.

10. M.o.t. <sup>bråk av</sup> flatbrødet so er det noko individuelt og.

Somme vil ha flatbrød til all slag salt mat, andre berre til einskilde rettar som t. d. spekesild og spekeflesk, kjøtsuppe o.l. , medan andre vil ha det både til salt og fersk fisk og, andre att gjer seg like hendt om dei får flatbrød eller ikkje. Det er no slik at dei gamle flatbrødbakarane døyrt ut , og med dei kjem og flatbrødet bort.

11. Å setja opp ein ålmenn matsetel for ei heil vike i eldre tid, er vel vanskeleg for nokon nolevande.

12. Skilnaden frå matsetelen i dag. Ja, no er det no brødmaten som er dominerande kanskje. Det er "siktakake", margarin - og sirup - den tid den var å få. Eit kosthald som ikkje har vore til gagn eller framgang for korkje tenner eller mage - eller for folkehelsa i det heile.

13. Å nemna nokon mat som er nasjonalrett her, er vel uråd.

14. Nokon mat som er brukt andre stader og ikkje her, veit ein ikkje å nemna .

14. Matsitusjonen under annen verdskrig har vel kanskje endra kosthaldet noko, meddi at rasjoneringa faktisk førte til høger levestandard. Alle rasjonane måtte kjøpas anten ein trøgte det eller ikkje. Ymse ting som var nytta som krisevare, vart det ikkje halde fram med når tidene var betre etter krigen.

Heimelsmann: Ingebrigt Dalset, Rødven, f. 1872,  
bonde og bygningsmann

Delvis etter eiga røynsle.

5790

0876