

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vikedal

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: - " -

Oppskr. av: Liva Solheim,

Gard:

(adresse): Vikedal.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Noko*

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

*K Lillemo, 93 år.*

## SVAR

1. I eldre tider var det vanleg med 4 måltider om dagen (også 5)
2. Likeens nå, både sommer og vinter.
3. Navn: åbit. (dur), middag, non, kveldsoverd. Åbit i 7 tida, dur kl. 10, middag i kl. 2, non 5, kveldsoverd kl. 8.
4. Gjærne ekstramat ved visse slag arbeid som baking, slakting osv. Ein brukar da kaffe med noe godt til like etter middag.
5. Middagen var hovedmåltidet.
6. Sjeldan noen varm rett til andre måltider.
8. Ikke forskjell på sommer og vinter med matordningen.
10. Mange bruker flatbrød til allslags middagsmat, men serlig til saltmat, spekemat - og til fleisk og fisk (fersk også)
11. Ein kan ikke sette opp en matseddel

for en uke fra gammel tid, men bare noen enkelte ting som var mye brukt. Gröt, særlig byggmels- og havregröt med surmelk til, hadde en gjerne to ganger om dagen, kald eller varm; det var gjerne til dør og til kvelds. Til middag var det helst saltmat, kjøtt, fisk og fisk. Myke spekesild - røykt eller saltet komla (raspeballer) var mye brukt - endog til frokost, kald eller varm.

Til suppe bruktes kjøtsuppe og ertesuppe, melkesuppe, også av skummet eller sur melk. Boll (säd) av surmelk og flatbröd. Surmelk, myse og kjerne melk (säup) brukte en mye. Poteter bruktes mye, foruden til middag, også til kaker, potetbröd (flatbröd), potetgröt - og som för nevnt, til komla.

12. Maten av i dag er mye mer variert. En bruker nå svært mye fersk mat, mindre saltmat og spekemat, til middag. Brödmaten er nå helst ovsbröd, flatbröd bruker en nå bare til middag, og mye mindre til det også enn för. Gröt blir også mindre brukt, og nå helst finere melkegröt. Helst da til kveldsmat. I det hele bruker en nå mest hvødemel og finere grynssorter. Egg, smör og sukker brukes mye nå. Likeens grønnsaker.

13. Det er vanskelig å si noe om hva slags mat som er særlig onttykt. Av gammel-dags mat må det vel være "komla" med kjøtt og fisk, og ertesuppe med kjøtt og fisk og hjemmelagd grisepölse. Dravle

og lefse er vil omlykket gjestebudskost  
den dag i dag.

14.

Kjenner ikke til at det er noen vanlig  
mat som ikke blir spist her. Det er  
nok somme som ikke spiser makrell  
eller høns, men det er forholdsvis få.

15

Matsituasjonen under siste krig har  
ikke hatt noen varig innflydelse på  
kostholdet her. Litt kaffetilsetning  
brukes nok etter at kaffen ble så dyr.