

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bremanger

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Alv Övrebotten,

Gard:

(adresse): Kjelkenes.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
 Delvis.  
 Alf Sande, grbr. 75 år, Ola Bremnes, grbr. og fiskar,  
 75 år, m. fleire.

## SVAR

1. Det var vanleg fem mål. No er det fire. I slåtten hender det at det vert fem no og. Det var måråbete, om sumaren klokka 4. Adolf Nøse, 55 år, fortel etter far sin på Nøse at dei der kalla det for måråbisk, og at dei åt den i 2-3 tida. I 8-9 tida åt dei frukoste. Det er det eldste namnet eg har høyrte, men her er nokre stadnamn samansett med daurmål eller dærmel. Det er formasjonar i fjellet der sola står helst litt over klokka 9. Neste målet var middag klokka 12-12 1/2. Ola Bremnes: "Dei som heldt middag så seint som fram i mot klokka 1, vart sett på som dei som ikkje heldt skikk på saken sine." Fjellnamna samansett med middag, er der sola no er klokka 1 om lag. Klokka 5 var det non. Der stemmer fjellnamna med tida no. Det neste målet var kveldsmate, i slåtten klokka 10 etter alt arbeid var ferdig, elles om somaren litt før. Marimyssafta var fyrste kvelden dei skulle ete til kvelds med dagen (dagsljøs). No er vel kveldsmaten aldri seinare enn klokka 9, sjølv i slåtten, helst litt før.
3. Om vinteren var måråbeten klokka 6, og kveldsmaten noko tidlegare enn om sumaren. Frå mekeli til helgemysse sat dei ikkje kveldssote, så då var kveldsmaten endå litt tidlegare.
4. Nei, ikkje det eg har høyrte.
5. Det var middagen, men til nons hadde dei og mat som vi no reknar for middagsmat.
6. Varm mat hadde dei til vanleg berre til middag, men det kunne vere unnatak til nons med slikt som pylse og komle. Til nons kunne dei og steikje turka sild på glørne, eller spekesild, turka sild, spekeflesk, men det kan ikkje seiast å ha vore vanleg mat. Henrik R. Nesbø, 75 år, fortalde: "Elias Birkeli frå Nordgulen, var i arbeid som båtbyggjar i Mulelia. Der hadde dei hengt hå til røykjings i eldhuset. Arbeidsfolka fekk røykt hå til nons kvar einaste dag.
- 7-8. Dette har eg ikkje høyrte noko visst om, anna enn dei på öyane hadde komle til kvelds kva laurdag. Nr. 26.
9. Kjøt var nok helst lite brukt. Det var ikkje fast

søndagsmat ein gong. Middagsmaten var fisk, fersk eller salta eller turka, både salta og usalta. Silda var fersk, speken, eller oppheng og turka.

Alf Sande gjev opp at det vanlege var ein 7-8 tunner sild for året til eit vanleg folkehus. Dette gjeld i Gulen, der var vanleg godt sildefiske om sumaren og hausten, så silda der var helst betre enn andre stader i heradet, der det helst var vårsild som vart brukt. Ein lærar som var kalla Skule-Nils var omgangsskulelærar i Gulen om lag 1850. Dei hermer etter honom: om maten på gardane: "Sild til frukost, sild til middags og sild til kvelds. Det einaste avbrøytet var at dei søndag reinska rået (skinnet) av henne, kløyvde henne etter ryggen, og hengde henne på kanten av suppaasken." Alf Sande.

- 10. Flatbröd hadde dei til all mat til middag, og til dei andre måla og. Til non t.d. åt dei skjör med flatbröd i (soppe ei).
- 11. Dette kan eg i alle fall ikkje förebels svare på.
- 12. No er det nok meir kjöt, nedlagt hermetisk om hauset ten, eller salta eller kjøpt ferskt. Fiskematen er mykje meir varierende, Sild er mykje mindre brukt. Slik mat vert helst berre brukt til middag. Flatbröd er mykje mindre brukt enn för. Mange kjøper fabrikkflatbröd.
- 13. Det er ikkje godt å svare på, men eg går ut frå at eg bör nemne römmegraute.
- 14. Eg har fått inntrykk av at folk i Bremanger ikkje vraka nokon mat. Eg kan t.d. nemne at dei åt skate, hå og rognkall, ikkje rognkjekse.
- 15. Det var mykje sild ete under krigen, og det var 2 hovudmål med fisk eller sild eller slikt. Poteter var og brukt meir enn för. Sopp var det vel svært få som då heller gav seg i kast med. Men no er det som för krigen.

Mars 1952.