

Kjøl og kjøtmat



Den kjøtmaten som blei tillaga om hausten skulle vara mest eit år - til neste slaktesesong. Før fryseteknikken si tid måtte kjøt og fisk konserverast ved hjelp av salting, røyking eller tørking, eller ein kombinasjon av desse metodane. I stork med stabile, kalde vintrar kunne dei frysa kjøt i snøen, men dette kunne ein ikkje lita på i vår del av landet.

Kor mykje kjøt kvart enkelt hushald slakta kunne variera bygdene og hushalda imellom. Dei indre bygdene brukte nok litt meir kjøt enn strandgardane der tilgangen på fisk var større. Men personleg økonomi og gjerrigheit/rausheit spela og inn.

Grøn reknar med at så seint som i 1865 var kjøtforbruket berekna til kun 6 kilo årleg pr. innbyggjar.⁸⁵ Dette kan synast i minste laget når stortingsmelding nr. 32 refererer til at kjøtforbruket i 1890 var ca. 44 kilo pr. innbyggjar pr. år.⁸⁶ Det er same nivå som i 1973. Både i 1930-åra og i 1950-åra var tilsvarande forbruk omlag 10 kilo mindre.

Når det gjeld kjøttforbruket på Jæren fortel Hatteland at i Klepp kring midten av 1800-talet var det, til

eit hushald på 6 - 8 personar, vanleg å slakta ei utlevd ku og 4 - 6 sauer eller lam.

Då må ein hugsa på at den gjennomsnittlege slaktevekta for vaksne sauer før 1850 ikkje var meir enn 12 - 15 kg. Slaktevekta for lam var neppe stort meir enn 8 - 10 kg.⁸⁷ I 1917 reknar statskonsulent Jon Sæland at ein saueskrott etter slaktinga vog omlag 20 kg, men då kom hovud, feitt og innmat i tillegg. Mange slakta og ein gris. Den vog kanskje 80 - 90 kilo. Jamt over skulle dette gi tre kjøtmiddagar i veka.

Når det leid fram mot neste slakting kunne nok kvaliteten på kjøtet bli heller tvilsam. Særleg det gamle kukjøtet var vanskeleg å få ned. *“Det var stundom so seigt at dei laut koka det to gonger, ein halv dag kvar gong, fyrr dei kunde eta det”*.⁸⁸ Ikkje rart at folk i eldre tid meinte at maten blei drygare jo eldre han var! Elles samsvarar Hatteland si framstilling langt på veg med informantopplysningar frå sist på 1800-talet og først på 1900-talet. Frå sauebygda Gjesdal blir det m.a. opplyst at:

*“Heime slakta dei ein sau til kvar vaksen. Men lammå vart nok selde. --- Her på garden slakta dei helst gamle sauer. Dei torte ei evighet å koka. For dei selde det besta, og tok det ringaste sjølv.”*⁸⁹

Opplysningane spriker med omsyn til om dei selde

Grisen blir slakta. Foto frå Håland i Varhaug, truleg i 1920-åra.

sauene eller lamma. Frå Klepp, der sauehaldet var mest til husbruk, fortel ein at *“Ja, ja, me hadde lidevetta me selde au. Me hadde fem-seks sauer, så me hadde helst bara til husbruk.... dei gamle selde me. Me tok lammå, og så selde me dei gamle.”*⁹⁰

Andre fortel at *“...Det var møkje det når me selde lammå, så fekk me heim håvå og føtene.”*⁹¹

Dei som ikkje hadde sauer sjølve kjøpte vanlegvis noko saueslakt. *“Og så vett du me kjøpte jo lam og sånt. Eller rettare sagt, sau. Så me brukte masse fårrikål og frikase og sånt.”*⁹²

Sjølvs om storparten av kjøtet blei salta, prøvde mange å få noko ferskt kjøt til julehøgtida. Hadde dei gris, skulle den helst slaktast rett før jul. Fleire fortel at til jul (juledag) skulle det vera grisesteik eller grisribbe. Frå Time melder NEG sin heimelsmann at:

*“Her brukar me å slakte ‘til huser’, som me seie, i oktober. Det er helst gjeldsmale eller lam som vert slakta og salta ned og det skal vare til neste haust. Gris som skal vera til hushalde, vert ikkje slakta før veka før jul.”*⁹³

Ei heimelskvinne oppvaksen sør i Hå skriv at *“Den egentlige høstslaktingen foregikk i slutten av oktober eller først i november. Så blir det like før jul slaktet en gris, en kalv eller en sau.”*⁹⁴

Det hende og dei slakta kalvar i løpet av året. *“-- når dei hadde dei kalvane, så fekk dei noge ferskt kjøt fleire gonger til året enn når dei slakta sauene eller dei grisene om hausten.”*⁹⁵

Slaktedagen

I gammel tid måtte ein vera nøye på tidspunktet ein slakta. NEG-materialet viser at alle informantane der var kjende med at slaktinga burde føregå på flo sjø og veksande måne. Men desse førestellingane mista taket på folk allereie før århundreskiftet.



Grisen blir skolla. Foto frå Håland i Varhaug, truleg i 1920-åra.

*“Nei, dei slaktar når det passar. Annenleis var då i min ungdom og opp til 1890-åra. Når ein skulle slakta gris måtte det vera i sitjande måne og flo sjø, for då skulle fleskje auga i kogje og bustene skulle gå best av.”*⁹⁶

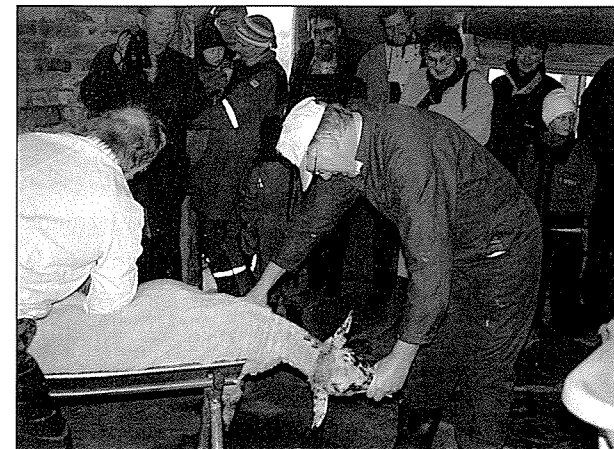
Ingen av dei som nå er intervjuar refererer til slike førestellingar. Slaktedagane var travle dagar. Tilliks med bakedagane var heile hushaldet involvert, og ofte var det noko innleigd hjelp i tillegg. Sjølve slakting var mannfolkarbeid. I somme familiar slakta dei sjølve. Andre hyrde inn ein mann i nabolaget som gjekk rundt på slakting. Somme leigde også inn hjelp til å ordna slaktet.

Frå Klepp blir det fortalt at avlivinga av sau eller lam føregjekk slik: *“Bedøva dei med slag i skallen, tappa blodet ved bringestikk, flådde og tok ut innmaten straks.”*⁹⁷ Somme stakk også dyret i halsen.

Det galdt å samla opp blodet og røra godt slik at det ikkje “levra seg”. Det arbeidet fall på kvinnene, eller borna: *“Me som var minst og ikkje kunne så mykje, me vart sette til å venda tarmane og vaska dei, og så røra blodet.”*⁹⁸ Dyra blei lagde på ein krakk, sauer og lam blei flådde. Somme fortel at grisene blei heisa opp med steinbukk. Grisen måtte også skoldast.

*“Me hadde eit gammalt eldhus heima, så me varmda jo det vannet som skulle brukast til skolding.”*⁹⁹

Slaktet skulle så “gjerast opp” eller parterast. Det var helst mennene som delte opp dyret, sjølv om kvinnene ikkje var heilt hjelpalause: *“Eg kan godt dela opp ei halve gris og ein heile sau. Men det er godt når dei*



Lammet blir slakta, Jon Obrestad og Dagmund Bernssen i aksjon. “Kjøtdag” på Jærmuseet hausten 1998.

*(mennene) er med og sagar litt.”*¹⁰⁰

Vanlegvis var det kvinnene som tok seg av den vidare bearbeidinga av slaktet. Forutan kjøtet, nytta dei både hovud, føter, feittet, innmaten og blodet til ulike rettar. Dei som ikkje hadde særskilt eldhus eller brunnhus heldt til med grovarbeidet i kjellaren. Men laging av “finare” kjøtmat, som t.d. pølser og medisterkaker, kunne føregå på kjøkkenet. *“Det var slakta- ren, og det var kona (innleigd). Ho og jentå, dei var i brunnhuset, eller eldhuset som me sa, og stelte med tarmar og innmad og slike ting. Og på kjøkkenet, der var mor og ei faster.... Dei stelte med den finare kjød- maden. Med maling og laging av pølsa og medister- kage og alt slikt noge.”*¹⁰¹ Men det er og dei som hug- sar at faren laga morrpølsa.¹⁰²

Eit særleg arbeid var det å sortera innvollane. Milt

og gallebløra blei kasta. Opplysningar om kva som elles blei kassert varierer noko frå informant til informant. Det skilde òg kva dyr det dreia seg om. Den innmaten som skulle nyttast til mat blei samla i hop i ein stamp. Storparten av innmaten skulle brukast til pølse.

Så måtte tarmane sorterast, eller "hanka tarmane" som nokre uttrykker det. Tarmane var oppbundne i dei dei kalla for ein "krage", d.v.s. at dei måtte riva laus tarmane frå bindevevet som heldt dei på plass. Tarmane blei først "løyba"; dvs. at dei hadde tarmane oppi litt varmt vatn for å rensa dei betre. Dei blei så skylde, vengde og skrapa. Dei som hadde fått innlagd vatn, skylde tarmane under springen.

I eldre tid måtte dei kanskje til bekken for å skylja tarmane. "Og så vett eg me var nede i bekkjen, der så kvednane var, og der var me og skylte tarmar og alt, om vintaren i måneskinet..." hugsar ein informant som gjorde dette som småjente.¹⁰³ Tarmane blei deretter lagde i saltvatn, kanskje eit par dagar, til dei skulle brukast. Dei tjukkaste tarmane til blodpølse, dei andre til morrpølse.

Ingen ting på dyret måtte kastast. Det som ikkje kunne brukast til mat, blei nytta til andre ting. Mindre godt feitt brukte dei for eksempel til lys, seinare også til såpe. Skjåen på kuvomba blei nytta til lykteglas. Og vassblæra til grisen kunne jamvel bli til fotball: "Først tok slaktaren vannblæra, vaska og vengte den, tok vekk alt fett, så blåste han den opp, knytte rundt ein tråd, og guttungane hadde fotball!"¹⁰⁴

Bytte mellom naboar

Somme av informantane museet har intervjuar fortel at dei bytta ferskt kjøt med naboane: "For så fekk dei noko ferskt fleire gonger enn bara når dei slakta sjølve, så var me rundt og bar til den eine og den andre. Alle skulle få noko. --- Så fekk eg igjen av dei andre. "Smag", heitte det. --- Det var ikkje alt som kom i tynnå."¹⁰⁵



Dagmund Bernssen instruerer publikum om sortering av innvollar og bruk av innmat på Jærmuseet hausten 1998.

Mest galdt nok dette blodet, fordi dette måtte brukast ferskt. "Og så var det rundt på garden å levera blod og ein liten fleskabete og sånn"¹⁰⁶ "Det var veldig spennande på garden når dei slakta. Så då venta me på blodkomle, for det va det besta me visste."¹⁰⁷

Salting og salt kjøt

Me har tidlegare referert til at folk i eldre tid var lite fortrulege med ferskt kjøt. Desse motførestellingane var nok i stor grad økonomisk motiverte. Ein informant frå Høyland (f.1891) fortel at endå kring århundreskiftet blei det bruka svært lite ferskt kjøt. Dersom det då ikkje var særlege familiehendingar som skulle feirast: "...det (kjøtet) skulle helst i "kjøttønna" først ei tid, ellers vart det for udrygt. Fersk kjøt var så lite bruka, at eg hugsar lite til det. Skulle dei steika det i heile store stykker i gryta, var det noko sers som stod på, "barsøl", konfirmasjon., brullup, høgtid eller familiefest. Dette var ferskt kjøt."¹⁰⁸

Storparten av kjøtet blei salta i tønner. Vide klesstampar egna seg dårleg til salting. Kjeralda burde vera høge og smale. Då blei kjøtstykkar lagt oppå kvarandre slik at kjøtet ikkje blei lakabrent. Når det for eksempel kom luft til flesket blei det gult. "Det var sånn ei eiketynna, med svære bånd på. Det var spesielt til salting," fortel ei.¹⁰⁹

Salttønnene måtte gjerast godt reine. Hadde dei først fått sursmak i tønnene, var den vanskeleg å få bort, og det nye kjøtet kunne smaka surt. Mange kokte einer (einerlog) når tønnene skulle reingjerast. Andre

seier dei brukte vanlegst såpevatn eller sodavatn. Saltinga skildrar ein informant slik:

"Ja, det var fyrst å ha salt, (grovt salt), et tjukt lag med salt i botnen. Så la dei kjøtet fint lagvis nedi. Og så var det nytt lag med salt, og så la dei oppå sånn vidare. Og så lagte dei saltlage. Den skulle vera så sterke at eit egg eller ein stor potet flaut oppå i saltlagen. Og så tømde dei den på. Og så måtte dei leggja fjøler oppå og press så ikkje det kom luft til, for då blei det harskt."

I andre samanhengar har ein sagt at laken skulle vera så sterk at den skulle halda ei potet med ein 3 eller 4 toms spikar.

Kjøt og suppa

Mesteparten av det salta kjøtet blei brukt til kjøtsuppe eller kokt attåt komla. "Me hadde ertersuba, alminnelig kjødsuba og komla."¹¹¹ "Salt kjøt og suppa" er tradisjonell middagsmat. Dei brukte både sau og gris til dette, alt etter kva dei hadde mest av. Men dei brukte kanskje meir grisekjøt og griseknokar til ertersuppa. På salt kjøtsuppe hadde dei mykje havregryn eller bygg-gryn, og ulike grønnsaker. Vanlegvis blei potetene koka i suppa i lag med kjøtet. I eldre tid hadde dei nepe, kålrot og pastinak, men mange på Jæren dyrka også gulrøter på 1800-talet. "Grønnsakene tok gjerne slutt bortpå nyåret og då vart det bare gryn i suppa. Salt svinekjøt og svineknokar vart det mykje koka ertersuppa på."¹¹² Mjølballer, såkalla "klimper" blei brukt både i salt og fersk kjøtsuppe.

“.....Og eg trur me fekk cirka fem klimpe kvar. Sånne småe. Det talde me ungar voldsomt på kven som fekk mest. Og så tok ein nogen skeie av suba fyrst. Og så sette ein den til sides. Og så hadde en potete og kjød, skar det opp, og så auste me då av subatallerken rett oppå den (flate tallerken)..... Og så fladbrød”¹¹³

Sidekjøt eller “pinnasteik”

Lår og sider av sau eller lam blei mykje tatt opp og tørka. “Og så når det hadde leie litt i salt, så vatna dei det litt og hengde det opp. --- Alle sidene hengde me opp.”¹¹⁴ Både frå Høyland, Gjesdal, Time og Hå har me opplysningar om at slikt sidekjøt blei steikt - opphavleg på spidd. Uttrykk som “glostekt kjøt” eller “pinnasteik” har også blitt nytta om dette.¹¹⁵

“Sidekjøt og det kjøtet ein kunne skjera i skiver av låret, vart anten steikt i panna, eller på eldtonga på glør i gruva. På same vis var det med pølsene. Dei vart sjeldan koka.”¹¹⁶

Frå Bjerkreim har me ei meir detaljert skildring av korleis denne steikinga føregjekk: “Sidesteik og lårsteik vart steikt yver open eld eller helst ein glohaug. Dei stakk då sidebeini, lårsteik eller morrpølsa inn på ein steiketein og heldt dei yver elden tildess feitet tok til å bræda. Då heldt dei teine med steiki ned på ein brødleiv. Denne saug då feitet i seg, medn det er sjølv-sagt at eindel feit gjekk til spilde i elden.”¹¹⁷

Dei eldste informantane meiner at slikt glosteikt kjøt blei mykje nytta på julafta.

“Dei som ikkje hadde smalføter steikte smalaribbe

enten på panna eller på spidd. Attåt åt dei poteter og flatbrød.”¹¹⁸ “Dei som ikkje hadde saueføter eller forlite av desse, til dømes om dei hadde fått uventa julegjester, brukte saueribbe. Dette at husfaren steikte kjøtet på spid er kjend frå gamle tider, men er gått av brug. Nå steikes desse på alminneleg steigepanne. Der skulde flatbrød og poteter til.”¹¹⁹

Andre seier at kjøtet blei steikt i jerngryte. Ein informant frå Klepp meiner at der er det ikkje tradisjon med pinnasteik.¹²⁰



Salta saueribbe hengd opp til tørk i Kviahuset. I tidlegare tider steikte dei ofte den salta og tørka saueribba (sidekjøt) på glo i grua, “glostekt.” Seinare brukte dei å steika sidekjøtet i jerngryte eller på steikepanne.

At steikt sidekjøt skulle vera særskild høgtidsmat er ikkje alle einige i: “Nei, eg minnst ikkje at glosteikt kjøt skulle brukast til helgene. Det var ikkje sundagsmat i det heile.”¹²¹ Men ein informant, f. i 1912, meiner dei hadde sidekjøt til jul “--- eg trur beint fram at somme tider hadde me sånne sie av det me kalla pinnakjøt nå. Det var siå av sauene eller lamme. Steikte det, trur eg. -- eller i gryta. Hadde dei nok i ei gryta (jerngryta).”

Ein annan informant fortel at ho alltid serverte havregrynssuppe til denne retten, + poteter og kålrotstuing, men dette var ikkje på julafta.

Spekelår og spekeskinker

Sauelåra blei vanlegvis salta og tørka. Nokre røykte spekelåra, andre berre salta og tørka dei. Hatteland forklarar at somme hengde lår og bogar opp i kjøkenet framføre skorsteinen. Dermed blei dei røykte. Andre likte ikkje den røykte smaken og hengde dei difor opp på loftet med det same.¹²² Dei som hadde gris brukte å røyka den eine skinka.

Seinare blei det muleg å levera slakt til røyking, m.a. på Bryne: “Me røykte heile grisen. Og sidene røykte me, og skinkene, og bogane. --- Då hadde me veldig god plass oppå loftet. Der var luftig og godt opp trappa. Der hang det fullt, det var som et slakthus.”¹²³

Andre informantar fortel at dei røykte delar av grisen: “Den eina skinka salta me, og den andra vart sendt til røyking.”¹²⁴

Sjølv om det hende folk skar seg nokre skiver berre

spekekjøt, blei spekekjøtet vanlegvis kokt eller steikt til middag - enten på glo som tidlegare beskrive, eller i panna, og ete med flatbrød og poteter.

“.....det var ytterst lite av spekemat (røykt kjøt hadde me ikkje heime) som vart bruka som det var, utan det vart steika eller koka. Å laga til ein middag på kaldt spekekjøt som ikkje hadde vore over varmen, trur eg ikkje hende nokon gong. Men å ty til ei skive spekekjøt, når det til middag vart for lite av anna kjøt, kunne gå an. Ein kunne også skjere seg ei skive kjøt som “trøstespising” på økta, når ein gjekk framom kjøtlåret på kjøken eller loft.”¹²⁵

Ferskt kalvekjøt, »smått kjøt«

Hatteland meiner at kring midten av 1800-talet blei kalvane helst alte opp eller selde til Stavanger, for bøndene lika ikkje kalvekjøt. Kanskje skuldast dette den mistrua mot ferskt kjøt som me omtala innleiingsvis? Men det var nok heller trongen for kontantar som var avgjerande: “Nei, dei vart som regel alltid selde, dei kalvane. . Som regel måtte dei selja, for å få pengar for det.”¹²⁶ Først på 1900-talet var det likevel mange bønder som slakta kalvane til eige bruk. Etter 2. verds-krigen blei det betre pris på kalvekjøtet, og dei selde fleire kalvar. Dermed fekk ein mindre ferskt kjøt.¹²⁷

Bruk av spekalv har lange røter i norsk mattradisjon. Kalvar som ikkje skulle “setjast på” blei slakta berre nokre dagar gamle. Stigum nemner t.d. at dei kokte innmat, rygg og sider av spekalvane og laga “suss.”¹²⁸

Dette minner helst om “smått kjøt” eller kalvedans: *“Ja, dei meste kalvane vart slakta ganske småe, bara nogen få dagar. Det var sjeldan dei åt dei. Dei åt avfallet. Det færde dei til smått kjød av.”*¹²⁹ *“...me lagte jo noge som me kalte kalvadans då. Det var småplokk av håve og slikt noge smått kjød. Så vett du det kalvasøe det storkna som gelè det. Så det skar me og la på skjevå.”*¹³⁰

Dersom kalvane blei alta opp og selde som slakt, var det ikkje uvanleg å få heimatt avfallet - lever, hjarte og hovud (med tunge). Dette laga dei til som eit slags sausekjøtt som også blei kalla “smått kjøt”. *“Og det kallte me for smått kjød. Hakka det i småbeda og så lagde du brune saus på det.”*¹³¹

Alte dei opp kalvane til seg sjølve blei kalvekjøttet nytta ferskt, kokt eller som steik. *“Ja, det brukte me vel som steig og som kokt. Eg trur me hadde kjøt og suba på det og, sånt så vanlegt.”*¹³²

Ein informant fortel òg at dei laga karbonader. “-- sette opp ein kalv, og fekk lagt opp pølsa og resten kjøt-deig. Men det kunne du ikkje laga anna enn at du kunne ha det eit par dagar.”¹³³ Elles slakta mange ein okse når dei skulle feira store hendingar - som t.d. bryllaup.

Blodmat

Blodet brukte dei ferskt til blodkomle, blodpølse eller blodpannekaker. Når dei fekk steikeomnar kunne dei og laga blodpudding. Dei nytta blod både av sau og gris. Både i blodkomla og blodpølsa brukte ein frå gammalt sammalt byggmjøl, seinare også gryn mjøl (sikta

byggmjøl) eller kveitemjøl. Nokre brukte i tillegg ei blanding av kokte og raspa poteter både i blodkomle og blodpølsa. Andre hadde ikkje poteter i blodpølsa.¹³⁴ Ofte hadde dei “dott” i blodkomla, av nyrefeitt eller av “neggjå”. Også i den øvrege blodmaten hadde dei i hakka feitt. Det var heller ikkje uvanleg at dei hadde i rosiner i blodmaten.

“Ja, dei (komlene) som det er rosiner i, då hakker me fettett smått sundt, og lager flate komler. Så er det skjel på dei når dei skal serverast.”

Av krydder i blodmat er nemnt både pepar, allehånde, nellik og ingefær, om ikkje alt på same tid. Laga ein blodkomle med dott, skulle denne komla vera noko større enn ei vanleg komle, om lag så stor som ei jaffa-appelsin.¹³⁵ Blodpølsa hadde ein blautare konsistens enn blodkomlene. Nokre hadde og litt mjølk i blodpølsa.

*“Og så kokte eple oppi dette, sånn så du fekk en litt sånn mjuge, blaude konsistens. Ja. Og det var mjugare enn komlå. For det var så mjukt at me kunne ikkje lagt det til komla, for då hadde det antagelig regje utover.”*¹³⁶

Som nemnt brukte ein dei tjukkaste sauetarmane til blodpølsa. Alternativt kunne ein syposar av stoff: *“Oppi enten tøy påse, eller om dei hadde - det måtte vera tjokktarm eller noge sånn. For det var tjukkare. Men eg trur jedna dei sydde nogen tarmar av stoff som dei hadde det oppi.”*¹³⁷

Når dei skulle fylla tarmane, brukte dei pølehorn og auste oppi det ferdig utblanda blodet. *“Ja, ja, du auste det med ei skei oppi. Me hadde jo dei der pølsehådnå.”*

Både blodkomle, blodpølse og blodpudding var middagsmat. Blodkomla kunne serverast saman med kjøt og smalahovud, eller åleine. Men då skulle det vera godt med feitt i ho. Var det nettopp blitt slakta hadde dei gjerne ferskt, lettsalta flesk til. *“Og då når ho (mor) hadde kokt det flesket, så la ho det oppi ein liten saltlage då, ein times tid før me spiste.”*

Ein heimelsmann nemner òg at dei kunne ha litt syltetøy eller sukker til blodkomla eller blodpølsa. Som drikke attåt blir nemnt både skumma mjølk, saup eller sur mjølk. Blodpannekaker blei derimot helst bruka til andre måltid – som supplement eller erstatning for brødmat, gjerne med smør, sukker, syltetøy eller sirup på.

Innmat og morrpølse

Informantane har litt forskjellige meiningar om kva delar av innmaten som blei nytta, og korleis. Men dei er samstemte om at storparten av innmaten blei nytta til pølser. Ein informant frå Høyland opplyser at i eldre tid blei det laga to slag pølser: “morrpølsa” og “god pølsa” (kjøtpølsa): *“....Største deigen vart det vel til mårpølsa. I denne gjekk vom og tarmar som ikkje vart nytta til anna bruk, velen (matrøyret), barkjin (lufrøyret), og nyrene med noko feitt. Til god pølsa gjekk hjarta, “bres” og vakjer(?) i hals, og bringa av blodut kjøt. Blodmage, lever, lunge og milt av sau vart kasta. Pølsedeigen vart salta og krydra noko.”*¹³⁸ Heimelsmannen legg til at nå (i 1960-åra) blir både lever og lunge nytta som folkemat.

Når det er tale om innmatpølse, tenkjer dei fleste på morrpølse av sau. Fleire seier at tidlegare brukte dei ikkje innmaten av grisen, berre leveren. Lever av gris, og kalv, nytta dei då som ferskt kjøt. Seinare brukte dei også anna innmat av grisen.

Opplysningar frå dei personane museet har intervjuar kan tyda på at seinare skilde ein ikkje mellom “god” og “dårleg” innmat. Dei snakkar om “innmatpølse” og “kjøtpølse” – den siste er det ikkje innmat i. Som ingrediensar i morrpølsa nemner dei hjarte, lunger, magesekk / mellomgolv og litt kjøt av “det simpla på sauen”.

Innmaten blei først “løyba”; d.v.s. dei hadde den opp i litt varmt vatn for å rensa den betre. I eldre tid blei innmaten hakka i bitar med ein særskild kjøttkniv, ei skarpslipt spade eller tømmermannsøks. Dei hadde ei særskild “hakkablokk” til dette. Dette var mannfolkarbeid. Mot slutten av 1800-talet begynte folk å skaffa seg kjøttkvern, og pølsedeigen blei no meir finmolen.

Først brukte dei eit pølsehorn av bein og stappa pølsene for hand. Når kjøttkvernene kom, fekk ein særlege pølsehorn av metall til å skrua på kjøttkverna, og som ein kunne trekka pølsetarmane inn på. Når pølsene var ferdig stappa, var det mange som “prikka” dei med ein gaffel eller anna kvass reiskap for å få ut ev. luft.

Morrpølsene blei tredd inn på ein pinne og hengd til tørk, gjerne i kjøkenet ved omnen. Nokre likte best røykt morrpølse, andre berre tørka henne.

“... oppføre komfyren på kjøkken, der hadde me altså nogre med kallte for pølsepe’en. Ho (morrpølsa) bara hang der.....Me røykte den ikkje. Ho bara torka. Veldig god plass å ha det hengande..”¹³⁹

Andre fortel at pølsene blei hengde på “høgaloftet”, eller på eit kott eller kvist med vindaug ope, slik at pølsene skulle tørka godt. Dei som lagar og røyker si eiga pølse i dag fortel at dei helst nyttar rå einer til dette, då blir det ikkje så lett flammar. Røykinga kan stå på eit par timar.”Så blir det ganske rødt og fint, akkurat så dei kjøperøykte”¹⁴⁰

Folk som ikkje hadde så mykje slakt sjølve, kunne få heim avfall frå slakteria. “Nei, det var ikkje så titt me slakta, men me fekk heim avfædl. Og så lagte me morrpølsa. Og håve og føde.”¹⁴¹

Dei som budde nær “byen” fann etter kvart meir lett-vinte løysingar: “Dei bringde varene til byen og fekk den (pølsa) lagte der”, fortel ein informant frå Randaberg.¹⁴²

Dei fleste brukte å steika morrpølsa til middag. Storparten av pølsa blei brukt opp i løpet av seinhausten. I eldre tid blei ho steikt på glør i grua, seinare i steikepanna. Hatteland nemner at om hausten kunne dei bruka morrpølsa kokt i havregrynssuppa til kokemat om morgonen. Nokre brukte morrpølsa til “lukke” i komla – i staden for “dott”. Eller morrpølsa blei kokt i lag med komla. Fleire snakkar om at mora koka “pølsesuppe”.

Kjøttpølse

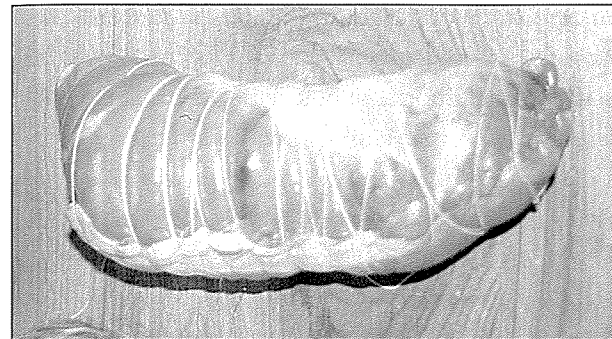
Eit par av dei eldste informantane fortel og at dei laga kjøttpølse av gris: delar av føtene (leddet ovanom sjølve syltelabbane) og diverse smått kjøt som dei skar vekk blei brukt her. Pølsene blei hengde opp ved grua på eit riveskaft.¹⁴³ Ein annan informant (f.1905) fortel at ho salta pølsene:

“Ja, me lagte pølse, det vett eg. Så det var litt av grisen, og så var det oksekjøtet. Og det “mol” me fleire gonger. Og så hadde me krydder i, og så stappte me det i tarmar.. ..Ja, me hadde litt sånn konservering i, sånn nogre salpeter, lite “bitte grann” bare. Og så salta me det ned. Og så tok me det opp og la det i vatn, og så kokte me dei der. Og det var veldig godt å ha attåt til komle eller kva me gjorde... Ja, og mange av ungane ville ha det helst både til den eine gongen og den andre gongen..”¹⁴⁴

Rullepølse

Rullepølsa blei for det meste laga av sauekjøt og feitt. Ein nyttar tynnsida eller svangane på sauene. I tillegg brukar ein oppdelt feitt, helst av “neggjå” og kjøt. “Det finaste nyrefeittet vart bruka i rullepølsene.”¹⁴⁵ Hatteland opplyser at dei også brukte tynnvomba av ku, pluss noko neggja-feitt. Mange brukte i tillegg kjøt av bogane. “Og då tok ho (svigermor) ein bog, snitta den av, og lagde det i sålles strimla. Og så la me feitt og kjød sånn ommanidom.”¹⁴⁶

Det er ulikt kva krydder folk brukte i rullepølsa. Hatteland nemner salt, allehånde og anis.



Rullepølse.

Informantane opplyser at dei først og fremst brukte salt og pepar, men nokre ville i tillegg ha ingefær, andre allehånde, nellik eller muskat. Andre igjen brukte sukker og løk. “Og då har eg ei skei med salt, ei skei med sokker, og ein halve løg.” Løken blei skoren i betar og lagt inni rullepølsa.

Etter krydringa blei kjøtet og feittet rulla hardt saman, og sydd med ein sterk tråd, gjerne lintråd. Rullepølsa blei i tillegg surra for at ho ikkje skulle sprekkja så lett.

“Ja, så tog eg alltid å hadde nogre trå rundt om, surra. For viss me ikkje hadde - så sprakk ho jedna. Tog jedna og så sveipte inn nogre tøy au for å væra sikker at ho ikkje skulle sprekkje.”¹⁴⁷

Rullepølsa blei oppbevart i saltlake til den skulle brukast. “Når me hadde sydd den til, så la me den i lagje. Hadde ei stor tynna i kjellaren, slik ei tretynna.” Etter opphaldet i saltlake måtte rullepølsa først vatnast

ut før ho kunne kokast. Koketida var ca. 2 1/2 til 3 timar før den blei lagt i press.

Opphavleg var rullepølsa middagsmat, gjerne sundagsmat eller festmat. Ho blei då koka i lag med erte-suppa eller kjøttsuppa. Kokte dei rullepølsa i lag med kjøttsuppa, brukte somme klimper i suppa.

“Dei tider, då hadde me den til middag på sundagane. Og svigerfar skulle alltid til kyrkja på sundag, og så skulle me ha rollepølsa og kjødsaba når han kom heim, med bollar på.”¹⁴⁸

Men rullepølsa kunne og brukast som pålegg. “Jau, det kan godt treffa me brukte (den til) pålegg viss me fekk nogre ekstra fremmande eller nogre. Du vett, me hadde nå ikkje nogre kjøla.”¹⁴⁹

Sauehovud/»smalahåve»

I eldre tid blei sauehovuda svidde også på Jæren. Hatteland fortel at hovuda blei køyvde, så reinska dei ut hjernen og nasebeinet, skolla håra på mulen og rista sauehovuda på ei jernrist over svakeld.¹⁵⁰ Men i manns minne har det vore vanleg at sauehovuda på Jæren blir flådde.

“Me brukte aldri skinn på.”¹⁵¹ “Håvene flådde me jo, sånn så me gjer her på disse kantar.”¹⁵² Hovuda blei reinska godt, lagde i saltvatn med litt sukker oppi for at blodet skulle trekka skikkeleg utor, og så salta.

“Smalahåvene” blei mykje brukt attåt komla. “Alltid til komlå. Eg kan ikkje huska me brukte dei til nogre anna. Så då var det et halvt håve som låg på fatet, som me begynte å grava i. Dei grov det ikkje opp, så augene

låg og kjikkte.”¹⁵³ Eller det blei kokt kjøttsuppa på dei. “.. Eller rett og slett kjøttsuppa med grønsage og risengryn i. Og klimpe, som me seier. ... Og det var mykje av tida søndagsmat.”¹⁵⁴

Ein informant fortel at dei ulike familiemedlemmene ville ha kvar sin del av sauehovudet: “Mannen, han måtte ha det feita han. Og ungane, dei ville ha tunga. Og eg fekk sidekjøtet.” Nokre laga “håvekjøtt”: “Då plukkte me kjøtet, og brunte løk, og hadde salt og pepper på. Og så blanda me egg og melk og slo det over. Så det blei mest som ein omelett.”¹⁵⁶

Både smalahovud og smalaføter var rekna som billeg og simpel mat. Fleire informantar fortel at dei selde kjøtet, men fekk heim att hovuda og føtene. Andre fortel at dei kjøpte dette når dei var kjøtlens.

“Det hende dei var kjøtlens og det ikkje høvde å

slakta noko dyr, så kunne dei kjøpa ein sekk med lammahovud frå slakteria.”¹⁵⁷

Ein annan informant hugsar at om haustane kokte dei suppe på ferske lammahovud:

“Men om haustane når dei begynte og slakta lam, så var det veldig godt te kjøba håve - fekk kjøtsuppa på dei. Me måtte helst få dei færrest flådde. ... Me la sauahåve oppå fadet. Og der var tunga på eine halvdel. Så serverte me suba te i tallerkar. Det va herlegt. Nye ferske lammahåve, nye eple og så nye gulerøde. Så hadde me flatbrød te ja, havrabrød.”¹⁵⁸

Hovud av ku blei også flådde og salta og brukte attåt komla.

Smalaføter og mølja

Om nokon matrett kan definerast som “nasjonalrett” på Jæren, må det vera smalaføter og mølja. Den vanlegaste framgangsmåten på Jæren var at føtene blei skolda. Det var viktig at ein ikkje hadde for mange føter i gryta samtidig. Vatnet burde halda 63-64°. Var det varmare, blei føtene seige. Dersom ein hadde føtene litt i varmt vatn på førehand, skulle dei berre ha nokre minuttar i gryta. Etter skoldinga skulle føtene skrapast. Kniven burde vera litt sløv, slik at dei ikkje skar hol i skinnet.

For å få vekk dei siste restane av hår, kunne dei til slutt svi føtene. I eldre tid føregjekk dette vanlegvis i brunnhuset. Dei fyrte opp i grua eller komfyren, la eldtanga over holet der brunngrøtta brukte vera og la føtene over eldtanga. Nå brukar dei helst propangass til dette.

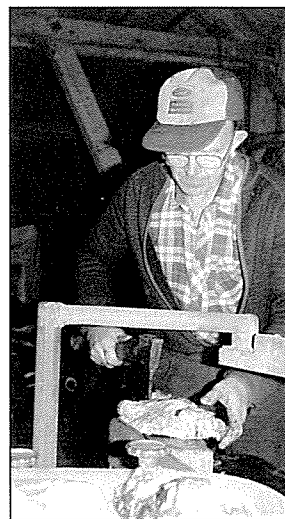
Smalaføtene blei så salta og tørka. Oftast blei dei hengde ved grua i kjøkenet saman med morrpølsene. “Hengde dei opp under lampene til tork” Ein informant fortel at smalaføtene blei flådde. “Og så vart dei kløyvde då, eller dei slo dei sundt når me skulle koka dei.”¹⁵⁹ Smalaføtene blei kokte mest ein heil dag. Ein informant meiner jamvel at “Saueføttene blei kokt opptil 24 timer, til dei blei heilt møre.”¹⁶⁰ Oftast åt ein smalaføtene saman med mølja. I eldre tid var dette fast midtidsrett julafta. Jamvel mange av museet sine informantar minnest at dette var skikk heime i deira barn- dom. Andre fortel at dei hadde mølja litle-julafta.

Mølja laga dei slik: Flatbrødleivane blei dyppa i krafta, “fotosø”, slik at dei blei mjuke. Leivane blei deretter bretta saman og lagde på eit fat. Smalaføtene blei lagde på eit anna fat, og krafta med feittet (feittet flaut opp på toppen av krafta) blei ausa opp i ei skål. Dette feittet kalla mange for “flåt”. Så skar ein det mjuke flatbrødet i passe bitar, rulla det og dyppa det i feittskåla, eller “flodkoppen”. Føtene gnog dei attåt. Kring århundreskiftet hadde mange begynt å bruka tallerkar, men somme heldt på den gamle skikken:

“..... Frå fatet tog man så en bit og dyppte dei i flodkopp eller skål. Det kaltes å dyppa. Det fyrste eg hugsar så hadde man ikke talerken, men brukte flatbrød å leggja det paa. Dette heite slupsebrød og var selvfølgelig det som åds sist og var godt.”¹⁶¹

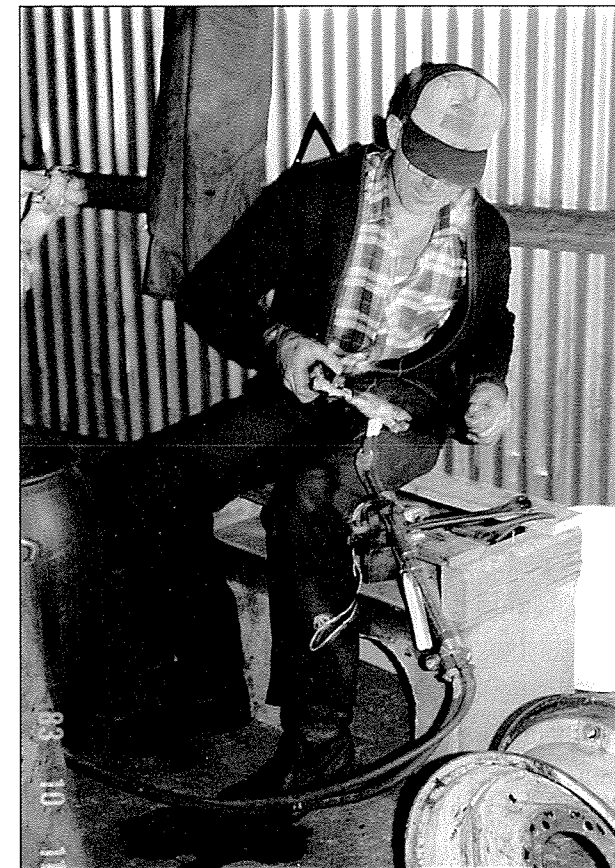
Som nemnt tidlegare skulle dei ha eit særleg godt flatbrød til mølja julafta - “møljebrød” eller “tunnbrød”. Hadde dei mykje smalaføter, åt dei mølja andre tider

på året og. “Ja, me åt mylja andre gonger au, men ikkje nokon særre dagar.”¹⁶² Somme hadde smalaføtene attåt komla.¹⁶³ Andre seier at sauaføtene var eigen middag. “... dei brukte det au til poteter til middag.” Eller smalaføtene blei brukte som pålegg : Føtene blei kokte mest ein heil dag. Så delte ein føtene i to, la dei fint



Björg Time flår smalahovud og får hjelp av Sigrunn som er på besøk frå Sørlandet. Time 1983.

Tillaging av smalahovud i Time i 1983. Per Time kløyver smalahovuda med øks.



Per Time svir smalaføter med propangass, Time 1983.



Smalaføtene blir skrapa, Time 1983.
Frå v: Janette Time, Sigrunn
frå Sørlandet, Berit Time.

Skolling av smalaføter,
Time 1983.

opp i eit brunt fat, og tømde krafta over. Når krafta stivna vart ho mest som gele. *“Og det var altså julepålegg” ...*

Det var likevel ikkje alle jærbruar som sette pris på sauaføtene. *“Sauafødene dei skolde eg. ---- Skolde dei på den goda kraftå. -- Jau, eg knagde dei eg, men dei andre ville ikkje ha dei.”*¹⁶⁴

Griseføter og syltelabbar

Det var ikkje berre smalaføtene som blei tekne vare på. Det gjorde griseføtene og. Enkelte opplyser at griselabbane blei skolla og svidde. Andre meiner dei blei salta. Somme kokte griselabbane i lag med grisahovudet etter slaktinga og la dei i lake saman med sylta.

“Det første leddet på føttene, koka me saman med hodet. Dei låg i saltlake til dei vart oppetne. Det var

*syltelabbar. Dei var “kvess” for dei som lika det, men det var ikkje alle.”*¹⁶⁵

*“Så kokte me poteter, eller varmd e poteter frå middag til kvelds, og så syltelabbar. Det var godt det!”*¹⁶⁶ Som middagsmat kunne griselabbane bli serverte med kokte poteter, kålrotstappa og raudbetar. Nokre seier dei serverte føtene som pålegg til morgons eller mellemat. Mølja av grisalabbar er også nemnt. Eller grisaføtene blei kokte attåt komla.¹⁶⁷ Sjølv om bruken kunne vera mangfoldig, har ikkje grisalabbane oppnådd same “kultstatus” som smalaføtene.

Persesylte

Grisehovud koka dei og brukte til persesylta, eller “sylta”. Saman med grisehovudet bruka ein gjerne litt ekstra kjøt, f.eks. kalvekjøt eller grisetunger for at persesylta ikkje skulle bli for feit. Før koking blei hovudet kløyvd og reinska. Ein tok vekk bein, restar av hjernemasse og kjertlar, og let det ligga i vatn eit par dagar. *“Det tok du ut mens det var rått, nog e inni der, hjernen og denne her sribå med nasen.”*

Hovudet blei kokt til svoren lausna, eller det var passe møyrt. Nokre av kjertlane sat igjen og blei fjerna etter koking. Flesk og kjøt blei skore i betar, saman med det ein hadde av ekstra kjøt. Dette blei lagt saman i eit stort kar. For å halda sylta meir saman, la ein først eit klede, så svoren. Så blei kjøt og flesk lagt lagvis og krydra med salt, pepar og ingefær, og gjerne nellikstikkar i tillegg. Til slutt dekte ein over med svoren igjen. Ein kan og bruka gelatin i. *“Og litt gelatin, for ho heng*



Julefest med smalaføter.
Frå “Bondevennens” biletarkiv.

betre saman då.” Nokre la sylta i ein pose, for å halda den betre saman.

“Eg syr ein pose, eg, og har det oppi. For då er det så godt å pressa. Det må godt press på.” Andre batt rundt; *“Og så hadde du eit band føre au.”* Sylta blei dyppa oppi krafta igjen. *“Og så hadde du den av og til oppi søt, dette her som du hadde kokt den i. Og så tok du den or der, og av i eit fat igjen.”* Persesylte blir så sett kaldt og lagt under press. Det blei ofte bruka ein 2-3 mursteinar til dette.

Då persesylte var ferdig vart ho lagt i lake, men ho måtte ikkje ligga for lenge. *“Ho låg i sånn lagje, ganske tynne lagje låg ho i.”* - *“Så det ligsom fekk stå og vart då salta i gjennom, viss det var for lite”.*

Persesylte blei brukt som pålegg til fint, særleg til jul. Eller som middag med kokte poteter og raudbetar.

Fleskerull

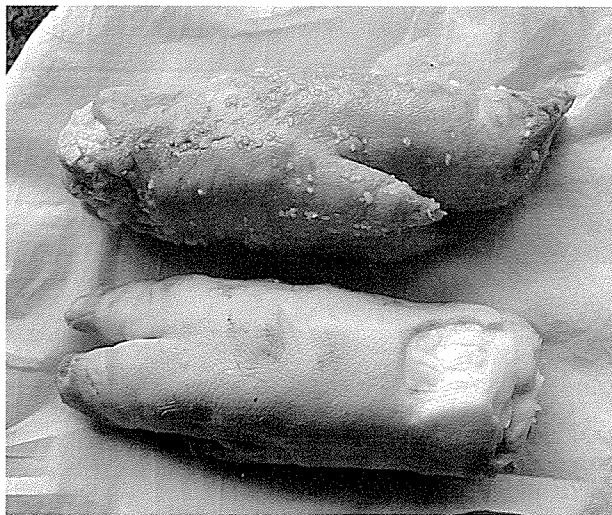
var ein noko simplare og enklare rett enn persesylta. Her brukte dei tynnvomma på grisen.

*“Og den krydra me akkurat som me gjorde med syltafleskje, og så rullde i hop. Og så surrde med ein tråd, kokte det og salta det.”*¹⁶⁸ Fleskerull åt dei anten som pålegg, eller som middag med varme poteter til.

Anna flesk og feitt

Feittet frå sau og gris blei sortert i ulike kvalitetar med ulike nemningar. Påsauen blei feittet rundt nyrene (nyrefeittet) og vomma (“neggjafeittet” eller “neggjå”) tatt vel vare på, for dette var det beste feittet. Tarmfeitt og plukkfeitt kalla dei “breidd”. Ein del av feittet, særleg svineisteren, blei salta og tørka og nytta attåt fisk. Av feittet laga dei og smolt - som dei m.a. brukte som svinesmør eller til å steika smoltringar i. Sidene på grisen blei brukt til flesk. Flesket blei nytta på ulike måtar. Det kunne brukast ferskt, men blei vanlegvis salta. I eldre tid var det ikkje vanleg å laga røykeflesk. Seinare blei det vanlegare å røyka flesket. Nokre fortel at dei leverte flesket til røyking på Bryne.¹⁶⁹ Flesket kunne både kokast og steikast. Steikt flesk brukte somme som eigen middagsrett, med poteter og kålrotstappe.¹⁷⁰

Somme kokte det salte flesket ut i mjølk. Då fekk ein finare farge på flesket når ein steikte det. *“Og det brukte me au når me skulle ha det litt sånn godt; egg*



Syltelabbar.

og mjelk og slo over flesket når det var ferdig.¹⁷¹ Og flesk steikte me attåt fiskjen, vett du.”¹⁷²

Kokt flesk blei m.a. brukt til komle eller erter-suppe. “Salta kanskje noko av det tynnaste flesket og hadde attåt komla.”¹⁷³ “Det var alltid kjøt og flesk. Me brukte det til alt. Det fylgdest det.”¹⁷⁴ Du kunne jamvel ha flesk saman med sauekjøt: “Ja, så hadde me jo det attåt sauakjøtet når du kokte ertersuba, i alle fall viss du hadde gris.”

At feittbehovet var større i tidlegare tider enn i dag forstår me av følgjande historie frå Hå: Mora kokte flesket og hadde det ståande i ei krukka med saltlake. “Så var det ei nabokona som kom og seier: Maria, må eg vel gå bort og ta noe flesk. Så tok ho bara flesket

i eit sånn flatbrød og hadde på. Og me hadde bara flesk og poteter og lagte bede då i den tid.”¹⁷⁵

Høns

Grude skriv at på midten av 1800-talet hadde ikkje hønsehaldet noka stor betydning på Jæren. Men nokre små, gulbrokete og forpjuska høner gjekk nå og trippa rundt husa. På den tida var det ikkje særleg sal av egg, og bruken av egg i eige hushald var heller ikkje stor. Det var helst i samband med høgtider og gjestebud ein brukte egg. Elles når dei fekk gjester kunne matmora diska opp med såkalla “Æggekake med flesk” eller eggdravle.¹⁷⁶

I siste halvdel av 1800-talet tok ein til med oppkjøp og sal av egg på Jæren. Grude nemner at samtidig som jærbanen opna i 1878 tok ein til med eksport av egg til Kristiania. Kring århundreskiftet dekkja Jæren omlag 70 % av Oslo-marknaden! I 1890 var eggforbruket på landsbasis svært lågt, kun 1,5 kg pr. innbyggjar. Alt i 1930-åra hadde dette forbruket auka til bortimot 7 kg pr. innbyggjar.¹⁷⁷ Rogaland, og Jæren spesielt, var på denne tida det viktigaste fylket for dei kraftfôrbaserte husdyrnæringane høns og gris.

I NEG-materialet finn me lite opplysningar om høns. Av dei informantane som museet sjølv har intervjuat, er det ein god del som fortel at dei hadde høns heime. Men sidan dei selde storparten av egg, var ikkje dette dagleg kost: “Fekk jedna kvar sitt (egg) om søndagen kanskje,dei skulle selgas dei (egga), for me hadde jo høns. Så me skulle jo selga egg.”¹⁷⁸

Ein annan informant fortel at dei alltid kokte egg

når dei var i torvmyra. Men når hønene hadde gjort si plikt, og ikkje var særleg produktive lenger, blei dei middagsmat. “Me selde aldri ei høna. Me åt opp alle dei gamle hynsa.”¹⁷⁹

Desse gamle hønene var svært seige og trong mange timars kok. Fleire fortel at dei koka hønssa først, og så bruna og steikte dei i gryta. “Og det lærte eg av ho gamla bestemor..... Eg lærte rett og slett det, for ho sa det: koka den fyrst. Rett og slett kokte den i vanligt vatn og salt. Og så brunte ho den etterpå. For ho hadde funne ut at den trong så voldsomme tid.”¹⁸⁰

Når dei ikkje bruna hønssa, kokte dei kvit saus og laga hønsefrikasse. Også hanekyllingane hamna i gryta. Men dei trong ikkje meir enn vel ein times koking. Hanekyllingane blei enten serverte som frikasse, eller kokte og steikte slik som hønssa.

“Ja, du skulle koka dei fyrst. Og så skulle du steika dei på panna. Dei skulle vera sprøsteikte. Det gjorde me med alle fugla og alt der ute. Og det skvatt nogre aldeles kollosalt..... Det var salt og pepar på dei - ja, oppi sosen. Du hadde sosen på sida, brune sos. Du hadde kraftå, vett du, som du hadde kokt dei i.”¹⁸¹ Andre likte best å koka hanekyllingane i sausen. “Hane. Ja, me kokte, eller kunne du steika han. Me hadde han heile, me tok ut innmaden og gjorde han heilt reine inni. Og så la me han oppi ei gryte, og så snudde me han til dess han var fint brune. Så tok me vatn på, og så lagte me brune sos. Så hadde me litt løk eller - eg hadde ikkje nogen spesielle krydder. Og så veit du, kvide sos på den som var kokte, og brune sos på



Det var kvinnene som hadde ansvaret for hønssa. Oftast disponerte dei og inntektene av eggsalet – “eggapengane”. På biletet ser me Berta Kristine Reiestad som matar hønssa i tunet på Reiestad ein gong i 1920-åra.

den som var steikte.”¹⁸² Ho legg til at mora tilsette litt ingefær i sausen.

Nokre informantar fortel at dei hadde gjess. “Ja, me hadde gjæse, og dei heldt på å ta livet av oss.....sinte og fæle. Når eg har lagt gås, det har vore forskjelligt det altså. Eg har fylt gås både med frukt, eple og sviske, og eg har fylt med kjøttdeig, brød blanda i kjøttdeigen då, altså.”¹⁸³

Elles er det nokre informantar som nemner at dei skaut og brukte både hare, ender, alka og skarv.

Hest

I eldre tid var det mange tabu knytta til slakting og flåing av hest og bruk av hestekjøt. Rakkaren tilhørde dei utstøytte i samfunnet. Tidlegare var det og religi-

øst begrunna motførestellingar og forbud mot å eta hestekjøtt.¹⁸⁴ Til langt opp i moderne hadde då folk motvilje mot slikt kjøtt, særleg av eigne hestar.

I kjeldematerialet frå Jæren har me funne få opplysningar om bruk av hestekjøtt. I eit par av oppskriftsbøkene som er kopierte finn me oppskrifter med hestekjøtt, men dette betyr ikkje at oppskriftene er utprøvde. Men Aksel Eggebø skriv ein stad at “... I pølsa brukte dei det som elles var vanskeleg å få nytta, helst av sau og hest.”¹⁸⁵ Elles har me ein informant som minnest at dei naudslakta ein hest i 1910:

*“Det var i 1910 der vart naudslakta ein hest i Gjesdal. Kjøttet vart male på kjøtkvern og laga kjøtkaker av. Kjøtkaker og kraft vart fylt på steintøykrukker og tømt flytande feit oppå. Dette var om våren. Utetter sumaren åt eg mykje kjøtkaker der på gården, då eg var med og byggde løa der.”*¹⁸⁶

Hermetisering av kjøtt

Utover 1900-talet sette folk meir pris på ferskt kjøtt. Teknologien gjekk dessutan framover, også når det galdt konservering av mat. For å oppbevare ferskt kjøtt kunne ein nytta to teknikkar: oppbevaring under feittlokk og hermetisering.

Når dei la kjøtt under feittlokk bruna dei først kjøttet, la det ned i brune krukker, hadde over kraft og tømde så kokande feitt på toppen. Feittet stivna då til eit “lokk”. Det var viktig at det ikkje kom sprekker i feittlokket. *“Og viss det då sprakk, så kunne du bara tømme det ut. Me måtte vera så jyseleg forsiktige når me*

*flytta på det og sette det i kjellaren.”*¹⁸⁷

Dette kunne ikkje stå så lenge, men det stod seg vanlegvis over vinteren, meiner ein informant. Ho fortel elles om følgjande ubehagelege oppleving: *“Og så vett eg ein gong eg var så uheldige, det var skjemt når eg tok det opp. --- og så lukta det. Det var jul. Dei var i kyrkja dei andre. --- Og så måtte me ha fiskapudding, huskar eg. Det var forferdelegt.”*¹⁸⁸

Seinare, i tida kring 2. verdskrigen og framover til fryseriteknikken kom på 1960-talet, var det ein del som prøvde seg med hermetisering av kjøtt. Hermetikkindustrien hadde vore veletablert i mange tiår, men det var først i desse åra at bondekonene på bygdene prøvde dette for alvor. Når ein skulle hermetisera kjøtt, kjøtkaker - eller t.d. sildekaker o.likn., blei kjøttet først bruna eller kokt. Dei brukte helst to-liters norgesglass og hadde så på noko kraft/lake. Det var viktig å fylla glasa så fulle og få lokket så tett at det ikkje kom luft til. Mange kokte glasa i ei veldig stor gryte på komfyren, eller dei nytta vaskegryta i brunnhuset. Somme fortel at dei pakka avisapir rundt glasa slik at dei ikkje skulle klirra. Ei kone fortel og at på slutten kokte ho i vaskemaskinen *“Eg hadde sånn Miele, og då fekk eg seks eller åtte glas oppi.”*¹⁸⁹ Før det kokte ho kjøtkrukkene i syltekjelen, men der var det berre plass til fire krukker om gongen. Kjøttet blei koka vel ein time. Etter at dei var kokte, blei krukkene sett på hovudet til dagen etter. *“-- for viss dei bobla, så var dei ikkje tette”.*

Dersom dei skulle hermetisera større steiker, blei norgesglasa for små. Nokre minnest at dei då herme-



Hermetisering av kjøtt på Jærmuseet i 1996.

tiserte i brune krukker. Ein informant fortel at ho hadde teke av ei stor (grise)steik som ho skulle ha til jul: *“Og den brunte eg godt, og så hadde den oppi ei leirkrukka, sånn ei brune krukka, ..., så sette eg den opp i ei gryta. Og så - det var noko som heitte pergamentspapir, det var akkurat som det var voksa - så la eg eit lag over, så smurde eg eggekvite oppå, og så et lag til, og så bandt ein tråd rundt. Og så kokte det ei stund. Når det var ferdigt, sette eg det i kjellaren. Så hadde eg nog*

*kraft så eg hadde i glas som eg og hadde kokt i gryta. Som me kunne laga saus av.”*¹⁹⁰ Hermetisert kjøtt var helst festmat, eller sundagsmat.

Ein informant har fortald at dei oppbevarte kjøtt i surmjølk. *“Me tok ei stor steik, så me la i sure melk, og den kunne liggja lenge.”*¹⁹¹ Ho seier ikkje noko om dette kjøttet låg lenger i surmjølk enn dei 7-10 dagane som er vanleg når ein lagar sursteik i dag.

Komla

Sidan tidleg på 1800-talet, då potetdyrkinga for alvor skaut fart på Jæren, har komla vore ein omtykt og mykje brukt middagsrett på det jærsk matbordet og i fylket elles.

Følgjande vers vitnar vel om det:

*“Han Ola sko ud å kveigja piba si,
så haurd'an dei romla i komlegrydå si.
Så gjekk han inn
tog gaffel og kniv,
og firatjue komler gjekk i Ola sitt liv.”*

Som me alt har nemnt, var det ikkje uvanleg at komla, saman med salt kjøtt eller smalahovud, blei servert fleire gonger i veka. Innanfor Jærregionen finn me heller ikkje store variasjonar i korleis retten blei laga eller servert, men nokre endringar over tid kan me likevel peika på.

Hovudingrediensane i komla er råraspa poteter og mjøl. Somme fortel at dei slo bort bort den vass-skvetten som seig frå potetraspet (stivelsen). Der er heller ikkje uvanleg å blanda ein del malne, kokte poteter i



Husmorskulane var viktige utdanningsinstitusjonar også for bygdejenter og seinare bondekoner. Husmorskulelærdommen prega utan tvil matlaginga og mattradisjonane utover bygdene. På Jæren var det mange som gjekk på Sømme Husmorskule på Sola. Her lagar elevane komla på hovudkjøkenet på Sømme Husmorskule, våren 1956.

Frå v: Kirsten Helland, Astrid Eia, Karla Vormeland, Guri Pettersen, bestyrerinne Borghild Larson Fedde, Nelly Åse, Bjørg Høyland, Berit Bø, Judit Håland. Fotosentralen Kristiansand.



Frå det nedre kjøkenet på Sømme husmorskule. Frå v: Sissel Isaksen, Laila Haugstad, Anna Nedrebø, Ragnhild Odland, Gurina ... Til h: Bjørg Klausen, Edit Grøsfjeld, Ragnhild frå Sunnmøre, lærar Bjørg Ravndal.

komle-knøa slik at ho ikkje blei for fast. Opphavleg brukte ein heimeavla og sammalt byggmjøl (reint-kornmjøl) i komla. I førre hundreåret hadde mange ein eigen byggåker som dei gjødsla ekstra godt. Dette var "komleåkeren". Seinare gjekk ein over til grynmjøl i komlene, og etter kvart begynte mange også å blanda i kveitemjøl. Ein informant frå tidlegare Hetland herad (Stavanger) meiner at dette tok ein til med i 1920-åra.¹⁹² I dag er det mange som kun nyttar kveitemjøl. Dei fleste hadde også "dott" i komlene, slik me har omtala ovanfor. Komlene blei forma med hendene, og var omlag

så store som ein appelsin. Men somme brukte også å laga nokre komler utan dott. Desse var meir flate. Nokre seier dei kokte komlene i salta vatn. Dei aller fleste meiner at komlene blei kokte i kjøtkraft, i lag med kjøt og poteter, og kanskje noko pølse. Koketida blir vanlegvis oppgitt til ca. ein time.

Når komlene blei koka i kjøtkrafta, kalla dei søet for "kumlesuppa". I eldre tid åt dei dette attåt komlene. Hatteland forklarar at då blei komlemåltidet ete på følgjande vis: Kumla og poteter auste opp i ei kolla. Kvar person fekk tildelt i skål kumlesuppe med ein kjøtbit

oppi. Dei måtte gjera bete og duppa beten i suppa. Oftast fekk dei ein liten klatt med smør eller talg på suppeskåla til å duppa komla i.

Hatteland meiner at allereie i 1916 hadde folk jamt over slutta å eta komlesuppe. Det er då òg opplyst at dette komlesøet kunne vera så salt at det ikkje var brukande til anna enn "krettur-mat". - Det var endå for salt til å gi til grisene, meiner ein annan.

Fleire av informantane fødte før 1900 meiner likevel at i deira generasjon var det vanleg å bruka komlesøet.

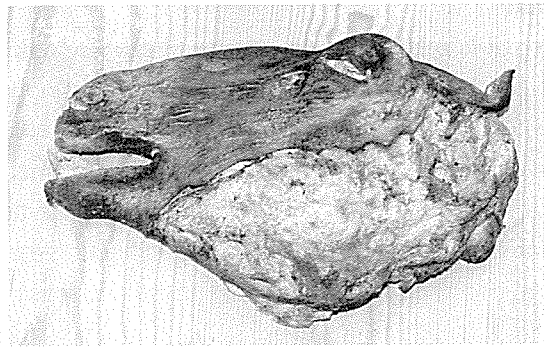
*"Komla kom på bordet i flat eller djupt fat. Var det feittdott i komla, så var helst dette suvl nok, attåt kjøtet. Var det flat komle utan feitt, så tok ein ei stor skål varmt komlesø og la betar av "bredd", eller avskumma matfeitt oppi. Det smelta straks, og oppi feittet her dyppa ein kvar komlebetefør ein stakk han i munnen."*¹⁹³

Fleire opplyser at dei drakk saup eller surmjøl til komla. I følgje Hatteland var det på midten av 1800-talet vanleg å koka komla i mjølk. Då fekk ein ikkje kjøt eller feitt til, men drakk denne "suppa" attåt. Han meiner at denne matretten var det slutt på i 1916. Ein informant frå Randaberg, truleg fødd på 1880-talet, fortel om dette slik: *"Til fyredugurdsmat (bedatidmat) brukte ein i min barndom å koka komla i melk. Men då utan kjøt og flesk. Slike komler kaller med klimper."*¹⁹⁴

Eplemat

I tillegg til komla brukte dei poteter til såkalla "eplemad". Dette kan samanliknast med ei slags potetstappe eller potetgraut. Dei koka potetene, flysja dei (skrella) og mol dei på potetkverna. Dei som ikkje hadde potetkvern, brukte ein eplestøytar (potetstøytar) og støyte potetene sunde. Så koka dei opp mjølk, og blanda poteter og mjølk til ein stiv graut. Ofte blanda dei også i restar av kjøtsodd. Eplematen åt dei vanlegvis attåt middagen, gjerne attåt mort om haustane, fortel Aksel Eggebø.¹⁹⁵ Kanskje fekk dei og eit lite smørauga i eplematen. Ein av informantane har ei grundig skildring av korleis ho laga eplematen:

"Ja, du kokte salt lammakjød så fett som muligt et stykkje. Og så kokte du eple, skrelde dei. Og så malte du det. Det skulle malas, helst to-tre gonger skulle det sauakjøde og eplå malast.det skulle spes med nogre av den kjydkraftå, og så melk. Og så skulle det brugas attåt mort. Kan òg ha det attåt småsei. Det vart som ei eplestappa. Det blir det sama,og så kunne du ha litt smør i òg."



Dersesylte

Oppskriftsbok frå Kleppe.

1 hovud
4 ts. salt
1 1/2 ts. pepper
1 ts. ingefær
1 ts. allehonde
1/2 nellik

Lake
8 l vatn – 1 kg. salt

Bland salt og vatn, gje det eit oppkok.
Skum laken og slå den kald over.

Dersesylte

Oppskriftbok frå Varhaug.

1 svinehovud
kalvekjøt
4 ts. salt
1 1/2 ts. pepper
1 ts. ingefær
1 ts. allehånde
1/2 ts. nellik

Skjær vekk øyrer og tryne. Sett det over i kokande salta vatn og la det koka til svoren er mørkokt. Ta det opp og skjær svoren med 1 cm. flekk med. La det så koka vidare til kjøtet slepp beinet. Ta eit klede, fukt det i kokande vatn, legg det i eit

traug eller kolla, ta så og legg svor i botnen og kjøt og flekk lag på lag og strø krydder mellom. Legg så svor oppå. Tull klede fast om og sy til. Ha det i gryta og la det koke 1/2 time.

Fårerull eller rullepølsa

Oppskriftsbok frå Nærbø.

Slagsida av sauene og ein del av bugen.

Feitt eller talg.

4 ts. salt
1 1/2 ts. pepper
1/2 ts. ingefær
1/2 ts. salpeter

Slagsida deler ein opp etter bindevevet, i 2 – 3 lag, og kvart stykke skjær ein så stort ein vil ha rullepølsa. Er sauene feitt, legg ein lagvis feitt og kjøt. Men ein kan og bruke nyretalg istaden for feitt. Kjøtet skjær ein opp i stykker. Feittet kan vera litt mindre. Imellom laga strør ein krydder og salt. Når rullen er ferdig laga, syr ein rullen fast saman. Legg rullen i saltlake i samen med det andre kjøtet. Fårerull bruker ein anten som pålegg på smørbrød eller til middag. Dersom ein bruker rullen til pålegg, legg ein rullen i press etterat den er kokt. På same måten som sylta.

Oppskrifter

Spekepølse

Oppskriftsbok frå Orre.

2 1/2 kg. oksekjøt
1 1/2 kg. svinerjøt
1 kg. flesketerningar
1 dl. konjakk
1 dl. raudvin
125 gr. sukker
1 dl. salt
1/2 muskatnøtt
1/2 ss. ingefær
1/2 ss. pepper
1/2 ss. salpeter

Kjøtet males 8 – 10 gonger, flesket 3 – 4, elt godt, spe med vinen, tilsett kryddene og flesketerningane. Flesketerningane har lege i saltlake noen timar og etterpå rent godt av i eit dørslag. Stapp så fast som muleg i tarmar, prikk, legg i traug, gni med salt og salpeter, ligg 3 – 4 dagar, røykast, spekast i 2 månadar. Pølsene må vera ordentleg tørre før dei blir sende til røyking.

Seiddagspølse

Oppskriftbok frå Varhaug.

1 kg. oksekjøt
250 gr. flekk
1 1/2 ss. salt
1 1/2 ts. pepper
1 ts. ingefær
1/2 ts. muskat
2 ss. potetesmjølk
ca. 1 l. god mjølk

Mal kjøtet 12 gonger, bank og spe med mjølk. 1 ss. om gongen til ein har arbeidd

farsen godt, så sper ein litt meir. Ha så i krydder og potetmjøl, lag pølsar.

Kjøtpølsar

Oppskriftsbok frå Nærbø.

4 kg. storfekjøt (ku 2)
3 kg. gris
ca. 1 kg. flekk
ca. 1 neve potetmjøl
ca. 300 gr salt
2 ts pepar
ca 1 l skumma mjølk

Skjer kjøtet i småbitar og forsalta det dagen før. Bruk ca 3 ss salt. La det stå natta over. Flesket skal ikkje forsaltast. Kverna kjøtet tre-fire gonger, flesket to gonger. Mylna (kvern) kjøtet for seg og flesket for seg. Bland så ingrediensane. Smak til med salt. Spe med mjølka, litt om gongen. Konsistensen må ikkje bli for laus. Stapp i tarmar.

Bete

Oppskriftsbok frå Nærbø.

2 griseknokar
1/2 pk. gule erter
1/2 pk. bygg-gryn
10 poteter
1 pk. gulerøtter
1 kålrabi

Legg erter og bygg-gryn i vatn natta over. Kok griseknokane i 2 timar. Reinska griseknokane og skjer i bitar. Erter og bygg-gryn kokast i 1 time. Skjer poteter og grønnsaker opp i små bitar, og kok saman til grønnsakene er møyre. Server flatbrød attåt.

Salt kjøtsuppe

Oppskriftbok frå Varhaug.

7 l kraft
275 gr. havregryn

1 kg. kål
1/2 kg. gulerøtter
suppedusk

Fersk kjøtsuppe

Oppskriftbok frå Time.

1 1/2 l. vatn
1/2 kg kjøt og bein
1 ts. salt
2 gulerøtter
1 pastinakk
1 stykke kål
heil ingefær
3 pepperkorn
1 løk, selleri
persille
1 purre

Kjøt og bein vaskast i lunka vatn. Beina knekkast og setjast over i kaldt vatn, skummast og kokar 1/2 - 1 time. Legg i kjøtet, kok opp utan lokk, skum. Tilsett krydder, selleri og purre og kok 1 1/2 - 2 timar. Reinska røter og det forvella kålet kokar med den siste halve timen. Kjøtet skjer ein i tynne skiver og legg fint på fat med grønnsaker. Røtene skjærer ein opp med rotkniv og has i suppa med finhakka persille og mjølbollar.

Klymper

Oppskriftboka frå Time.

2 egg
2 ss sukker
100 gr. kokte, knuste poteter
50 gr. smelta margarin
1/4 ts kardemomme
100 gr. kveitemjølk
1/2 dl fløyte
2 kavringar

Legg dei med skei i suppegryta.
Kok ca. 10 min.

Blodpannekaker

Oppskriftboka frå Time.

1/2 l. blod
2 ss. nyretalg
1 ts. salt
2 ss. sukker eller sirup
1/4 ts. kardemomme
1/4 ts. kanel
1 ss. kveitemjølk
1 1/2 ss. rugmjøl eller gryn mjøl

Sil blodet. Alt det turre blandast og blodet spes i. Rør godt og ha i litt finhakka ister eller nyretalg. Steik tynne med langsam varme.

Blodpudding

Oppskriftbok frå Time.

1/2 dl. ris
1/2 l. vatn
1/4 kg. feitt
1 l. blod
1 l. rugmjøl
5 ts. salt
1 1/2 dl. sirup
1 1/2 dl. rosiner
1/2 ts. pepar, ingefær
1 ts. kanel, kardemomme
1 ts. nellik

Sil blodet og visp det med saltet. Mjølk og krydder siktast på. Tilsett det godt utvatna og oppskorne feittet, sirup og sukker. Tilslutt rosine som er forvella. Steikast i vannbad i 2 timar.

Blodkomlar

Oppskriftbok frå Bryne.

1/2 l blod
1/2 kg. kokte poteter
3/4 kg. rå poteter
1 1/2 dl. sirup
4 ts. salt

1 ts. pepar
1 ts. ingefær
1 ts. kanel
1 ts. kardemomme
3/4 kg. grynmjøl
1/4 kg. rugmjøl

Sil blodet. Visp det med saltet og tilset poteter og mjøl til det vert ei tjukk røra. I kvar komla legg ein eit stykke med ister og legg dei i kokande salta vatn. Koker 3/4 - 1 time.

Blodpølse med havregryn

Oppskriftsbok frå Kleppe.

1/2 l blod
50 gr. havregryn kokes
2 1/2 - 3dl mjølk
100 gr. tørka brød
70 gr. nyretalg (hakka)
50 gr. rosiner
50 gr. farin
1 1/4 ts. salt
1/4 ts. pepar
1/4 ts. nellik
1/4 ts. ingefær
1/4 ts. allehånde

Fyll i sterke tarmar eller posar.
Kok frå 1/2 time – 1 time. Prikkast.

Blodpølse med bygg-gryn

Oppskriftsbok frå Nærbø.

2 1/2 dl. brygg-gryn
eller risengryn
3/4 dl. vatn
6 dl. finhakka nyretalg
3 dl. rosiner
3 – 4 dl. farin
4 ts. salt
2 l. blod
8 dl. støytt brød
1 1/2 ts. pepar
1 1/2 ts. ingefær

1 ts. nellik

Kok ein graut av gryn, vatn og nyretalg. Kjøl det litt og bland det med blod, støytt brød og krydder. Steik ei prøvekaka. Ha røra i tarmer eller tøyposar 3/4 fulle. Skyll tarmane eller tøyposane i kaldt vatn etterat dei er fylte. Set dei over i varmt vatn og kok dei frå ein til 1 1/2 time.

Steikt lever

Oppskriftsbok frå Nærbø.

2 kg. lever
400 gr. flesk
3/4 l saup
1/4 l. søt mjølk
1/2 l. vatn
50 gr. smør
50 gr. mjøl

Saus:

3 ss. mjøl
1 ss. salt
1 ts. pepper

Legg lever i eddikvatn natten over. Skjer galdegangar og hinner ifrå. Skjer levra i fine skiver og legg dei på eit klede. Flesket skjer ein opp i små bitar og brunar dei. Levera steiker ein i fleskefeittet og blandar flesk og lever saman. Lag brun saus av smør, mjøl og vatn. Slå saup og mjøl oppå. Salt etter smak. Kok 1/2 time.

Leverpøstei

Oppskriftsbok frå Kleppe.

650 gr. kalv – svinelever
160 gr. flesk
30 gr. løk
5 ansjos
1 ts. salt
1/2 ts. pepar
1 ts. nellik
50 gr. eplemjøl – støtt brød
2 egg

Levera som er godt utvatna reinskar ein for hinner. Mal 2 gonger på kvern. Pressa gjennom hårsikt. Tilsett flesket som er malt 2 gonger og ansjosen som er gnidd fin. Tilset resten, ha røra i form som er kledd med fleskeskiver. Steik i vassbad 1 1/2 time. Vert bruka som pålegg.

Sevla

Oppskriftsbok frå Nærbø.

Kok lammeføter 5 t (kokes seint)
Kok saueføter 8 t
Bruk flatbrød til.
Bryt flatbrødet i store stykker, aus over kjøttkraft med feitt. Et det på varm tallerk med det same det har vorte mjukt, med føter og hove til. (Ta bort hårsekken i føtene)

Komler

Oppskriftsbok frå Nærbø.

1 kg. rå revne poteter
300 – 400 gr. kokte revne poteter
ca. 100 gr. kveitemjøl
ca. 200 gr. byggmjøl
1 ts. salt

Prøvekok ei komla. Kok i kjøttkraft eller salt vatn.

Sursteik av hestekjøtt

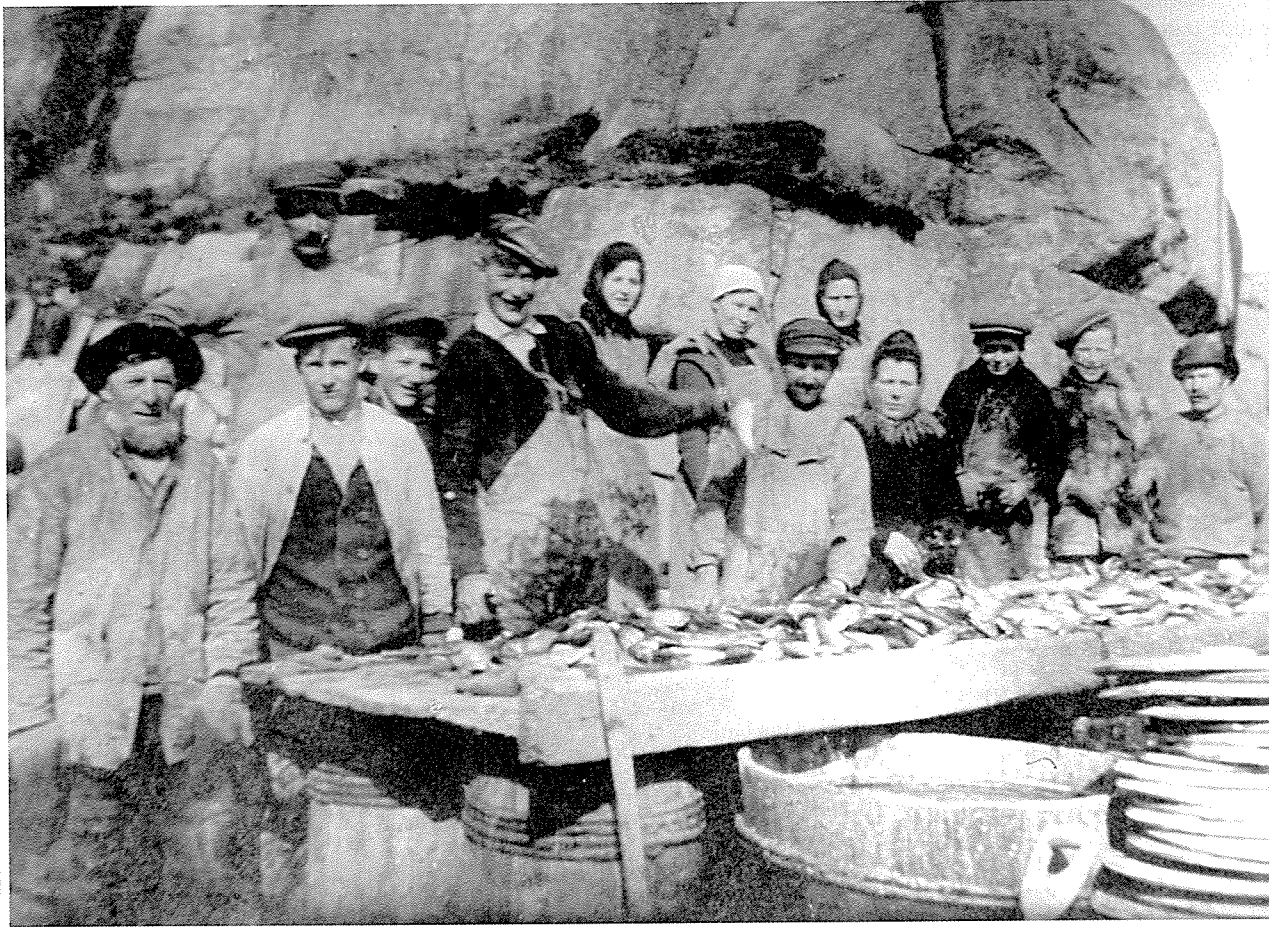
Oppskriftsbok frå Time.

2 kg hestekjøtt
100 gr. flesk
75 gr. smør
løk, vatn
1 ss salt, 1 ts. heil pepar
1 lite laurbærblad

Legg kjøtet i eddikvatn natta over. Tørk kjøtet og spekk med fleskestrimler. Brun i smør. Dryss salt over. Spe med veska, litt om gongen. Løk, pepar og laurbærblad kokar med. Kok ca. 2 timar.



Tarmskylling i bekken på Håland, Varhaug ca. 1925.



Under 1. verdenskrigen (1914 – 1918) var det eit rikt sildefiske på Vestlandet som også hadde ringverknader for jærbuen. Av dei som ikkje drog på fiske, var t.d. mange sysselsett med sildesalting og tønneproduksjon. Dette biletet viser sildeganing på Skoratuå, Sirevåg.

Fisk og sild har vore svært viktig for kosthaldet til folk langs kysten. Men ikkje minst silda har utgjort ein vesentleg del av maten til folk i innlandet og, meir enn det me i dag kan førestilla oss. Tilliks med kjøtet, var bruken av salta og tørka fisk mykje meir utbreidd enn bruken av fersk fisk. Salting og tørking var også dei mest brukte metodane for å konservera fisk. Ein del fiske-slag var sesongfiske - særleg sild, brisling, mort og delvis torsk.

I eldre tid, før fiskehandlarane og fiskebilane si tid, var tilgangen til fersk fisk naturleg nok begrensa til “strandbuane”. På føresommaren, som blei rekna som den beste “seietida”, var det ein del “opplendingar” som slo seg saman med folk frå strandgardane og var med og fiska. Fekk dei større mengder, blei seien flekt og tørka, eller salta ned.

Når ein studerer matsedlane til Hatteland frå midten på 1800-talet, ser ein at silda, brislingen og morten dominerer menyen til jærbuen. I eldre tid var det vanleg å ha ei eller fleire tønner med salt sild, brisling og mort ståande.

Den tid dei hadde kokemat til morgons (“midtmorgon”) bestod denne ofte av kokt, salt mort, poteter og mysesuppa. Dei gjorde “bede”: la mort og poteter mellom to flatbrødmolar, og duppa desse i mysesuppa.

Til nuns, som då var hovudmåltidet, åt dei mykje

sild, brisling, mort, fisk og “eplemad”. Og det var nok dei som tykte det blei meir enn nok sild og fisk i barndommen, slik som denne informanten frå Tananger fortel : *“Middagen Ja, det var den same fiskjen eller spegjesillå..... Sild og sei var kvardagsmat, og mort..... men me var leie av mange av det.- Mort, nå dei snakkar om mort, an var ikkje bitten god.”*¹⁹⁷

Brisling

Brislingfisket føregjekk og om hausten. Brislingen kjøpte folk i Sandnes eller Stavanger. Den blei alltid eten i spike, men hadde visstnok lett for å bli lakabrend. Kvar haustmarknad kjøpte dei òg ei tønna med gammal brisling som blei nytta til dyrefor, såkalla “busild”. Då hermetikkindustrien vaks fram i Stavanger sist på 1800-talet, forsvann i stor grad brislingen frå matborda på Jæren. Det skulle gå bortimot eit halvt hundreår før folk flest utover bygdene såg seg råd til å kjøpa brisling på boks - til pålegg.

Mort

Morten fekk dei mykje frå Tananger. Om hausten, “kring marknadstid” var det vanleg at folk for til “Tanang” etter eit lass fersk mort. Ei kjerre tok to tønner. Så tok dei bakstebordet inn i stova, og huslyden blei sett til å reinska mort. Dei tok bort hovud og innvollar. Den levra

som ikkje blei oppeten, blei til "lyse". Av og til blei lysen koka saman med kutalg og brukt til smurning. To tønner heil mort blei til ei tønne ferdig reinska. Aksel Eggebø fortel at i Lura-krinsen for hundre år sidan var det ennå vanleg å ha både brisling og mort ståande i kjellaren utetter hausten og vinteren.¹⁹⁸

Hatteland skriv at bruken av mort tok til å minka då dei slutta med kokemat om morgonen. Men ennå i 1916 var det mange som kjøpte ei halvtønna eller ein fjerding salt mort på haustmarknaden og åt opp utetter vinteren. Av museet sine informantar er det berre folk frå Sola og Randaberg som snakkar om mort. Lenger sør fiska dei ikkje mort.

*"Me salta saltsprengde mort. Det hadde me i kjellaren heila året. Og når me hadde kokt den, så tok me han opp og så renska han, og så la me han på tallerken, og med gaffelen så knekte me han sundt og så poteter oppi og så smør oppi der, og så flatbrød."*¹⁹⁹

Mort og poteter knødd saman blei og kalla "knøa" fortel denne informanten frå Randaberg. I Sola og Randaberg åt dei også fersk eller saltspengd mort.

*"... me brukte mykje mort. Den morten kokte me som vanlig fisk, ja. Den var sånn nysprengde, kan du seia. ... så salta me han då om kvelden. Og så var han så nogså nogelunne bra då neste dag. Ja, kokte han vanlig som fisk. Og då hadde me jo fett av slakt og sånn, og så hadde me fett med løk og med timian. For når det var mort, så var det timian i fettet. Ja, poteter også. Nogen brukte jo potetstappe(eplemad), men det gjorde ikkje me."*²⁰⁰

Andre grønnsaker attåt morten minnest dei ikkje. Når han var fersk, åt dei lever og mortasuppa attåt. Men det var så "potle" med den morten, meiner ei anna. Morten blei så og seia alltid kokt. Men ein gong, minnest ei, fekk dei mykje mort på ein laurdag. *"Då hadde me steikt mort til søndag. Og det var veldig godt."*²⁰¹

Sild

Silda heldt posisjonen sin på matborda i regionen lenger enn både brisling og mort, sjølv om sildefiskeria har vore prega av store store svingningar. I periodar har silda nærast vore borte frå norskekysten. Andre periodar har vore prega av rike sildefiskerier. Sildefisket var eit typisk sesongfiske, og pågjekk vanlegvis frå desember/januar - mars. Dette var ei roleg tid på garden, og for bøndene var det lett å kombinera sildefiske med gardsarbeidet. Dei aller fleste menn over konfirmasjonsalderen langs kysten drog "på vintrasildfiskje". Dette galdt og på Jæren. Jamvel frå bygdene i Gjesdal og Time reiste ein del av mannfolka på sildefiske. Etter sildefisket blei avslutta, var det somme som heldt fram med torskefisket utanføre jærkysten, men mange drog nå heim for å førebu vårvinna.

Sildefisket gav kontantar. Den store sildeperioden på 1800-talet (ca. 1808 - 1870) betydde svært mykje for auken i talet på sjølveigande bønder og investeringane i jordbruket på Jæren i denne perioden. Utover 1900-talet var det stadig færre jær bønder som deltok i sildefisket. Men særleg i Randaberg og Sola drog mange på fiske heilt til dei store sildefiskeria tok slutt kring

1960. Ennå hadde dei fleste hushald ståande ei tønne salt sild, og mange hadde tørrsild som hang på løyveggen utover våren og sommaren, like opptil 1950-åra.

Så når Hatteland i 1916 skriv at folk er blitt så forfina i kosthaldet at fordøyelsen deira ikkje toler sild lenger, overdriv han nok ein del:

*"... turrsildi eller den salte spekesildi er ikkje anten lett kost eller stimulerande. Med stumpen og kaffien vert magen avvand med aa arbeida og greier ikkje melta sildi. Folk kjenner seg uvel av henne og toler henne beint fram ikkje og kastar opp."*²⁰²

Men at silda kunne vera vanskeleg å svelga når det leid utetter sommaren, kan følgjande historie frå Høyland illustrera: Ein varm sommardag kom ein bonde inn til ein annan bonde som sat og åt sild. *"Kan du liga sild i denne varmen?"*, spurde den fremmande. *"Nei, det e'kje fordi eg liga sild, men det er for å få 'na ut av huset"*, var svaret.²⁰³

Dei aller fleste av dei personane som museet intervjuar, anten dei bur i dei indre bygdene eller på flat-Jæren, er òg vane med sild i ulike variantar. Frå ei av dei indre bygdene på Jæren blir det m.a. fortalt:

"Ja. Og me kjøpte sill, og då kjøpte me jedna en heile kasse med sill. Det kosta ikkje så mykje. Og eg huskar me ungar sat ute og skulle renska all denne sillå. Det er liksom sånn eg ser som ei skrekk ifrå eg var ongje. Så me hadde nok en del sill au."

Ein informant frå Gjesdal fortel at ho hugsar faren fekk kjøpt sild på Ålgård.

At silda blei borte frå kysten av Sør-Norge, førte til

vesentlege omleggingar i kosthaldet til folk flest, for bruken av sild i ulike variantar - og for kunnskapen om sild og silderettar.

Så lenge dei kunne få silda fersk, var det mange som føretrekte å steika henne. Det gjorde dei og i eldre tid. Hatteland fortel at dei skar snitt i sida på silda, rulla henne i reintkornmjøl og steikte henne på rist. I seinare tid rulla dei henne i kveitemjøl og steikte silda på panna. Nå var det og mange som la løk i buken på silda.

Den salte silda kunne vatnast ut og kokast. Når ho blei i speke, kunne ho etast som spekesild.

*"Om vintaren vart det salta mykje sild, som vart kokt utover etterpå. Vatna og kokte."*²⁰⁴ *"Og så hadde me noge sill på ei tynna som me salta. Så vatna me det ut og så kokte me."*²⁰⁵

Spekesild blei brukt både til middag, kvelds og attåt skiva. *"... Då var det jo varme nykokte joreple og spe-gjesill."* *"Og me kunne mykje ha spekesild om lørdagen..... då skulle me bara vela om då, og ikkje tenka på maten. Me velte om bara om lørdagen."*²⁰⁷

Somme kokte sildesuppe på den salte silda og åt denne attåt. Frå gammalt var det vanlegt å ha sild og mysesuspe. I nyare tid brukte mange havregrynssuppe til sildemiddagen. I dag er det ikkje mange som vatnar ut og kokar salt sild. Men saltsprengd sild er det ennå somme som set pris på. Å saltsprenga sild eller fisk vil seia at ein strør litt salt på den ferske silda eller fisken, og let den t.d. ligga natta over:

"Så når eg får sild og sånn, så frys eg den, og så tar eg den opp om kvelden og så gjer den rein, og så strør

eg på den (salt) då, og då er den fine neste dag. Og då kokar eg den med suppa på.”²⁰⁸

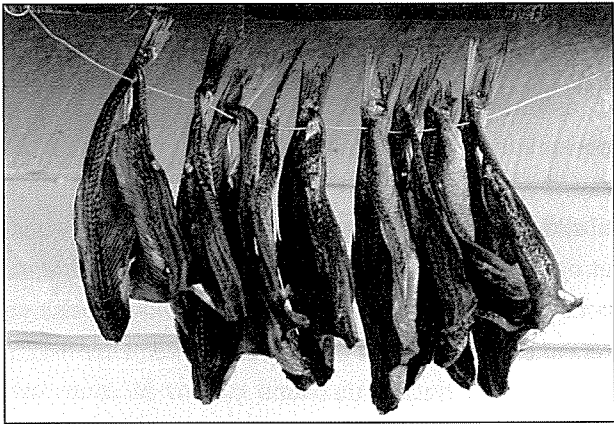
Sursild

Det er få informantar som nemner sursild. Men ein informant frå Sola fortel at dette laga dei sjølve til jul. Og i oppskriftsbøkene museet har fått kopiert er det fleire oppskrifter på sursild.

“Ja, ja, me lagte nå mykje sursild sjølv, vett du. Så det var nå helst den me hadde.”²⁰⁹

Tørrsild og lubbesild

Silda kunne hengast opp og tørkast. Ein stor del av informantane hugsar tørrsilda som hang på løveveggen utetter våren og sommaren. “Ja. Og så var det sillå, den hang alltid på riveskaft.”²¹⁰ “På kvar einaste vegg.”²¹¹ Andre meiner dei hengde silda på ståltråd. “... Flekte



Heilt opp til 1950-åra er det mange som fortel at dei hadde tørrsild hengande på løveveggen utetter våren og sommaren.

den og torka den. Og så hengde me den ut unna taket. Og så torka. Hadde den på en ståltråd.”²¹²

Ein informant frå Gjesdal fortel at utover i 1920-åra var det ein nordlending frå Stavanger som tok til å reisa rundt og selja sild.

“Ja, då seinare var det ein nordlending ifrå Stavanger, det var i tjueåra det, han begynte å kjøra med fisk rundt. Og då veit eg dei kjøpte en halv eller heil kasse med sill, og flekte og hengde opp. Så me hadde flekte sill om sommaren.”²¹³

Når dei skulle laga tørrsild, måtte ho først verkast (renskast) og flekkast. Det vil seia at ho blei kløyvd i ryggen, men hang saman i buken. Somme meiner dei også tok ut ryggbeinet, men det kunne variera. Så blei silda lagt i saltlake - alt frå under ein time til eit døgn. Det var avhengig av kor sterk laken var. “Eg trur me tok ut beinå på begge sidene. Eg trur ikkje det var bein i den. Men om så var - så gjekk det likevel, for den blei torka igjennom. Ho blei spegja heilt, ligavel.”²¹⁴

I følge Hatteland hende det og at dei hengde opp tørrsilda på såkalla “halmvredlar”. Desse hengde dei opp mellom slindrane i løa. Då måtte ein kløyva silda i buken og, slik at ho berre hang saman i sporden.

Tørrsilda kunne røykast, men dette var neppe vanleg på våre kantar. “Nei, me røykte den ikkje. Me hadde ikkje nogo sånn nogo. Me var ikkje så fine på det.”²¹⁵

Tørrsilda var eit svært så anvendeleg produkt. Ho kunne nyttast til middag, kveldsmat, mellemat - og “snob”; gumla ein bit innimellom. Dei aller fleste kokte tørrsilda til middag, gjerne med kvit saus attåt. “.... (tørr-

sild) det brukte me til middag. Det hadde me kvide saus til, den var god.”²¹⁶ “Det var mange gonger kvide sos til den der tørrsillå.”²¹⁷ Andre seier at dei brukte ikkje noko saus attåt. “Me hadde aldri det. Når det var tørrsild, så var det bara tørrsild.”²¹⁸

Fleire informantar meiner at dei steikte tørrsilda til middag, og åt den kun med poteter attåt. Hatteland skriv at den tida folk hadde grua i kjøkenet, blei tørrsilda ofte steikt på glo. Men i nyare tid nytta ein steikepanna: “Ja, den steikte me på pannå, og hadde eple attåt. Nei, inkje saus. Du vett du hadde fladbrød og bede. Du brukte jo mykje fladbrød attåt middagen. Så me lagte bede, som me kalte det.”²¹⁹

Somme hugsar at dei brukte tørrsild til kveldsmat. “Me kokte den, men åt den opp attåt skjevå til kvelds.”²²⁰ Når silda hadde hange ei tid blei ho spekt, (“når gauken gol”) og kunne etast rå. Attåt skive, som “mellemat”, eller til kalde poteter. “Me kunne vel eta den rå, når ho var i spegje.”²²¹ “Den (tørrsilda) brukte me til middag. Og den brukte me til kvelds. Somme tider når ho blei i speke, så brukte me den når me hadde mellemad, som me sa.”²²²

Nokre informantar nemner òg at dei laga lubbesild. Til skilnad frå tørrsilda, var lubbesilda ikkje flekt. Dei tok først ut sloget og innmaten (gjellene) i hovudet, og la henne eit par dagar i salt. Etter dette hengde dei henne opp til tork ved at dei stakk hovuda inn i einannan.

“Og så hadde dei lobbasild, kalte dei den, den hengde dei sånn dei stakk håvene inn i na`en. Dei kalte det lobbasild. Då var ho ikkje flekte då. Då var bein inni. Bara

tok ut slonå og så det som var i håve. Så når håve var holt, så sette dei det eina håve inn i det andra. Så hang den tvers over. Så torka den på en pinne”²²³

Informanten meiner at lubbesilda var ikkje så god som tørrsilda. M.a fordi lubbesilda ikkje blei så godt tørka eller speka. “For det fyrsta, så veit du den som var flekte, den var jo best, tykte me. Den andra kunne av og til bli røde innved beine. Så det var ikkje så godt med den lobbasillå.”²²⁴ Lubbesilda blei først og fremst kokt til middag.

Sildekaker

Av silda var det òg muleg å laga meir bearbeidde produkt. I oppskriftsbøkene finn me ei mengde ulike rettar av sild: sildekaker, sildekroketar, sildekarbonadar, sildepølser, sildefrikasse, sild i form m.m. Det var likevel sildekakene som var vanlegast. “Ja, når dei var på sillafiske, så lagte me mykje sillakage.”²²⁵ “.. ja, det har me lagt mykje av. Då når me begynte å hermetisera, så hermetiserte me mykje meir sildekaker og sånn så du gjorde med vanligt kjøt. Me brukte det.”²²⁶ “Sildakaker, det lagte me og ... Då fekk dei ungane og alt te eta, for då var der ikkje bein. Du vett det var alltid dei beinene i silda.”²²⁷ Men det er og dei som seier at: “Det hadde ikkje me nogen gong. Dei likte ikkje det sjå oss.”²²⁸

Det er litt ulike meningar om ingrediensar og framgangsmåte, men ikkje svært. Silda blei rensa og vaska. Så blei silda putta i kjøtkverna saman med kavring, ev. mjøl, og lauk. Salt og pepar blei tilsett. Somme seier at det skulle ikkje tilsetjast veske i sildefarsen, andre seier

dei brukte søt mjølk. Ein informant har høyrte at andre har brukt kulturmjølk. Somme trekte av skinnet og tok ut ryggbeinet før dei mol silda; andre gjorde ikkje det.

*“Sillakage, det var godt det. Altså, det var dei som bara la sill i kjødkvednå med skinn og bein. Det gjorde ikkje eg. Eg trekte av skinnet og tok or ryggbeine. Og så mylde me det ein gong. Dei skulle vera litt grove. Så hadde me i då litt kavring eller mjøl, og det skulle ikkje nogre veska til i sillakagene. ...Men akkurat mengdene? Me måtta bara prøva oss fram.”*²²⁹

Anna fisk

På gardane nær sjøen har dei som tidlegare nemnt ete meir fisk og fleire fiskeslag enn bygdene lengre inne. *“I Randaberg har dei alltid brukt meir fisk enn kjøt i hus-haldet. Sild, sei, makrel, torsk og mort. Hyse, lyr, kvitling, lange og kveite vert rekna for god fisk...”*²³⁰ Han opplyser vidare at steinbit, skate og hå sjeldan blei etne.

Ein annan informant frå Randaberg (f.1908) skildrar mangfaldet i fiskerettar slik:

“Me fekk mye mat frå sjøen. Far reiste på sildefiske då me var små. Då kom han heim med sild..... Så fiska han torsk, han hadde ruser og trollgarn, han fekk og sei, lyr og hysa - då laga me fiskekaker. ... Då me hadde torskegarn ute, fekk me mange, og store, torskar. Det var mange gonger stor rogn i dei.... Det var god middag. Då snakka me ikkje om kva me sko ha til middag, men kva slag torsk ska me ha i dag. Det kunne vera fersk torsk med suppa, saltspengd torsk med steikt flesk, tørrfisk med persillesmør, eller torskehåve. Alt var godt.

*Sei og lyr kunne me tørka på veggen. Fekk han ein steinbit, var det også god mat. Om hausten var det makrell. Spekemakrell og “sjamp” (ein spesiell mjølen potetsort), det var kveldsmat.....”*²³¹

Det blir og sagt at på fersk fisk, måtte dei alltid ha kaldt smør. Dei smelta aldri smøret til fersk fisk, for smøret skulle leggest opp på fisken, og så skulle det smelta.

Også informantane frå Sola, Klepp og Hå fortel om mykje fisk på menyen. Minst annan kvar dag, seier mange, og ofte meir og. Og mange av mannfolka på sjøgardane tykte nok og at det var gild å fiska:

“.... etter gammalt, så sat dei på Nord-Varhaug om hausten i flunå på garden der. Der samla dei seg ifrå heila distriktet. Der sat dei og fiska. Og så salta dei opp heile tynne. Og heila bygda kom og kjøpte. Dei salta opp. Og så vatna dei og kokte, og hadde det heile vin-



Fram til slutten av 1800-talet var det vanleg å ha ei tønne med salt brisling i dei fleste heimane på Jæren. Brisling, poteter, flatbrød og mysessuppe var middagsmaten fleire gonger i veka. Det er jamvel hevda at dei som var ekstra fattige eller ekstra gjerrige laut eta brisling 6 dagar i veka!

*trane. Det var som regel i skuren dei gjorde det. Så det var så viktig det at kvinnfolka gjekk mange tider heime åleine og skar. Og mennene sat der i flunå og fiska.”*²³²

Hatteland skriv at brislingen i stor grad blei avløyrt av meir bruk av tørrfisk. Når ein her på Jæren og i Rogaland elles nyttar omgrepet «tørrfisk», tenkjer ein på fisk som er salta og tørka. Eggebø fortel at jamvel på Lura i Sandnes blei sei, lyr og torsk salta og spikra på løveveggen til tørk. Dei fleste av informantane fortel, at heime salta eller tørka dei fisken. - Endå om ikkje alle fiska sjølv:

*“Og så tørka me fisk sjølv. Dei kom kjørande med salta og ferdige ifrå Sele, der dei hadde fiska han. Han var heilt nyfiska og salta med ei gong. Og så kom dei rundt med dette her, og me kjøpte fisk og tørka han sjølv. La den utover på garden, steingarden, eller på en mur eller kva me hadde då.....enten hengde me han opp på veggen, eller så hadde me han liggjande på den der steingarden, og så gjekk og snudde på han mange gonger til dagen. Det gjorde me mykje.”*²³³

*“Ja, me hadde tørrfisk kvar einaste mandag. (attåt) det var stua kål. Og så sånn fett som me hadde skrappt av lammå då om hausten. Madfett, som me kalte det.”*²³⁴ Det som var att etter middagen av tørrfisk og poteter blei varma på steikepanna til kvelds.

Ein del gardar hadde rett til å setja laksanøter. Då kunne det bli i meste laget med laks for nokon kvar: *“Om sommaren her oppe, så vett du dei hadde laksanødene ute. Tri laksanøde hadde dei..... Så eg prøvde meg med kvide sos og brune sos, og kokte og steikte. Eg torde*

*ikkje eg såg laks mens det sto på.”*²³⁵ *“Og laks vett du dei fiska her, masse tidligare.....hadde et marakkel med laks.”*²³⁶

Det blir og fortald at dei kunne fanga laks i elva med berre nevene: *“Me var ute og tok i ånå. Dei der store sviddene eller laks..... han hopperte rett uti han, og fate den i nevene og hivde den på land.”*²³⁷ Andre seier at dei ikkje brukte laks sjølve. Den blei seld, bortsett frå at dei kanskje tok av ein som dei røykte og lagde røykelaks.

Hummar og krabbe

Fleire informantar var vane med hummar og krabbe. Dei aller fleste fortel at hummaren blei seld. *“Nei, då måtte det vera visst det var ein som det var bare ei klo på, så kunne det henda at me fekk smaka, men ikkje ligavel.”*²³⁸ Det blir og understreka at dei ikkje tok hummar som var for liten. Det blei rekna for ei stor skam. Nokre fortel at det blei servert hummar til særskilde høgtider Ein informant fortel at til jul hadde dei prinsefisk i hummarsaus. Ein annan informant seier dei serverte hummar 17. mai.

*“Ja, det au var bara til fest. Syttende mai hadde me hommar kvart einaste år. Dei fyrste åra då hadde me hommar kvart einaste år, syttande mai. Då gjekk me på omgang.”*²³⁹ Attåt hummaren åt dei brød. Krabbe, eller «skryda» som dei helst sa på Jæren, fekk folk på strandgardane eta mykje av.

“Men det var jo mykje krabbe, så me fekk jo det så. Eller skryda, rettare sagt, sa me,” ...det (skryda) fekk me rikelse av. Men det brukte me å eta mens han var varm,

*den skal jo vera kald. Men me hadde han varm. Og så hadde me melk attåt, det er jo spinngale, det skal jo ikkje vera det. Men me blei ikkje sjuke nokon gong.”*²⁴¹

Fiskemat

Utover 1900-talet blei det og vanlegare å laga ulike slag fiskemat: fiskepudding, fiskekaker, fiskeboller - og fiskegratengar. Dette er fiskerettar som Hatteland ikkje nemner. Når slik “finare” fiskemat fekk innpass i det daglege kosthaldet på Jæren, kan det nok dels ha samanheng med at mange lærte slik matlaging på husmorsskulane. Og etter kvart blei det vanleg at husmora hadde både ei og fleire kokebøker eller oppskriftsbøker å støtta seg på.

*“Me lagte fiskapudding, me lagte fiskakage, me lagte fiskabolla. Me fekk mykje god fisk i den tida. Dei kom kjørande med fisk ifrå Sele. Ferske nyfiska fisk.”*²⁴²

Fleire informantar frå Randaberg snakkar om særskilde “fiskekomler”. *“Komla av eit særskilt slag var fiskakomla. Det var grovknust fiskefilet forma til runde ballar saman med løk og servert med fiskesuppa til. Nokon annan likskap med vanlig komla enn formen er det ikkje.”*

²⁴³

*“Og så lagte me fiskakomlar. Og fiskakomlar det var jyselig godt....det er i grunnen bare fiskadeig - istadenfor å steika dei, så lagte du store komlar og så kokte dei i saltvatn..Det var så godt når me skar den komlå av, og så då la kaldt smør oppå, så det rant utover. Det var altså så godt....Grønnsaker og poteter. Og me brukte ikkje nogesos eller noges, me brukte bara det smøret.”*²⁴⁴

Denne retten blir ikkje omtala av informantar frå dei andre kommunane.

Ål og anna ferskvassfisk

Verken hos Hatteland eller i NEG-materialet frå Jæren finn me opplysningar om ål. Men frå Gjesdal har ein opplysningar om at både ål og ferskvassfisk må ha hatt rimeleg stor betydning i eldre tid. I ein folgekontrakt frå 1811 heiter det t.d. at folgekona skulle ha 18 kg ål og 24 kg aure om året.²⁴⁵ Av dei personane som museet intervjuar var fleire godt vane med ål. Meiningane om ålen er likevel svært delte, sjølv om fleirtalet uttalar seg positivt. Kanskje er det dei som var mest vane med fersk sjøfisk som var minst begeistra for denne skapningen? *“Nei. Eg har sakta fått fatt i ål, men du veit det er ikkje tale om. Eg vett ikkje nogen som vil eta den heller,”* seier ein informant frå Sola.²⁴⁶ *“Nei, sjå oss vil dei ikkje eta det; ikkje longa ein gong. For det likna så på ådl. Dei kunne ikkje ha det. Dei ville ikkje ha longa,”* legg ein annan til.²⁴⁷ *“Eg har ete ådl. Men eg tykte den var ufysen eg.Når eg tente, så hadde me ådl. Og salta den au, og kokte den. Og dei skrøtte det var godt. Men eg tykte den likna så på orm, at eg tykte det var ufyse med ådl. Men eg åt det. Eg sa ikkje det at eg ikkje ville ha det,”* fortel ei kone frå Varhaug.²⁴⁸ Andre fortel at dei meir enn gjerne åt ål. Nokre nemner dessutan at dei fiska aure og sik. I følgje informantane blei ålen enten steikt på panna, kokt eller salta.

Ingen nemner at dei røykte ål i den tida, slik som me får servert ål i dag.

Når det gjeld fangstreiskapane og fangstmetodane finnst det litt ulike opplysningar:

*“Ål fiska me både i fløyen, som me kalte det. Me hadde ålasekk, så me fiska ål og brukte ål med sommaren, flådde den og brunte den i gryta. Og hadde på den lide granna vatn, og kokte den med brune saus på. Salt og pepper.”*²⁴⁹ *“Jau, me fiska aure og ådl, det gjorde me jo. Det har eg jo vore med på sjølv, det.Me sette jo ut fiskestenger om nettene som me gjekk og såg på. Då var det ådl me fekk,”* fortel ei frå Gjesdal.²⁵⁰ Ho meiner at den vanlegvis blei kokt, men av og til steikt. Ei anna meiner at dei sette ut såkalla ålkjær *“.. der så vatnet renne ned i elva”*. Ho meiner og at ålen kunne saltast og så vatnast ut og kokast, slik dei gjorde med annan salta fisk.²⁵¹

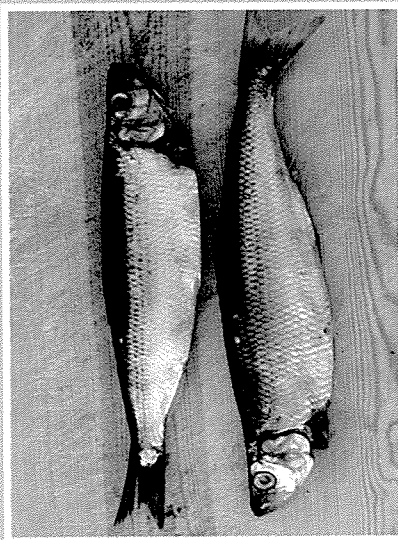
Det går elles fram av intervjumaterialet at ål var salsvare. *“Men han far kjøpte ål når han kjøpte melkå til Sandnes. Han hadde med et spann så han hadde dei ålane i.”*²⁵²

Somme av informantane fortel at fiske av aure og ål var helst noko som ungane dreiv med. *“Det var me ungar som skulle fiska aure, og så fekk me ådl au. Ådl var helst betre enn auren, veit du.....Me bara steikte den på pannå.”*²⁵³ *“Det hende nok at guttungane fiska noges av og til, nogen pinna. Men det var helst ikkje meir enn at det var så jævnt at dei åt det opp sjølv, dei. Så me jentungar fekk ikkje noges av det.”*²⁵⁴ *“Ja, me fiska, me ungane. Ådl og aure i bekkjen.”*²⁵⁵ Og fekk dei mykje, blei det til middag. *“Trekte av han skjinne, og oppå (pannå) med han....Han var litt levande, men han var*

*jyselig gode.”*²⁵⁶ Auren blei også steikt. Kanskje hadde dei gulrøter eller gulrotstuing attåt, i tillegg til poteter. Ei anna ville heller ha auren kokt. *“Og det vett du var au bara eple attåt.”*²⁵⁷ Ein informant hugsar det blei fiska sik i Smokkevatnet, og då laga dei sik-kaker. *“Ja, naboen, han fekk fiska sig i Smokkvatne, og kom her, for han fekk så mykje at han kom med full hjulbåra, og så fekk me en del. Så då lagte me sigakage, det var jyselig godt.me måtte ta av skinn og bein og mylla han. Så hadde me nok nogen krydde..... Ja, dei var gode. Og så var dei så kvide.”*²⁵⁸ Sik-kakene blei serverte med saus.



Då folk kring århundreskiftet tok til å skaffa seg kjøtkvern blei det enklare å laga kjøtmat og ikkje minst fiskemat.



Sursild

Oppskriftbok frå Kleppe.

4 spekesild
15 gr sukker
1/4 l eddik
1 laurberblad
1,5 dl vatn
1 løk
5 peparkorn

Legg silda i vatn natta over. Reinsk, vask og skjær ho opp i småstykkjer, legg ho i krukker. Legg tynne løkskiver og pepar mellom laga. Bland sukker, eddik og vatn og slå over. Set det på bordet i krukker eller skåler.

Sild nedlagd (Sik)

Oppskriftbok frå Kleppe.

8 store sild
1 l vatn
4 ss salt
1 løk
1/4 sitron
1 knivsodd nellik
2 laurberblad
1 ts. heil pepar

1 knivsodd allehånde
Eddik og vatn.

Reinsk og vask silda. Legg ho 11/2 time i salt vatn. Ta ho opp og tork ho. Legg silda i krukker. Strø løkskiver, sitronbetar og krydder mellom laga. Hell eddik og vatn, helvta av kvart, til det står over silda. Set krukka i gryta med kalt vatn og kok til silda er laus frå beinet.

Sildekaker

Oppskriftbok frå Klepp.

1/2 kg reinskore sildekjøtt
150 gr. kokte poteter
1 løk
1/2 ss potetmjøl
1/4 ts. pepar
1 s salt

Mal sild og poteter 2 gonger, tilset det andre. Lag deigen til runde kaker. Steik dei i feitt eller smør.

Sildefrikase

Oppskriftbok frå Klepp.

6 sild
3 gulrøter
1 1/2 l vatn
1 1/2 ts. salt
50 gr. smør
- mjøl
1/2 l fiskekraft

Reinsk og vask silda og skjær ho opp i småstykkje på skrå. Set ho på i kokande vatn og la ho koke til ho slepper beini. Lag sausen av smør, mjøl og sildekraft Server silda i sausen, likeens gulrøtene som er koka for seg. Salta om det trengst.

Sildekrokettar

Oppskriftbok frå Orre.

6 sild
1 ss kveitemjøl
1/4 ss potetmjøl

Oppskrifter

1 dl. kavring.
mjøl eller eggekвите

Reinsk silda. Skrap fiskekjøtet frå skinn og bein og bland det med mjøl og krydder. Lag det til runde kaker eller små pølser. Vend dei i mjøl og mjøl. Steik lysbrune.

Sildpølser

Oppskriftbok frå Orre.

6 sild
1 ss salt
1 ss potetmjøl
3 – 4 ss. smør
kavringar
eller 2 – 3 kokte kalde poteter
1/2 ts. pepar
1/4 ts. ingefær
1/4 ts. muskat
ca. 1/2 kopp mjøl

Mal silda saman med salt og potetmjøl 10 gonger. Rør farsen godt saman. Fyll i tarmar, ikkje for fulle. Kokast og røykast. Server med kolrabistappe til.

Sildekarbonader

Oppskriftbok frå Time.

8 sild
1 1/2 ss salt
1 1/2 ss. potetmjøl
1/2 ts. pepar
1/2 ts. ingefær
1 kopp støtt brød
2 koppar mjøl
1 kopp sur fløyte.

Sild i form

Oppskriftbok frå Varhaug.

1 kg kokte poteter
4 sild
11/2 ss kveitemjøl
1 kopp mjøl
1 – 2 egg
litt støtt brød

Skjær sild og poteter i små stykkje og legg lagvis i smurt form. Litt oppskoren skinke kan og has i. Rør ut mjølet til jevning, visp egg og ha oppi. Slå oppi forma og steik i 20 min.

Sild i grønnsaksaus

Oppskriftbok frå Varhaug.

1/4 kolrabi
2 gulrøtter
1 pastenakk
eller persillerot
litt løk
1/2 l vatn
2 ts. salt
1 ss smør
1 ss mjøl
6 sild
litt pepar

Kok grønnsakene til dei er møyre, reinsk silda og skjær dei frå skinn og bein. Skjær dei i små stykke. Når grønnsakene er kokte, tek ein dei opp. Lag ein saus av smør og mjøl, spe med krafta. Skjær grønnsakene i små stykker. Legg dei lagvis med sild og grønnsaker i ei gryte. Slå sausen over og kok i 5 – 10 min. Pepar har ein mellom laga.

Fiskegrateng

Oppskriftbok frå Klepp.

100 gr. smør
80 gr. kveitemjøl
1/2 l mjøl
600 gr kokt fisk
1/4 ts. muskatblomme
4 egg
2 kavringar, pepar og salt

Brun smøret, ha i mjøl, spe litt etter kvart av mjølka. La det koka opp etter kvart. Rør fiske som er reinska og skoren smått opp i sausen. Ha i eggeplommene, pepar og salt. Tilslutt skjær ein i eggekvitene. Ha røra i smurt og strødd form. Steik i god og varm omn, ca 1 time. Torsk og brosm er best til dette, men ein skal helst bruka fiskerestar. Vil ein gjera gratengen drygare, skal ein ha i makaroni.

Fiskekaker

Oppskriftbok frå Klepp.

1 djup tallerken fisk
2 store skeier mjøl
60 gr. smør
1/2 ts. muskatnøtt
1 l mjøl
1 ss salt

Til fiskekaker er hysa best, men ein kan og bruka lyr og sei. Reinsk, vask og skrap fisken, skjær hovuda av, del fisken langs etter beinet. Legg fisken på fiskeklede, skrap han frå skinn og bein. Mal fisken 4 gonger med salt og mjøl, og 2 gonger med smøret. Spe med 2 skeier mjøl. Arbeid deigen godt, fortsett på same måte til deigen er høveleg stiv. Steik ei prøvecake. Brun eller kvit saus attåt. Til fiskekraft: skinn og bein av 1 liter vatn og 1 ts. salt.

Fiskepudding

Oppskriftbok frå Klepp.

750 gr. skrapa fisk
60 gr. smør
1 ss potetmjøl
1 ss salt
1 ts muskat
1/2 l nysila mjøl
1/2 fløyte

Reinsk fisken og tørk han. Skrap fisken frå halen og oppover. Gni fisken på fjøl, mal han 5 gonger med salt og 5 gonger med smøret som er bruna og godt kjølt. Tilset mjølet. Rør 10 min., spe med mjøl og fløyte. Fyrst mjølka, så fløyten. Steik prøvecake. Ha puddingen i smurt form, steik i vassbad 1 – 1 1/2 time.

Kålruletter av fiskefarse

Oppskriftbok frå Time.

1 kål, vatn, salt
1/2 kg. skrappt fisk
1 ss salt
2 ss potetmjøl
muskat, pepar
5 dl. mjøl, 2 dl. fløyte

Flukkfisk

Oppskriftbok frå Time.

Varm mjølka i gryte, smør og løk has i gryta og kokar. Fisken skal malast og has oppi, litt kokte poteter.

Saltfiskepudding

Oppskriftbok frå Klepp.

100 gr risengryn
1 l mjøl
1/2 kg kokt, salt fisk
3 egg
75 gr smør
pepar
1 ts hakka løk
1/2 l vatn

Kok gryna i vatnet 1/4 time. Tilset mjølka og kok til graut. Bland grauten med fisk, egg, salt og krydder. Steik puddingen i former ca. 1 time. Smør til.

Brun fiskesuppe

Oppskriftbok frå Nærbø.

60gr smør
60 gr mjøl
1/2 l fiskekraft
1 gulrot
1 pastinakk
(små fiskeboller)
1 skei eplemost

Brun smør og mjøl. Spe med fiskekraft. Tilsett kokte og oppskorne grønnsaker, fiskeboller, salt og eplemost. Kok i 15 min.

Sakalo

Oppskriftbok frå Varhaug.

1 kg. fisk
1 kg. poteter
100 gr. smør
1 ts. heil pepar
1 stok løk
3 – 4 ss. tomatpuré
vatn eller kjøtkraft