

I 1981 var det ein landsomfattande minnekonkurranse for dei som var fødte rundt hundreårskiftet 1900. Mykje av dei minna som blei samla inn er publisert i bokserien "I nær fortid". Her er det m.a. eit band frå Rogaland. Men minneoppgåvene var så rikhaldige at her er det meir å ausa av. Me har difor henta fram noko av det som deltakarar frå Jæren skriv om maten i sin barndom og ungdom.

Her finn du livfulle skildringar av det som smakte godt og mindre godt. Dei fleste tek også utgangspunkt i korleis stova og kjøkken såg ut og korleis dei hugsar sitt eige og mødrene sitt arbeid med maten.

Andreas Aurdal, Randaberg

var fødd i 1896 og vaks opp på garden Viste. Her dreiv dei heimefiske i tillegg til jorda.

Huset vi hadde hjemme da jeg var unge, var et typisk jærhus. Der var tre stover av ulik størrelse. Den midterste var størst og var dagligstova. Huset stod retning nord-syd. Den søre stova var bestestova eller bua som de sa. Mellom bua og dagligstova var kjøkken og gang. På endene av huset var skuter. Glassrutene var små i hele huset. Det var to skorsteiner og ovn både i dagligstova og i bua. Det var to utgangsdører, en ut fra kjøkken og en ut fra gangen. Bislag for begge dørene. Ovenpå var en liten sal, ellers var alt utloft.

Da jeg var liten unge hadde vi grue i kjøkken. Den var oppmurt av gråstein. I denne grua var det skjæring, som de kalte det. Det var en tingest de kunne heve eller senke grynta med, ettersom ilden var sterk eller svak. Jeg har tatt vare på denne skjæringen. Et gildt synlig minne fra barndomshjemmet. Dagligstova var stor. Vi kom inn fra gangen. I inngangsdøra var klinkelås. Det tror jeg det

var på alle dørene da. Men de ble utskiftet med nye vrilåser. I stua var en stor etasjeovn. Kruna var snirklet og fin og nådde nesten opp i taket. I indre kro av stova, langs kammersveggen, stod himmelsenga til far og mor. Stova var ikke så høy, så himmelen nådde nesten oppi bjelkene. Det var gardiner på denne senga. De nådde fra nedre delen av himmelen og ned til bunnen av senga. På de delene av senga som ikke sluttet til veggene, var der hengt opp kapper, både oppe på himmelen og nede ved bunnen av senga. Kappene nede nådde helt ned i golvet. Når himmelsenga stod fullrigget, var den et flott skue.

Dagligstova var så absolutt en arbeidsstove. Til tider hadde mor og rokk i stua. Jeg husker bare at vi hadde en sau og et lam. Tror de kjøpte ull. Veven var plassert i nordvestre del av stua. Det mor laget med veven, var noe tøy av ren ull. De brukte det til ulltepper i sengene og til undertøy. Bordet var et kraftig klaffebord. Det stod ved vestre langvegg, midt for vindusposten. I dette bordet var det en skuff, hvor far hadde bøtenålene sine. Det var ofte tråd i disse. Når vi unger trang en hyssingstump, lurte vi

oss til og tok en stump. Bordet stod inntil veggen ved stoveglasset. Da vi skulle til bords, satt ungene på noe de kalte "Forsete". Det var omtrent så langt som bordet når klaffene var oppslått. For enden av bordet hadde vi en krakk. På den var det plass til to unger. Da vi hadde spist, ble både forsete og krakk plassert ved østre langvegg.

Kjøkken var stor. Gulvet var hellelagt. – Det kom vel med når vi satt der og ristet mort. Far hadde både morteglip og mortenot. Av og til kunne de få mye mort. Vi brukte mye mort til middagsmat. Mort var også bra salgsvare. Den ble solgt snesevis i Stavanger. Mort var ikke bare fattigmannskost. En gang Bjørnstjerne Bjørnson var i Stavanger, spiste han mort hos Alexsander Kielland.

Vi brukte også mye vårsild til middag. Silda ble flekket og saltet og hengt opp på løveveggen. De gamle sa at når vi hørte gauken, var silda i speke og vi kunne spise den. Vi ungene prøvde den lenge før. De saltet og silda ned bare etter å ha bløgget den. Denne grovsaltede silda likte ikke vi ungene. Mange av sildene var det rogn i. Den slåss vi om.

Terna kom alltid midt i mai. Vi kunne se den sittende på teinedobbene. De hvilte ut etter den lange flyturen. En mann her på Viste påsto at terna kom 16. mai for å være med oss å feire den 17. mai. Omkring midten av mai "flottnet" seien, sa de gamle. Da påtet de etter den.¹ De som bodde nærmest sjøen her i Randaberg brukte mye sei. Stor torsk og ribbsei ble flekket, saltet og hengt opp til tørk. Det var god vintermat. Griser hadde de fleste, om ikke alltid nok til husbruk. Mange slaktet om høsten ei gammel ku og saltet ned. Dette salte kukjøttet var ikke

så godt akkurat, men suppa var kraftig og god. Det var lite brød som ble kjøpt da jeg var unge. Det var helst bare potetkake vi spiste. For å spare på margarin, brukte vi ofte "svinemør" (smult) på potetkaka. Det var heller ikke godt, iallfall ikke for min gane.

Vi ungene hadde det kjekt i den tiden. Tror vi var mer fornøyde da, enn ungene er idag. Om vinteren når været var så dårligt at vi ikke kunne være ute, fant vi på så meget rart inne. Blant annet stekte vi potetskiver på ovnen. Ikke bare oppå ringene i kokerommet. Vi festet dem på sidene også. Det var herlige saker når de var paselig stekte og sprø. Mor var nok av og til lei for dette. Hun hadde pusset ovnen med sverte, og vi satte potetskiver på ovnen utenpå sverta. Det ble jo merker på ovnen etter disse potetskivene. Det ble mørke flekker på potetskivene oppå. Vi spiste dem for det, og det virket ikke slik at vi så svartere på fremtiden av den grunn.

Før vi fikk handelslag her ute, og før bilene kom, kjørte nesten alle bøndene til byen om lørdagene. De måtte jo kjøpe varer, så som brød, smør og kaffe og meget annet. De hadde med varer som de solgte i byen. Poteter og egg var det vanligste.

Note:

1. Påte er ein fiskemetode. Ein rodde og ein annan sat i bakskuten med to korte, stive stenger; ei til kvar side. Stengene var forsynte med kort snøre og krok med seigt agn. Når seien beit på, vart han vipa inn i båten med eit rykk.

Borghild Idland

er fødd på Auestad i Gjesdal i 1914 og vart gift til Hadland. Her fortel ho først frå heimegarden.

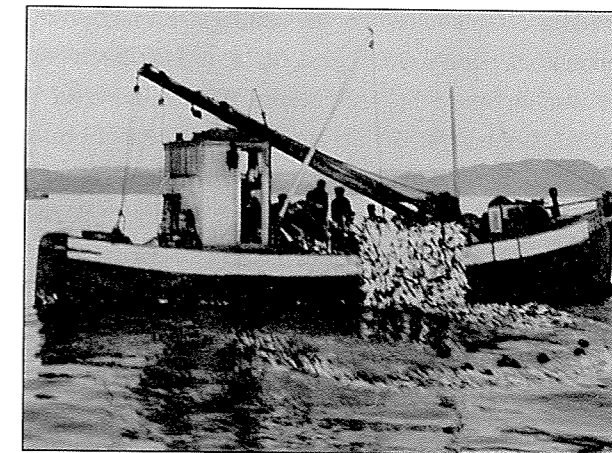
Då me vart større og kunne gjøre nytte for oss, fekk me kome åt fjaset, det var der slaktinga foregjekk. Me

fekk koma når dei var kome så langt at vomma låg i "dryptroget". (Eit tretrau laga av ein stamme). Då skulle me læra å hanka. Det var å dra ut dei tynne tarmene som me ikkje bruka. Seinare samla dei saman tarmene og selde dei, men då eg var barn, vart dei kasta. Så skulle alt feittet plukkast av tarmene og vomma og ein skilde frå tarmringen. Det var feitt som hek saman som ein ring. Dette kunne me barna godt gjera. Imens hadde mor teke bort levra, lungene og hjarta. Neggja tok far før han tok ut vomma. Alt feittet vart bruka i hushaldet.

Eg undrast ofte på det no, når alt dette snakket om at me må eta lite feitt. Me var friske for det om me åt alt det feittet. Kanskje kom det av at me åt så mykje vassgraut og flatbrød. Det inneheldt ingenting feitt. Me gjekk meir, og me hadde ikkje så varme hus. Av den grunn bruka me vel fleire kaloriar, slik at alt feittet ikkje skada oss.

Tarmene vart skylde og vende og skrapa. Også det var arbeid for oss barna. Tarmene vart bruka til ha morrpylsa i. Tjukktarmen bruka me til blodpylsa. Jamt hadde me ein gris til huset attåt saueslaktet. Dei rekna ein sau for kvar vaksen i hushaldet. Storfe slakta dei aldri heima. Var det stuten som skulle slaktast, leidde dei den til Ålgård. Var det ei gamal ku som ikkje kunne gå så langt, tok dei den i kjerra og kørde ho av garde. Om hausten når lamma skulle slaktast, jaga dei av garde med ein heil flokk. Då bilane kom, var det slutt på det.

Farmor fortalde og at då ho var ung, vart det bruka tørrfisk eller klippfisk til brullupsmat. Det vart og bruka kringlesoll til kveldsmat i brullup. Siste gong det vart bruka her i bygda, var på Kyllingstad i 1921. Også dravle vart bruka som brullupsmat. Det var søt dravle med egg.



Varhaugbuar på sildefiske ved Karmøy i mellomkrigstida. Dei hadde ikkje båtar sjølve, men hyrde seg hos Karmøy-skipperar. Foto: Fotoarkivet i Hå folkebibliotek.

Den var lagd på eit stort fat med halve kokte egg rundt. Det vart bruka som sending tillike med lefsa og gome, mjølk og smør.

Sending har vore i bruk heilt fram til no i det siste, men no i lang tid har det vore bløtkaker og andre kaker. Det ser ut som den skikken er i ferd med å døy ut no. Då eg var barn, var det helst lefsa og julebrød som vart brukt som sending. Eg opplevde å få mjølk i sending til fyrste begravelse i mi tid her på garden i 1945. Det var jamt kveitmjølsgraut her, og her sette dei fram sjeva attåt grauten.

I 1931 kom Borghild til Hadland som tenestejente. Her var skikken noko anleis enn heime.

Her kjøpte dei alltid heim kjøttdeig til helga, så om søndagane var det kjøttkaker til middag. Dei kjøpte og

franskbrød og kveitekaker til søndags. Kvar laurdag steikte kona pannekaker, bakstehella var i kjellaren her. Der var og murd bakaromn som me steikte brød i. Kvardagsmaten var mykje grovbrød. Flatbrødet bruka me mest likt som heima. Brøda me baka var svært gode. Me sette brøddeigen om kvelden i eit stort tretrog. Me hadde malte eple (poteter) i deigen og sammalt rug og kveitmjøl og litt fint kveitemjøl.

Dagen etter var det å fyra opp i omnen i kjellaren. Dette var nytt for meg. Når all veden var nedbrent, stengte me av og sette for døra slik at elden slokna og glørne daua. Så grov me ut glørne med ein long hake og vaska omnen inni med ei filla på ein staur. Nå skulle brøda inn. Dei hadde fenge stå å ettergjera. Til dette bruka me ei trespade som me la eit og eit brød på, og så måtte me få dei til å liggja fint og passeleg frå ein annan. Når det var gjort, stengde me døra godt. Brøda sto i omnen 1 time. Hadde omnen vore passeleg varm, var brøda jamt og fint steikte som dei skulle. Det hendte at nokon var litt brende og at dei ydste ikkje var nok steikte, då let me dei liggja ei stund til og skuva dei lenger inn. Men jamt var dei gode og fine.

Her var det hage med bær, og dei var ikkje innhenta alle, så eg kunne gå der å eta bær om kveldane. Det var jenta sin jobb å bera inn vatn og torv. Etter fjostid var det morgonmat og oppvasken. Så var det vatn og vedbæring. Til vatnet hadde me ei stor krukke på ei kasse. Den skulle fyllast kvar morgon. Eg var med å bera vatn, det måtte eg heima og. Eg bar vatn til 1950.

Her hadde dei og vatn i fjaset så me bar der frå. Her var det handpumpe. Men av og til om vintrane med lange

frostperioder, kunne me verta vasslaus både her og heima. Me bar frå åa. Det er ikkje så langt. Heima måtte dei køyra vatn. Nå har både me og dei heima kosta lang plas-trøyr og laga til god og stor kumme, slik at det er slutt på alt slikt. Siste vinteren me bar vatn her var i 1963. Då fraus vatnet juledagen og kom ikkje att før påske.

Ikkje alle dyrkar dei eplo dei treng, dei kjøper mest alt om dei har jord. Men dei dyrkar mange fleire grøn-saker under plast og ellers og. Ein brukar mykje meir grøn-saker og frukt i hushaldet no. Me måtte dela ein appelsin, det er det ingen som tenkjer på idag. Idag et me gjerne meir enn ein om dagen.

Ja, maten er og svært forandra. I og med frysebok-sen vart kosthaldet heilt annleis. Nå kan ein ha fersk mat kva tid ein vil. Me kan nytta bera på ein heilt annan måte heile vinteren.

Den fyrste gang det vart kjøpt tomater her på garden, var i 1936, då eldste barnet var til dåpen. Det var sjeldan me bruka tomat. Nå kjøper me den heile året og har det på bordet så å seia kvar dag. Eg hadde vore her mange år før eg dyrka vanleg salat, nå dyrkar eg kvart år, og det hender eg kjøper vinters tid.

Det hender eg får hug på vanleg gammaldags vass-graut, då kokar eg meg litt. Av og til kokar eg skilt og. Mylja har me og ein gang i blant. Det likar barna og. Men i det heile er det ikkje mykje att av dei gamle matskik-kane.

Gabriel Njå,

Time, er fødd i 1889 på garden der han sjølv sidan var bonde. Garden ligg oppunder Njåfjellet.

Det er det huset far bygde i 1871 kona og eg bur i. Dei fleste hus frå den tid stod med framsida mot vest. Då det vart bygd i 1871 var der stor gruve og steingolv i kjø-ken. I eine kanten av gruva var innmurt ein komfyr med plass til ei gryte framme og ei mindre bak. I gruva var der plass til 2 hedler når me bakte flatbrød. Til vanleg hang ei stor jerngryte (bronngrya) i skjeringen. Mange tider vart der skara under bronngrya. Når dei skara la dei fyrst nokre glør midt under gryta og så torv over glørne og dekkja det heile til med torvmø, dette held eld til om morgonen, og lunka vatn var der i bronngrya. Bronngryta var den tids varmtvassbeholdar. Når ei kyr hadde kalva, skulle ho alltid ha mjøldrikka, det var lunka vatn med eit par nevar havremjøl og ein klyp salt. Det var alltid far som skara, frå gamalt var det skam å måtta låna eld.

Det var alltid far som stelte i fjaset, men det var mor og alltid mor og jenta som molka og tok hand om melka. Melka vart silt i trekoller, og dei vart sette i ei stor hylle i stova med gardin føre for at der ikkje skulle koma støv til den. Med kritt skreiv mor på kolla kva dag og tid melka var silt. Etter 2 – 3 dager hadde fettkulene vorte til fløyte. Med ei stor flat skei vart fløyten skumma over i fløytes-kåla. Når alle kollene var skumma, vart fløyten slegen over i fløyteholken. Denne stod med ovnen, den var av tre med trelåk. Me hadde mest melk om sumaren, då brukte med sveivkinne. Om vinteren var det lite melk, så då var det stampekinna. Kinnebete, dette var fladbrød påsmurt nykinna smør dypt i saup. Kinnebete var det

beste me unger visste, men så var me ikkje utskjemte med snop heller.

Smøret vart lagt i ambrar som tok 3 – 5 kg, og vart selt til handelsmenn eller andre i Stavanger. Det var mykje dei same smøret vart selt til. I 1898 kom der meieri på Bryne. Melka vart då sendt til Meieriet. Dei første kol-lene eg minnest, var av tre med treband, seinare kom nokre av fortena sink. Den siste tid me silte heime, var det store fat av grovt steinty, dei var glasserte inni og gode å halde reine.

Søndag var det alltid salt kjøt, rullepølse og kjøtsupe til middag. Dei andre dagane i veka var der ikkje nokon fast regel, men ein dag var det salt mort, ein dag tufisk (nakkar), ein dag steikt morrpølse eller steikt sidekjøt, laurdag var det gjerne fleskepannekaker, og så var det mykje ei skål med havregryn eller byggmjølsupe attåt. Til kvardags var det alltid uskrelte poteter og mykje flat-brødbitar. Der gjekk mykje flatbrød. Kvar haust måtte me bake flatbrød i 2 heile dagar.

Til morgon var det mykje ei skål varm melk eller skilt og syrekake. Dei eldre ville gjerne og ha flatbrødbetar med smør og knost (heimelaga fatost). Mellemat (nun) kl. 1/2 4 var det graut, havregraut eller byggmjølsgraut.

Om kvelden var det flatbrød nedbråte i sur melk, men når det var kalt om vinteren, var det skilt. Nokre veker frå hausten av, var det nykokte poteter og sur melk; fekk me spekebrisling attåt var dette svært godt. Svært lite grøn-saker vart nytta, einaste noke gulrot og kolrabi. Eg minnast godt første gong med fekk håvekål. Far kom heim frå Sandnes der han hadde kjøpt 2 håvekål, dei var danske.