

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Oppland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: V. Slidre.

Emne: Maaltider og mat.

Bygdelag: Øyebygde i Røn.

Oppskr. av: G. Kirkevoll,

Gard: Kirkevoll.

(adresse): Jomfrubraatvn. 25
Bekkelagshøgda.

G.nr. 66 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eigen røynsle og etter det eg har høyrte av eldre folk.

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

SVAR

1.

Før i tidi var folk tidleg uppe ønnetider, serleg i slaatten. Kl. 4-5 var vanleg og det var dei som var uppe kl. 3. Det gjalt aa passe ljaadøgge. Før dei gjekk ut fekk dei lite ertebrø og øl. Det var ferebisk og biskeekte vara til kl. umlag 8 var det bisken. Det var vassvelling, øst, søtbrim, smør og flattbrød. Kl. 9 bar det ut att. Dugurdsøkte vara til kl. 12, daa var det vassgraut og brim. Dugurdskvila var burtimot 2 timar. Nønsøkte vara til kl. 4-5, daa var det kjøt, flesk (spekjiflesk og spekjikurv) med flattbrød og gjerne kantøffel (potet)attaat. Kveldsøkte var til kl. 9 ofte lenger og. Daa kvelda dei- aat graut og brim.

Seinar vart det kaffe og kakebrød til ferebisk. Bisken vart umlag som før. Naar dei gjekk ut att etter dugurden var det kaffe og kakebrød att. Stort sett er baade ferebisk og etterdugursmaaltidet kome til dei gamle maaltidene.

3. Vinterstid var ikkje folk so tidleg uppe, men maaltidene var som um sumaren.

4. Slaktarar, skomakarar, skraddarar fekk ofte kaffe etter kvart maaltid.

5. Non (nonsmaten) var hovudmaaltidet og umlag likt baade sumar og vinter. Utbygdinger som vannpostmakarar forstod ikkje støtt dette ordet med ein gong og det vart misstydt. Daa dei for lenge sidan la vasspost paa Fosheim kom ei gjen-

te ~~kom~~ aa sa det var non. Vannpostmakaren kjende ikkje ordet og svara: "Non kva betyr det - skal noen ha og noen itte".

6. Det var vel helst berre non som var maaltidet med varm ~~mat~~^{rett} rett- og det er vel ikkje heilt ^{rett} det heller; for det var naar dei kokte maijel (flesk, kjøt og gryn) at det aa kalle vart varm kjøtrett og for 70-80 aar sidan vart maijel kokt mest
7. berre um sundagane. Silledag var det kvar fredag, nar eg høyrte. Daa var det sild til nons. Den var ofte steikt paa glørne, fyrst var den rulla i mjøl.
8. Um vinteren vart det ein skilnad i maten, serleg utover fraa slaktetidi.
9. Som sagt sild til kvar fredag. Lutefisk eller aure ein ^{kurv} dag i veka. Elles var det spekjiflesk, kjøt, smør og blodmat.
10. Flattbrødet (ertebrød og feitbrød) vart brukt til fyrebiskmat um sumaren og andre tider og. Til bisk vart vanleg flattbrød brukt som smørklining til vellingen og som brød til anna suvvel. Slik vart flattbrødet nytta til nonsmaten og, noko mindre brukt naar dei hadde kantøfflar til. Flattbrødet var baade grovt og tjukkt og det gav god øvels for tennene, men var dei daarlege maatte brødet bløytast. Spekjiflesk, steikt flesk og spekjikurv høyrde best saman.
11. Nokon matsetel for ei heil veke (som ein regel) tør eg ikkje.
12. Skilnaden paa matsetelen før og no er nok baade stor og liten etter som ein ser paa det. Vassgraut og vassvelling er gange meir og meir av bruk. Groft og sunt flattbrød held paa gaar sterkt attende. - Finmale mjøl, alle slags fine ~~MÅ~~ kjøpte bakarvaror strøymet inn over landet fraa fjøra til fjell etterkvart som bakarar sler seg ned. Bondekvinnone lagar kurs der dei skal lære skjera og pynte smørogbrød- -truleg lærer dei ikkje baka-det greier bakarane. Mjølki blir levert til ysteri fraa gard og støl, meir enn som godt gjer. Det blir aa kjøpe att margarin, ost og ei mengd andre ting. Slaktedyr blir og for det meste levert fraa gardane.

Og det som blir att blir for ein stor del hermetisert, eller fryse. Spekjimat er ikkje so mykje i bruk no som før. Men meir fersk fiskemat og alle slags daasepaalegg. Bruk av grønnsaker er større, likeso av frukt og bær. Det gamle naturhuskaldet er utskifta med pengeshaldet. Dette kan vera baade bra og ille. Greier ein berre aa finne den gyldne mellomvegen. Men all ting har so lett for aa gaa over styr i vore dagar. Og ungdomen er paa vill flukt fraa seg sjølv og fraa landsbygd i endaa tilnøva der er betre enn nokon gong før. (Ølbryggingi er slutt).

13. Rummegrout er vel den maten som var sett paa som den beste, -som nasjonalkost. Fersk fjellaure og rakfisk (rakau-re) var ~~XVI~~ og ~~XVII~~ festmat. Det heitte: "Kvavlefisk og bukono smør er herrekøst no so før. (Kvavlin er eit fjellvatn med feit, god fisk. Bukono er eit stølslag like ved). Spekjikjøtt av sauelaar har støtt vore festmat og lett aa taka til.

14. Alt som andre ~~XVIII~~ nyter, berre det kjem utanfraa, blir sikkert été i Valdres anten det er makrel eller kylling. Dei er nokso jaalette og flinke til aa apa etter alt utanfraa.

15. Kosthaldet var stort sett det sama under krigen som elles uppe i fjellbygdene. So nokon serleg skilnad i kosthaldet før og etter den tiden er det neppe.