

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Sogn & Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nord-Valdøy

Emne: Maaltider og mat.

Bygdelag: /

Oppskr. av: Johs. O. Kvalheim

Gard: /

(adresse): Rånneberg.

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):

SVAR

1. Naar vaar- og sommerwinna tek til med arbeidsdag fraa tilegaste morgontimar til sine kveld, vil det verte minst fem matamaal fylt dagen, og slik har det vore fraa gammalt, so lengje det let seg fastslaa um slikt av gamle folk. I vinterhalv-aarst vart det fire, og slik er det no med. Men her leve vi gamol segr um det, at det for skulde ha vore brukt aa slutte med norskmatamaalet naar graagjaset for seid om hausten, og so la non taka til igjen naar dette fugletrekket for nordryper att om vaaren. Men me skjenn ikkje nokon gamle, som verkeleg har røynt det, so det maa ha vore langt attende i tida.
2. Det fyrste morgonmaal tileg vaar og sumer var, og er kalla morraabete. Di andre heitte og heite frokost, middag, non og "til kvelds", eller kveldsmat. Men middag har vist heitt daggurd for, og no vert "koffi" brukt mykje istadenfor aa seige non. Der er soert lite tidsforskjil paa dei klokkeslett desse mat vart haldne, og so var det so tid for, di utta seg om.
3. Nokon forskjill mellom maalyttklokkeslett fraa

sommer til vinter var, og er det vist ikke.
Men sjölosagt kunne hendelsesvis disse tidene
verte ~~skjepla~~ av arbeidsstykke, som av si eller
annor orsak maatte avsluttast for ein fette
ta matemalet.

4. Den vanligaste beret ved ymse høve var
graut. Fieftedagsgraut, slettgraut, syfte-
graut, bruregraut, som alle skulde, og
skal vera av det slag dei kan kalle rjomegraut.
Og var ^{det} flekkjargraut (som mytt husek var tekt
med meier og korn, ved dugnad); Koragraut, (og lod, er
lik o i sleinkol), og bruketst naar kornet var
kome i heije haustida, potetgraut, naar
potetene var opfekte. Disse kunne vera
berre av grynmyöl (fint byggmyöl) Kokt helst
i mjölk blanda med matts vatn, og heimesmör
til "smörägg". Til brüking var det ikke
nokor vis med viss matvarter. Heller
ikke til slagning, og i slagning gjekk
det no helst ut paa aa faa slagtematen
unda. Men somme lika ikke slikt naar dei
drov aa slagta. Men her finst segn um det,
at naar der vart slagta gris, skulde mjölje
av grisehäudet vera ferdigt til slagterne,
naar grisen var ferdigslagta. hi annor segn
gaar ut paa det, at istaden for mjölje
skulde grisekjølberne vera ferdig
kokt. Disse to aafferdene skriv seg fra
to forskjellige stader her i Söjje prestegjeld.
Det var for som no ved griseslagning, at
der maatte stoffast oftast slagterhjelp,
og so brukte dei aa flaa grisene daa, og
det tok lengre tid enn aa skulde dem som
no, og daa let det seg kanskje gjere aa faa
ferdig mjölje eller fylst imedans.

- 5. Middagen var hovudmaaltid både vinter og sommer.
- 6. Hvis nykøkt grønt kan kallast varm rett, so faar ein vel segje at der var og er brukt 2, og ofte 3 varme retta fylt dagen.
- 7. Det var mykje dei gamle aarsider som gjennom naturens stabur bestemte matslagi som helst meate, og stude bruktast. Søndag prøvde ein helst aa ha eit kvart slags kjøtt, eller fleisk. Ellers var det ikkje nokor viss rett denne eller hinne dagen.
- 8. Her kunne vel svarast det same som under 7. Naar det leid paa vaaren, og utyver somaren, tok folk i bruk vindturka vintersild, og spisekjøtt til middag, og non med. Mot hausten strakte folk seg etter saltspaka feitsid, myspolser med flabrot, og ved vinteren tok slaktematen til. I vinterfiske gjekk det paa ferste forstehovud, med lever og flabrot, fisk, fleisk og baltsprenge, vintersild, forstemagar, salta eller tuta. Desutan kom sommerfiske til med sild, brame, og klippfisk fraa vinterfangsten. Til juletid vilde ein ale ein gris. Og kalveskollarne kom til inn imillom aet anna, og dei kunne ein rekne seg til, nar dette vilde hende.
- 9. Eied kunne bruktast tre gange paa dagen, og der var vel faae dagar i aaret der ikkje er brukt enten sild, eller fisk ein, eller fleire ganger paa dagen. Salta spisejildematarnaal har vordne sjeldnare og sjeldnare i dei seinare tide. Og so har ho vorte sovit dyr i samanlikning med ferskfisk her paa kjysten.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

10. Flatbrödsbröken har teke mykje av i dei siste 30-40 aari. Korndyrking er det heilt slikt med. Og kvinner som kan bruke eit kjelve til aa bake flatbröd med, er det ikkje mange av no. Derimot kjøpes der fabrikkflatbröd i småpakkar. For rekna dei det slikt, at saetspekjesid utan flatbröd til, var ikkje nokor sers god rett, nemleg burre med poteter til. Til fiskeretter med fiskelevera skulde ein og ha flatbröd, daa fyrst fear det rette smakjen. Og so til mjölk, sjölsagt, som er flatbröd utblöyt i kjøtsod, med kjøtfeitt til, etter at boded er fraasikt. Soppe, som för bruktest til nonnemat, naar ein hadde nögd melk, var flatbröd, sundbröte med i sürmelk, tykkmelk eller skjör. Ei rjomestjöd, künne og seljast til, eller ein slümp, vasssüpa eller melkesüpa, som jamrast var kokt av grynnjöl.

Daa kaffi og gjerbröd, vart vanleg omkring siste aarhundredstjiftet, til nonnbruk, minka sopperetten snart av, so no er den fælle heilt burt fyr ein mannsalder siden. (Lüpp skal i engelsk byde bröd blöytt i vin.) O-ljoden i soppe byde som o i soppe, som her vert kallja trollhatt.

Til fiskeretter skulde der ogso vere flatbröd. Framanzelt künne ein ikkje byde fiskeretter utan flatbröd. Til kokt kjøt og flesteretter höyrde der som oftast flere andre, kullbyrdrater til, sosom, gryn, urter, poteter og grønnsakje, at der künde tolust aa ha det smaki seg utan flatbröd. Men det höyrde til, füllt utstyt, aa leggje fram flatbröd.

Til rømetkollje høyde ogso flatbrød. Røme-
-rengeje heite det og her, avdi mjølkje vart
sett opp i meltejerenge av trevøkteje. I Van-
-nylven segje dei vist ogso "rafalljerenge".

Til vindstørka vintersild, høyde og flatbrød,
med poteter. Likeins naar denne silda
vart kokt, for den var blitt turr nokk.

Det ser ut som pennene i folk sjüterna
vekk, ettersom flatbrødet røketet minna.

Flatbrødet her var mest berre av hævve-havve.

- 11. Dette kan bli nokso vansteleg, for det var
ikkeje likt fraa heim til heim, og lagde
seg eller ^{høve} fiskeje og bødrott slo til.

Der var brukt mykje vassgraut av hævvenjøl
til koldb med melk til, baade sūmar og vinter.

Til nons var det soppe, eller vaar og sūmar
Turr vintersild med potet og flatbrød til non.

I vinterfiskejefide stod der som oftest eit
fat med ferskfiske til avbenyttelse heile
daggen, ettersom nokon lysta til, og dette
var som vanleg middagsrett daa. Til dei som
skulde tileg fraa fiskeje, var det brukt mykje
og koka eit kvart slag sūpa, som stundom
vart teke med i booten i treamborar.

Daa dei for vilde fraa melk av kjejerne heilt
i vinterhalvaaret, var det til frokost og brukt
melk, eller kokt ogso slik at den osta seg, og
dertil potetkake, brødbetar eller smaakaker
av gjærbrød, steikt fraa ovn eller bakstehelle.
Brødbetar er flatbrød som der blir smurt
smør fraa, og dertil lagt eit kvart slag graut
fraa. I velle var ei simplare sort pannetkake,
og steiktes fraa steikjevarne eller bakstehelleje
av grynnjøl utiørt i vatn, melk eller
sūrmelk, og sjeldnare pistka med egg i.

Natronsølle var der litt natron i, og sølvet, so dei vert smærre stekt, og mein poröse. Sulle brukast no ogso, og smakar best med heimesmør og sirup paa. Men primgrønt, gornlee og annan grønt var og brukt som paalegg. I sommartida vilde det som oftast verte potetsmangel. Isteden vart det daa mein suppa til fisk og silderettar. Røykte sülvare var ikkeje brukt, og svært lite no ogso. Naar det var rikeleg med lever av fisk, lagde dei kamb av og til. Levera vart renste for Kælis og sejer og knudd roa saman med grynmjøl til fjukt deig, so den let seg forme til runde eller eggforma baller, og kokt med heil Karvitrydde i. Kamb er nærmast hokjynsbord. Han bover best til fiskehaud, eller fersk fisk, og allerbest til brosmehaud, eller torskehaud. Kambhaud, er brosmehaud som kamben er stoppa inn i Kjeften paa, med tokna paa haudet, og kokt slett i gryta, og optekte slett paa fiskefatet. Tokna, (gjillern), vert ikkeje eta. Kamb vert brukt likemyrte no born for.

Pøse skjel seg fram kamb berre deri, at her vert det brukt fiskerogn istedenfor lever, men ikkeje silderogn. Pøse er nærmast hokjynsnavn. Retten bruktes ikkeje somyrte som kamb, og no næsten ikkeje brukt. Kode, kalla dei her råmjøtteja, som er den fyrste mjøttei av mylbare kjejr. Den guleagtige mjøttei som høyre til ynglerposen av smaa haa, figg haa, kallaast haa-kode. Denne brukte dei for aa ha i sølle, istedenfor Rømmjøl, men no er det lang tid sidan haa-kode har vore brukt.

Om ettersumaren naar fetsilda var aa faa, hende det der vart brukt silde-mylje, som var flatterid, uteløytt i sildesod.

7
og ete med sildefett til, av fersk sild, sjösvagt.
Ei onnor slags mjölje var mjölmölje. Fint
gryn mjöl vart utkrövt i kokande sod av
fersk fetsild. Til det vart ein lynn gräut,
som vart aurt oppi paa eit fat. Sildefettet
som hadde vore fløytt fraa sodet for,
vart so fylt i „gräuten“ som i stor, eller
fleire smaa, „smöräugel“, og vart mjölje
eta med stjeide. Men denne retten er
og vekkgløymd for lengje sidan.

Sildesod, og makrellsod, var fersk sild
og makrel, servert helst til kvar person,
og fiskeknaagidet sod han var kokt i,
og karvi strödd i. Til dette høyrde flakelid,
og poteter, og var ein ellersümurs- eller häuch-
rett, som brukast no av og til.

Alle desse nemnde fiskerettar bruktest
dels til middag, og dels til kvelds, i heit
eller kald tilsland, etter som aarstidene
har dei fram, og folk vart mette og tride av
diem. Ut med havet var ikkje stölsdrift,
so dei maade i aa faa frisk melk av kjeppene
som melka, kvar dag. Men der var bruket
av saunte myse i kjeppelald, vintertid, og
det vart til melkedyre, som iltelanda i vatn
bruktest som styrsedrikk, helst sämmaraloz
aaret, og i mjölkemärd var den bruket
til „gräutasül“, eller i gräut- og säpamötk.
Slik gräut og säpa vart bruket til fisk (hest
mar han var salt) og paalegg paa bröd,
og kakermet, og for aa erstatta potet um
sämmartid. Gräutasül er den melk, som
brukast aa elatt med stjeid til gräut.

Det er lengje no sidan slik syrelruk.
Dumminka av, so det no er sovat lite bruket.

Naar der vart slagta spedkalo, og Koldeligheti hadde god tid, lagde dei Kalvedans. Føderu og Kalvehaudet vart skolda fritt fyr. har i Kokande vatn med Kniv. Deretter vart dette kokt i mytt vatn inntil 1/2 time, so alt kjøtt-
 =slag i Kald tilstand let seg skrape av beini. So vart dette smaaakka med ötes ei ei so-
 =kalla, "Saksarblokk", og vart saa det fin-
 =hakka kalt Kalveflükk. Dette vart so kokt for 2. gong i ei passande mengde sötnyck ein time, og so änst i fet eller störe sked o. l., og strödd heil Karvi paa, som flaut oppaa, so naar dette storkna og kolna, künne ein skjere det skjive til paalegg paa bröd og smör, og annan brödmat. Frost laag ei tunn flöytskinne med Karvien i, derunder det glasgfinsande melkestoff, og underst som botufall Kalveflükket, aet som ein bivrande, dansande gelli; Kalvedans. Saksarblokk var, og er ein tjükk fjöl eller blokk, paa spikra fjöler i endene og paa biderne, so det vart ei tifa kasse, til aa hakke, saise kjøtmat i. No brukast mykje kjøtveren til dette, og Kalvedans er smüt nokk aa sjaa pillaga. Han smakar og høve best til flabröd med heimlaga smör til, av rjome.

Kalvarne sendast no mest med, hüd og hoar til slagtaar, og byarne.

Derimot har dei teke til med ein, "psüdo"-Kalvedans. Kode, eller raamelk vart oppheta i Kjerald, som staa i Kokande vatn, solunge, at melkeji löyp saman til fast ost. Denne vart servert med annan melk utyver, paa stödd Kanel og bærker, eller rjome. Og dette Kallar stüne no ogsa Kalvedans, skjönt han "danser" lik. For Kallast han spangrost, han koktes i ei spang, = blikke fram.

Her lyf også nemnast magdars. Det var
 reinrenska torstemaagar (syrnjelblaasa),
 som i fersk tilstand vart „saksa“, og deretter
 kokt i melk, trüleg i kortare tid, doo det er
 fiskeslag. Han vart brükt som kalodand
 i det heilelat, men er det no faa som kan
 hänge denne retten. Torstemaagar var ellers
 teke vare paa i vinterfiskejet, nedsalta, eller
 seinare tükta, og so utblöggt i vatn, eller
 tütalblöggt. For aa faa det til rettelig lyfke-
 mat, maatte ein lage betar, kline, smyrje
 heimesmir paa flatbrödstykkeje, leggje so
 fiskemage paa, med kokte potetstykke, og
 tilstütt eit anna tilsvarende flatbrödsty-
 keje, so ein kunne bite tvort over alt dette.
 Vart beten stor maatte ein halde den med baare
 hendene, men med mindre betar helst ein med
 berre i hand. Det var helst i vinterfiskejet og
 utfyver vaaren torstemaagane var i brükt.
 Litt salt höyrde sjölvsgt til baade kalve- og mager-
 dansen, naar dei vart kokte.

Til vinterfiskeje kunne dei foregne seg med
 rüghooring eller „bestejöyle“, dei siste var større
 oklögode hartürka kaker av berre fint kvinder-
 mjöl, og dette vart også vis i sümavinna
 i sümne hushold. Det hjälpte paa arbeidet med
 aa lage turrmat, og det var mat som ikkje fræs
 i frosten, og helst seg frisk, nett som flatbröd.
 Du vart blöggt i kaffi, med smör til, eller i melk.
 Men hvi var no den likevell, at ein, aat seg ut
 paa markja, med kjøpt turrmat, nemleg, itt at
 seg upp i fant. I vintertorstefiskejet var det og brükt
 aa hengje til türking paa stenger isel, = melken
 av fiskearter. Han vart kokt turr, eller halvturr
 som sitt fiskemaallid, kansteje blöggt i vatn, tütal.

Han fekk ein sers godsmakk av aa hirtkast, men den er gaatt av bruk fyr lengje (50-60 ar?) sidan. Isel var hantkjyn med lang i-ljod, ein isel, fleire isela, eintal bestemt, iselen, fleirtal bestemt iselangen, iselangen.

Sildemelken vart kalla sildemelke, eller melke, hokkjyn, ei melke, fleire melke & bestemt eintal, melka bestemt fleirtal melkenge. Ho vart itkje praagta til noko mat i notordlags tilstand, og slikt v det no egso.

Sjume brukte aa noko fersk fisk i sjø, aa stude den smaka betre. Om dette stiv seg fra saltmangel eller det vart betre fiske smak, fear staa hen. Kanskje sjofolk brukte det ite fra havet. Det er vist ingen som brukte slikt no, med oljesmak og bestiming til sjos.

Sjumarstid kunne det ^(som) til middag sündagene seljast ei sjomeinge fra bordet. Heile huslyden forsynte seg so av ho med stjeid, og der til flabrid.

I fyre hundrade ar høyrde det fisk, poteta, smør og flabrid, med sjepe til, som frokost fra sündagane. Det vart kanskje heilt salta fisk.

Men itkje alle brukte det slikt. No brukst slikt kost berre til middags og kvelds. Men til kvardags kunne der i denne rekken brukst salta spekjesid, iselangen fisk. Ja det har hendt der har vore brukst slikt sildemat fire gonger fra dagjen. Mandag halvtørre fisk, sild og høg vert her umbreikka som han, ho eller det (forlaelselov) er bokna, med greid o-ljod.

Men heiltørre ^{isalta} fisk kallast bokfisk, med ein o-ljod, som vil gaa over til u. Han var godsmakande, og bruktes det aa bakte, - bote, han med eitkvartslags hard ting, so han vart lettare aa tygge, som eit slags "slitkeri".

Rekking kjennest no berre av nemor. Det er vist eit hundred, aa sidan han var brukst, for kvilefiskejen vart seld fersk. Om vaaren vart det fra notae fra skadar samla egg av sjöfuge. Hørschald var det fra som dreis med. Kornaktrane kunne verte hovesprake.

12. Det høyest ut fylt det endda, at sjømeget er
gøtt ombykt, sjølv om der er nokre fua slag
av han. So er det raspakake = raspabalj = fleske-
balj. Grisepylse foor me ogso nemne. Nordfjords-
lelse med gombe. Steikte blodpylsee med sirup til.
Blodpylser, kokte med eller utan "ilaast". Vi foor ta
med flatbrødsmylje (helt litt sirup til) i kjøttfett, og so
ferste torstehaud + flatbrød og torsteleiv.

Dette kan kanskje vorte boade fornykte, eller forlise,
og nokon bygdaserrett er der vel ikkje i desse vunder.

14. Kjøt av fjøgl likar ikkje folk her til vanleg, og dei
har lita eller intkje greie fua aa laga det til.

Haafiskartorne likar dei ikkje heller. Matrel vert brukt,
men stikk so fylt dette rykte med han, at han at
mennestejer. Skate et dei heller ikkje, skjont dei for
skal ha laga lekker luftafisk av ho. Steinbeitt het
ogso til aa kome i wanry, for ikkje aa smakte om
vidkjøftfiskslage, som sveitserne (i sveits alts) har lagt
elst fua. Steinbeitt er det U. S. L. som betalar best.

Mange wanryder spredkalvkjøtt, skjont det er det kjøtt
slagtarane kan bruke til fleste fyrmaal, og doktorane
oftast raade folk til aa ate, når dei ikkje er magestruke.

Sopp har dei aldri prøvt seg fua her. Men der skal vitt
være nokre fua, som har smakt fua han. Og desuten
vert aal storsopp her kallja trolljhatt, nelt som
haaarterne har vorte kallja trolljfish, so det er
ikkje aa vente fook legg seg etter slikt trolljshap.

Men no naar fiskarne kan fiske seg rike fua hiardum,
helt trolljenerningja fua aa fure av hosen; men
det er ikkje sagt det gaar so snart med trolljhatte
"namnet.

15. Stort sett er her ikkje nokar symboler smunad fua
matbyrgsla etter og for, andre storhrigen. Sopp er
nemt for. Det vart ikkje noko større søk fua Kaffin
erstatningane etter at Kaffin fætt opp i 16. tr.

12

Nilsen heiter. Túrka blaaber balar dei ikkje med,
her. Det er aa sylle. Klungekjörerne er kanskje
dei som har halde seg best i bruk etter krigen
også, kanskje, og Kakaen, men her har mange
barn vortne luttlic av. At folk også fekk til aa
sløyfe melk og fløyte i Kaffien av tankestremme
om yverfeiting, eller garvsyre i magen, lyt vel
skuldast paa helsepolitik, og ikkje krigen.

Sjòls om dette vart i lang tids, kjenne der vere
ynste aa skrive om vidare. Der er kanskje nokk
aa finna i det som før er indsenot herfor om gjær,
brødbaking o. l. Om kostholdet i, N. B. Amt av A.
Holland, Kjenne De kanskje fraa før. Men der finst
nokre feil vist. Paa s. 680, 12. l. nedanfra, -- brüges
süpp, der bestaar af lyt ^{melk} mid fladbrød, som berettes
med i." Dette maa vere det vi kalla soppe, og som er
nemt før i dette svaret. Trülig maa skrivaren ha trütt
soppe-namnet betydde süpa, = süppe. Men süpa tydde
her altid nokk som er køket, soppe er altid ikkje køket.
Paa s. 676, midt paa s. -- "raspeboller" -- og saa køket til
en kompakt masse". Skal ein ha forfatteren fraa ordet,
maa ein tenkje sig det velt som grünt. Det kunne vel
hende, hvis mjølet var daarleg, og det gjekk for seint aa
faa mottet oppkøkt att, etter bollarne var haft i mottet.
Men slikt vilde vera retna for eitt uehende fylt
hüsmori. Raspeballarne beheld, si runde form, ein og
ein, til dei er ferdigkøkt. I mottet kan der vere
fleskebitar, kjøtbitar, havregryn, og som velt brøket
som süpa, attpaa, eller seinare, til nokk anna.
S. 677, 10. l. nedanfra, mjølet vert ikkje rørt iet fraa
gombel, før til siste slutt, etter at ostern er raudkøkt
aaline i si myse. Der brükast gombel også, utan mjøl.
Litt sirüpp i tenar. Den einaste krydde som hövar, er
heil aris. S. 678, vist, her brükte dei altid, hat lokk fraa
gryta, som der steiktes kake i, men vilde kake berene,
laüt ein lette paa køket.