Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Avaldsnes

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Karmöysida

Oppskr. av: Peder Skeie
62 år gl.

Gard: Skeie

(adresse): Avaldsnes

G.nr. 24 Br.nr. 8
- der eg er oppvaksen.

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. Helst noko för mi tid var måltidene i mine krinsar såleis:- når ein unntek vinteren då arbeidene var frå seg gjorde:
kl. 5 -6 : "Måronsmat" (o-en uttalast open). Mange stader var dei litt sparsame med denne måronsmaten. Det var gjerne berre ein "bisk" som det vart kalla. Gjerne berre ei potetkaka og ein liten skvett kaffi.
Kl. 8 var det "åbeten". Sume stader var dei gjerne så "flotte" at dei kunde ha potetkaker med smör - og gjerne litt sirup på, men det var ofte graut og mjölk, som dei då fekk eta seg mette på.
Kl. 11 var det "dorn" (trykk på o-en). Maten var mykje sild og poteter eller fisk og poteter. Kjötrett midt i veka var det berre dei "finaste" som hadde.
Kl. 4 var det "nonsmat" . Det kunde vera potetkaker og det kunde vera graut og mjölk.
Kl. 7 -8 var arbeidet slutt. Då var det "kvellsmat" som gjerne var nokonlunde same slag som til dorn.

3. Det var fyrst etter at eg var vaksen at eg höyrde gjete sumartid og vintertid.

4. Når det av og til var kjötrett til dorn - seinare middags - var det helst når det var noko ekstra. Ettee at treskjemaskinane kom, måtte det under treskinga vera mange folk og det vanka då eitt eller anna av det som "godt" var.
I min barndom bruka dei også nokså mykje å "be dogne". Det kunde vera til våronna, og det kunde vera i slåtten og skurden. I alle tilfelle vanka det gjernoko betre mat enn vanleg så det vart litt av eit festleg tilsnitt.
Om sundagen var det vanlegvis kjötrett til dors.
Utanom dei nemnde måltidene kom det etter kvart til at dei skulde ha middagskaffi når dei hadde "kvilt middag".

5. Hovudmåtidet var "dorn" - seinare middag. Dette var nok likt både sumar og vinter. Sundagen vart dette måtidet alltid noko seinare. Det måtte ventast på kyrkjefolket - gjerne til kl. 4. Når dei så kom heim var dei "kyrkjesvoltne", som det heitte.

6. Dorn(og seinar middag) og til kvelds var det altså varm rett.

7. I mi tidlegste tid höyrde ein om einn eller annan familie som liksom hadde fast regel for maten for kvar dag i veka, men det var lang frå å vera det vanlege. Det var å koka av det dei hadde og dei brydde seg minder om kva dei burde ha. Som nemnt var sundagen utanom, slik at det då så vidt mogeleg var "finare" mat.

Ferskt kjöt var det svert sjeldan at nokon bruka. Det var salt kjöt - helst kjötsådd med timian i. Kjötet vart gjerne (helst ofte) rasjonert, serleg til ungane.

Etter kvart som tida har gått, er det på jamnen vorte meir orden i matstellet, slik at det no kan seiast å vera vanleg at det vert bruka ein kjöt-dag midt i veka. Laurdagane vert det kanskje gått litt meir lettvinnt til verkes med middagen. Det er jo då meir å gjera for kvinnfolka og det stundar liksom til den gode middagen om sundagen. Det vert difor no gjerne spekesild om laurdagen. I tidlegare tider bruka dei mykje vanleg vårsild både kokt og i speke. Vårsilda brukar dei no helst berre til steikings og kokings fersk eller som "torrsill". I speke brukast helst berre islandssild eller feittsild.

7. Sjå ovanföre.

8. Så vidt eg kan hugsa var det nokonlunde likt sumar og vinter. Når det var hardt arbeid, skulde det like vel liksom skjönast på med noko betre å eta - gjerne også no o meir enn vanleg - Og det jo helst i sumarhaævåret at arbeidet gjekk före seg.

9. Sjå ovanföre .

10. Flattbröd vart det i mi ungdomstid bruka mykje av. Dei gamle var vane med å bruka enno meir flattbröd. Hende det ein gong at det for lite flatbröd på bordet, sa ofte far min: "Ka ska me eta oss mette på når me ikkje har fladbrö"? Slik var hans syn. Til dorn eller middags måtte det alltid vera flatbröd (me sa: fladdbrö) på bordet. Det var leivar bakte av havremjöl. Så vidt eg hugsar måtte det brukast flatbröd til all slags middagsmat. Serleg hugsar eg at det var turvande til sildemåltid. Ein gjorde "betar". Å "fjera bete" var å ta ein eller to brödbetar på 10 - 15 cm. diam. På det la ein sild og poteter og la så liknande bröd oppå. Det var "bete". Sume kunde vera litt "råflott" med betane sine. Dei gjorde dei noko store i det heile og ver helst raust med "suvlet". Halvt hånsleg vart dette gjerne kalla for "presta-bete".

11. Det er ikkje godt å setja opp matsetel. Det meste vil gå fram frå det eg har nemnt ovanföre. Miljöet som eg talar om er bonde- og fiskarmiljö. I mi ungdomstid var så å seie alle vaksne arbeidsföre mannfolk ute på vårsildfisket. Heime var berre barn, oldingar og kvende. Fiskefolka måtte "nistast ut". Dei skulde ha mat med seg til ~~xxxxxxxx~~ heile vekene. Det var mykje flattbröd det gjekk på. Dei Vermde brödet oppatt på hella ("lynnte" det) så det vart mjökt og dei la då leivane saman i 4. Bröd hadde dei med for heile vinxteren. For noko stuttare tid hadde dei potetkaker og kumla. Mygla komler og frostne komler var vanleg kost i fisket.

Dei som heime var hadde det då meir som dei kunde enn som dei burde.

Ommaten om sumaren har eg nemnt det vigtigste ovanföre.

12. Idag er matstellet på ei heilt anna vis. Tenkjer ein på fiskaren, så har det ikkje minst forandra seg der. I gamle dagar heldt kvar kosten for seg. Etter kvart vart det noko dei kalla "fellesen". Det var erter,

Framhald - emne nr. 24.

gryn og mjöl, fyrstikker og brenne. Alt anna heldt kvar til seg. Som nemnt ovanföre hadde fiskaren tidlegare all maten med seg heimanfrå - flattbröd, komla, potetkaker ~~og mjölk Det var såleis ein stor framgong~~, poteter og kjöt, og kan henda turr fisk. Det var såleis ein stor framgong då dei for 50 - 60 år sidan tok til dette med "fellesen". Dei hadde då fast kokk og hadde det nokså bra.

No er det like vel på eit heilt anna vis med maten hjå fiskaren. No er alt på "fellesen". Dei har no ferskt bröd kvar dag (og ikkje mygla komla). Dei har huset og kokken med seg kor dei fer, og med omsyn til maten kan ein vel seie at dei har den reinaste fest overalt.

På landet er ikkje skilnaden så stor. Men vanlegvis er det også der stor skilnad på no samanlikna med for 50 - 100 år sidan. Eg har ovanfor nemnt noko om det gamle. men var det vanskeleg å finna faste reglar for "det gamle" system, er det enno verre no. Sume på landet har det no nokså mykje på "by-maner" i matvegen, andre kan hengja nokså mykje igjen etter det gamle. Men overalt er det stor skilnad. Gjentene har gått på ungdomsskule eller husmorskule, eller dei har vore i byen og lært der. Matsortene er no legio. Utanom det dei lærer på skular o.l. er det oppskrifter i böker og blad på alle slags matsorter, og det prövt litt av kvar sort. Potetkaker som var alfa og omega tidlegare, må ein no helst på kaffistovone i byane for å få tak i. Bakare-bakt bröd har det nok vore langt tilbake. I min ungdom tala me om tolvskjelingsstomp. Det tyder i alle fal på at det var den slags brög i "skjelings-tida". Men i min ungdom var det helst lite å få. Det kunde vanka brödskjever om sundagen og av og til i veka. Men det var potetkakene som retteleg var maten.

Til middags (dorn eksisterar ikkje lenger) har dei visstnok i alle hus kjöt ein eller to gonger midt i veka. Elles er det fiskepudding og fiskekaker og pylsa og mykje anna som dei kan få på krambuene. Husmora treng no ikkje å vera i vande for utval til middagsmat.

Sukker som er rasjonert, er det nok noko vanskeleg med. Men elles er det i kvar manns hus godt opplag av syltety, saft m.v. og dei får kremflöyte frå byen - dei som ikkje har seperator sjölv - og dei lagar kaker og andre gode ting.

13. Eg trur ikkje det kan seiast å vera noko serleg nasjonalrett i vår bygd.

14. Makrel og kylling brukar alle her, og dei set alle stor pris på båe delene. Derimot er t.d. steinbit og lema (ein sort flyndre) mykje omdiskutert. Sume vil ikkje sjå det på bordet, andre likar det godt.

15. På våre kantar trur eg ikkje det kan seiast at det skjedde nokon serleg forandring i kosthaldet. Like vel trur eg nok at folk etter krigen har vorte litt meir rauste i matvegen. Under krigen levde landsfolka her godt etter måten. Det vart litt av ein "sport" å stikka til sides litt både av ditt og datt av det som godt var (stikka til sides frå rasjoneringa -altså) og eg trur nok at det enno heng noko igjen av det.

Av erstatningar som måtte brukast under krigen, trur eg derimot at det ikkje er noko igjen av. Folk vilde gjerne kvitta seg med alle dårlege minner om krigen, så snart dei kunde, så både tobakserstatningar og kaffierstatningar forsvannt nokså snart.

Avaldsnes 3/8 1951

6310