

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Måltider og mat.

Oppskr. av: A. Skasheim,

(adresse): Balestrand.

Fylke: Sogn og Fjordane

Herad: Balestrand

Bygdelag: Strondi

Gard: Skasheim

G.nr. 5 Br.nr. 1-

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja - noko.

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

Fru Brita Skasheim, Balestrand, 71 år

## SVAR

Her vert fortalt om mat og mat-  
skikk her på garden der bonden, hus-  
lyden menn og kvinnem arbeidde i  
loaf.

Det var mange grimmor  
til at matkikkene skifte. Her i  
Balestrand hadde turistpedlar mykje  
å seja. Engelske damor som kom  
hertil lorde i 1880 år i unge kvinnor  
opp til å laga mat.

Offiserjordane Flesje og  
Lande, fulegarder Askelund og  
prestegarden Lunde var og slike  
stader der unge kvinnor vart  
oppplorde.

Når det gjeld mat og  
det likevel ikkje alle kvinnestaper  
men og vådi som her mykje å seja.  
So lenge bondene hadde litt økonomisk  
vond kunde det ikkje verda nem-  
vande bigde.

Med fyrste heimskrigen  
frå kring 1914 var det prisane

gjikk upp på vara böndene hadde å vanda. Då vart penge-  
innsletnaden større og böndene fekk råd til å kjøpa annis enn fyrt til eget bruk.

For bygdene her her og auka fruktdyking haot nytteji å reija. Frukti gav innskoma i reide penges - og grisane var høge.

Eg gjeng ut frå Skisheim. Men livet heri var i stor mån dei same for böndene her i næreste bygde.

I slutten av 1800 åri sa folk vanleg at dei som sat med fast løn (embetsfolk og offentlige tenestemenn) hadde det best. Dei hadde pengane og kunde kjøpa det dei vilde. Lei tid var det og solus. Men krigen kom med den store innskoma at folk ikkje kunde få kjøpa det dei vilde - enn dei enn hadde pengar. Det vart skort på vara, og det vart eking (raijon) av mat. Pengemengdi vart for stort samanlikna med verdningdi. Dertil kom at arbeidsløni steig - so ein vanleg laus-arbeidar kunde vera på høst med ein embetsmann i innskoma. Då var det ofte arbeidssone som kjøpte dyraste maten. Og dei kunde vera mest kausfalle.

3.  
På kinde ein høgra embetsfolk  
regja : " Det er bare bindene og  
arbeiderne som har råd til å bruke  
so dyrt mat." -

Biletet hadde ~~men~~ <sup>skift</sup> men for  
ei slutt tid - skift heilt.

Kravi vaks med den  
økonomiske vana, og ein vna i det  
heile sjå denne framgang i folke-  
livet i samanheng med dei store  
sosiale framsteg som fylgde med  
industri og jærka samferdsle -  
Landhandlarane gjorde  
mykje til å spreida opplysning  
om det nye som var teke i  
bruk. Til handlarstadene kom  
forretningsmenn frå byane. Dei  
spreddte det nye som kom utan-  
ifrå - både til å stille Kravi  
som vaks fram i bygdene - og til  
å få eit breidare grunnlag for  
handel - og innsetnad av mat  
frå byen.

Det var embetsmenn  
og landhandlarar som tok til å  
nytte første skikt mat, fine  
brød, Koffi, te og sjokolade.  
Fram til slutten av  
1800 talet brukte bønder vanleg  
koffi bare til søndags, høytids-  
og fest.

1. King 1880 brukte dei  
i omveider - 6 mål i ein  
dagen. Men so kinde dei og  
arbeida frå kl. 6 i ein morgonen

4  
frå kl. 21 inn kvelden - ofte  
endå lengre.

No et dei varleg  
+ gonge inn dagen. Men no  
arbeidar dei ikkje <sup>lenger</sup> inn frå  
kl. 8 til 19. - No er det å rekne  
likt både primar og vinter. -

Her ferd dei kompar  
i slutten av 1890-åra. Då tok dei og  
so smått til å bruke koffi til  
hver dag.

Når postbetjening tok  
seg mykje opp her på garten  
frå siste heimskrig frå 1946 -

Det er merkbart at  
mange av dei gamle bondene går  
med mistru på mangt av det  
nye.

I gammel tid var det  
vanleg at på eit godt bord  
spulde det vera ein stor, full  
smørask.

Kusmorokulane gjorde  
og mykje til å betra mat-  
skikkane. På ein gart var  
komi ei ring - ny kona, som  
hadde vere ute og fenge opp-  
losing.

Det kom ein gammel  
plekting av mannen til gards.  
Og den unge kona vilde sjina  
han mat. Ho sette fram smør  
på asjett. Den gamle mannen  
var tilgjende ei stund å sjå  
frå dette. So sa han brått:

5  
"Ka du ikkje meir smør,  
"kona."

Kona sette smørasken  
på bordet. Då først tok mannen  
fil å eta.

2. Måli nemnde dei: 1. Fyrebisk,  
2 bisk, 3, dans, 4, non, 5  
kueldebisk, og 6 kuelde-mat - eller  
lette kuelde.

Frå 1920 år i hov fyrbisk  
og kueldebisk falle bort -

3. Fyrebisk og kueldebisk brukte dei  
lette i omsetider rimorhalvåret.

4. Ved slakting, presting, kornskurd,  
potetopp-taking - og ved primar-  
mål, jonsok og mikteylsmess  
hadde dei noko betre mat enn  
elles til kvardags.

5. Bisk og non var hovut-  
mål. Det var likele året. -

6. Dei hadde heit mat til bisk  
og fil non. - Det var same  
som ikkje hadde so stor mat-  
leng inn morgonen. For dei  
fleste var non-målet, det fremste  
for dagen. Men i hardt arbeid  
inn primaren kvitte dei alltid  
middag etter dauren. Det kom  
av at det då ofte var so heitt  
i arbeids midt på dagen.

7. Den vanlege kvardagskosten  
galdt for alle yrkedagar. Men  
Laurdags kuelde og inn søndag-  
ene hadde dei betre mat.

8. Skjennaden med det vanlege

6  
matstellet var den same for  
sunnar og vinter.

Men i sunnaren brukte  
dei meir kald mjølkemest enn i  
vinteren.

9. Til bisk hadde dei ofte noko  
kjøt eller fleisk - og so var det sild  
eller fisk til kvardags.

Men søndagane var det  
kjøt-middag.

10. Flatbrød var brukt til alle  
hovudmål - og selley til speke-  
fisk, spekekjøt, - og spekesild  
og røykesild.

11. Matselens kinde det vera so  
store skifte i at det x vandt  
i nyja lista for i heil vika -  
sunnar - og vinter.

Til frukt <sup>= bisk</sup> var det rypsa,  
sild, fisk, noko fleisk eller kjøt -  
med poteter og flatbrød - ofte med  
noko smør - som var etla på brødet.

Men sunnaren kinde  
dei ofte bruke rjomekoppa til  
frukt saman med flatbrød,  
gamalost og smør.

Til daur var det  
graut og mjølk - påyp eller  
rypsa.

Til non var det  
som bisk

Til kvelds var det  
som daur for vanlege yrke-  
dagar. - Lørdags kveldane hadde  
dei ofte ferkt smør, ferkt brød,

waffelkaker og anna.

Søndag morgen til bisk  
tok dei til å brude kaffi i 1880 år.  
Til kvelds søndag var det ofte  
flatbrød, smør, grynsløst og mjølk.  
12. Der store skilnad på mat-  
stellet i dag er at dei no brukar  
koffi og brød med smør ost o. a. til  
brød kvar dag - og at dei til  
nok - som dei kallar kaffi -  
alltid har kaffi, smør og brød  
med ymse slag pålegg. -

13. Dette tok til etter  
første heimskrigen -

Den nasjonale festmat her  
er rjomegraut og ryglsa  
med lefsekling og spekekjøtt.

Skylt rett - koker av  
søt mjølk. Draule er ikkje  
festmat. Det rett koker av rå  
mjølk.

14. Det som dei vandar  
her er fisker há. Kom et dei  
ikkje. Faller ryglsa dei alle  
slag mat som er vanlig til  
folkeføda. -

15. Det som kom nytt ~~mat~~ etter  
første krig var at dei tok  
til å ryglsa so mykje fint  
brød. Det er dienne ut til  
å halda seg. Bruk av frukt  
og bær har auka mykje. -

Folk er store krav  
til god kaffi. Kaffililsebring  
er lite bruk no. -

8.  
Lopp brukar dei ikkje.  
Djupot brukar dei  
noko av. Bruk av grøn-  
saker, gjerne slag kål, gulrot,  
nepot, rindkåbe, salat,  
løk og raudbeter har sjunge  
strolig fram.

Balestrand den 4. juni 1953-  
A. Skårheim