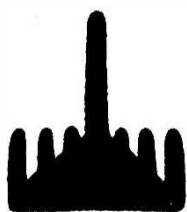


Årbok for Karmsund 1995-1996

Karmsund Folkemuseum



Haugesund 1996

Haugesund Bok & Offset A.S



*Matlaging på vedkomfyr i gamal grue.
Frå den gamle prestegarden i Klepp, oppført 1793.
Biletet av Ane Klepp er tatt i 1932, fotograf Otto Floor.
Foto: Statsarkivet i Stavanger.*

GAMLE MATOPPSKRIFTER OG BARNESANGAR FRÅ SKJOLD

Av: Svein Ivar Langhelle

Blant ein del norsk-amerikanske slekter har dei lagt stor vekt på å ta vare på slektsband og tradisjonar. Desse tradisjonane kan vera svært interessante: Ved at dei ikkje har blitt særleg påverka av utviklinga i Norge, har dei så og seia blitt bevarte i «hermetisk» stand. Den såkalla «Ikdals-slekta» frå Skjold er eit døme på at slektssamhaldet blei tatt godt vare på etter at dei vandra ut til Amerika, samstundes som slekta har tatt vare på tradisjonar som går tilbake til tida før utvandringa. I dag kan me finna ein del av dette tradisjonsmaterialet i boka av «The Ikdal Family» av J.Hart Rosdail:

Eli Serina (1825-1915) var dotter av Erik Nilsen (1785-1854) og Eli Guttormsdatter Aursland (1786-1865). I mai 1849 utvandra Eli Serina til Amerika, slik mora og dei fleste syskena også gjorde.

Eli Serine sine favorittoppskrifter er nedteikna og gir oss eit innblikk i norske matoppskrifter frå tida før 1850. Men alt dei åt var ikkje like velsmakande. Etter familietradisjonen skal dei på Aursland kring 1835 ha blanda raspa poteter i mjølet dei brukte til flatbrød. «Når du var svolten nok, lærde du snart å lika det.» Borkebrød var ikkje ukjent, Eli Guttormsdatter kalla det «hungersbrød». I familien var der tradisjon om at andre nytta knuppar og røter frå ugras og til og med halmstrå til å spe i mjølet, men familien på Aursland blei aldri pressa så hardt at dei måtte eta slikt. Flatbrød med halm var tørt og rispa opp munn og hals. Same kor mykje ein tyggde det, så skar det i halsen - sjølv når det blei svelgt med vatn. Slikt brød ga ikkje krefter, det fylde berre opp i magen. Samanlikna med slikt brød var potetflatbrødet svært velsmakande.

Her er Eli Serina sine oppskrifter, slik dei i Amerika er blitt overleverde i familietradisjonen:

Lefse:

3 poteter, malte og kalde.

Legg til mjøl «like piecrust», salt, ein kopp mjølk med litt søt fløyte.

Kna inn mjølet til det blir ganske fast og rull tynt ut over.

Steik det på helle.

Kringler:

1 1/2 kopp sukker,
1 kopp sur fløyte,
1 kopp sur mjølk,
1 egg,
1 teskei bakepulver,
1 teskei natron, salt, mjøl for å få deigen fin.

Rull ut og bak i omnen.

Merk: Kringlene blir ofte rulla så store som ein finger, og endane blir klemde til før baking. Dette gir ei bitte lita og hul kake.

Fattigmannsbakelse:

2 egg godt piska,
2 spiseskeier vatn,
2 spiseskeier søt fløyte,
2 spiseskeier sukker,
ei klype salt,
nok mjøl til å gjera det ganske stivt.

Steik i varm smult.

Merk: Mange vil skjera stykkene i trekantar eller lange ruterforma stykker. Skjær eit snitt på langs av stykka, trekk eine enden gjennom snittet, og steik.

Gronna-graut:

Ta 1/2 gallon søt mjølk (1 gallon er omlag 4,5 liter),
kok opp i ein stor kjele,
ha i to koppar sur mjølk,
3 godt piska egg og 1/2 kopp sukker.

Dei andre ingrediensane har du i når mjølka er komen til kokepunktet. Ikkje rør i. Kok det forsiktig til det blir danna raudfarga klumpar i det. Skal serverast kaldt.

Norsk rispudding:

Kok risen i mjølk.

Bruk ei stor gryte på toppen av omnen - kokinga tar lang tid. Du må heile tida fylgja med. Når det er ferdig, strør du kanel og rosiner på puddingen.

Server med litt smør i midten.

Merk: Nordmenene puttar ofte ei mandel i risen for å bringa lykke til finnaren. Smørskvetten i midten av grauten blir kalla «et Smørøye».

Potetkaker:

Desse blir laga nesten på same måten som lefser, men blir ikkje rulla så tynne.

Anna Marta (1830-1864) var yngste dottera til Erik og Eli Aursland. Anna Marta døydde i Amerika, berre 34 år gamal. Likevel var ho ein viktig tradisjonsberar som brakte vidare til barna sine gamle eventyr, soger og voggesar. Det var slikt ho som lita hadde lærd av si mor, som var fødd i 1786 og vaks opp på Erland i Skjold. Her er nokre av sangane:

Bissam, Bissam, Bådne.

*Bissam, Bissam Bådne (eller kva namn du vil bruka),
Gryta hænge i Jedne,
Koka full tå Riume-graut
Åt de vesle Bådne;
Far han site å harpa Kodn,
Mor ho blæse i vakkert Hodn,
Syster ho site å spinne Gull,
Bror han går i Skoge,
Jaga alle ville Dyr.
Æ han kvit, så kjoyr'an bit,
Æ han grå, så lat'an gå
Æ han brun i Boge,
Så lat'an gå i Skoge.*

Pål På Haugen.

*Pål sine Høne på Haugen utslepte,
Høna så lett over Haugan sprang;
Pål kunne vel på Hønå fornemma
Ræven va ute mæ Rumpa så lang,
Klukk, kluk, kluk sa Hønå på Haugen,
Klukk, kluk, kluk sa Hønå på Haugen,
Pål han sprang og vrængde mæ Augom,
«No tor' eg ikkje koma heim åt'a Mor!*

Ride, Ride, Ranke.

*Ride, ride, ranke.
Hesten heder Blanka,
Hesten er en abel grå,
Sitter liten junker på.
Hvor skall junker ride?
Til Kong's gård at frie.
Ingen Anden Hjemme
End to små Hunder,
Sitter imot veggen
Knager på deres Leggen,
Og siger «Bow-ow-ow-ow»
Ut i veiret.*

Runddans.

*Kjære aftens sidste timer,
Slå det arbeid, klokker kimer
Boom, boom, boom, boom, boom.*

(Denne sangen blei alltid brukt rundt juletreet i heimen til Ellen, dotter av Anna Marta.)

Å kjøra Vatn og Kjøra ved.

*Å Kjøra Vatn og Kjøra Ved,
Å kjøra Tømmer over Heia.
Å kjøra hvem som kjøre vi',
Jeg kjøre Jenta mi eia.
De røde roser å de øyne blå,
De vakre Jenter holler jeg utå,
Helst når jeg får den jeg vi'ha,
Så er dæ moresomt at leva.*

Kjæringa med staven.

*Kjæringa med Staven,
Høgt opi Hakkadalen,
Åtte Potter Rømme
Fire merker smør,
Så kjinna Kari,
Ola hadde før,
Kjæringa med staven.*

På Aursland hadde dei brukt desse versa:

*I Jesu navn, går vi til bord,
At æte og drikke på ditt ord.
Dig til ære, og oss til gavn,
Så får vi oss mat i Jesu navn.*

*I Jesu navn, har vi ætt,
Av dine gaver har vi mett;
Dig til ære, oss til gavn,
Så får vi oss mat i Jesu navn.*

Når dei reiste seg frå bordet, vende kvar ein skild seg mot Anna Marta med orda «Takk for Maten!».