

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Stordal

Emne: måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Peter O. Stavdal

Gard: Stavdal

(adresse): Stordal i Møre og R,

G.nr. 88 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Måltiderne før i tia var "mørgåmat", klokka 6 "Memorgå" kl., 9. Middag kl., 12. "Oppstamat" kl., 2. "Nonn" kl. 5 "Til kvelds" kl., 9. Dette var i onnetider om sommaren. I vinterhalvåret var det slik: "Memorgå" kl. 8 eller 9 "middag" kl. 12. "Nonn" kl. 5. "Til kvelds" kl. 9. Desse matykter (ei) var lik åver heile bygda. Omtrent alle gara hadde sitt "Memorgåns-hønj" (eit horn) "middags-hønj" og sitt "nonns-hønj". Og i solskin var det då lett og seia so nokolunde kva klokka var. Opstamaten var gjerne ei påsmurt kakeskjive eller ei "løfse" før ein gjekk ut att på arbeid etter middags-kvilda. (Ei). Det var etter gamall skjikk fullt løveleg og hallje seg attpå, etter "grautatyrsdag"

Måltiderne på bondegarda no er stort sett som dei var i vinterhalvåret før. Mørgåmat og memorgå er eit og vert kalla memorgå. Det er ikkje meir enn eit matamål føre middag. Opstamaten hev vel ogso gått ut av bruk. Det kan kanskje vera ein kjeks eller ei søte kake op' handa viss husmora hev det so.

Hovedmåltidet var middagen kl. 12. Då var det oftast eitslags kokamat. Og so var det graut og "skjyr" til kvelds. Nokon fast matsettel for kvar dag i vika var det nok ikkje. men husmora varierte på maten so godt ho kunde

"Dravle" var mykje brukt til middagsmat, med eit kvart slag attåt slag attåt. Dravle-mysa var god tystedrikk om sommaren. Dravle er no sjeldan og sjå på matbordet. Elles var det kjø kjø og flesk i forskjellige former, salta, spikje og ferskt. Her til dals var det sjelnare med fersk fisk. Saltafisk og turrfisk vart kjøpt nu og då. Likeins spikeseild, (storsild og norlans-sild)

Ned med sjøen der dei hadde godt høve til og fiska sjølve var fersk fisk meir brukt enn kjø. Og graut som var almindeleg kveldsmat til dals var ofte erstatta med fiskemat i ei eller onnor form.

Til alt feitt kjø og flesk var det brukth "harebrød" (eit) (flatbrød) attåt. Til fersk fisk var det helst smør og poteter og løfse.

Kanskje største foskjellen på matsettelen før og no er kanskje den no so almindeleg måte og leggja kjø og fiskemat i boksar. Og kjø vert ogso lagt inn på fryseri slik at ein fær det ferskt når ein vil. På den måten var det nok det nok mykje vanskelegare og stå fore matstellet før enn no. Mjølkeemat var mykje meir brukt før enn no. Hev før nemnt dravle som var mykje brukt i slåttonna. Skal ogso nemna "søppe". Rjømegrout kan vel kallast nasjonalretten her i bygda. Den er med på matsettelen som oftast både i gjestebod og bryllaup og tradisjonen med grauata-tyrsdag hev halde seg til denne tid..

Kjø av hest hev ikkje høyrte brukt her i bygda anna enn i seinare tid iform av hestepylse.

Den vande matsituasjon under den annen verdenskrig trur eg hev ikkje sett noko merkje etter seg i matvegen.