

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

24

Fylke:

Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Sander

Emne:

Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av:

John Styler Solberg

Gard:

(adresse):

Fløystad Sander

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Sander har som summe andre små bygder i landet gjennomgått alle dei trigg som anlegg og industri dreg med seg, både av vondt og godt. Helst vondt meinte dei gamle, og risste på hove til galenskap. Seder, skikkars og den gamle bondekulturen med sin særmerkte dialekt har drukna i røyk og stak frå brølande maskinar, og alle dei mål føre som finst i landet vert her blanda saman til ein dialekt som no er i støype skeia. Boks tavon "R" til dømes som fyrr var sterk og rein, er no blaut og skivrande, og kling i tøyro som eitt brøts verk mot natura og bygda i det store heile. I mat vegur er og trigg store. Dei gamle namna på måltida døyr ut.

Åbiter, duren, non og mjödlå-
mat er fransk for dei fleste
som veks op i dag.

Bøndene som for det meste
sat i småe skår, søkte seg
arbeid på "klubben" (namnet
på staden der fabriikken er
reis f) Dei fekk solis

meir pengar mellom
hendene i til å kjøpa for,
slik att kosthaldet og vart
meir og meir "bymessigt"

I eldre tider hadde ein fleire
måltider enn no. Om sommaren
hadde ein flest. I slatten til-
dones byrja dagen i 4-5 tid
inn morgonen. Det fyrste
måltide fyrr ein gjekk på
slattefeigen var "åbiter" no
i 7 tid kom "maransmaten"

Kl 11 var det "duren" kl 3
"non" I 6-7 tid inn
kvelden var det kveldsmat

I tillegg til desse måla var
det mange som åt kald-
grøtt og drakk "sjør"

(süsmjök) for dei lagde
seg inn kvelden. I vinters-
tid sløyfa dei åbiter, men
bruka då "mjödlåmat"

som var i 9-10 tid om
morgonen. Duren kom då
kl 12 non og kveldsmaten på
sanne tid som om sommaren

Skulde ein frøsja eller
slakta leigde ein som
regel folk og då måtte
ein alltid ha ein godbit
på bordet so som "Skinnings-
bröd" (elsa) eller blöytt
flattbröd. Flusbonden bad
då alltid tilbords med ordi.
Set dokken innåt og ta av
det slaje so e.

Døren var kvindmåltid
sommars so vinter, med
alltid ein varm sett.

Om sommaren var det
helst nykokt graut av
havremjöl, rugmjöl eller
samfengt grönmjöl (gryn mjöl)
Kvendi hadde det travelt med
mykje utearbeid, so det
galdt om og ha "svinter"
jonat. Lidi skü ikkje
best heftast ved matbordet
om der hildnes såg ut
til komna regn i fannhöyet
Spekekjöt, spekerida og nykokte
poteter med flattbröd var
og vanleg kost. På gardane
"Sömmä" og "Byskjeland" som
ätte fiske retter i Storelvä
som vi gamal tid var svært
rike på aure og lakes, der tok
drenger og tenestgjenter stända
att dei vilde ikkje ha lakes

og aurre meir enn ein gong
i veka. Søndagen var tilis
dei andre vekedagane i matvegen
då var det som regel "sædd"
til aurs, og det som auka etter
all græuteringa.

Flattbrød var mykje i bruk
fyr. Salt sild poteter og flatt-
brød (sildabete) var alment
mat likeins steikt fleisk
poteter og flattbrød. Sædd
var og mykje i bruk. Dei
brætt flattbrød saman med
sjør eller søt mjølk stundom
saus og.

Græut var dagleg kost heile
veka igjennom minst til
2 måltid. Nykokt græut med
sauråna var ekstra godt
matmora kunde alltid rekna
med å få skryt av karane
for slike fraktering.

Græut med varm mjølk over
var og god mat. Kaldgræut
seivert på slåtteigen i
spann eller treholte glei
og ned i ein volken
slåttekar.

Flattbrød og græut er no for det
meste stokene av matseddelen
kosten har vorte meir variert
Ein gamal mann sa det solis
Bonden ete nå bymat.

Kor mange ^{2 de} st ete graut, bleng
og haggletta i dag.

Han har sett det her meir
sjeldsynt mat i dag.

Raudrøve og klevingsbrød (lepsi)
er nasjonalrett her i bygda
Fyr i tidå føringsmat til
gravøl og bruddåps

No er det meir sjeldan att ein
ber føring til gjestebod, men
klevingsbrød er ennå vanleg
jolemat

Her er som tidligare fortalt
samla folk frå alle kantar
av landet og dermed mat
og matskikkar frå dei ymse
stader

Dei brigde som krigen skapa
for kosthaldet i bygda var
stort sett av forbigåande art