



MÅLFRID SNØRTELAND

Jærske mattradisjonar

I denne artikkelen skal me sjå nærare på kosthald og mattradisjonar på Jæren i løpet av dei siste 150 år. Hovudvekta er lagt på å presentera dei viktigaste matvarene og matrettane, men me vil òg skissera endringar over tid. Artikkelen er bygd opp i seks bolkar – ein meir generell del, det daglege brød, fehald og mjølkeprodukt, kjøt og kjøtmat, fisk og sild, safting og sylting. Under kvart hovudkapittel er det også tatt med nokre døme på gamle oppskrifter.

Tilgangen på råvarer, kunnskapar og dei midla folk har til å oppbevare og laga til maten, pregar sjølv sagt mattradisjonar og matvanar. Dette gjeld både vår eiga tid, og forfedrane våre.

Tidlegare var folk flest i stor grad avhengig av det som kunne produserast på garden, eller innanfor ein meir avgrensa region. Kva dei kunne produsere var langt på veg bestemt av klima, produksjonsvilkår og teknologi.

Særleg i løpet av dei siste 100 - 150 år har både teknologien, økonomien, handelen og dei sosiale tilhøva endra seg svært mykje. Ikkje minst er tilgangen på og utvalet av varer fundamentalt forskjellig frå forholda berre ein eller to generasjonar tilbake. Dette har medført vesentlege endringar i matvanar, smakspreferansar og det sosiale fellesskapet kring måltidet.

Smalahøve er kanskje det næraste ein kjem ein jænsk "nasjonalrett". I eldre tid var det vanleg å eta smalahøve og mylja til middag julaften – gjerne andre tider også. I dag har "smalahøvene" blitt festmat på Jæren, og "fodafestane" styrker samkjensla og banda til fortida.

Kva åt så folk på Jæren før i tida? Kva særpregar mattradisjonane våre? Korleis blei maten tillaga, og korleis blei han oppbevart? Korleis har kosthald og matvanar endra seg over tid? - og kvifor? Kosthaldet på Jæren varierte sjølv sagt - både i forhold til geografi, økonomi og etter husmora sin dugleik og rausheit. Det var skilnader mellom sjøgardane frå Randaberg til Hå, og dei indre bygdene i Time, Gjesdal og Høyland. Naturleg nok var forbruket av fisk høgare langs kysten enn i dei indre og øvre bygdene. Likevel er dei viktigaste basismatvarene dei same i heile regionen.

I denne artikkelen tar eg utgangspunkt i det daglege kosthaldet på jærgardane. Det er maten, råvarene, tillaginga og bruken av dei ulike rettane som er sette i fokus. Eg har lagt liten vekt på mattradisjonar i samband med høgtider og gjestebud.

Kjeldene

Artikkelen bygger på tidlegare skriftlege framstillingar, tidlegare innsamla minnemateriale og inter-

vjumateriale samla inn av Jærmuseet. Karl Hatteland skreiv i 1916 ei lita bok om kosthaldet i Klepp kring midten av 1800-talet. Framstillinga baserte han på opplysningar frå folk som i 1916 var omlag 60 - 70 år gamle. Meierimeister J. Grude skriv òg litt om kosthaldet i sine bøker: "Jæderen". Kulturhistoriske Skildringer fra det 19de Aarhundre", utgitt i 1908. Tidlegare beretningar frå Jæren som t.d. Amtmann de Fines beskrivelse av Stavanger Amt, løytnant P.P. Flors "Økonomiske reise til Lister og Jæderen i efteraaret 1810" eller jordbruksskulelærer M.F. Irgens "Jæderen" frå 1872 har svært sparsame opplysningar om kosthaldet i regionen.

Norsk Etnologisk Gransking samla i 1950- og 1960-åra inn eit omfattande materiale basert på ulike heimsmenn- og kvinner i svært mange av kommunane rundt om i landet. Dei hadde m.a. fleire spørjelister som galdt mat og mattradisjonar. Her finn me og svar frå fleire av jærkommunane. Diverre manglar me fødselsår på fleire av informantane, men dei fleste var truleg fødte ca.1870-1890, og minnest tida frå sist på 1800-talet. Tilvisingane til dette materialet er merka NEG. Minneinnsamlingane "I manns minne" inneheld og ein del opplysningar om mat og mattradisjonar, men desse kjeldene er berre nytta sporadisk.

Hausten 1997 samla Jærmuseet eit større intervju-materiale om mattradisjonar på Jæren. Det blei tatt i alt 21 intervju fordelt på kommunane Randaberg, Sola, Sandnes, Gjesdal, Klepp, Time, Hå og Bjerkreim. I tillegg har ein fått utdjupande opplysningar frå fleire andre informantar. Informantane er fødte mellom 1905 og

1929. Intervjuarbeidet blei utført av Aud Kari Kvalbein, Hå bygdemuseum og Bjørg Sandve, Jærmuseet. Då fleire av dei personane som blei intervjuet ikkje ønskte å bli "offentleggjorde", har museet valt å anonymisera kjeldene. Referansane til desse informantane er difor merka med intervjunummer.

Forrådsmat og naturalhushald

Norsk kosthald har vore basert på korn, fehald og fiske. Ennå for 150 - 100 år sidan hadde storparten av folket tilknytning til bondesamfunnet, og dei prøvde å vera sjølvforsynte med dei viktigaste matvarene. Tilgangen på kontante pengar var sterkt begrensa. Folk flest kjøpte sjeldan meir enn det som var strengt nødvendig. Dessutan bidrog både manglande tilgang på varer og



Stolpabu frå Tjora i Sola. Denne blei flytta hit i 1929. Stolpabua blei m.a. nytta til oppbevaring av mat, og tilsvarar såleis nemning "stabbur" i andre delar av landet.

dårlege kommunikasjonar til at folk utover landet var nøydd til å lagra opp mat over lengre tidsrom.

Storparten av kosten bestod av forrådsmat. Korn og rotvekster blei hausta om hausten og måtte oppbevarast bortimot eit år framover. Av mjølet baka dei flatbrød og kokte graut. Flatbrødet kunne lagrast i lange tider dersom det låg rimeleg tørt. Hausten var og slaktetid. Då var kjøttvekta på det høgaste som følgje av at dyra hadde gått ute på beite. Dessutan var vinterfôret ein knapp ressurs, og bøndene ville helst sleppa å fø fleire dyr enn nødvendig gjennom vinteren. Kjøttet måtte då konserverast ved hjelp av ulike metodar - først og fremst salting, tørking og røyking.

Dei som budde i rimeleg avstand til sjøen kunne sjølvstakt få tak i fersk fisk store delar av året. Likevel blei torsk og sei ofte salta og tørka. Og ikkje minst sild, brisling og mort, som var viktige basismatvarer i det gamle jærsket kosthaldet, var sesongfisk og måtte saltast og oppbevarast i lengre periodar.

Fredrik Grøn skriv i si bok "Om kostholdet i Norge fra omkring 1500 og opp til vår tid" (Oslo 1941) at smaken for salt og surt karakteriserte det gamle norske kosthaldet. Folk brukte svært lite fersk mat. Heller ikkje søt mjølk var dagleg kost, mjølka blei vanlegvis nytta sur. Det er jamvel hevda at folk på denne tida slett ikkje verdsette fersk mat, men meinte at ferskt kjøt var direkte usunt. I alle høve var fersk mat udrøy. Det blir f.eks. fortald frå Sunnfjord at "...blodferskt kjøt var ennå i 1880-årene avskydd av eldre folk"

I somme delar av landet kunne salta og tørka kjøt oppbevarast i fleire år. Og det låg sjølvstakt sosial pre-

stisje i å ha velfylte stabbur.

Fleire skribentar på 1800-talet raljerer over denne "gammelmaten" som etter deira utsegner kunne vera fleire tiår gammal. Mest kjend er kanskje O.A Vinje sine skildringar frå stabburet på garden Håkonstad i Vågå, der han harselerer over 50 - 60 år gammalt flesk, 20 år gammalt kalvekjøtt, "svart som inni skorsteinen", samt "Puddersukker i holkar so gamalt at det saag ut som Fjörusand".¹ Også Halldor Opedal, som er kjend for sine folkelivsskildringar frå Hardanger, fortel at dei nytta svært lite fersk mat. Dei meinte at når maten fekk åra på seg, auka næringa i han. "Folk som trælær tungt, ly'tu ha gamadlu å ster'ku mat", heitte det der.

Truleg var det slik også på Jæren. Ein informant frå Høyland fortel frå århundreskiftet at ferskt kjøt var lite brukt: "... det (kjøttet) skulle helst i kjøttønna først ei tid, ellers vart det for udrygt."²

Handel og nye matvaner

Naturalhushaldet betydde likevel ikkje at dei ulike bygdene var totalt avstengde frå handel med verda utanfor. Ein viss handel med t.d. kontinentet har det vore alt frå forhistorisk tid. Ein del varer var dei dessutan nøydd til å kjøpa. Norge har aldri vore sjølvforsynt med korn, og store delar av landet var avhengig av å kjøpa korn eller mjøl. Frå gammal tid var det òg vanleg å kjøpa salt, malt og humle. Grøn viser til toll-rullar frå 1600-talet som viser import av erter og jamvel kål, samt øl, vin og brennevin.

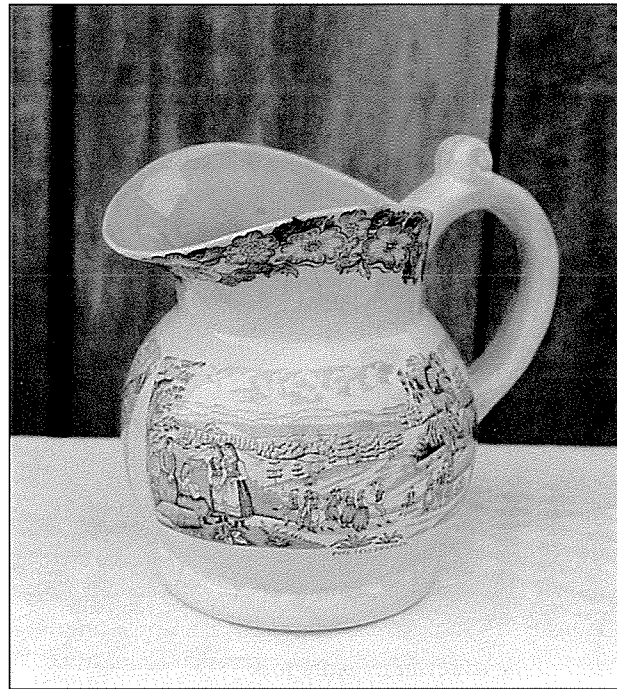
Dei store geografiske oppdagingane på 1500-talet førde til at mange "eksotiske" matvarer vann innpass i

europiske kjøken – også i Norge. Men i stor grad var desse varene begrensa til dei høgare sosiale laga av befolkninga, særleg i byane. I Bergen på 1600-talet var det kjent at skipa som frakta tørrfisk til middelhavslanda hadde med returlast av sydfрукter og krydder. Her blir nemnt både appelsiner, druer, melon, rosiner, fiken og mandlar, samt ulike slag vin. Det skulle nok gå fleire hundre år før slike varer fekk særleg innverknad på menyen til folk flest.

Men ein skal ikkje sjå bort frå at folk langs kysten hadde kjennskap til slike eksotiske produkt. Alt i 1567 fortel nemleg Peder Clausen Friis at eit stort skip med sukker, pepar *“og anden saadan speceri”* hadde forlist på Jæren. Dei mange skipsforlisa utanfor Jærkysten kan nok ha bidrege til at jærbuen, kanskje tidlegare enn mange andre her i landet, hadde smakt på eksotiske luksusvarer. Første juledag 1717 forliste det hollandske skipet *“Jomfru Barbara”*, og det blei berga i land store mengder frukt, rug, brennevin, humle og tobakk. Birger Lindanger skriv i bygdeboka for Klepp at nesten årvisst dreiv det i land vrak og tønner med ulike lekkerbisker: fiken, svisker, tobakk, frukt og sjokolade.³ I 1748 fekk dei hand om heile 500 liter raudvin, 400 kg tobakk og sju kassar med sjokolade! Noko særleg innflytelse på jærbuen sitt daglege kosthald hadde dette likevel ikkje.

Men var det eit produkt som kom *“frå den nye verda”* (Amerika) og som skulle få svært stor betydning og føra til grunnleggande endringar i norsk kosthald utover 1800-talet – nemleg poteta. Og i motsetning til dei fleste matvarene som er nemnde ovanfor, viste det seg at poteta

var velegna for dyrking over storparten av landet. Poteta fekk ei viss utbreiing i Norge i siste halvdel av 1700-talet. Det var særleg embetsmennene som gjekk i spissen for å utbreia kjennskapen og bruken av denne matplanten. *“Potetprestane”* har dei fleste høyrte om. Men det var på 1800-talet at folk tok til å dyrka poteter i større omfang. Då kom tilførsel til Norge blei blokkert under Napoleonskrigane først på 1800-talet skaut potetedyrkinga fart for alvor. Utover 1800-talet vart potetene stadig viktigare i det daglege kosthaldet. Særleg fattigfolk



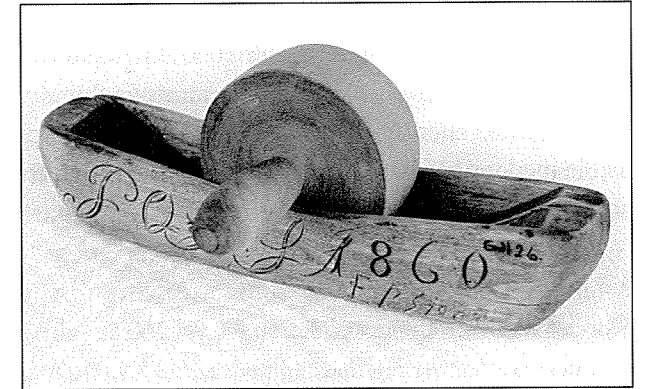
Mugge frå garden Ytre Lima i Gjesdal, produsert av Egersund Fayancefabrikk. Tilhøyrer Gjesdal Bygdemuseum.

laut lita på poteta når det var skralt med andre matvarer. Dette er og kjend frå andre land – ikkje minst Irland.

Andre varer som kom til å påverka matvanane og endra folk sin smak i løpet av 1800-talet var først og fremst sukker og kaffi. Etter kvart tok folk til å setja meir pris på dei søte smakane enn det salte og sure. I middelalderen var sukker ukjent i Norden – sjølv om maurarane innførte sukkerrøyret til Spania på 700-talet. Då nytta ein honning som søtningsmiddel. Først på 1500-talet blei sukkeret nemnt i Norge, og blei då berre brukt som gåve til høgtstående personar. Og Vinje sine skildringar av puddersukkeret på Håkonstad tyder på at det ennå i 1850-åra rangerte som statussymbol og ikkje var særleg nytta i det daglege kosthaldet. Dessutan var det dyrt.

Utover 1800-talet var det derimot eit anna sukkerprodukt som hadde ei raskt stigande omsetning – nemleg sirup. Sirup er eit ureint eller simplare slag sukker. Midt på 1800-talet begynte ein å utvinna sukker av sukkerroer, og ikkje minst sirupen sakk vesentleg i pris. Kjeldematerialet frå Jæren fortel at sirupen kom til å få ein betydeleg plass i kosthaldet frå slutten av 1800-talet og like til 1950-60-åra. Som tilsetning i supper og på grauten, men ikkje minst som pålegg på skjeva og potetkake – for mange til fortrengsel for heimelaga smør og ost.

Me har ingen sikre data om sukkerforbruket kring midten av 1800-talet, men det dreia seg neppe om meir enn 3 - 5 kilo pr. innbyggjar. I 1890 blir sukkerforbruket oppgitt til 9,4 kilo. Dei neste ti-åra aukar sukkermengda veldig slik at i 1930-åra er forbruket heile 37



Kaffeknuser med inskripsjonen POSS 1860, EPS 1907. Gjenstanden kjem opphavleg frå Øvre Sirdal, og blei gitt i gåve frå Ole Pedersen Sinnes til Gjesdal Bygdemuseum i 1958.

kilo! (St.melding nr. 32: *“Om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk.”*)

Grøn skriv at i 1696 blei det innført 2,5 kg te til Kristiania, men ingen kaffi. Jæren har alltid vore ein utovervend region, og Birger Lindanger fortel at berre 50 år seinare kunne dei by på te på garden Øksnavad.⁴ Fram mot slutten av 1700-talet spreidde tedrikkinga seg, og kring 1800 kunne dei servera te i kvar sjuande heim i Klepp. I 1820-åra drakk dei te i kvart fjerde hushald. Til teen sette husfrua som oftast fram rugkaker, men på somme gardar steikte dei vafler allereie på 1700-talet. Lindanger meiner at storbøndene på Jæren fekk smaken på te etter kontakt med engelske seglskuter.

Men teen blei aldri nokon allemansdrikk på Jæren. I 1820-åra dukka kaffien opp i dei jærsk heimane. I løpet av nokre ti-år breidde kaffien seg til alle lag av

befolkninga. Men hjå folk flest var det ennå ei vare dei reserverte for framandfolk og gjestebod. På midten av 1800-talet blei også vaffelsteikinga alment utbreidd. Korkje Grude eller Hatteland nemner kaffi som ein del av det daglege kosthaldet på midten av 1800-talet. Det skjer først kring århundreskiftet.

Måltid og matskikkar

Korleis var så kosthaldet på Jæren for vel 150 år sidan? Korleis endra det seg dei neste hundre åra? Kva tid nye matvarer vann innpass og nye matvanar slo rot, kunne nok variera frå bygd til bygd og frå gard til gard. Det var og skilnad mellom dei ulike bygdene eller gardane når ny teknologi, nytt utstyr og nye produkt blei tatt i bruk. Skifte i teknologi, utstyr eller matvanar skjer sjeldan over natta og på same tid i ei bygd eller eit distrikt. Ofte vil gamle og nye tradisjonar leva ei stund side om side.

I det gamle bondesamfunnet konstituerte måltida i mykje større grad enn i dag arbeidsdagen og dagsrytmen til hushaldet. På eit gjennomsnittleg gardsbruk var også hushaldet større enn dagens kjernefamilie. I tillegg til foreldre og barn, bestod hushaldet ofte av ei tenestejente, ein eller fleire drenger og foreldre/svigerforeldre.

Måltida markerte sosialt fellesskap eller sosial ulikskap, også innanfor hushaldet. Skilnaden mellom husbondfolket og tenarane kunne uttrykkast ved at dei åt ved ulike bord. Husbondfolket åt ved det såkalla "storabordet" i stova, saman med eventuelle gjester, som t.d. omgangsskulelæraren om han var på garden. Tenarane og arbeidsfolk laut eta ved "litlabordet". Somme stader

blei også borna plasserte her. Hatteland skriv at i nokre heimar måtte tenarane og borna eta i stovekammerset. Det var ikkje uvanleg at husbondfolket, og familiefaren især, fekk betre mat enn resten av hushaldet - eit ekstra kjøtstykke, nokre sneier spekekjøt til grauten, smør eller



Anna Skjæveland bakar flatbrød på Jærmuseet 29.09. 1996.

ost på flatbrødet eller kaka der kanskje tenarane måtte greia seg med med myssmør.

Skikken med to bord heldt seg mange stader fram mot 1860-70-åra. På storgardane på Austlandet heldt ein som kjent denne standsskilnaden i live heilt opp til etterkrigstida. Hatteland nemner fleire grunnar til at slike markeringar av sosial ulikskap tok slutt så pass tidleg på Jæren. I siste halvdel av 1800-talet auka valmulegheitene for bygdeungdommen. Dei kunne dra frå bygda, til byen eller til Amerika. Tilgangen på tenarar blei mindre, og tenarane kunne kreva høgare løn og betre vilkår. Meir skulegang bidrog til større folkeopplysing og meir demokratiske og humane tenkjemåtar. Men ikkje minst førde lekmannsrørsla til at gamle sosiale skiljelinjer blei endra, og at det blei etablert nye sosiale grupper og fellesskap tufta på religiøs tilhøyrrighet.

Maten blir gjerne delt i to hovudgrupper: vegetabilsk og animalsk føde.⁵ I eldre tid bestod den første gruppa i stor grad av korn, "grjon". Animalsk føde blei kalla "suvl", og bestod av kjøt, fisk, smør, ost og mjølk. Det er sagt at grjonet var maten og suvlet var det ein åt attåt maten.⁶

Eit viktig trekk ved dei gamle matskikkane var at matmora skifta eller "etla" maten - delte ut den mengda kjøt, fisk, smør o.s.v. som kvart medlem i hushaldet fekk eta til det enkelte måltid. Tenarar og born fekk såleis ikkje eta det dei ville, og det var særleg suvlet som blei porsjonert ut. Somme stader rasjonerte ein også potene. Flatbrød fekk dei stort sett eta seg mette på.

Det var og faste reglar for korleis maten skulle etast. Til dei fleste måltid måtte dei "gjera bede": til middag

blei fisk og poteter, eller kjøt og poteter, lagde mellom to flatbrødmolar og duppa i mysosuppe eller feitt. Til matti kunne dei bruka bete med smør og ost, og til kvelds laga somme "smørbede." Eller dei steikte litt spekekjøt eller tørrsild på glo (i grua) og laga bete av dette. På denne måten sørga ein for at hushaldsmedlemmene fekk i seg mykje flatbrød og mindre suvl.

Kring midten av 1800-talet kjem etter kvart nye matvanar og skikkar. Dette ser ein tydeleg når ein samanliknar J. Grude sine oppteikningar over kostholdet på Jæren kring midten av 1800-talet, og Karl Hatteland sitt oversyn over kosthaldet i Klepp frå omlag same tidsperiode.

Når det gjeld inndelinga av arbeidsdagen, og namn og tidspunkt for dei ulike måltida, er dei nokså samstemte. Det var også skilnad mellom sommar og vinter. Grude nemner f.eks. at om vinteren hadde mange berre tre måltid, og arbeidsdagen var kortare. Elles brukte dei meir varm mat om vinteren.

Tar ein utgangspunkt i sommarhalvåret hadde ein fire måltid:

6.00 - 6.30: "midtmorgon" eller "memårå"

9.00 - 10.00: "matti"

14.00 - 15.00: "nun"

19.00 - 21.00: "kvelds"/"aften"

Omgrepet "midtmorgon" har samanheng med at i slåten måtte slåttekarane ut på arbeid allereie i 2-3 tida om morgonen for å nytta dogga. Oftast fekk dei seg noko "sodl" (flatbrødbitar i sur mjølk) før dei la av garde. Når dei så fekk seg morgonsmat, var dette "midt på morgonen."

Matseddel

ETTER J. GRUDE CA. 1850

	Måndag	Tysdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Laurdag	Sundag
“Memåra” 6.00	Surmjølk med flatbrødbitar ("sold") el. mysessuppa, flatbrød med smør og ost / mysesmør / saupdravle	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Som måndag	-
“Matti” 10.00	Graut (av byggmjøl), mjølk med litt tørrmat, steikt, flekka og tørka sild eller pølse	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Som måndag	“Mjølkeemat” mjølke-suppe av søt mjølk og byggmjøl, litt tørrmat
“Nun” 15.00	Sild / fisk / brisling med flatbrød, poteter, suppe + smør el. smelta matfeitt til dypping	Kjøtt og suppe + komler, flatbrød	Sild / fisk / brisling med flatbrød, poteter, suppe + smør el. smelta matfeitt til dypping	Kjøtt og suppe + komler, flatbrød	Sild / fisk / brisling med flatbrød, poteter, suppe + smør el. smelta matfeitt til dypping	Kokt fisk med poteter, flatbrød og smør el. smelta matfeitt	Kokt kjøtt, kjøtsuppe, ev. med nepe, gulrot, pastinak, flatbrød, poteter
“Til kvelds” 21.00	Graut, surmjølk, flatbrød	Havremjølsgraut med surmjølk og flatbrød	Graut og mjølk med litt tørrmat	Havremjølsgraut med surmjølk og flatbrød	Graut og mjølk med litt tørrmat	Graut og mjølk med litt tørrmat	Havremjølsgraut med surmjølk og flatbrød
Av og til smørbede eller flatbrød med spekekjøtt / tørrsild steikt på glo attåt grauten.							

Matseddel

ETTER KARL HATTELAND CA. 1850

	Måndag	Tysdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Laurdag	Sundag
“Memåra”/midtmorgon” 06.30	Salt mort, poteter, flatbrød, mysessuppa	Mjølkesuppe, graut, tørrsild, flatbrød	Morrpølse kokt i havregrynssuppe, flatbrød	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Mjølkeemat (suppe) av nysila mjølk og byggmjøl, graut
“Matti” 10.00	Graut, mjølk, flatbrødbete med smør, ost el. mysesmør	Som måndag	“Sodl”/(sold) (flatbrødbitar i sur mjølk), flatbrød, spekekjøtt (ev. tørrsild)	Som måndag	Som onsdag	Som måndag	Åt seinare morgonmat
“Nun” 15.30	Salt sild eller brisling, uskrellt poteter, flatbrød, mysessuppa, feitt til dypping	Salt kjøtt, komlesuppe, komla, poteter, flatbrød, feitt til dyppe	Salt mort, eplemat m. litt smør, flatbrød, mysessuppa	Komla, poteter, komlesuppe, smalahovud, smelta feitt, flatbrød	Salt sild eller brisling, uskrellt poteter, flatbrød, mysessuppa, feitt til dypping	Fisk/sild/el. brisling, poteter/eplemat, flatbrød, feitt til dypping	Salt kjøtt og suppe med grønnsaker, komla, poteter, flatbrød, feitt til dyppe
“Til kvelds” 20.00/21.00	Mjølk, graut *	“Sodl” av mjølk og “kveldskaker” **	Som måndag	Som tysdag	Som måndag	Som måndag	Som tysdag
* Til kvelds kunne somme også få smørbede, eller spekekjøtt eller tørrsild steikt på glo + flatbrød. ** »Kveldskaker» var potetkaker som var laga litt tynnare og vidare enn andre potetkaker. Korkje Grude eller Hatteland nemner potetkaker eller syrekaker på matseddelen kring midten av 1800-talet. Dette kan tyda på at det er først i siste halvdel av 1800-talet at syrekaker og potetkaker blir ein del av det daglege kosthaldet. Då erstattar dei meir kokematen om morgonen, og elles et folk etter kvart mindre graut og flatbrød. Matsedlane ovanfor avspeglar kanskje difor først og fremst matskikkane i første halvdel av 1800-talet.							

Skilnaden på Hattaland og Grude sine framstellingar går først og fremst på bruken av kokemat til morgons. Nokre heldt nok lengre på dei gamle vanane enn andre. Elles er det stort sett dei same matrettane forfattarane beskriv.

Hatteland skriv at morgonsmaten vanlegvis bestod av mort, poteter og mysessuppa, og sjølvsgat flatbrød til. I den tida var mjølkinga og det meste av fjosstellet kvinnearbeid. Matmora “hengde på” maten før dei gjekk i fjosen, så var maten ferdig til dei kom inn.

Grude meiner at til morgons åt dei “sodl” eller myse-suppa og flatbrød. På flatbrødet kunne dei ha smør eller ost, eller dei måtte nøya seg med myssmør og saup-dravle.

Sundagane åt dei til morgons seinare enn elles, og sparde føremiddagsmaten. Det var den dagen dei span-derte søt, nysila mjølk. Då brukte dei såkalla “mjølke-mat” til morgons, ei suppe koka av nysila mjølk og reint-kornmjøl, med graut attåt.

Til “matti” (føremiddagsmat) på kvardagane var det graut og (sur) mjølk med litt tørrmat, gjerne litt steikt tørrsild, pølse eller spekekjøtt dersom dei hadde.

“Nun” var hovudmåltidet. Det skulle helst vera tre kjøtmiddagar i veka: tysdag, torsdag og sundag. Kjøtmåltidet var ofte av kokt, salt kjøtt, kumla og pote-ter. Dei andre dagane var det sild, brisling eller fisk med poteter, og litt feitt. Men det er skilnadar både gardane og bygdene imellom. Somme stader var det slett ikkje uvanleg at det vanka sild eller fisk både fire og fem dagar i veka. Hatteland fortel jamvel at ekstra fattige eller særleg gjerrige folk hadde brisling opptil seks dagar i

veka! 8 – 10 stk. til kvar og 1/4 brisling på kvar bete. Til kvelds var det igjen graut, kanskje “sodl”, sur mjølk og flatbrød. Somme tider med litt glosteikt tørr-sild eller spekekjøtt attåt. Vatn, myse, sur mjølk eller tynt øl blei brukt til å sløkka tørsten.

I siste halvdel av 1800-talet endra matskikkane seg. Dette hadde i stor grad samanheng med at det gamle naturalhushaldet forsvann meir og meir, og jærbuane blei i mykje større grad integrerte i den moderne penge-økonomien. Jærbøndene selde meir jordbruksprodukt enn før, og fekk meir kontantar til å kjøpa nye varer. Samtidig blei tilgangen til dei nye varene lettare ved at det blei etablert landhandlarar og forbruksforeningar i bygdene. Dei viktigaste endringane i måltida kom når det blei slutt med kokemat til morgons. Då blei det behov for å framskunda middagen. Denne erstatta den tidle-gare føremiddagsmaten (“matti”) og blei nå eten omlag kl. 11.00. (Jfr. vekesmeny frå ca. 1910.) Så fekk ein “mellemat” der ein før åt nun.

Ei anna viktig endring var at kaffien nå blei fast mor-gondrikk på dei fleste gardar. Gjerne kosta dei på seg ettermiddagskaffi etter middagskvilen også. Då bønd-ene tok til å senda mjølka til meieria sist på 1800-talet, blei det slutt på osteproduksjonen heime på garden. Dermed blei det også slutt på mysessuppa som før blei servert til morgons. Omlag samtidig blei flatbrød og syrekaker erstatta av omnsbrødet. “Kaffi og skjeva” blei både morgonsmat og mellemmat. Men graut som kvelds-mat heldt seg ennå lenge. Og - det var stort sett slutt på den tida matmora “etla” ut maten og hushaldsmedlem-mene var nøydd til å “gjera bede”. Dermed minka også

	Sundag	Måndag	Tysdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Laurdag
"Middag"	Rullepølse, råskrella poteter og kjøtsuppe med boller (klimper).	Klippfisk, uskrella pote-ter, smelta matfeitt og havregryns-mjølkesuppe	Salt fårekjøtt, råskrella poteter, kjøt-suppe med havregryn, nepe eller kålrot	Sild, salt eller tørka, uskrella pote-ter og havre-grynssuppe med saft.	Komla, med eller utan feitteddott, smelta feitt, lammahovud og mjølk	Steikt fåre-ribba eller anna speke-kjøtt, uskrella poteter og havregryns-suppe på vatn med sukker i.	Havregrynsgraut med restar av komla og kjøtt

Vekesmeny frå Høyland ca. 1900.

forbruket av flatbrød, sjølv om dei framleis åt flatbrød attåt middagen.

Variasjonane i kosthaldet blei litt større enn før. Truleg varierte middagsmaten mest. I NEG-materialet finn me døme på ein vekesmeny frå Høyland ca. 1900.

Informanten nemner at i tillegg til desse rettane brukte dei mykje kokt flesk med suppe eller steikt flesk, gjerne fleskepannekaker, og om sommaren fersk aure frå elva.

I bygder med nærare tilknytning til havet kunne ein finna fisk på menyen fire-fem dagar i veka.

Utover i mellomkrigstida endra ikkje kosthaldet eller måltida seg vesentleg. Truleg auka bruken av høns. Ein informant frå Hå omtalar middagsmenyen slik. “*Det gjekk på fisk som du hadde fiska sjølv og torka. Og så var det kjød og flesk. Spegjesill. Og hyns.*”

Kjerald, kjøkenutstyr og nye bordvanar

Til sist på 1800-talet var dei fleste matkjerald av tre. Smør- og osteformer, mjølkeringar (til oppbevaring av mjølk), streppor (til å mjølka i) o.likn. var vanlegvis

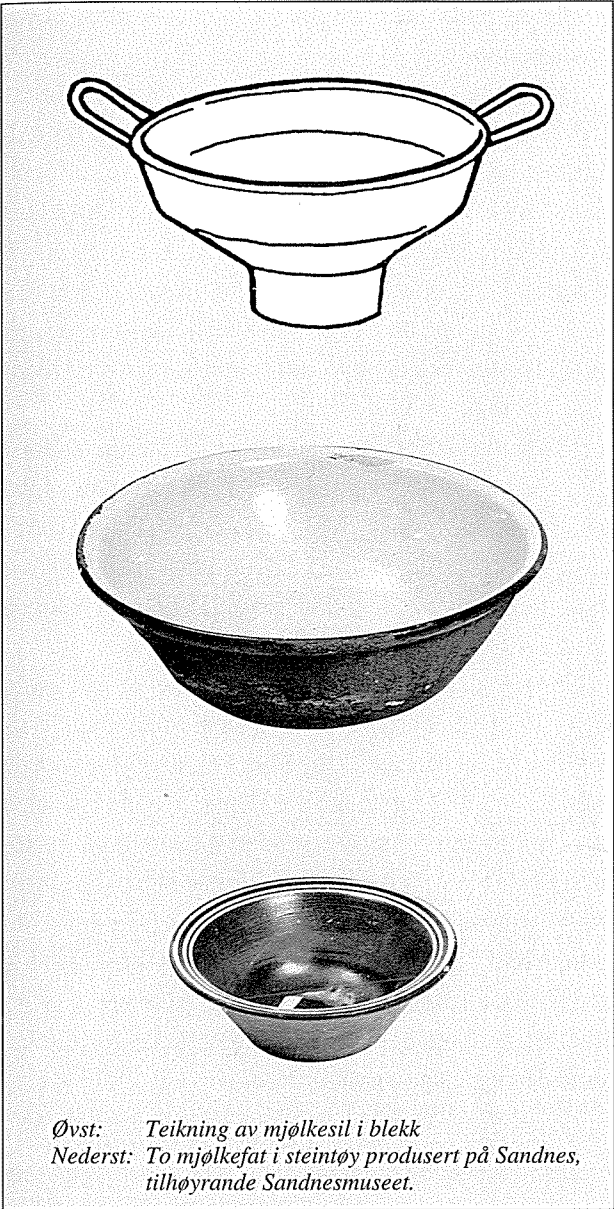
lagga, ølboller og andre skåler dreia. Skeiene var av tre eller horn. Til gjestebod og framandfolk kunne dei ha tinntallerkar og koppar.

Tallerkar var heller ikkje noko dei bruka dagleg for 150 år sidan. Fisk/kjøtt og poteter la dei rett på flatbrødet. Grauten blei servert i ei stor skål og dei åt av grauten frå kvar sin kant. Hos dei fleste “alminnelege” folk var gaffelen ennå ikkje i dagleg bruk, sjølv om gaffelen var kjend på Jæren allereie på 1700-talet.

Mot slutten av 1800-talet blei mange av dei gamle ilåta og kjøkenreiskapane bytta ut. Ilåt av sink, blekk og ikkje minst steintøy kom i bruk. Dette fekk dei nå god tilgang på frå potteria i Sandnes og Egersund. Utvalet av utstyr blei større og meir differensiert. På denne tida fekk ein og større fokus på hygiene, noko som m.a. medførte nye bordvanar. Dei nye kjeraldane var lettare å halda reine. Særleg hadde grauten lett for å surna i dei gamle trekjeraldane, blir det fortald. Folk tok til å vaska hendene, og folk åt ikkje lenger av same fat. Og etter kvart blei det vanlegt med både tallerkar og gaflar til

	Måndag	Tysdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Laurdag	Sundag
"Morgonmat" 7.00	Kaffi / mjølk, skjeva el.* kaka*, smør (ev. ost)	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Som måndag	Kaffi / mjølk, egg, kjøpebrød
"Middag" 11.00	Klippfisk (»tørrfisk«), uskrella poteter, smelta matfeitt , flatbrød. Havregryns-mjølkesuppe	Salt smalakjøt, suppe med nepe el. kålrot, råskrella poteter, flatbrød	Salta el. tørka sild, uskrella poteter, flatbrød. Havregryns-suppe med saft	Komla, smalahovud, smelta feitt, gjerne felles feittskål til dypping, (sur) mjølk	Sild / fisk, uskrella poteter, suppe m. mjølk el. saft, flatbrød, matfett	Havregryns-graut med restar av komla og kjøt	Rullepølse, råskrella poteter, kjøt-suppe med boller (klymper)
Ettermiddagskaffi 13.30	Kaffi, 2-3 skjever eller sukkerbit	Kaffi, 2-3 skjever eller sukkerbit	Kaffi, 2-3 skjever eller sukkerbit	Kaffi, 2-3 skjever eller sukkerbit	Kaffi, 2-3 skjever eller sukkerbit	Kaffi, 2-3 skjever eller sukkerbit	Kaffi, vafler, kringler
Mellemat 15.30	Kaffi, mjølk, graut, kaka / skjeva	Kaffi, mjølk, graut, kaka / skjeva	Kaffi, mjølk, graut, kaka / skjeva	Kaffi, mjølk, graut, kaka / skjeva	Kaffi, mjølk, graut, kaka / skjeva	Kaffi, mjølk, graut, kaka / skjeva	Kaffi, mjølk, graut, kaka / skjeva
Til kvelds 20.00	Mjølk, graut, kaka og skjeva	Mjølk, graut, kaka og skjeva	Mjølk, graut, kaka og skjeva	Mjølk, graut med sukker, kaka / skjeva	Mjølk, graut med sukker, kaka / skjeva	Mjølk, graut med sukker, kaka / skjeva	Mjølk, graut med sukker, kaka / skjeva
*Med "kaka" meiner ein både potetkake og syrekaker.							

Matseddel



Øvst: Teikning av mjølkesil i blekk
Nederst: To mjølkefat i steintøy produsert på Sandnes, tilhøyrande Sandnesmuseet.

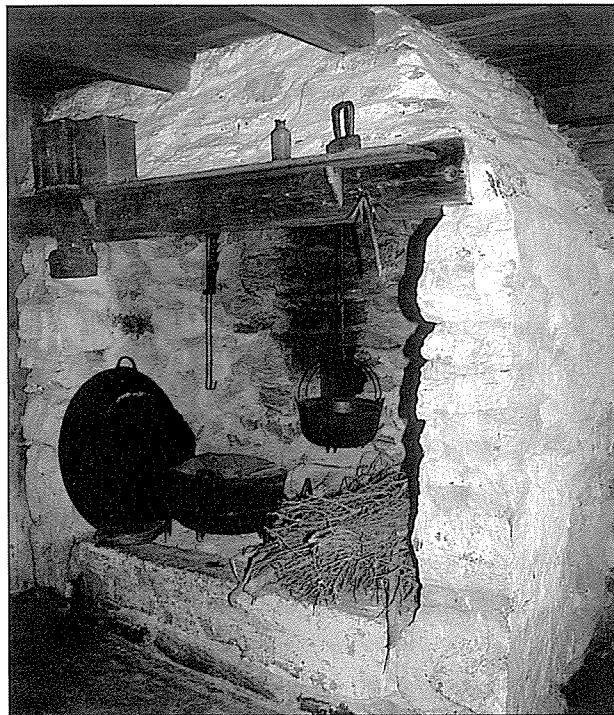
middag. Ein fekk gaflar og skeier av blekk, men dei varde visst ikkje stort. Kring 1. verdskrigen er det tale om aluminiumsskeier. Knivane kom ikkje lenger frå bygdesmedane, men frå Eskilstuna og Sheffield. “Heimehandverket blei for dyrt”, meiner Hatteland. Den almenne industrialiseringa og dei masseproduserte handelsvarene innhenta bygdene på Jæren.

Frå grue og torv til elektrisitet

Teknologiske nyvinningar er ofte ein føresetnad for endringar på ulike område - også når det gjeld mattradisjonar. Fram til slutten av 1800-talet var det grue i kjøkenet hos dei fleste jærbuar. Det betyr at maten blei koka over open eld. Til brensel bruka dei torv. På somme gardar heldt grua seg like til i mellomkrigstida. Ein informant (frå Hå) fødd så seint som 1929 fortel m.a.

“Det var alltid noge ekstra når me hadde bagedag, for me hadde kjøkken med grua i og alt. Sånt at det føregjekk i kjøkken. Me bar inn dette stora bakstebordet.”⁸ Eldstaden og koketeknologien begrensa både utvalet og tillaginga av matrettane. Maten blei i all hovudsak koka i malmgryter som hang i ein skjering. Men somme rettar, som t.d. morrpølsa, smalaribbe eller tørrsild kunne steikast over glørne. Det hende og dei steikte poteter i glørne, såkalla “myrjeeple”. Flatbrød, syrekaker, lefsa, kråtekaker, potetkaker og pannekaker blei steikt på bakstehella (takka) som stod på ein brannfot i grua. Under bakstehella elda dei med lyng. Då laga dei til ein ring med torv rundt hella for å halda elden under henne, slik at det gjekk minst mogleg lyng.

På dei bruka som hadde eldhus, stod oftast bakste-



Interiør frå kjøkenet i gamlehuset på Grødaland, Hå bygdemuseum. Grua med skjering, gryter og bakstehelle.

hella i eldhuset. Når maten blei laga over open varme, er det blitt hevda at han smaka av røyk og sot. Røyken tok også hardt på augene til kvinnene. Det blei difor sett på som eit stort framskritt då ein fekk vedkomfyrane. På dei fleste gardane skjedde dette i 1880-1890-åra. Det er sagt at ein medverkande årsak til denne utviklinga var at tenestejentene begynte å stilla krav om betre arbeidsvilkår. Me skal òg ha i mente at handelsjordbruket på Jæren ekspanderte sterkt i denne perioden, og tilgangen på kontante pengar blei større mellom både

bønder og andre yrkesgrupper som nå vaks fram i bygdesamfunna i regionen.

Dei første komfyrane var mura inn i eine enden av grua, eller i midten av grua. Røyken gjekk ut frå eldrommet og i ein røyr som stakk omlag ein meter opp i skorsteinen. Desse nye innretningane bidrog ikkje minst til å redusera torvforbruket. Medan dei før trong 60-70 lass torv i året, kunne torvforbruket nesten halverast - til 30 - 40 lass pr. år. Det blei likevel ikkje slutt på røyk og sot før ein fekk dei nye komfyrane saman med loddpipe. Då fekk ein bort grua.

Mange vedkomfyrar hadde også bakaromn, noko som opna for heilt nye mulegheiter i matvegen - først og fremst omnsbrød og nye kakesortar: småkaker, formkaker o.likn. Men mange av dei informantane me har intervjuet meiner at det ikkje blei skikk på kakebakinga før dei fekk elektriske komfyrar.

Sentrale delar av Jæren fekk elektrisitet så tidleg som kring 1914/15. Gardar eller bygder som låg meir avsides til måtte venta både 20 og 30 år før utbygginga nådde fram til dei. Dei første åra var denne nye energikjelda stort sett nytta til lys, så til elektriske landbruksmotorar. Det drøya vel eit tiår før dei første elektriske komfyrane var på plass i kjøkena på Jæren. Og sjølv om mange fekk seg elektrisk komfyr, var det ikkje uvanleg at dei beholdt vedkomfyren i tillegg - like opp i 1950-åra. Det galdt om å spara på straumen så lenge det ennå lønte det seg å spa torv.

Interiør frå kjøkenet i Torehuset på Grødaland, Hå bygdemuseum. Vedkomfyren er beholdt sjølv om dei har skaffa seg elektrisk komfyr.

