

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28.

Fylke: Møre og Romsdal.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haram.

Emne: Drikk til maten til kvardags. Bygdelag: Fjortoft

Oppskr. av: Olav Fjortoft

Gard: Fjortoft møre.

(adresse): Fjortoft

G.nr. 3. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A. For kida etter 1890 er oppskrifta eller eiga røynse.

B. For lenger tilbake i kida er oppskrifta eller dei eldste no levande menn og kvinner har fortalt.

Emne nr. 28.

Drikk til maten til kvardags.Mjölk.

1. Bruken av nysilt mjölk har skift lite frå det dei eldste folk minnest til no. Feldre tid vart både nysilt mjölk og sürmjölk brukt, men helst mest av sürmjölk.

§ 1890-åra kom det meieri i alle bygder. Då vart det ein bolke til kring 1830 at det vart brukt mindre nysilt mjölk og meir kaffi. Skümmanmjölka frå bygdemeria vart til folk brukt anten køkt (nokså vanleg til 1920) eller som sürmjölk, "skyr". Vanleg skümmanmjölk var det få som drakk. Men ho vart brukt i süppe og graut. Også til "dravle" vart ho nytta.

No for kida brukar ein i alle hushald meir mjölk enn før siste krig. Det

gjeld serleg söt mjölk og sår mjölk. Den siste mest om sümaren.

2. Mjölk som leskedrykke utan mat attåt var mykje nytta för - både kald og varm. Varm mjölk om vinteren måtte fiskaren ha, når han kom frå sjöen, - dersom ein ikkje hadde varmt öl.

3. Dei slag drykk ein laga av mjölk var säup, skyr, dravle, syre-blende, og mjölk blanda i öl - öl-blende, og mjölk blanda med vatn - mjölke-blende. Den siste vart og kalla vass-blende.

Av desse slaga lagar ein no i tida berre säup og skyr og litt dravle.

Øl.

4. Øl som wanleg hvardagsdrykk var så langt attende folk har fräsegn om, brukt berre i slåttonna og i fisketida februar - april. Men til helgedagsbruk og i gjestebod som tidast året ründt.

Til slåttonna vart bryggja lettare öl. Det skulle vera swaledrykk. Her i bygden kalla dei slikt öl lettöl og lette brygg.

"Spissel" var og eit kjent namn. Til jül og til vinterbruk var ölet sterkare.

I fisketida den tid det var opne batar, laut som regel båtlaget få eit spann varmt öl ned i naüstet, når dei kom i land med fisker. Og etter kveldsmaten var det og wanleg med ein säup öl.

Næraste ära kring 1900 tok all öl-brygging slutt i dei fleste bygder i fjorram, og öl har ikkje vori wanleg drykk sidan.

Kaffi.

5. Det er ikkje råd å seia heilt nøye kva tid folk her i bygda tok til å drikka kaffi. Ein vit berre at kaffi var vel kjend i 1830-åra. Vi ser då at dei som reiste til Bergen med fisk, hadde med seg litt kaffi heimatt. I 1860-åra var han komen inn i alle hushald.

6. Men kvardagsdrykk var han ikkje då heller. Han var berre til høgtid og i gjestebod.

Fyrst etter 1890 kan ein seia heilt visst at kaffien vart kvardagsdrykk her. Då kom bygdemeria, og kaffibrúken vaks tilsvarende som brúken av søt mjölk minka. Fiskarane fekk same tida dekkbåtar med omnar i tugarane. Der med vart kaffien den almene fiskar-drykken.

7. No i tida er det vanleg at alle vaksne drikk kaffi til frükost, og delvis til non eller kveld. Men til dei siste måla er det også mjölk attåt. Og i omene om sumaren er ^{det} vanleg med ein kopp ettermiddagskaffi.

8. I fyrste tid brende dei all kaffi heime. Dei la så den brende kaffien på ei helle og knusk ^{han} ved reilla att og fram ei flaske.

No blir brend kaffi malen midels grov med kaffikvern og hatt ned på kjelen når vatnet er varmt. Etter han kokar opp, blir han ståande ei stund og "brekkja".

Salt i kaffien er aldri brukt. Heller ikkje blir det no lenger brukt

4
klåreskinn eller eggskal. Men frå fyrst av var klåreskinnet brukt. Sei-rø (turka skinn av sei) var best til det. Eg kan hugsa det var brukt til 1900-åra.

Ingen spår i grüt anna enn for leiven og som underhaldning i sereigne "kaffilag". Den einuskilde "spåaren" har vel då sine eigne reglar og spår ut frå dei bilete som grüten lagar i koppen. Men omflakende takerar, som det var mange av før, dreiv nok spåkünsta i kaffigrüt som "næringsveg".

9. Sükker til kaffien brukar folk litt av enno, men mindre enn før siste krig. Sorten er no vanleg klippesükker-farin. Den sort sükker som fyrst var brukt til kaffien ^{var} kandis eller brünsükker, knust i passeleg store stykke. Ei særskild tang-sükkertanga - var i handelen til det brukt. Derneft kom det mørk-kvite platesükkeret, kjøpt som flate plater og oppdelt i mindre betar. Det er ikkje kjint at folk her koka platesükkeret sjölve. Etter platesükkeret kom så sükker toppen - det fyrste heilt kvite kaffisükkeret. Var brukt til ut i 1890-åra.

10. No i tida brukar alle floyte i kaffien. Men i tider med lite inn-takt, var det mange som nöydde seg med vanleg mjölk. (Brukt også under siste krigen) Ost eller vispa egg i kaffien er ukjent, i alle fall her i bygda. Men fiskarane om bord i båtane brukte smör (eller margarin) i kaffien för

3.
den hermetiske fløyten kom i handelen.

11. Te.

Der ein har kyr, er det ingen som drikk te til kvardags. (Bønder og fiskar-bønder) Men i same arbeidar- og/eller reine fiskarheimar er te nokså vanleg drykk til kveldsmaten.

Brúk av te i hushaldet er like meir enn 50 år gamal, og som kvardagsdrykk i einstilte hushald berre brukt dei siste 30 år.

Heimelaga te var delvis brukt i krigsåra. Den var laga av nyper, syltebærblad o. l.

12. Brennevin.

Brennevin veit ein ikkje av har vori brukt til kvardags her i bygdene. Men ned til 1900-åra hadde dei i alle heimar brennevin ståande til kvar tid. Flekt og vener fekk ein dram eller to når dei kom på vitjing, og dei vaksne i hus-lyden fekk og sin dram til visse tider — helst om helga, og alltid i høgtider. Ved ekstra arbeid og i dugnad, ved fiskeoppgjer o. l. skulle alle ha „skjenk“. Sameleis ved kjøp og sal — „kjøp skål“. Det var vanleg sed og skikk. Etter hundreårsstiftet har det vori slutt med dette.

Nyare drykk.

13. Av kjøpeöl blir det her i bygda brukt berre vörteröl. Men det er heller ikkje kvardagsdrykk. Blir brukt mest av det om sümaren.

Brus blir det kjøpt ein del av til

6
børna - serleg om sūmaren.

~~Litt~~ Litt fruktetrakt kjøper og
sūme no og då. Men selters er omlag
erkjend i bygdene her.

5505

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING