

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vestby

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Garder

Oppskr. av: Karl Rørdal

Gard: Rørdal

(adresse): Vestby

G.nr. 101 Br.nr. 1

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

Her i bygden var det fra gammelt av 5 måltider om dagen + en kopp kaffe eller svart middagsbrød om sommeren. Nå bruker vi her 4 måltider om dagen + kaffe eller svart middagsbrød. Det er likt både sommer og vinter.

2.

Jeg vet ikke hviltid navn første måltid hadde i gaml. tid. Så lenge jeg kan huske (snart 70 år) har det vært kaffe annen beleggelse om, drikke kaffe til morgenen. Måltid nr 2 ble innført kl 12 og ble betegnet med navnet "Dule" (lykkel). Så var det middag kl 12 og om sommeren kaffe eller middag kl 12. Navn "Koffekaffe". Så var det "Eftersund" kl 12.5 og "Kveldsmat" når dagens arbeid var slutt. I min barndom var dette ved 12.9 tiden om kvelden i sommertiden. For ca 50-60 år siden var det da enbrette som begynte å ringe sin kl. 8 men dette kan jeg huske ble sterkt kritisert. Morgenmåltidet skulle innas kl 6 men jeg hørte gamle folk som hadde vært

Husmønnen fortæller at det ble forlangt av dem at de skulle være fremme på gården så de kunne spise første måltid kl 5.

Husmønnen var selv oppe så tidlig og dekket på bordet. Det ble ikke overlatt til gjestepersonene.

Nå spises i alminnelighet. Første måltid kl 7, dette som nå er gått over til å bli kalt frokost kl 12 10 så spises der middag kl 12 2, ølbeverage kl. 3 og kveldsmat kl 7.

3.

Der var nok ikke så stor forskjell på sommer og vintertid. Men der var ikke så lang hviletid etter middag, kvelden i time og ikke var det noen ølbeverage heller. Arbeidet var heller ikke uteover kvelden når det ^{ble} mørkt. Husmønnen fikk gå hjem ved 5 tiden, men om morgenen skulle de komme litt tidlig.

4.

Vi ettharmial ved brukning og slakt. ing var det ikke. Men slakteren måtte da ha et par drammer og det fikk nok ofte brustefateme også i den første tid det ble brukt marsvin. Dette er nå helt slutt.

5.

Middagen ble ansett som hovedmåltid både sommer og vinter

6

Det var kein middag med varm rett.

Kvi, som regel hadde ikke de ulike ukedager sin særskilte mat med unntagelse av lørdag da det var nok så alminnelig med Hjörtogröt. Jeg har dog hørt at det på enkelte steder var fast-ordning med sprenget bjött og fløtk med ertur til onsdag torsdag og fredag.

8.

Kvi ingen forskjell på vinter og sommer med merke matordning

9.

Hjörtmat - sprenget bjött og fløtk et par ganger i uken, sild en gang.

10

Flatbrød ble særlig brukt til spekefløtk eller spekebjött. Husmønnen spisset fløtk og bjöttet til hver enkelt og det ble ikke lagt frem på en tallerken men på et stykke flatbrød. Det er fræorig ombrent brød slutt på flatbrødbaking nå her på disse kanter. Det som blir brukt er kjøpt hos landhandleren og spiller ikke lenger noen rolle ernæringsmessig sett.

11.

Jeg betryger at jeg ikke har opplysninger i hånd fra eldre tid til å kunne gjøre dette.

Der er nok stor forskjell på matseddelen fra eldre tid og idag på landsbygden.

En rett som f. eks. vammgråt-krube iske lenger. Dette var jo almindelig aftensmat i hus og hytte helt til for 10 a 20 år siden. Grøten var som oftest laget av sikket-rügmel eller også av "skredd" havremel. Ryggmel som jeg vet er kjægt på andre kanta i landet har jeg aldri sett anvendt her. Der ble gjerne bakt så meget at det ble nok til to eller tre dages dudemåltid. Grøten ble da serveret kald men hver person fikk i tillegg en "kløving" brød. Et brød ble delt i 4 dele og hvor fjerdepart ble benevnt en kløving. Til dette ble det servert oppbott varm mjølk.

Til morgen og aftensbord var det kaffe og smørbrød men da var brødet styrt i skiver - tykke skiver. Pålegget bestod av smør, mysusmør, kvaast og sirupp.

Der ble først smurt kvaast eller mysusmør på brødet og så - nærmest som pålegg et par - tre ganske små kvivsblad med smør oppå. Det gjaldt å spare på smøret, det var jo det som var salgsvaren på gården.

Oftest gikk det ut en smør også. En fikk da litt sirupp som pålegg oppå mysusmøret.

Der var aldri tale om å få et bakt egg til maten. Den eneste dag i året hvor person fikk et egg til kaffen var 1^{ste} påskedag. Som barn så vi hen til denne dag som en stor festdag.

Middagsmaten ble tilberedt av gårdens

egne produkter. Kjøpe middagsmat hos
konditoreren var det aldri tale om.

Forsk og kjøtt ble jo brukt i forskjellige va-
riasjoner og skjematisk var da ofte ertur
eller melvulling og byggrynssteking.

I våre dager er oppdelingen til morgen,
frokost og etbasend lik. Den merke for-
skjell på disse måltidene er at der ofte til
frokost potteskum et egg til hver person
eller også serveres opplekkede poteter med fle-
skeskiv. Der brukes margarin - uten
spesifiserer og til pålegg den ostesort
som er til rådighet. Hertil kommer marmel-
ade, syltetøy og spekepølse.

Til middagsmat brukes fisk 2 dager i
ukene. Der gir fiskerikhet. Vi har fisk-
mat et par middage i uken. Vi har fryseri
her i bygden og det er alment benyttet.

Jå har vi pannekake en dag og kjøtt. hver
lördag. Som skjematisk brukes grøt. Bakt
av her metiserte kugler eller rips, mareller og
plommer fra fryseriet.

13.

Noen egentlig nasjonalrett vet jeg
nok ikke å kunne peke på. Jeg har spart
noen brasmoder hva jeg skulle svare og de
har sagt i gamle dager var det rømangrøt,
men nå er det så mange andre retter som
likes om tar livet fra den. Men sikkert er det
at som smått var det ingen middag
jeg gledet meg slik til som den dag vi
skulle få oss megrot. At det var ansett
som et fullmåltid skjønner vi også

duar at den var anordnet på bestemte
tider og på bestemte dager. Etter at hvor
omn var usmagjort skulle der sta røm-
megrøt på middagsbordet, 14 april
og St. Hansdagen. Flere enn de 5 dage hadde
jungen husmann plikt på sig til a servere røm-
megrøt, men da skulle det også være.

At det ble lagt stor vekt på dette må jeg for-
telle en historii om. En gammel småbruker
som hadde vært husmann i sine yngre dager
fortælte at da folksene på gården kom om
til middag og skulle spise rømmegrøten sa
husmannen som var kjent av å være litt
påholden av sig: "Jeg har nok vært så u-
heldig idag at da jeg skulle gå fra kjøkken
med flåten til rømmegrøten falt jeg og slo
det ut altsammen så nå blir det nok bare
smjøtsyrrot." Da ble jeg så sint sa småbru-
keren at jeg ikke kunne bare mig men sa:
"Dette tror vi ikke noe på. De kunne
gjernu vært oss en skje god graut, vi
har arbeid såpas i omna." Som regel
fordi ikke en husmann måtte i de dager
så han syntes vel han hadde god grunn.

14.

Jeg vet ikke av at der er motvilje
mot noen slags mat, men jeg har dog
hørt det var enbetke for i tiden som
ikke ville spise hare

15.

Frænderingen av brøstbordet var nok bare
midlertidig. Kaffeiltelling blev ikke.
Lopp og bryper blev i myt et litet utbredning.
De romligere økonomiske forhold etter krigen har bidratt

til a høyne
levestandarden