Førsteblad

1.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Leikanger

Emne: Måltid og mat

Bygdelag: Fresvik

Oppskr. av: Erling Breiteig

Gard: Böthun

(adresse): Fresvik

G.nr. 40 Br.nr. 14

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter uppteikning frå Benedikt J. Breiteig. Fresvik 91 år gml.

SVAR

Sp. 1. Um sumaren var det 4 måltider for dagen, um mykkaste vinteren hadde dei jamnast 3. No har ein jamnast 4 måltider heile året.

Sp. 2. Tyrst åt dei bisk kl. 6 um morgonen kl. 10 åt dei daurmål. Kl. 3 var det non og kl. 8 kveldsmat. Dette var i eldre tid. No er det bisk um morgonen i 7-½ 8 tida middag kl. 12. Kveldbisk eller kaffitid kl. 4 og kveldsmat kl. 8. Det var litt ulikt um vinteren i eldre tid, då åt dei bisk kl. 7. daurmål kl. 11, non kl. 3-4. og kveldsmat i 7-8 tida.

Sp. 4. Nei, det kunde vel kanskje henda i enkte tilfelle. Elles vart det halde dei vanlege måltider. No er det ofte so at det vert brukt fleire ekstramåltem før. F.d. bisk kl. 6-7. frokost kl. 10. middag kl. 12, ettermiddagskaffe etter dei har kvilt middag. Kveldbisk kl. 4 og til kveldsmat kl. 8.

Sp. 5: I eldre tider var det non som var hovudmåltidet, no er det middag. Dette var likt både sumar og vinter.

Sp. 6. Dei hadde vel i søynda 2 mål med varm pett, bisken og non.

Sp. 7. Det var ikkje stor skilnad på maten for kvar dag, anna enn um laurdagskvelden, til sume tider kunde ein då få supand med flatbrødkling med gamalost på.

Sp. 8. Matskikken var mykje den same, sumar som vinter.

Sp. 9. Kjøt var helst um sundagar og ikkje so mykje då heller, fisk var ofte brukt til bisk og sild til non.

Sp. 10. I eldre tider var flatbrød brukt svært mykje, serleg til bisk, suvelt som dei brukte var flesk som var hakt supand på. So stakk dei flatbrødet i supandet og åt flesk attåt. Serleg til spekeflesk vart flatbrødet mykje brukt. Dei brukte ein 3 dagar um hausten og 3 dagar um våren å baka, so hadde dei då upplag av flatbrød so dei slapp hefta med baking um sumaren i onni og um vinteren med kulden var striast. Til baking brukta dei havremjøl og byggmjøl, til seige brukte dei i eldre tider almebork som dei flekte av almegreinen like ut til ytste tagleh. Så hakka dei det smått på låven og burka det so paso at det gjekk an å mala på kvern. Dette blanda dei i bakstermjølet under baking. Bruk av almebork i brødet var mykje heilt fram til 1870-åra.

Sp. 11. Det var mykje likt sumar som vinter. Um sundag var det som regel kokt flesk til beisk. Om vart det då fleskefitt som dei løyde so brukte dei dette um måndagen. Då kokte dei potetgraut og so tok dei fleskefittet og stakk i ei liti hola midt i grautfatet og so litt sirup i. So hadde dei sur mjølk (skjør) attåt grauten. Til dains var det alltid graut til kvar dag, sameleis til kveldo. Til beisk var det som regel fisk og potetor med skjørmjølk eller supand til. Til nons var det sild og potetor, kanskje med litt supand eller skjørmjølk. Stundom hende det dei åra det var dårleg med potetor aodi dei rotna vekk, at dei måtte greida seg med sild og supand både til beisk og til nons. Dei hadde i eldre tid sikkeleg med sild, bladsild og brisling som dei kokte upp i store grytor og haddeståande i same ~~sodet~~ sodet. Då heldt ho seg god i mange dagar etter ho var kokt og dei kunde eta ho når som helst.

Sp. 12 til 15 har eg ikkje svara på. Det er so mange nye matrettar komne til at eg kjenner ikkje namnet på ein liten prosent av dei og kann heller ikkje skildra fram-gangsmåten korleis dei vert etne. Held det fram i same leid tenkjer det skjeppast eit nytt fag i skulane, eit etingsfag med upplæring i å kunna eta på rett måte og kunna brukta dei mange sortar etingsredskapar på rett måte.