

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Spangereid

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Olav Jørl Gahre

Gard: Yare

(adresse): Spangereid

G.nr. 155 Br.nr. 16

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Bonde miljø

## SVAR

1. I sommarhalvåret, mens det var lenge lyst pleide de ha 5 måltider. Morgensmat omkring kl 6-7.

Frokost kl. 9. Middag kl 12.

Kaffi kl 15<sup>30</sup> 16 - og kveldsmat kl 19.

De pleide kalle måltidene:

Morgensmat moransmat - frokost  
Middag - kaffi (kaffibid)  
og kveldsmat.

I mørke tider blei frokosten slojffet og morgensmålkilet skjønt fram til det blei lyst ca kl. 8.

Detle gjalt tida fra omkring 1. oktober til 1. april.

4. Når det gjalt feskning og slakting og de leide folk til dette arbeide skulle de gjerne ha nok ekstra kaker eller "fin mat" til måltidene.

5 Middagen regnetes som hovedmåltid.

6. Morgen. Frokost, og kaffi til drakk de varme kaffe til målen.

Middagen hadde de varme retter.

Til middag var det vanlig med 2 retter først enten salt, kokt fisk og poteter.

- Steikt fleisk og poteter. - Spekesild, spekemakrel og poteter.

I tillegg til dette hadde de gjerne "ettermat" som det kalles, om utt til slik at det blei 2 retter i middagsmåltidet. Vanlig rett var saftsuppe med endel hauregryn på. Hvetemelsselling kokt på melk. Hadde de imidlertid is makrelsuppe, litesuppe eller gjøttsuppe var det vanlig å ha bare den ene retten. Dette var vanlig når det gjalt familiens egne medlemmer. Leide de folk til arbeide i årnetida, måtte en gjerne ha bedre kost.

Fiskekaker laget av lye med saus. Potetene var vanlig kokt med skallet på. Og klippfisk blei også brukt. Som ettermat hadde de gjerne suiskensuppe, sagosuppe, risgrynsuppe risgrynelling, som det kalles.

Men med slike hore når de hadde folk i arbeide pleide de ha enda ett ettermåltid til middag: En kopp kaffe med hveteboller og sukker bit til raffinade. De gamle kalte raffinade for "hvitt sukker" eller "stykke sukker".

Emne nr: 24.

7. Verkedagene i uken var som vanlige koden. Til søndag pleide de ha bedre mat. Fersk kjøtt-suppe eller salt kjøtsuppe. Sleik og giøt etter på. Det var da vanlig at de pleide koke så mye til søndag at de også hadde nok til mandag middag.

8. nei, men salt fleisk blei vesentlig brukt og spist opp før enn varmen kom om våren og forsommeren.

9. Kjøtt, foruten søndag også et par dager i uken, slett fleisk, pølse o.l. de i øvrige dager fisk, klippfisk, steikt fisk, avkokt fisk, spekesild.

10. Flabbriid blei mye brukt til fisk og poteter, fersk fiske suppe og kjøtsuppe. Det var vanlig å brette noen hiler og spise. men pleide også lage flabbriid "heder". Tok et stykke flabbriid, la koke poteter på det, knuste potetene med kniven og stro smurte dem utover. La så en annen flabbriid hete ovenpå og spise så.

11. Mandag gjerne rester av det som var igjen fra søndag. Tirsdag klippfisk og poteter, med saftsuppe. Onsdag stekt fleisk med poteter og nelling. Torsdag gjerne pølser som de hadde laget av dyr de hadde slaktet, helst gris. Saftsuppe eller nelling. Fredag kott hurregiost med melk. Lørdag enten en av de rettene som er nevnt onsdag og torsdag eller stekt pannkake. Åi spise pannkaker var noe av en finere rett. Det kunne brukes som for mat en dag som noen i familien hadde fødselsdag. Søndag gjerne kjøttkaker.

Den ovenfornevnte opregning av matrettene for hverdagen i uken er ikke slik å forstå at de f. eks. hver tirsdag f. eks. hadde klippfisk og poteter og saftsuppe. Tirsdagsretten kunne godt brukes på torsdag o. s. v. Jeg har bare ment å få fram en alminnelig oversikt over matrettene.

For sommeren var der ikke noe særlig forandring, bortsett fra at de påsler som var hjemmelaget av dyr i slaktetida om høsten var oppspist. Salt fleisk var det også for det meste forbi med.

Men om sommeren hadde de sur melk med fløte på som gjerne blei brukt som ettermat eller kullsmat NB! Svarene på spørsmål 11. gjelder hovedmåltidet, middagen.

Emne: 24.

12. Det er nok en større variasjon i kostholdet idag, særlig middags-  
maten. Bruken av salt mat,  
særlig salt kjøtt er nok mindre.  
Mye ferske mat, fiskeballer, sei-  
kaker er kommet mer i bruk.  
Bruk av grønnsaker til stuing er  
nok større nå enn før.

Et forhold som også vel spiller inn  
her er at det nå er lettere å koke  
nå enn før. Mens det for omlag  
50 år siden her på gården 1900-1910  
var vanlig å koke all mat på skor-  
stein, er nå de fleste gått over  
til elektrisk koking. Til å fyre  
under gryta på skorsteinen dengang  
brukt de tross, småned av greiner  
og lyng. Lynga var god å ha for  
den god så gas flamme som sto  
langt opp i skorsteinspipa og var god  
når noe skulle kokes i en fart.

Men med slik ujern fyring var det  
vanskelig å koke maten uten å  
få den svið eller røyksmakt. Det  
stilte derfor store krav til husmora  
eller koken om å passe godt på.  
Det var også verre dersom de hadde  
et par retter over ilden samtidig.  
Eldre folk har fortalt meg at det  
ikke var så ulianlig at de fikk  
lyngrust i saftsuppa og matte

6.  
bruke spiseskjeer og skumme av  
på tallerkenen lyngrusket-færem  
de kunne spise.

13. For i tida ca. år 1900 var det  
særlig "ferskmat" til middag som  
det skalkes. d. v. s. fersk kjøttsuppe.  
Nå regnes stek og suisten grøt  
for en fin middagsrett.

14. Paketgrøt, stekt av elgekjøtt.  
Laksesuppe er heller ikke vanlig  
rett.

15. Nei så vidt en kan se bare  
midlertidig forandring.

Til sp. 11. For i tida var flabbri's salt  
ett mye brukt måltid om kveldene.  
Særlig blant eldre folk.  
Først brøt de istykker noen flat-  
brød biter og hadde dem på tallerkenen.  
Etterpå slo de melk på forat den  
skulle bløtne opp. Var melka  
næ kald, satte de gjerne tallerkenen  
på ovnen forat den skulle bli lunken.  
Gamle folk pleide gjerne sitte på  
en stol ned ovnen og spise opp  
flabbri's saltet. Nå er flabbri's baktning  
gått av bruk her på gården. Nå blir det kjøpt ferdig  
i pakker på butikkene. Flabbri's salt brukes mel  
av og til enda, ~~men ikke~~ særlig blant eldre, men er  
ikke slett måltid som for i tida.