

FOLK i Ryfylke 1997



Tema: Mat og måltider



FOLK 1997 i Ryfylke

Årbok for Ryfylkemuseet

Redaktør: Roy Høibo

Utgitt av Ryfylkemuseet

FOLK i Ryfylke

Årbok for Ryfylkemuseet

Redaktør: Roy Høibo
Redaksjonsråd: Halvdan Magnus Hansen
Svein Helgesen
Njål Tjeltveit
Tora-Liv Torsen
Jorunn Strand Vestbø
Foto: Gaute Berge Nilsen
Utgivar: Ryfylkemuseet
4230 Sand
Telefon 52 79 73 77
Telefax 52 79 78 89
E-mail: ryfymus@robin.no

ABONNEMENT:

FOLK i Ryfylke kjem ut ein gong i året.
Abonnementsprisen for 1997 er kr. 100,-
og inkluderer medlemskap i Ryfylkemuseet og
eventuelt lokalt museumslag på heimstaden.
Postgirokonto 0808 5662911
Bankgirokonto 3202 07 01527

Sats, repro, trykk og innbinding:
Allservice a.s., Stavanger
ISSN 0800-4692

*Framsida:
Gamle skeier av horn og tre frå samlinga til
Albert Moe i Suldal.
Foto: Eirik Moe.*





Innhald

- 5 Redaksjonelt
- 7 Å eta eit landskap
Av Sigrid Bø Grønstøl
- 10 Slaktesjauen heime i eldhuset
Av Asgjerd Taksdal
- 18 Det daglege brødet
Av Njål Tjeltveit
- 25 Fem måltid om dagen
Av Roy Høibo
- 34 Maten er meir enn halve føda
Av Kolbjørn Hauge
- 36 Med forfattarar kring matbordet
Av Halvdan Magnus Hansen
- 44 Matrapport frå Folkemusikkarkivet
Av Ruth Anne Moen
- 48 Mat i Rogaland
Av Sigrid Bø Grønstøl
- 54 God mat hadde dei og
Av Borghild Fiskå
- 58 Sleikja reint
Av Jon Moe
- 62 Årsmelding 1996
- 80 Rekneskap 1996
- 84 Vedtekter for stiftelsen Ryfylkemuseet

*Bildet til venstre: Inger Rønning, Sauda, held på med julemiddagen i 1958. Det er grisesteik med surkål, og så risengrynsgraut.
Foto: Oddvar Rønning/Ryfylkemuseet*

Måltidet er omgitt av mange ritual, skikkar og signal. Her er det familien Koren som har sessa seg i prestegarden i Hjelmeland. Bildet er datert til 1901–1902 og originalfotoet er i eiga til Johannes Marvik i Hjelmeland.



Redaksjonelt

Maten er meir enn halve føda, skriv Kolbjørn Hauge i ein liten artikkel i denne utgåva av Folk i Ryfylke. Maten er nokså grunnleggande for livsopphaldet, men både tilstellinga av maten og inntaket av han har vore ulik til ulike tider, på ulike stader og i ulike sosiale samanhengar. Han regulerer dagen og året, og er eit viktig innslag i samveret mellom menneske. Og interessa for mat er aukande. Nå er det ikkje eit vekeblad med respekt for seg sjølv som ikkje har mat-spalter, det er opptil fleire spesialblad for mat og drikke og i alle fjernsynskanalar er det matprogram. Matrettar frå eksotiske strok finn vegen inn på norske matbord og kokkefaget hevdar seg i internasjonale forum.

For hundre år sidan, eller berre 50, åt ein mat fem gonger om dagen her i Ryfylke. Det var morgonmat, dur, middag, mellommat og kveldsmat. Måltida delte dagen opp i høvelege økter, og var venteleg høgdepunkt i ein arbeidssam kvardag. Det var brødmatt til morgonmat, skjever, potetkaker eller syrekaker. Graut til duren i 10-tida. Høgisdags var det tid for middag med poteter, kjøt, suppe, komler, sild eller tørrfisk. Kaffe etterpå da gjerne. Brødmatt til mellommat ut på ettermiddagen. Til kvelds kunne ein eta noe oppattvermt etter middagen, om det var noe å verme opp att.

Det daglege matstellet blei ikkje rekna som eigentleg arbeid. Det var kvinnefolka som stelte med maten, og som tok oppvasken etter middagen medan mannfolka kvilte. Annleis da med dei årlege mat«onnene». Asgjerd Taksdal skriv om ei slik i dette

heftet, i ein artikkel om slaktinga heime. Og Njål Tjeltveit skriv om brødet. Slaktinga var haustarbeid, medan flatbrød og lefse og krotakake blei baka eit par gonger i året. Det var eit arbeidsfellesskap kring denne matauken som førte nye folk til gards, og som gjorde at folka på garden fekk nye oppgåver ein dag eller to. Det var noe å sjå fram til og noe å minnast. Historier blei fortalte og nye blei skapte, ungane lærte av dei vaksne og fekk både praktisk kunnskap og holdningar til ressursforvaltning.

Ved høgtidene i året og i livet var maten eit middel til å skilje helg frå kvardag. Det var steik og sviskegraut til middag i bryllaupsgarden, og risengrynsgraut til mora når barnet hadde kome. Drog dei i gravferd var det vanleg å ha førning med lefse, vafler og kanhende dravle. I mellomkrigstida kom fløytekaka til. Og på julebordet var persesyлта ein delikatesse mellom fleire. I foreningane blei det servert kaffe som var klara med fiskeskinn.

Etter ein periode med interesse for framande mat-skikkar, er det nå blitt større interesse for våre eigne tradisjonar. I januar i år blei det halde kokekurs i Hjelmeland der hovudideen var å føre vidare det beste i matstellet i Ryfylke. «Poenget med Ryfylke-mat er å sette fokus på lokale mat-tradisjoner og vise at regionen er et spiskammers med førsteklasses råvarer», fortalde Stig Hellerslien til Stavanger Aftenblad. Og det er gjort forsøk på etablere menyar på spisestader i regionen som skal gi oss ei kjensle av å vera i Ryfylke også når vi et. Men den som ønskjer å prøve

tilbodet langs vegane, kan vel komma til å måtte leite lenge etter særpreget i serveringstilbodet. Maten, som elles er så viktig, kjem framleis langt bak på lista over det ein ønskjer å la turistane få del i.

På det private kjøkkenet er det nok og slik at det framande og eksotiske freistar meir enn det lokale når vertskapet skal svinge opp med noe ekstra i festlege høve. Og i det daglege er nok utvalet i frysediskar og grønsakhyller kanhende meir avgjerande for menyen enn dei gamle tradisjonane. Det er fleire grunnar til at det er blitt slik. Endringar i kvinnerolla og styrka medvet om samansettinga av kosthaldet er slike grunnar. Dersom vi ønskjer å vidareføre dei gamle mat-skikkane, og utnytte våre lokale ressurser, er det truleg behov for ei tilrettelegging i forhold både til endra livsmønster og nye krav til samansetting av kosthaldet.

Når mat blir opphøgd til «kultur» i snever meining av ordet, vil også dei verdiane som ligg i tillaginga, serveringa og inntaket av maten endre seg. Utvalet av råvarer, miljøet maten blir laga i, korleis han blir servert og tid og stad og måten han blir eten på kan alt bli lekkar i ei lang kjede som er med på å plassere både kokken og gjestene i ein sosial samanheng som

både skaper tilhøring mellom deltakarane og avstand til andre. Gjennom maten kan ein dra nytte av både økonomisk, kulturell og sosial «kapital», og såleis skape seg sjølv eit rom i samfunnet som ikkje er tilgjengeleg for alle.

Nå er ikkje dette noe nytt. Det er mange nok av oss som kjem frå enkle kår som ber på ubearbeidde minne frå møtet med middagar der det var utplassert eit assortert utval av bestikk og glas kring tallerkane. Kva visste vel vi om kva som skulle brukast først og sist og kva side av gaffelen ein skulle ha maten på? Lenge før den franske forskaren Pierre Bourdieu fann opp nemninga «kulturell kapital» skjønnte vi at det var det vi mangla. Men det spørst om ikkje maten og måltida spelar ei vel så viktig rolle i arbeidet med å bygge sjølvtilitt i dag som tidlegare.

Alt dette gjer at mat er ein spennande innfallsport til studiet av folkeleg kultur. Det er mange innfallsvinklar til emnet, og det er mange problemstillingar som det kunne vore meining i å arbeidd med. Men det er samtidig eit tema som det har vist seg vanskeleg å finne forfattarar til. Det blir såleis spreidde glimt inn i matkulturen vi har høve til å presentere i dette heftet, men vi håper det er glimt som kan bidra til større for-

Å eta eit landskap

AV SIGRID BØ GRØNSTØL

Lykke har med fisk å gjera. Fiskelykke heiter det. Det betyr å ha flaks med snøret. Ein stor bror som alltid fekk fisk hadde fiskelykke. Dette er eit ord som veks. Nå liknar ordet «fiskelykke» på det dei gamle meinte når dei ein sjeldan gong sa «velsignelse». Eller «pur gleda».

At fisken bit er altså ikkje heile historia. Til vår fiske-lykke høyrer eit grønt landskap. Og eit kjøkken. Så skal det vera seint i juli. Sola skal gå ned som ei raud kule over Bokna-fjella og nordavinden skal blåsa andre stader enn i fjorden mellom Mosterøy, Rennesøy og Karmøy-landet.

Du har ferie. Augo dine skal vera tilvande og metta av grøn klorofyll i alle nyansar. Og den lyden som sønnavindkulingen lagar i gamle asketre skal susa gjennom øyro dine og inn i skrotten. For du har vore i land-

skapet lenge og du skal ikkje på jobben igjen før om minst to veker.

Så trengst det ein liten trebåt med påhengs, to harper med gummimakk og sølvbeite og ein stor pilk til søkke. Og så ein termokanne med kaffi, ein plastboks med skjeva og to-tri hardkokte egg.

Men mest av alt trengst ein arbeidskamerat. Ein som deler entusiasmen, og investerer han i å halda fiskeknivane skarpe og er nesten like god som Ingrid Espelid til å filetera fisk. Arbeidskameraten skal ha vore i landskapet omtrent like lenge som du og han skal kunna mea i fjorden på ein prikk.

Torsken er paradefisken. Fersk og nytrukken med gulerøter, smør og persille er han ein bombesikker gjes-tesuksess om du ikkje koker han i filler. Torsk serverer me til folk me ikkje er heilt trygge på. I Mastrafjorden og Boknahavet finst det torsk i mengder. I alle fargar. Taretorsk i gylden brunt og oransje og havtorsk i grå-brun sølvfarge. Småtorsk og svære dyr. Men torsken er for populær, synest me. På grensa til å bli tabloid.

Seien er vår fisk. Undervurdert, vakker og velsmakande. Du får han på sandane eit stykke ut i Boknafjorden. Når du har Klosteret på Torrsundet og Galtholmen i land skal snøret ut.

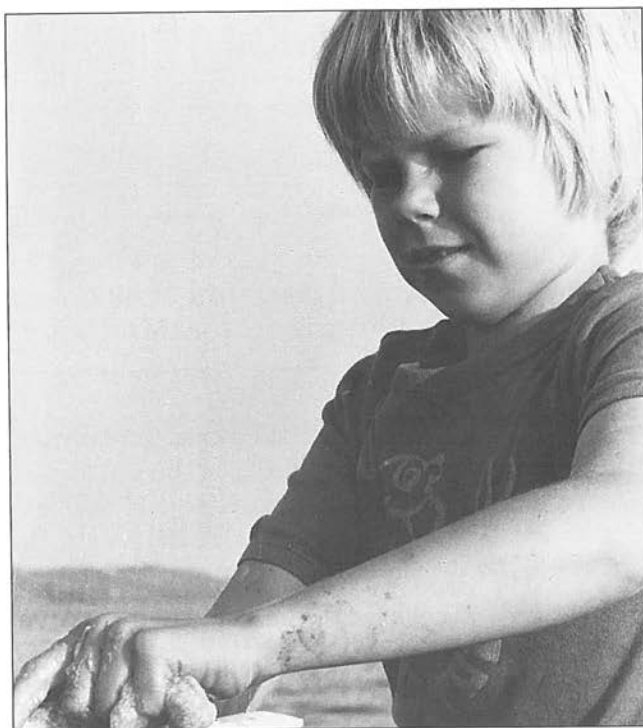


Ein trebåt med påhengs er ein del av fiskelykka. Frå Bøsjøen på Sørbo, Rennesøy.

Og nå må det skje fort. Sterke dønningar og kraftige understraumar driv båten ut or posisjon før du veit ordet av det. Og det er nå du held pusten utan å vita det. Med snøret ditt har du kasta deg ut i mystikken, du er ein del av det store spelet på havet. Men det er ikkje nødvendig å halda pusten for fisken si skuld, for han bit seg godt fast og heng der til du vippar han over ripa, fire, fem fine seiar i kvart hal. Spenstige fiskekroppar rumsterer i båten din og slår med sporet mot tilja. Det er ei arketypisk stund. Du har berga føda, du lever på jorda og du har alt du treng.



Augustkveld og havmystikk. Seiefiske på Sandane



På heimvegen ristar me fisken. På biletet: Olav T. Bø i 1978.



Me likar måkar! Svartbaken er grådig i blikket, men flott og fyrig.



Fiskelykke.

På vegen heim til naustet ristar me fisken og slenger invollane på sjøen. Så er måkane der. Måkane våre er ikkje som Odd Børresen sine. Me likar måkar. Dei fyller sjøflata med flaksande liv og aggressiv vitalitet. Svartbaken i nærbilde eit par meter frå båtripa er imponerende i vengespennet og fascinerande i all si kraft, grådig i blikket, javel, men freidig og lynrask, flott og fyrig.

Og der sit du på tofta di midtfjords i eit virvar av smellande venger og landet rundt deg er grønt og kyrne står i siluett på dei runde haugane og du ser at vivenden har sprunget ut i bergsprekkene på land og at han matchar buskane med ville nyperoser. Og langsamt, slik

bølgene på sjøen rørest til liv av solgangsbrisen mot slutten av ein varm sommardag, vendest sinnet ditt frå sjøen til huset og kjøkkenet. For i båten har du ein plastkasse full av nyrista sei.

Heime på kjøkkenet er det nesten natt og kjølig. Me fyrer med vedkubbar i kroken for å få lunk i huset. Arbeidskameraten drar eggen på filetkniven ein ekstra gong mot brynet og set i gang ved vasken. I to timar minst leverer han små, våte seiefiletar aldeles utan skinn og bein. Dei ligg i flotte marmorgråe haugar på kjøkkenbenken. Og food-processoren braker rundt med si lyksalige blanding av fiskekjøtt, kald melk, potetmjøl og egg, salt, pepar og muskat.

Kva som er det absolutte høgdepunkt denne salige kvelden er ikkje godt å seia. Kanskje er det når du legg første blanke seiekaka i melangen på panna, akkurat passeleg gyllenbrun. Og høyrer steikelyden. Eller kanskje det er når arbeidskameraten smakar og nikkar og seier kanskje litt meir grasløk og du trur du er verdens beste kokk. Då skal du smila blygt og seia det er ingen kunst å laga verdens beste mat for den som får så fine filetar.

Ein stad i huset skal det vera sommargjester som søv. I morgon skal me eta landskapet. På kvit damask og kinablått steintøy. Nevestore gylneog lubne seiekarbonader. Med ein runding av smør rørt med friske urter frå hagen. Tomater frå Helland med løk og basilikum. Og nypoteter frå Asmarvik.

Og dei minste tanteungane, dei som ikkje likar fisk, skal glisa ved bordet og seia at jammen var dette godt. Og ute skal sola gå ned som ei raud kule over Boknalandet og det skal mørkna langsamt og roleg over den vel-signa, irrgroene sommarøya.

Sigrid Bø Grønstøl er amanuensis i journalistikk ved Høgskulesenteret på Ullandhaug i Stavanger. Ho er busett på Sørbo i Rennesøy og har skrive fleire artiklar for Folk i Ryfylke tidlegare.

Slaktesjauen heime i eldhuset

AV ASGJERD TAKSDAL

«Man maa kun betro Slagtingen til en, som forstaar det, ikke pine Dyret, da det er grusomt og syndigt.» Marie Landmark: Kogebog for Land og By. Slik opnar Asgjerd Taksdal artikkelen sin om slaktinga heime i eldhuset. Vi får tolke det slik vi vil, men det er ei dampande og frodig verd Asgjerd Taksdal tek oss med inn i, der lesaren endatil kan kjenne luktene om han les med den innlevinga artikkelen fortener.



Siste heimaslakta grisen på Idse, det var i 1954. Dei som slaktar er Maria Idse, Rasmus Idse, Sven Idse og Sveining Idse. Foto: Inga Idse.

Ei onn for dei vaksne – den store festen for oss små
Det var svært med helger og fest på garden den tida eg var så liten at eg såg festen i alt – skikkeleg påske og pinsti og kalving og kuslepp og nypoteter og plumme-haust – og så jul, då. Men den store førjulsfesten kunne måla seg med det meste: Den grålyse desemberdagen då grisene måtte setja livet til for velstanden i kjerald

og kar og på pølsestengene på skråkammerset.

Verkstaden var det gamle eldhuset, med vasspumpe og brunngrype og vedkomfyr og grovt arbeidsbord. Der regjerte gamle Per-Anna slaktedagen, med bestemor Anna som hjelpemannskap. Dei treftest der til slike matonner, både baking og slakt. Hendene deira visste alt og handterte maten raskt og effektivt. Men sjølv ein liten forviten jentunge oppfatta at ikkje ein smule vart slengd tankelaust frå dei.

Dei to gamle konene i eldhuset trongst særleg kvar haust i slaktinga. To digre griser skulle bli mat, gjerne saman med ein kalv eller ein sau attåt.

Far hadde alltid med seg ein kar til sjølv avlivinga. Torvald var ekspert. Han kom stigande med blåslipte knivar grytidleg om morgonen, og då hadde far vore oppe i otta og varma opp heile den svære brunngrypa med vatn. Dampen valt ut or eldhusdøra og rutene stod dimme av vatn i lysninga. Det låg spenning med ein passeleg snev av uhygge i lufta. Me grudde oss til skrika, men såg fram til resten av dagen.

EI ONN FOR DEI VAKSNE – DEN STORE FESTEN FOR OSS SMÅ

Me ungane fekk ikkje lov å vera ute når dei slo dyret i svime med øksehammaren og stakk halspulsåra. Drepinga var me for små til å ha godt av. Men me lurte oss ovanpå og stod bak gardinene på salen og følgde med frå orkesterplass.

Grisen let som ventande kan vera når han blir drengen ut or det gode varme fjøset etter nasetaum – anten han no kjende på seg kva han gjekk til eller ikkje. Det galdt om å slå målretta så han seig overende, men ikkje så hardt at du knuste skallen, for då vart kvinnfolka idle når dei skulle reinska og stella til hovudsylta. Så måtte kniven vera blåkvass, og han skulle gå rett i pulsåra så det ikkje vart blodsøl på kjøtet. Det stod eit kvinnfolk ferdig med bøtte og tvore og samla opp blodet og rørte for livet så det ikkje fekk levra seg. Heldt fram med å røra etter at dei siste dropane hadde sildra ut. Gjekk forsiktig rørande inn i eldhuset med blodbøtta – det var som ein seremoni – og heldt fram der inne til innhaldet hadde kolna. Det skulle bli blodpølse og blodkomle utpå dagen.

Når dei to svina så låg der, avsjela, på ei avhekta låvedør over to bukkar, skulle slaktaren inn og få seg kaffi og mat, før han gjekk laus på skåldinga og resten av jobben.

Torvald var svær til å prata og ein meister til å fortelja frå eit mangslunge yrkesliv. Kvinnfolka ville ha det til at ordbruken kunne vera i det vaksnaste for sarte barnesinn av og til – kanskje det var derfor me ungane hang rundt kjøkkenbordet med flagrande øyro. Han hadde i alle fall eit mål som kunne setja skjelven i mindre robuste skapningar enn dei han fiksa med øksehammaren og slaktekniven sin.

Skålding og skraping var keisamt å sjå på, men det var viktig for ein god slaktar å få busta skikkeleg av.

Det var lenge no sidan folk som ikkje åtte gaffel bad slaktaren om å setja att nokre buster her og der, fordi dei var så hendte å halda flesket i når dei åt.

Men når dei heiste skroten opp i dørøpinga eller steinbukken og snitta hol på buken, då byrja det spenande. Alt det som valt fram og opp i stampene og trauna under: Fiolett og raudt og gult og blått – lever og lunger og magesekk og tarmar som krølla seg som feite rysjekantar kring neggja – frykteleg og vakkert. Dampane av liv enno, lenge etter at grisekvina var stilna, og stramt i lukta: Slik er vi også inni?

No greip kvinnfolka inn og tok på å sortera innmaten. Lever, lunger og hjarta i vassbaljar. Tarmene i trau. Dei skulle i bekken, kuttast opp og vrengjast så skiten rann tjukk nedover bekken. Ingen hadde høyrte om vassforureining i min uskulds barndom. Det galdt berre å varsla dei som tok vatn lenger nedover om at her vart det tarmskyljing utpå dagen, så dei fekk sikra seg kaffivatn.

Det var kaldt arbeid å skylja tarmar. Og hendene lukta så ufyseleg at me greidde mest ikkje å pusta varmt på dei heller. Råslag heitte lukta. Dyr nekta å drikka vatn av bøtter med råslag i.

Vel heime i eldhuset att skulle tarmene skrapast frie for slim og styggedom og bli pølseskin. Tynntarmen skulle bli skinn rundt slanke og velkrydra innmatpølser. Den var glatt og ikkje så vanskeleg å skrapa slimet av. Etterkvart som lengdene var avskrapte, heldt me enden opp mot munnen og blæs han opp med pusten vår og såg etter at han var heil. Det var noko ein skulle venja seg til for å verta skikkeleg vaksen det og, det våte, kalde tarmskinnet mot lippene og lukta rett opp i nasen. Somme vaksne tykte og det var ufyseleg. Og så kom det meir moderne metodar – dei som hadde vore på husmorskule hadde lært å gjera det lettvin: Ei stod og heldt tarmen stramt mellom to strikkepinnar og ei

anna drog han gjennom. Det meste av styggedommen sklei av, men dei gamle konene var ikkje fornøgde med standarden og insisterte på skikkeleg, gammaldags skraping. Med passseleg sløv kniv på eit brett over ei bøtte.

Og tjukktarmane til blodpølseskinn måtte no handskrapast – med sløv kniv – i alle fall, for dei hang så rukkete og uregjerslege rundt ein stram midtstreng at dei måtte skrapast på tvers.



Blodpølse-sleiva med krok til å hanga etter på grytekanten. Ho låg og duppa i feitt blod-sø og er godt inntrekt, som det kanskje er råd å sjå. Ho er forresten laga som presang på Fundimland. Foto: Asgerd Taksdal.

Der inne rundt brunngryta og det store bordet tok det til å bli koseleg. Konene sorterte kjøt, skar bort eitlar og mol innmat til pølsinga, kokte blodpølse, kokte og reinska hovudet til sylte, med raske, feittglinsande fingrar. Varmt og godt mens det mørkna ute den første slaktedagen, og nye lukter overdøyvde råslaget.

Det var då, når det skymdest ute og bålbrann under brunngryta, at konene slepte drøset på seg. I gamle dagar – sa dei. Då – og så fekk vi omatt historiene om folk som hadde mat og folk som ikkje hadde, om gavmilde og påhaldne folk. Om korleis dei hadde hjelpt seg i krigen – og det var «den første»- og om liv og

leveskår. Det galdt å hjelpa seg, framfor alt. Dei tok bygdene for seg med kunnskapen sin. For oss ungane nørte det sterkt og handgripeleg under den nedervde sansen for å «dra til husar». Kjøthaugane på eldhusbordet gjorde verda god å leva i. Men bodskapen var dobbel: Den som har, gjer ei stor synd dersom han ikkje deler med den som ikkje har.

MANNFOLKA VAR ETTERTRAKTA HJELPEMANNSKAP

Far kom og sette seg på ein snudd kasse og gav seg til å skålda griseføtene, dei skulle bli syltelabbar. At syltelabb alltid har stått for oss som noko særskilt, kan ha mange grunnar. Knapphetsfaktoren gjer alt meir ettertrakta, og det er som kjent berre fire føter på kvar griseskrott. Men for oss ungane låg det endå fleire lovnader i utsiktene til den komande syltelabbfesten: I midtfoten ligg dei to langstrakte beina med knoke i kvar ende som me rekna med var skapte til å laga snorlebein av: Me gnog dei reine og glatte, tørka dei på ettervarmen etter brødbakinga i steikeomnen, bora to hol midt på kvart bein og trekte solid snøre gjennom. Der hadde me ei rimeleg leike som laga musikk når me trekte snorene raskt ut og fekk beinet til å svirra rundt. Låten er ikkje ulik den du får ut av orientalske meditasjonsinstrument –

Og mens me snakkar om barnlege frynsegoder av slaktinga:

Då moderne ballsport nådde Ryfylke, fekk svinebløra ny status – etter at ho i mannsaldrar tidlegare hadde vore nytta til skjålykter og vindaugsglas.

Både på Holta og på Geidaskjer i Strand fortel mellomkrigs-guttungar om korleis dei sprang på gardane og sikra seg svinebløra der folk slakta. Den var så hendig skapt at ho berre kunne blåstast full og knytast føre, og så sterk at ho dugde til fotball.

Det var tungt mannfolkarbeid å dela opp kjøtet og, til salting og speking. Far kokte lake og rørte og prøvde styrken: Ei mellomstor potet med ein tretoms spiker i skulle flyta i lakestampen. Så la han nedi, kjøtstykke og fleskebitar. Det skulle bli mange gode måltid å koma svoltne heim til der, utover ettervinteren.

Hjelpesame mannfolk tok gjerne over malinga til pølsedeigen. Flesk, feitt og slintrer var seigt å få gjen-
nom kverna. Men kanskje dei vart tiltrekte til dette overdådig dampande mattemplet, dei og, så kjøtt-
kvernsveiva eigentleg var eit velkome avbrekk.

OG DET BLEV AFTEN –

Nei, eg fleipar ikkje med det heilage. Men eg ber faktisk i meg eit minne av bort i mot overjordisk skaping frå kveldinga i eldhuset første slaktedagen.

Rundt bordet steig stemninga ettersom dyreskrot-
tane meir og meir likna på mat:

Velstand og forventning, smaksprøver – hadde dei vore heldige med salta og kryddene? Det var allehånde og ingefær og pepar og nellik, forførande sterke eimar som fortrengde den råde slaktelukta og griseremjinga og tarmloften: Her steig det fram eit overdådig mathus, og det vart lått og spetakkel og skrøyd og vellæta – visst hadde dei vore heldige med smaken! Dei kunne det, Per-Anna og bestemor.

Om kvelden fekk dei med seg kvar sin duglege «smak» heim. Og dagen etter fekk me ungane gå på garden med eit lite utval til dei som ikkje slakta nett då og derfor skulle ha «smak», fersk-smak. Olaus-huset, Lene og Bertine, bestefarhuset, sjølv sagt, og så litt til dei næraste andre naboane. Så fekk me att når dei slakta.

Med hermetisering og frysing og jamn kjøpekraft har alle ferskmat når dei vil no. Den gongen då salting og røyking og speking var den einaste måten å oppbe-

vara kjøt på, var det kjærkome å få ein snei blodpølse og eit stykke ferskt kokekjøtt innimellom.

Dagen etter skulle kjøtpølsene på ei stang og berast på skråkammerset på loftet og hengjast til tork. Blodpølsene hadde drope av seg store dammar med feitt på eldhusgolvet og kunne hengjast på plass. Og den dagen var sjølve griseremjinga alt så pass på avstand at det smakte ugløymande godt med blodkomle eller blodpannekaker til middag. Komlene var store, lause og burgunderraude med solid dott i. Det spruta friskt feitt når kniven sokk inn.

Alt feittet – det var ikkje råd å nytta alt i maten, sjølv i denne uskuldstida før kolesterolet. Grisene var gjævare di meir velfødde og knødde dei var. Det var flinke koner som fekk runde griser. Bacon høyrer den nye tida til, knapt nok det heller lenger. Flesket var reint flesk, og fleskefeittet gjorde godt både på fisk og komler, dei iherdigaste flesketilbedarane varma endå til opp restane til å dyppa eplekakene i til nons. Altfor godt å kasta. Men likevel – det vart restar som ikkje var til å eta. Det kokte dei såpe av, med kaustisk soda og blåstein og gjerne litt talg vart det brukbart vaske-
middel både til hender og klede.

PYGRE, SKRÆR OG SVINESMØR

Stundom kunne du nytta råstoffet betre dersom du slakta fleire slag dyr på ein gong. Med kombinasjonen gris og kalv kunne du laga eit spesielt festmåltid som her i Ryfylkedialekt heitte pygre. Ivar Aasen har ordet «pøk» i ordboka si, frå Ryfylke – namnet kjem av gammalnorsk poki som betyr pose. Det er mellom anna opphavet til nemninga «pøyk» om ein halvaksen kar. Men så var det også – i forma pygre – namnet på kalvemagen fylt med innmathakk av både kalv og gris, godt salta og krydra, kokt og skore opp i skiver til komle. Det er slikt som eldre menneske enno snakkar

om med barndomslengt – den eine gongen i året då komlemiddagen vart opphøgd til festmåltid.

SVINESMØR VAR VEL ETANDE PÅ BRØDET: STELL GODT MED NEGGJA!

Frå «Kogebog for Land og By» av Marie Landmark, utan årstal:

«Smultet af grisen bør man straks skjære op og lægge i Vand. Nækken (Isterblommen) bør helst være for sig selv, om man vil benytte dette til at stege Kager i. Et lidet Stykke Soda opløser man i varmt Vand, og har nedi det Vand, som Nækken staar i. Man skifter Vand paa det to Gange om Dagen i to Dage – maler eller hakker saa Smultet, og i en Gryde med lidt Vand i Bunden koger man saa Smultet i 1/2 Time. Naar man har løftet Gryden af Varmen, lader man den staa rolig et Kvarters Tid, og man fløder saa det klare Smult op i en Stenkrukke; Man maa ikke salte det, dersom man vil stege fint Brød (Fattigmandsbbakkelse) i det f.Eks. Først naar man har brugt det til at stege i, kan man salte det, og gjemme til at spise på Brød eller hvad man vil.»

Slikt svinesmør var vanleg brukt i mellomkrigsåra og. I boka si fortel Marie Landmark også korleis du kan nytta tarmfeittet til mat. Det passar eigentleg best saman med talg til lys, for det er «mindre renslig», men du kan godt bruka det til å steikja i når det berre blir skikkeleg reinska: Vatna det godt ut eitpar døgn, mal eller hakk det og set det over «stille Varme» i ørlite vatn. Kok det så i eit kvarter til ein halvtime, «indtil man ser, at alt er smeltet godt af Skræerne (Slintrerne). Man løfter saa Gryden af Varmen, og lader den staa stille, til alle Skræer er sunket paa Bunden. Da fløder (skummer) man det klare Fedt op i smaa Skaaler, som man først har vædet med lidt vand. Naar Talgen er størknet, tømmer men den av og legger Stykkerne i

Saltlage. Denne bør koges saapas stærk, at man til hver Liter Vand tager en kvart Liter (1 pegel) salt.

Til at stege i er Talgen da omtrent lige saa god som Smør, ja, er den rigtig fin og godt stelt, kan den godt bruges i fine Brød og Smaakager».

NYE SKIKKAR OG NYE SMAKAR – HEIMEHERMETISERING

Den første fersksmaken varde ikkje lenge, og det var derfor han var så ettertrakta. Så var det over på saltmaten att.

Men i dei siste mellomkrigsåra tok yngre husmødre så smått etter fabrikkane som «la ned på boks», dei skaffa seg utstyr og lærte seg å hermetisera kjøt heime. Først hadde me blekkboksar som mor la ned steike-stykke og kjøtkaker i. Dei vart sette på halm eller klede i botnen av brunngrøtta og koka i vannbad, i to omgangar med nedkjøling mellom. Etter siste koka skulle loket sitja som spikra for å vera trygt. Men likevel måtte mor halda eit auga med boksane i kjellarskåpet og sjå etter at dei ikkje bula. Då var dei ubrukelege, og det hende nok at slik hermetisert mat måtte kastast. Seinare kom Løve-glasa og Norges-glasa med gummiring under loket, og dertil ein spesiallaga hermetiseringskjele med innmat til å løfta opp dei fastspente varme glasa.

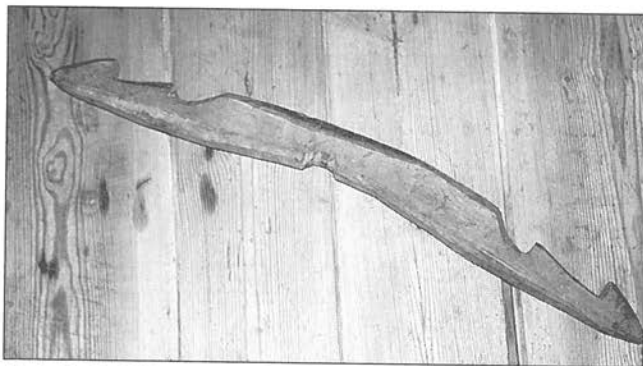
Kvinnfolka tykte det var stort å kunna ta opp «ferskt»ferdigsteikt kjøt til søndagsmiddagen – men somme av mannfolka knurra over slike nymotens matgreier. Det smaka ikkje søndags-saltkjøt og ertersuppe med timian som før i tida. Same knurren som då fryse-boksane overtok etter strevet – ingenting er som før i verda!

GOD REISKAP ER HALVE ARBEIDET

Alt slags arbeid kravde spesialreiskap, og det vanlege

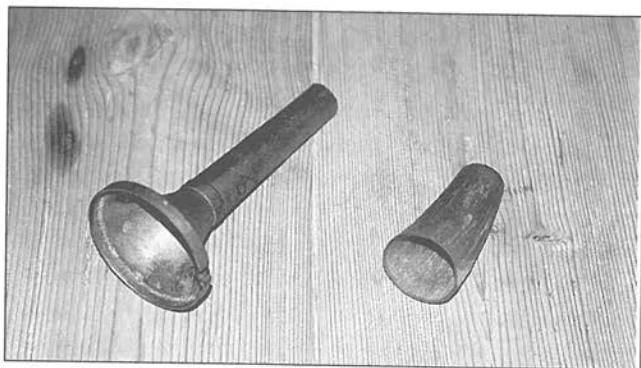
var at hendte folk på garden sjølv laga det dei trong. Dei som ikkje hadde slaktebord til å setja ut, hekta av låvedøra og la på eitpar bukkar til å arbeida på. Dei tømde kokande vatn rett på den avliva svineskrotten og dekkja med sekker så busta mjukna. På somme gardar på Idse hadde dei eit eige skåldekar som gjekk på omgang. Når det hadde stått ubrukt lenge, måtte det fyllast med vatn og trutna før bruk. Men dei fortel også at der dei ikkje hadde skåldekar, kunne dei bruka ein båt.

Sjølve skåldinga kunne gjerast med kniv, men dei meir profesjonelle brukte skåldehorn. Det var som eit kremmarhus av metall med skarp kant og eit krok i tuppen til å trekkja av klauvene med. Skåldehornet meiner somme dei fekk kjøpt i byen, mens andre held på at dei laga det på garden.



Slaktekrok til å hengja opp i steinbukken med.
Foto: Asgjerd Taksdal

Til å hengja skrotten opp i steinbukken trongst det eit slaktetre med kroker til å stikka under helsen på bakbeina på dyret. Det vart fest til steinbukkroken og så kunne dyret heisast og sprettast opp så innvollane gleid ned i slaktetrauet.



Pølshorn av kuhorn og pølshorn av metall til kjøttkvern.
Foto: Asgjerd Taksdal.

Pølshorn var tidlegare laga av kuhorn, omtrent fem til sju cm langt. Du tredde den reine tarmen innpå smælenden og heldt fast med venstre hand, og stappa pølse-eigen ned hornet med den høgre. Tidkrevjande og sikkert ikkje heilt lett. Med kjøttkverna fekk dei pølshorn av metall til å skru fast, men det kravde to til å pølsa: Den eine stappa og mol, den andre lirka den oppskubba tarmen ut over hornet etterkvart som han vart ifyllt, ringla pølsene i hop og laga skilje mellom dei. Røynde husmødre med moderne kjøkkenutstyr forsikrar at dette går ikkje med mixmasteren! Det er mest så ein gler seg over den fine mellomteknologien formødrene våre rådde over.

Somme stader var vatnet frose i bekkene i slakte-tida, så tarmane måtte reinskast innanhus. Marie Landmark visste kva ho snakka om, og hadde gode råd: "Først faar man med en Kniv alt stygt skrabet af Tarmene, derpaa er det godt at gnide dem godt nedi Sagflis, bagefter skraves de med Okse- eller Kotungen." Folk har fortalt at dette var eit arbeid som dei i verste fall måtte gjera inne på kjøkkenet.

Til persesylda – hovudsylda – trongst det ei sylteform av tre med holer både i sidefjølene og i botnen så over-



Syltepresse med lokk som bestefar til Asgjerd, Klas Voster laga.
Foto: Asgjerd Taksdal.

flødig feitt fekk renna av. Bestefar laga den me brukte, og den gjekk også rundt på garden. Det forunderlege er at midt i botnen er holet erstatta med ein kross, slik skikken var på siletre og andre reiskap av tre frå langt tilbake. Eg har ikkje han mistenkt for å driva magiske vernetiltak – han hadde det vel berre i seg at i botnen på sylteforma skulle det skjerast ut ein gammaldags kross!

PÅ VEKSANDE MÅNE OG FLØDANDE SJØ

Ingen ville vedgå at dei trudde på slikt lenger – men dei gamle truene om å passa på månefasane og flo og fjøre spøkte nok i bakhovudet. I alle fall såpass at alle snakka om det mens dei arbeidde med slaktet. Dei visste godt at dei gamle aldri ville avliva eit dyr til mat på minkande måne og fjøre sjø, då vart kjøtet så ryrt og pølsene så magre at det var direkte utfordrande matspille. Det heitte seg også at kjøtet berre vart fullgodt på aukande måne. Men som sagt – i vår tid slakta dei når dei kunne, og når slaktaren var ledig. Frå Geidaskjer reiste ein av bøndene med hest og karjol omtrent kvar bidige desemberdag mellom gardane i halve nordre Strand og slakta i 30-åra.

Så fekk sjø og måne rutla og gå som best dei kunne i travlaste slaktetida.

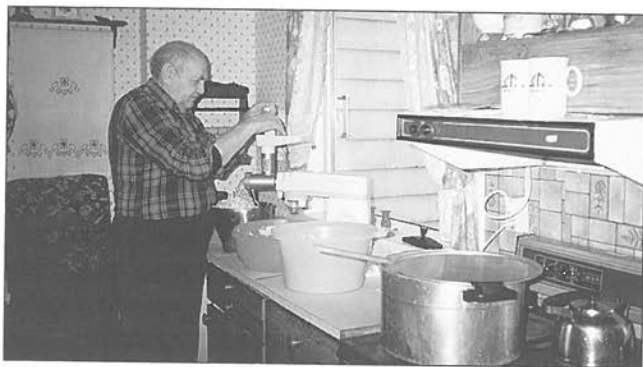
Joh.Th.Storaker fortel i «Menneske og arbeide i den norske folketro» om mange vernetiltak ved slaktning. Ingen av dei er nemnde særskilt frå Ryfylke, men dei kan godt ha vore gjeldande her og: Når ein skåldar eit svin, må ikkje ordet «bust» nemnast, for då blir busta vond å få av. Slaktaren kan stikka kniven sin ned i blodet så det ikkje levrar seg. Litt av innvollane skal kastast i elden, for elden skal og ha sitt. Og det skal skjerast kross i hjarta, lever og lunger mot trollskap på andre husdyr.

Etter gammalt skulle ein også unngå å slakta på visse vekedagar. Onsdag var ein dårleg slaktedag, for då ville kjøtet bli skjemt, og fredag vart kjøtet udrygt. Dagane heng saman med tidlegare tiders helge- og halvhelgdagar.

TRENG DU EI OPPSKRIFT PÅ «PERSE-SYLTE»?

Så kan du få Marie Blom si, i «Husholdningsbog for By og Land», Kristiania 1859. Ho mangla tydelegvis bestefar Klas si sylteform av tre med kross i botnen:

«Naar Svinehovedet er kløvet og vel udvandet, koges det i Saltvand tilligemed Labberne. Når Benene er løse, tages det op og pudses, Benene, Øinene og Snuden udtages; Ørene skræbes godt, skjæres meget fine og tages med. Nu lægges det over hinanden saaledes, at det brede kommer over det smale, men først afskjæres det tykkeste, saavel som det fedeste, at magert og fedt kan fordeles ligeligt, nedlægges med Peber, Nellik og lidt Salt. Enten dannes Sylten rund og Snoren vikles om i Stjerne, (man forstaar naturligvis at den maa lægges ind i en vevet Serviet); men den er lettere saavel at danne som at skjære af, naar den dannes lang. Lidt af Svoren indimellem hjælper til, at den holder bedre sammen. Koges derpaa i samme Vand, hvorfra det meste Fedt er afskummet, hænges i et Vedtræ eller Ildtang, at den ikke skal ligge paa Bunden. Når den er gennemvarm, tages



Dette og dei to følgjande bileta er frå heimen til Kristina Dahle, Holta, og viser ho, mannen, dottera og svigersonen som lagar gammaldags innmatspølser med moderne reiskap – bortsett frå pølsinga som dei brukar kjøttkvern til, fordi mixmasteren ikkje fiksar det. Foto: Asgjerd Taksdal.



den op, lægges i Pres , da meget Fedt rinder fra den. Dagen etter tages servietten af, og Sylten lægges i Lagen.»

ELLER DENNE PÅ KUVOM-STUING?

«Kalunen (eller vommen) skoldes og renses vel, lægges i en Blanding af 1 Flaske Øl til 4 Liter Vand; ligger deri 24 Timer, skrabes med Kniv, skjæres i Strimler og koges i saltet Vand 3 Timer; derpaa ilægges en god Del opskaarne Kaalrabi, koger dermed endnu 2 Timer, tilsættes Smør og Mel lige Dele, Peber og hakket Persille; koger 1/2 Time, tilslut haves 1/2 Liter Vin i».

ALT KJØDETS GANG –

Slik enda dei små kjæledyra våre. Det var stas å få nye grisungar i fjøset, seks veker gamle, lyseraude kosedyr som grynta lystig og lukta godt og sikkert sakna mor si, stakkar! Me ungane gjorde det me kunne for å trøysta dei. Fekk me søndagsbesøk på dei tider, måtte alle bort i fjøset og beundra dei nye dyreungane. Alltid var det dei likaste me nokon gong hadde hatt. Dei vaksne diskuterte innkjøpsprisen. Ein strandbu på Geidaskjer fortel at han var med onkelen sin på Ogna med hest og kjerre til Egersund og selde smågris tidleg på 1930-talet – for seks kroner stykket. Det var ei investering, som det meste me stelte med, men med slike utsikter til avkastning!

Kor gamle grisungane var då me slutta å leika med dei og i staden tok til å sjå på dei som framtidig sylte og flesk og pølser, hugsar eg ikkje. Men eg har stundom tenkt på kva det kan ha gjort med oss å sjå kjæledyra våre langsamt bli sprengforte til vaggande grisekroppar fulle av lort – og så eta dei opp etterpå.

Asgjerd Taksdal er nå pensjonist på Voster, Tau. Ho har tidlegare m.a. arbeidd som undervisningsleiar på Stavanger Museum og som kulturvernleiar i Time kommune. Asgjerd Taksdal har skrive mange artiklar, og er ein etterspurd kåsør.

Det daglege brødet

AV NJÅL TJELTVEIT

Brød finst på matborda ved fleire av dei daglege måltida. Nokre bakar sjølve, både som fast ordning og som avveksling i kortare periodar for å smaka heimelaga brød framfor butikkjøpte. Store bakeri leverer mengder av brød til butikkar i fleire bygder. Men det finst framleis mindre bygdebakeri i Ryfylke. Kneippbrød og grovbrød sel mest i Ryfylke-butikkane i dag, men brød- og bakartilbodet er variert og allsidig. Slik har det alltid vore. Brøddoppskriftene er mange hos heimebakarane. Nokre har faste rutinar og lagar «sine» brød utan å lesa i oppskriftbøker. Brød er ein viktig del av kosthaldet på matborda i Ryfylke som andre stader.



Alle et fiskåbrød stod det i Bygdaposten i Hjelmeland i 1992. Då blei Fiskå Bakeri brødlleverandør til dei fleste butikkane i Hjelmeland. Her leverer brødbilen til Fiskå Bakeri varene sine til Økonom på Hjelmeland.

Foto: Bygdaposten.

FLATBRØD VAR VIKTIG BRØDMAT

Før det kom bakaromnar i heimane og butikkar som selde bakarvarer, var flatbrødet det viktigaste brødet. Flatbrødet dominerte som brødmatt fra 1300-talet til kring 1900, ja, endå lenger somme stader. Flatbrød stod på bordet i dei fleste måltida. I svært mange av heimane kunne dei baka flatbrød. Dette lærde kvinnene i barndommen. Når det skulle bakast flatbrød om haustane etter kornet var male eller på andre tider av året, trongst det stor produksjon av det viktige matbrødet. Mange stader gjekk faste bakstekoner rundt og baka for folk. Somme stader stod husmannskoner for flat-

brødbakinga som ein del av pliktarbeidet. Hausten var ei viktig baketid etter at kornet var trøskt og male. Då venta lange bakedagar i eldhuset eller i kjellarane i nyare hus.

I ein eldre rapport til Norsk etnologisk gransking skriven av Ånen Ramsfjell i Hjelmeland etter samtale med Ellen Erland, fødd 1873, står det at nymalt mjøl var best å baka flatbrød av. Vidare heiter det i rapporten: «Å varma mjølet før bakinga var uheldigt, skulle deigen halda måtte dei ikkje bruka varmt vatn heller. Mjølet hadde dei i loda for at det skulle halda seg kaldt. Dei var alltid minst to om flatbrødbakinga. Ei bakar føre (laga emne) og kjevlar ut, den andre steikjer. Etter kvart som brødet var steikt, la dei det i ruer. Var det dårleg steikt, så la dei det til turk. Mannfolk måtte vera med og knø. Sume kvinner var sær s flinke til å baka, dei vart leigde av andre både i eiga bygd og andre bygder».

Før vedkomfyren kom i bruk kort tid før hundreårsskiftet, var det vanskeleg å få steikt omnsbrød i heimane. Gjær fanst det ikkje, og det måtte brukast surdeig til hevinga. Surdeigen gøynde dei frå gong til gong. Sukker vart lite brukt i baksten.

Frå Hjelmeland som andre stader blir det rapportert at flatbrød stod på bordet under mange slags måltid. Brødslag som var heimebakte og blei brukte mykje før det var vanleg å kjøpa omnsbrød (brød steikte i bakar-omn), var syrekaker, potetkaker (eplekaker) krotekaker og vanleg brød. Alle desse brødslaga er i bruk ennå, men mykje mindre enn før. Nå kjøper folk mest alt amsbrød. Brød eller kakeslag frå andre bygdelag som vert brukt her er: hardingkaka og nordlandslelsa. Det var og vanleg å ha i huset brødmate og kaker av finare slag om det skulle koma uventa gjester, slik mat kalla dei framandmat, og det var helst lelsa, ofte oppskorne i firkanta stykke og steikte.

I flatbrødet ville sume ha havre, andre rug, og det var ofte skilnad på det husbondsfolket og tenarane fekk. Slik er det ikke nå.

Havreflatbrødet var av mjøl og vatn, stundom tilsett skumamjøl. For at lelsa skulle stå seg lenge, kneka dei råmelk på lelsa. Skulle det koma framande, var det godt å ha slik mat i huset. I deigen brukte dei surdeig. Kvar gong dei bakte tok dei av litt deig til neste baking. Det måtte bli gong i deigen. Gong er det same som gjer. Surdeigen vart brukt i syrekaka og grovbrød. Deigen var ikkje ferdig gjera før han var auka til det duble. Eller dei stakk eit hol i deigen, heldt ei brennande fyrstikk bort til, og slokna den då var deigen takande». Slik fortel Ånen Ramsfjell om flatbrødbaking i Hjelmeland i eldre tid.

Store bakerundar i heimane før skaffa brødmate o.a. som skulle vare lenge framover. I eldre tider blei det gjerne baka så mykje til jul somme stader at baksten varde til påske. Brødet grov dei ned i havrebingen så det skulle stå seg. No et vi gjerbakt brød same dagen som det er baka, anten brødet er heimebakt eller laga hos bakarverksemdar. Før venta dei gjerne ein dag og to før dei åt brødet; det var drygare då.

Brøda måtte vøtast både før og etter steikinga, og dei måtte avkjølast. Brøda blei steikte i eldhus eller smier. Døra i ein slik omn var ein steinhelle, fortel Ånen Ramsfjell etter samle med Ellen Erland.

Bakarbrød brukte dei lite i eldre tider. No dominerer slik brød heilt og fullt. Før århundreskiftet brukte dei lite omnsbrød til kvadags i Ryfylke-bygdene. Omnsbrød var lenge festmat. Til kvardags åt folk flatbrød, syrekaker, potetkaker, og dei åt graut av bygg eller havre, poteter med suvl attåt og graut med mjøl til. Kom det framandfolk, måtte dei få det beste av mat som kunne skaffast. Kaffi og kaffimate var det vanlegaste dei serverte, og gjestene åt i stova på veldekka bord.

BAKAROMNAR FOR FLEIRE HEIMAR

Før det kom vedkomfyrar i heimane og folk kunne baka brød i egne hus, blei det laga til bakaromnar i enkelte eldhus. Her baka folk brød i fleire heimar i området. I øvre delen av Årdal fanst det bakaromnar på Kaltveit, Tveit, Ristingsvoll og husmannsplassen Dyrsvikjå under Riveland, fortel Ingeborg Kaltveit som er fødd i 1901. I Dyrsvikjå som låg ved øvre Tysdalsvatnet, budde ein som heitte Ola sist på 1800-talet. Han nytta ein bakaromn som var murt til mellom nokre steinar i tunet. Ola i Dyrsvikjå baka brød til mange i Årdal og hadde dette som ei viktig inntektskjelde. Han rodde brøda med båt til nedre enden av Tysdalsvatnet. Her henta folk brøda og leverte mjøl for å få fleire brød bakte i den spesielle bakaromnen. Ola i Dyrsvikjå leverte brød i sekkjer.

I bakaromnane blei det fyrst opp med ved. Når rom-

met var varmt, blei ved og glør sopte ut og brøda lagde på dei varme steinane. Bakarfolka måtte passa på at brøda låg den tida dei trong for å bli steikte. Folk bakte brød for mange dagar om gongen. Brøda mygla ikkje, men dei tørka og var ikkje ferske etter ei veke og to. Folk som drog på sildefiske, skaffa seg brød for 3 – 4 veker.

Det første bakeriet i Årdal laga brød på ein måte som likna steikinga i dei gamle bakaromnane i startåra. Men handelslaget hadde store og moderne omnar til brødbakinga.

Når folk byrja å baka i heimane, laga dei fleste husmødre ein sort brød, fortel Ingeborg Kaltveit. Dei brukte grov rug, kveitemjøl og bygg. Kvart hus hadde gjerne si «oppskrift». Nokre baka brøda grovare enn andre.

Få heimar i Årdal hadde komfyrar som dei kunne baka brød i då Ingeborg Kaltveit var lita jente. Men ved-



Ei bakstekone, må vi tru. Illustrasjonen er utlånt av Jon Moe.

komfyrane kom på plass i heim etter heim etter som åra i det 19. hundreåret blei fleire.

Det meste av brødmaten baka folk heime. Kjøpebrød var luksusmat. Butikkane i Årdla fekk brød frå bakarar i Stavanger, men då det kom handelslag i 1914, fekk bygda eige bakeri. Kjøpebrød i Årdal var grove, fine, halvfine, vittenberg (franskbrød) og flate. Heimebakinga handla om vanlege brød, flatbrød, syrekaker, lefser og annan mat til kvardag og fest. Flatbrød var Ingeborg Kaltveit van med to sortar av. Det eine slaget var det poteter i, og dei brukte finare mjøl.

Mjølet til brødbakinga stod på loftet i det dei kalla mjølkister. Andre kister bar namnet kleskister.

Brøddeigen blei laga til om kveldane. Så stod brøda til heving om nettene. Hevinga gjekk seint med surdeig før dei fekk gjær. Bakinga skjedde om morgonen og føremiddagen. Brødbakedag kunne vera ein gong i veka eller det kunne gå mellom ei og to veker mellom kvar brødbakedag. Brødbakinga var ei viktig oppgåve for kvinnene i heimane. No er heimebakt brød luksus i dei fleste heimane. Lagar dei brød av og til, er det mest som avveksling eller «snadder» for å snakka moderne, seier 96 år gamle Ingeborg Kaltveit.

OPPSKRIFTER

Brødbaking og matlaging var kvinneoppgåver. Unge jenter lærde heime og som tenestejenter. Somme reiste og på husmorskole og fekk opplæring til husmorgjerdinga. Vi har gått gjennom ei handskriven oppskriftsbok til ei kvinne som var fødd i indre Ryfylke i 1905 og gjekk på Sømme husmorskule på Sola som ung jente. Oppskriftsboka er allsidig med detaljerte oppskrifter for mange slags matlaging. Brøduppskriftene er ikkje mange. Det finst oppskrifter for å laga havrebrød, kneipbrød, kvitebrød, grovbrød, husholdningsbrød, frukostbrød og potetfranskbrød.

Oppskrifta for havrebrød er slik:

«3 deler norske havregryn, 2 deler kveitemjøl, 1 s.s. (spiseskei) smør, 2 delar vatn, 25 gr. gjær, 3 ts sukker. Bland mjøl og gryn. Løys upp gjæret i litt av sukkeret og vatn. Hav dette i mjølblandingi. Smelt smøret i litt varmt vatn. Elles vatn so det blir ein laus deig. La den gå upp. Rør den ned, og lat den gå upp att. Tak meir mjøl um det trengst til utbakningen. Havrebrød treng god og varm omn og lang tid. Denne deig kan og brukst til bol-ler og skonrok.»

Oppskriftene for å laga kneipbrød og kveitebrød er kortare. Kneipbrød kan lagast slik: «4 kg kneipmjøl, 2 kg kveitemjøl, 4 ts salt, 500 gr sukker, 3,5 l mjølk, 30 gr gjær.» Oppskrifta for kveitebrød er slik: «3 kg kveitemjøl, 2 dl mjølk, 500 gr. smør, 4 ts salt.»

Mange kvinner bakte det daglege brødet utan å vera avhengige av oppskriftsbøker. Dei kunne lekse når vanlege brød skulle bakast heime. Litt variasjon kunne det vera på smaken, men dei fleste koner som baka brød heime, hadde innarbeidde brødbakingsvanar.

HANDELSMENNENE HADDE BAKERI

I byane kom det bakarar lenge før det blei vanleg med bakeri på bygdene. Bakarmeister Lindemann i Kristiania hadde frå 1840 eitt av dei største og moderne bakeria den gongen. Han nytta utanlandske sveinar for å kunna tilby nye sortar og fine konditorvarer.

Handelsmennene på dei største stadene i Ryfylke som etablerte seg sist på 1800-talet, hadde bakeridrift som ein viktig del av handelsverksemda. No kunne bygdefolk skaffa seg kjøpebrød som supplement og avløyning for flatbrødet. Landhandlarane i mindre bygder kjøpte brød frå handelsmennene i dei større bygdene som hadde egne bakeri. Daniel Halvorsen dreiv allsidig handelsverksemd i Hjelmelandsvågen frå 1883 til 1917. Etter han finst det ei allsidig brev-

samling som m.a. viser at både handelsmenn i fleire Ryfylke-bygder og privatpersonar i bygder i Hjelmeland med ein viss avstand til Hjelmelandsvågen tinga brød og andre varer pr. brev.

Brød og andre bakarvarer fanst det eit allsidig utval av. Folk kjøpte grovbrød, flate, fine, halvfine, franskbrød, vørterbrød, mjølkebrød, vittenbergbrød, essar, boller, kringler, heitevegg, jødekaker, rugkavring, sukkerkavring og sukkerbrød. Mange kjøpte grovbrød og fine brød, går det fram av brødttingsbrev til handelsmann Daniel Halvorsen som folk i Jøsenfjorden og Vormedalen sende til landhandlaren i Hjelmelandsvågen.

Bakeria sende brød i kassar til handelsmennene i distriktet. Nokre landhandlarar kjøpte brød frå Stavanger, men baker i Ryfylke sende brød med rutebåtane til fleire plassar. Daniel Halvorsen leverte brød til handelsmenn på Reilstad på Finnøy, Sand, Skjoldas-traumen og andre stader.

Privatpersonar sende eige mjøl til bakeriet på Hjelmeland og bad dei baka brød. I 1902 skreiv Ole O. Hauge i Jøsenfjorden slik til kjøpmann D. Halvorsen på Hjelmeland:

«I dag sender jeg en stor tine til Dem, og ønsker jeg, at den blir mug tilbagesendt tirsdag 8 dage til (den 23. d.m.) med følgende varer i: 4 grove brød med sirup i, 2 40 øre brød (aflange), 4 pund strøssukker og et pund candissukker.» (Eit pund var kring ein halv kilo).

Bonde og mangeårig ordførar i Hjelmeland, Johannes Laugaland, sende den 14.12 1908 brev frå Vormedalen til Hjelmeland og bad landhandlar Halvorsen syta for brødbaking til jul:

«Vi sender idag en kasse, hvori det er, som skal bages. Vil De, naar De sender tilbage kassen, ogsaa lægge nedi følgende bageri til jul:

1 Fint uden sirup, 1 «med», 2 Loffer, 2 Fransbrød a 0.20, Kringe 0.20, Julegjeder 0.20, Sukkerbageri 0.30. Hav megen sirup i brødet. Kassen bedes sendt med Fjordbuen Julaften.»

Det hende at små landhandlarar tinga meir brød enn dei fekk selja. Også butikkdrivande i dag må tenkja seg om når dei tingar brød. Det gjeld å kunna tilby brød til kundane, men dei ønskjer ikkje å kjøpa daggamle brød. Før kunne ikkje kundane rekna med å få ferske brød kvar dag hos landhandlaren sin. I eit hundre år gammalt brev frå Tobias på Knutsvik i Hjelmeland til Daniel Halvorsen, datert 15.4.1897, fortel handelsmannen i Knutsvik at han ikkje fekk alle brøda han hadde tinga. Men det var ein fordel, for salet gjekk ikkje så godt som han han tenkte:

«Paa Tirsdag da Martin var hos dem efter bageri til mig manglede der 10 halvfine brød a 32 øre. Men di behøver ikke at sende dem undtagen di selv har for meget, her har formedelst Veiret vært liden afsætning til Hælgen.» (formedelst tyder på grunn av).

«OGNAKAKER» I FORSAND

I Forsand som andre stader i Ryfylke blei brødbaking knytt til handelsverksemda. David T. Stangeland kom til Bergevik i Forsand i 1881. Han hadde då gått i bakarlære i Sandnes og meinte at det var marknad for brødbaking i Høgsfjord-området. Var det travelt, måtte David T. Stangeland ha fleire med seg. Sesongfiska gav bakarane ekstra mykje å gjera. Når mennene skulle på vinter- eller vørsildfiske, blei det laga det som folk kalla «ognakaker» som ein viktig del av nista. «Ognakakene» var laga av rugmjøl, sirup og kokte poteter. Fiskarane hadde med poteter sjølve. Ognakakene heldt seg i 5 – 6 veker, og det høvde godt for fiskarane. Saman med turka kjøt var ognakaker viktige i kosthaldet. Under bakinga av ognakaker til fiskarane var det og ein

god del leigebaking for andre. Bakarane heldt rugmjøl og sirup, og bygdefolket kom med sjølvkokte poteter.

Frå Lysefjorden har Johannes Bakken fortalt om baking av ognakaker før folk reiste på fiske. Brøda låg i omnen mellom eit kvarter og ein halvtime før dei var steikte. Til kjøling nytta folk våte filler. Mange bakte 18 – 20 kaker om gongen.

Bakeriverksemda til David T. Stangeland førte til levering av brød til krambuer i heile Høgsfjord-området i mange år. Det blei brukte mykje rug til brødmjøl i tillegg til surdeig og gjær. Vi har henta opplysningar frå Forsand frå Kjell Espedal sitt hefte om kyrkjegang og krambuhandel. Espedal fortel at bakaren i Bergevika visste korleis han skulle få fatt i god gjær. Han spurde folk i bygda kor dei bryggja øl. Så nytta han hest og kjerre og reiste rundt i bygda. Bakar Stangeland drog heilt frå Bergevik til Løland i Nedre Espedal etter ølgjær til brødbakst.

Bruk av rug som brødmjøl heldt seg ut over i vårt århundre. Frå 1930-åra blanda mølleverksemdene rug og kveite til brødmjøl. Seinare nytta dei berre kveite til brødbaking, fortel Kjell Espedal i heftet om kyrkjegang og krambuhandel.

MANGE BRØDSORTAR I DAG

Få bakar alle brød heime i dag. Det er bakeria som leverer dei fleste brøda vi et. I ein del heimer blir det baka brød av og til. Heimebaka brød gir avveksling frå dei faste brøda som vi kjøper i butikkane, og mange set pris på nybakte heimelaga brød. Arbeidssituasjonen til kvinnene har endra seg, og mange kvinner er yrkesaktive utanfor heimen. Dermed blir det mindre tid til husarbeid. Brødbaking er ikkje høgt prioritert som hus- og heimearbeid. Det er enklare å kjøpa brød i butikkane.

Bakeria er større enn før og driv effektivt. I Ryfylke finst det enno nokre mindre bakeri, men store bakeri i

byane leverer og brød til butikkane. Fiskå Bakeri og Conditori i Strand leverer brød til butikkar i både Strand og Hjelmeland. På Sand driv Ronas Bakeri og Konditori med brødlaging i sitt distrikt. Frå dette bakeriet og Fiskå Bakeri får vi opplyst at dei lagar 18 – 20 brødsortar. Varespekteret er mykje breiare. Det blir laga boller, rundstykke, winerbrød og kaker. Dei to bygdebakeria i Ryfylke leverer mest av grovbrød og kneipbrød. Franskbrød er også blant dei brødsлага butikkane tingar mest av. Bakeriet på Fiskå sine grovbrød med sirup er svært populære, og mange let vel over desse brøda. Det viser og att på tingingslistene frå butikkane.

På brødlista til Fiskå Bakeri og Conditori finn vi desse brødsлага: Fine, halvfine, grove med sirup, grove utan sirup, franskbrød, franskbrød med frø, kneipbrød, fiberkneip, fullkornbrød, loff, spiralloff, grislebrød, flate med sirup, vestlandsbrød, pariserloff, vørterbrød, melkebrød, ambrosiabroed, nansenbrød, julebrød, kvernhusbrød og pandabrød. Bakeriet på Fiskå i Strand og på Sand tilbyr stort sett dei same brødsortane. Også mindre bakeri må by fram eit stort varespekter for å kunne konkurrera med dei store bybakeria. Mange meiner at brøda frå mindre bakeri har god kvalitet og saknar dei vanlege brøda dersom det kjem brød frå andre bakeri i ferievekene om somrane.

Brødprisane var høgare for nokre år sidan. Det daglege brødet er alle avhengige av, og bakeria er sikra levering til daglegvarebutikkane. Dei kjende brødsortane som og fanst i bakeriet til handelsmann Daniel Halvorsen på Hjelmeland for hundre år sidan, dominerer i dag og. Kneipbrødet har fått ein dominerande posisjon i dag. Dette brødet finn vi ikkje på gamle tingingslister frå folk i Hjelmeland.

Slik livssituasjonen er, er det all grunn til å rekna med at heimebaking av brød ikkje vil få auka opp-

sving. Dei fleste heimar kjem til å kjøpa det daglege brødet i butikane eller i bakarutsala, men i nokre heimar blir det baka brød som avveksling frå kjøpebrødet. Nysteikte heimelaga brød set mange pris på som avveksling frå brødet butikkane sel. Det vil dei nok gjera i framtida og. Brød med personleg preg smakar godt. Men det spørst om unge jenter får opplæring i brødbaking i same grad som mødrene og bestemødrene gjorde. Brødbaking er og ein kunst som må lærast. Men bakar brød av og til, men brødbaking i heimane er ein kvinneaktivitet. Det er i bakeri mennene lagar brød i store mengder.

UNDER ARBEIDET MED ARTIKKELEN ER DESSE KJELDENE NYTTA:

Boka «Oppe først og sist i seng» av Anna Jorun Avdem og Kari Melby. Oslo 1985.

Rapport om baking i Norsk etnologisk institutt skriven av Ånen Ramsfjell frå Hjelmeland truleg kring 1950. Hefte om kyrkjegang og krambuhandel i Forsand av Kjell Espedal. Utgitt 1997. Brevsamling etter handelsmann Daniel Halvorsen i Hjelmeland kommune. Nokre enkeltpersonar har gitt opplysningar. Mest opplysningar har Ingeborg Kaltveit frå Årdal gitt.

Njål Tjeltveit bur på Fister og er kulturleiar i Hjelmeland kommune. Han er ein svært produktiv forfattar av lokalhistorisk litteratur, og har tidlegare skrive både bøker og artiklar for Ryfylkemuseet.

Fem måltid om dagen

AV ROY HØIBO

Ein kan bli sulten av å lesa om maten dei stelte til før. Dette stykket handlar om mat og måltider i mellomkrigstida. Da hadde ein ennå ein fot i naturalhushaldet, og mange av råvarene kom frå eige bruk. Men samtidig var det lenge sidan ein hadde begynt å handle i butikken. Mange hadde råd til å halde seg med litt godsaker til matlaginga, og kokekunsten i bygdene heldt eit høgt nivå. Matlaging var kvinnfolkarbeid, og førte til at kvinnene fekk ein lang og strevsam arbeidsdag. Men det førte og til at kvinnene hadde ei sentral rolle i forvaltinga av verdiskapinga på garden.

For 15 år sidan hadde Ryfylkemuseet eit vellukka samarbeid med Sand bondekvinnelag om kvinnfolkarbeid i mellomkrigstida. Det blei samla inn munnlege minne (intervju), fotografi og gjenstandar til ei utstilling, det blei utgitt eit hefte om kvinnfolkarbeid («Då besta va´



Mjølking var eit viktig og dominerande innslag i arbeidsdagen til kvinnene. Matlaging var slikt som kom innimellom fjøsstell og utearbeid. Her er Marie Romsbotn med bestemor si, Elise, i marka på Sandanger, Randøy i 1953. Foto: Anders Romsbotn/Ryfylkemuseet.

ung», Ryfylkemuseet 1982), og bondekvinnene la til og med i veg med eit spelstykke om emnet.

Andre bondekvinnelag tykte dette var så gildt at dei ønskte å gjera noe liknande, og frå Ryfylkemuseet blei det utarbeidd eit enkelt studieopplegg som gjennom Rogaland bondekvinnelag blei tilbode alle bondekvinnelaga i Rogaland. Ein del bondekvinnelag gjennomførte opplegget med stor flid, og sendte skriftlege svar på spørsmåla til museet. Tanken var at det kanskje kunne bli ei bok av stoffet dersom det kom riktig mange svar. Det gjorde det ikkje. Tilsaman kom det inn skriftlege svar frå 6 bondekvinnelag, og stoffet er blitt liggande ubrukt i vårt arkiv sidan.

Under arbeidet med dette temaheftet har vi funne fram att svara på dei spørsmåla som galdt maten og måltida, og vi skal gi til beste litt av det bondekvinnene fann fram om dette. Opplysningane gjeld i hovudsak mellomkrigstida, og dei er samla inn i tidsrommet 1983–1987.

FEM MÅLTID OM DAGEN

Frå Sandsbygda hadde vi lært at det var fem måltid om dagen. Det var morgonsmat alt i 6–7-tida. Tidlegare om sommaren enn om vinteren. Men da hadde kvinnfolka alt vore i fjøset og mjølka, og besta hadde nørt opp i komfyren. Det var kona i huset som var først oppe. Første økta ute varte til 10, da var det dur. Middagstida skifta noe frå gard til gard, men ein stad mellom 12 og 2 var det middag. Så var det mellommat ut på ettermiddagen og når kvinnfolka var ferdig med stinginga i 7-tida om kvelden, var det kveldsmat.

Og slik omlag var det mange stader. I Bjerkreim rekna ein seks måltid om dagen, men da tok ein med ettermiddagskaffien. Den hadde dei i Sandsbygda og, etter at kvinnfolka hadde vaska opp og mannfolka hadde kvilt. I Bjerkreim kunne dei elles ha morgonsmaten før dei gikk i fjøset. Frukost, eller «matti» kl. 9, middag i 12-tida, med kaffe før dei gikk ut att, non i 4-tida, kveldsmat i 7–8-tida.

På Jæren ser det ut til å ha vore mindre vanleg med noe måltid mellom morgonsmaten og middagen. Der rekna ein såleis berre 4 måltid om dagen. Men middagen kunne bli servert alt frå kl. 11.

Måltidet mellom morgonsmaten og middagen blei somme stader kalla dur, eller dugurd. Ordet kjem av norrønt dagr (dag) og verðr (måltid). Non var ei gammal nemning på måltidet mellom middag og kveldsmat. Ordet tyder den niande timen, og med utgangspunkt i kl. 6 om morgonen, skulle non såleis bli kl. 3 om ettermiddagen. Ordet er i profan nemningsbruk heilt frå middelalderen knytta til eit måltid midt på ettermiddagen.

Korleis folk heldt greie på når det var mat å få har vi få svar på. Det var nok helst slik at det blei ropt inn til mat av dei som laga han, og kanhende vifta med eit kvitt plagg. Men på Jæren hadde dei jernbane. Folk

visste når toga gikk, og kunne halde orden på tida etter det. Enkelte hadde matklokke, men det var sjeldant. Det er og dei som fortel at dei hadde ordna seg med ein lur til å blåse i når folk arbeidde langt frå tunet. Elles finn vi mange namn som Nonsnuten, Middagsåsen o.l. kring om. Når sola sto over slike stader, visste ein at det var tid for mat.

BRØD OG GRAUT

Det første måltidet om dagen var eit brødmåltid. Omnsbrød, heimebaka eller kjøpt. Men det hende nok ennå fram i mellomkrigstida at ein åt flatbrød, som var det gamle brødet. Somme hadde syrekake eller potetkake på bordet om morgonen. Kva ein hadde på brødet skifta nok etter kva råd ein hadde, men mange åt smør og ost på brødet, fatost og møssmør (mysost), syltetøy

Fatost

Sur mjølk (godt sur) varmes op til dravlen skiller sig godt fra møsen. Ha dravlen i et trefat med huller i slik at møsen renner godt av. Når dravlen er tørr smuldres den godt med hendene, dekkes godt med et klæde og settes varmt, det var gjerne en hylle i ovnskråen som blev brukt til dette. Etter noen dager (3–4–5) gjærer dette og vil da avgi en ganske sterk lukt. Når massen er passe gjæret (slik at den siger) knas den op med passe salt. Dette er nå et ganske mildt velsmakende pålegg til brød. Visst en vil ha den skarpe osten, settes den bort til mer gjæring men da ikke så varmt. Etter en tid vil den så få den mer skarpe smaken som minner om gammelost.

(Fjellbygda bondekvinnelag, Sviland)

kanhende. Sukker eller sirup ein sjeldan gong. Og så drakk dei mjølk og kaffi til. Kaffien var alltid med.

Til duren var det som regel graut, kokt av vatn og mjøl, gryn mjøl eller havremjøl, og med sur mjølk (sjør) til. Om sommaren kunne ein bruke bleng, sur mjølk som var samla opp i frå våren av i eit stort kjer, og hadde gjæra. Den var sterk, og blei av og til tynna med vatn.

Mellommaten var som morgongsmaten, brød og kaffi, men oftare syrekake eller potetkake da enn til morgons. Noen steikte lappar til mellommaten. «Mor steikte ofte vaffelkaker om søndagsmorgonen som me hadde til kaffien som samstundes var mellommat», heiter det frå Jæren. «Vaffelkaker hadde me gjerne til mellommat om kvardagen og, dersom grovbrødet var noko gammalt, men då med mindre egg og rester av havregaut i, og mindre sukker. Men nysteikte til svoltne folk som kom frå utearbeid smaka det herlegt».

Om kvelden brukte mange å verme opp att restar frå middagen. Eller ein kokte nye potetar og åt med sur mjølk til. Graut vart og brukt til kvelds, eller dei åt sodl av sur mjølk og flatbrød. Kringlesodl kalla ein det i Bjerkreim.

MIDDAGEN VAR HOVUDMÅLTIDET

Salt kjøt sto ofte på menyen til middag. Med jordeple (poteter) til, og suppe. Helst sauakjøt, heiter det frå Sandsbygda, eller flesk med komler av gryn mjøl og kveitemjøl. I kjøtsuppa hadde ein gulrøter, neper, lauk og risengryn eller havregry. Ertesuppe eller havresuppe var elles svært vanleg. Ertesuppe laga ein av gule erter og byggryn, og med salta og røykt grisekjøt i. Etter slaktinga hadde ein blodkomler og blandapølse. Fekk ein tak i fisk eller salt sild åt ein det med kokte poteter til. Og tørrfisk hadde ein gjerne hengjande på løveveggen.

Havreflatbrød

Kok og skrell potetene. Mal dei 1 g. Ha i noko mjøl og mal dei ein gong. Kna godt med mjøl til deigen er høveleg fast og seig. Vert deigen for fast er det tungt å baka ut. For mjuk deig legg seg lett fast i bordet. Bakekona kom i grålysninga og baka heile dagen til i 7–8-tida. Ein hadde ofte ei jente til å mylla, laga deigen og laga emna og baka føre som dei kalla det. Så overtok bakekona leiven og baka han ferdigl. Ein kone eller jente var på plass med å steikja og passa varmen under hella. Hella låg på komfyren, der vaskegryta stod til vanleg. Hella var ei malplate. Ein baka med trekjevle som var rutete. Flatbrødet vart lagt i ruv på eit brett elelr delt i 4 stk og lag i eit tynn og måtte lagrast turt.

(Bore bondekvinnelag, Kleppe)

Middagsmaten kunne vera salt kjøt og suppe, skriv Bjerkreims-buen. Ertesuppe med kjøt og flesk, steikt flesk, aure som dei fiska sjølve, tørrfisk, heimelaga pølsa, komle og hovekjøt, eller saueføter, spekesild eller sild som var flekt og tørka. I slaktetida blodmat. Jordeple var sjølvsagt, men det var lite med grønnsaker, og helst berre om hausten.

Det same åt dei på Jæren. Men herifrå er og nemnt melkesuppe, flesk og pannekaker. På ettervinteren, når silda kom, var det mye steikt sild. Sild vart og tørka til middagsmat, og gjerne servert med kålrotstappe til. Det blei og laga kaker av fisk og sild. Desse blei serverte med rå, rivne gulrøter til. Flatbrød, heimebaka av poteter og havremjøl, var brukt kvar dag til middag.

Dessert var lite brukt. Men det hende ein hadde eplegraut om hausten i søtepletida. Eller ein hadde havregrynsuppe. Hadde ein risengrynsgraut ein dag,

kunne det bli dessert med raud saus på dagen etter. Men det var helst til søndags ein hadde dessert. Risengrynsgraut var mat til laurdagskvelden på Jæren.

SKILNAD PÅ HELG OG KVARDAG

Maten var med og laga skilnad på helg og kvardag. Jula var den største av alle helgene. Til jul blei det baka og slakta alle stader. Til jul vart det baka lefse og koka gome, fortel dei frå Bjerkreim. Dei kjøpte julegeiter, og det vart laga litt småkaker, peparkaker, sandkaker og anna då folk fekk komfyr.

Det var tradisjon i Bjerkreim med smalføter, eller pinnasteik, til middag julaftan, om kvelden åt dei grynagraut – risgraut. Også på Jæren åt dei smalføter julaftan. Somme stader hadde dei smalføter også langfredagen. Det vart brukt torsk til middag skjærtorsdag, dersom dei fekk tak i det. Påskeegg var vanleg, kokte i kaffikjelen så dei fekk fin lysebrun let. Andre kokte dei i gryte saman med lyng. Så vart dei gule.

Kjøtkaker, steikt kjøt og koteletter var søndagsmat. Rullepølse var både søndagsmat og kvardagsmat.

Men det var ikkje berre ved helg og høgtid at matstellet skilde seg frå det vanlege. Gjestebodskosten var kanhende enda gjevare.

I barnedåpen var det gjestebod for dei nærmaste og fadrane. Der dei hadde lang kyrkjeveg, tok dei med mat og laga til gjestebod på ein gard nær kyrkja, fortel dei frå Bjerkreim.

Da dei tok til å ha gjestebod ved konfirmasjonen, var middagen ofte kjøttkaker og sviskegraut. Det kunne og vera «kjøt og suppe, lefse, dravle og vaffelkaker til kaffimat».

Bryllaup var meir storveges. Men i mellomkrigstida var vi nok ennå i ei overgangstid, skal vi tru det innkomne materialet rett. Bryllaup feira dei i 2–3 dagar, fortel dei frå Bjerkreim. Gjestene hadde med reitla,

sending. Det kunne vera lefse, gome, dravle og anna kaffimat. Første dagen var det steik til middag, andre dagen kjøtkaker, sviskegraut eller gryntegraut til dessert. Gryntegraut var laga av mjølk, fløyte og egg, kveite- og potetmjøl, og vart ofte servert med raud saus. Sume stader, der bryllaupet varte i tre dagar, gjekk dei til grannane og åt tredje dagen. Då fekk dei kanskje kringlesodl.

Også frå Sandsbygd blir det fortalt om bryllaup i to dagar, med middag til gjestene begge dagane.

På Jæren hadde ein to retter til bryllaupsmiddagen. Først ein fiskerett eller suppe. Hovudretten var oksesteik med kål, erter og gulrøtter, sylta rødbetar eller tytebærsaft. Sviskegraut eller krem til dessert. Lefse, gome og julebrød til kaffien. Etterkvart kom og fløytekakene på kaffibordet.

Gome til lefse

3 l søt mjølk

1 l kulturmjølk

2 koppar kandissukker

Litt sirup

16 egg

Brun sukker til karamell. Spe med kokande mjølk, kok opp. Ha i sur mjølk og egg og la det koka 2–3 t. Ha press på dravlen og server gomen som stor kaka.

Gome av råmjølk

Kok søt mjølk ei stund. Ha i råmjølk av dei første måla etter kua har kalava. Kok 1–2 t. Ha i sukker og sirup etter smak.

(Bore bondekvinnelag, Kleppe)

Noen nemner og nattmat i bryllaupa. I 2–3-tida om natta. Det var for det meste ertesuppe, men det kunne og vera smørbrød.

I gravferdene var det omlag på same måten, men folk kunne få kaffi før dei for til kyrkja. I Sandsbygda kunne folk bli bedne til staden alt kvelden før gravferda. Da fekk dei kaffi med noe til. Tredje dagen kunne dei nærmaste naboane bli bedne til kaffe om formiddagen.

Alt dette kravde mye stell, og mye mat. Dei som kom hadde rett nok førning med seg, men det gikk mye med, og noe skulle dei ha med seg heim att og. Og middagsmaten var det vertskapet sjølve som måtte halde. Det kunne vera ei økonomisk belastning for dei.

For å få stolar og dekketøy, og ikkje minst kjørler nok, måtte ein ut på lån. På Helland i Sandsbygda fanst endatil ei «begravelsestvåra», ei tvåre som var så stor at ein ikkje kunne bruke ho til vanleg heime, men som vart brukt kringom ved gravferder og bryllaup.

«Det å gå med melk kvelden før, og sending med attilegg, heldt seg til krigen kom», skriv dei på Jæren. «Då vart det slutt med loftskjerringar og attilegg». Det var nå elles gjerne ungane som gikk med mjølk kvelden før gravferda. Da blei dei bedne inn på mat og fekk lefse og julebrød og kaker. Mjølka blei separert medan ungane åt, og så fekk dei spannet med seg heimatt. «Loftskjerring», eller «loftskone» var den, gjerne ei nabokone, som tok i mot sendingane som gjestene hadde med seg, og som passte på å legge noe i att når folk skulle heim.

DUK OG DEKKA BORD

Vi veit ikkje så mye om servicet. Har berre spreidde opplysningar om det i materialet frå bondekvinnelaga. Men det er ikkje verre enn at ein kan sjå kva som kjem fram på auksjonar kringom i bygdene, så får ein eit

bilde av kva folk hadde i skuffer og skåp. Det er mye som blir høgt verdsett enda i dag. Ja, i Suldal betalar folk så mye for gamle koppar og kar at oppkjøparane helst blir avskremde.

«Til kvardags var det det vanlege servicet, gamle og velbrukte ting, som vart brukt», heiter det. «Det finare servicet vart bruka berre når det kom gjester. Skeiene var av aluminium. Kniver og gaflar måtte pussast dagleg. Rustfritt kom seinare».

Det vanlege servicet skildrar enkelte som kvitt, kraftig steintøy. Dei som budde lengst sør kjøpte steintøy frå Egersund fjanse til fint.

Det var eit heilt arbeid å halde knivar og gaflar reine og pene. Først måtte dei vaskast. Så tok ein eit pulver, som ein skava av ein stein omlag som ein slipestein, på ein kork, og gneid over bestikket. Deretter måtte det vaskast på nytt og tørkast nøye.

Spiseplassen var på kjøkkenet eller i stova. Mange stader skifta det med årstida. Da kunne dei eta på kjøkkenet om sommaren og i stova om vinteren. Vi veit og at folk kunne flytta ut i eldhuset med heile kjøkkenstellet og etinga sommarsdagen. Det var gjerne luftigare og kjøligare der.

Til kvardags var det ikkje duk på bordet. Eller dei brukt rangsida av duken. Men når det skulle vera fint kom stasen fram. Lindukar og broderde dukar. Engelsk saum eller hardangersaum. Reine og nystrokne.

BAKING OG SLAKTING

Det er mye stoff om baking og slakting i svara frå bondekvinnelaga. Dette var store arbeid som førte til avbrot i det daglege arbeidet, som var med og markerte viktige vendingar i året, og som ga høve til ein godbit av fersk vare. Elles i året blei det mye salt mat. Asgjerd Taksdal skriv utførleg og levande om slaktinga annan stad i dette heftet.

«Ei tønne til salt sauekjøt, ei tønne til lammahove og som regel ein gris», heiter det frå Jæren. «Dette var kjøt som skulle vara eit heilt år. Godt salta so det måtte vatnast ut i dagevis for å bli etande. Lammehova fekk me heim i sekkevis frå slakthuset, og alle som kunne handtera ein kniv måtte ta del i flåinga. Lammahove vart brukte til komla, som var laga av poteter og grovt byggmjøl. Lammaføter var og ein av dei tinga me bruka mykje. Fekk dei gratis på slakthuset om hausten. Me skolla og svidde, salta og turka dei. Dei vart til mange gode måltid rundt juletida. Lammaføtene vart koka ein heil dag. Vart servert med mykje heimebaka flatbrød, av havremjøl. Mølje og godt med fotafett til.»

Slaktetida var om hausten. Til grisaslakt hadde ein som regel slaktar, for det kravde meir utstyr. Sau og lam slakta ein sjølv. Men før ein kom så langt måtte ein gjera reint alle kjørler i brakalog eller soda og skylle i kokande vatn. Alle boksar til å hermetisere kjøtet i vart og skurte og reingjorte i sodavant, om ein da hadde tatt til med hermetisering. Det var ikkje så svært utbreidd. Boksane var vanskelege å få tette, og prøvde dei seg med glas sprakk dei i kokinga.

Meste av kjøtet vart nok salta. Salt kjøpte ein i stort, og kneka det fint med ein stein på ei høveleg helle. Ein koka lake til skinkene. Den skulle vera så sterk at eit jordeple med ein 4-toms spiker gjennom seg flaut i han. Skinkene vart røykte og hengte til tørk ut på nyåret.

Største arbeidet var det med alt som skulle stellast til av kjøtpølse, blandapølse, blodpølse og sylterullar, hovost og syltelabbar av grisen. Av hovudkjøtet og innmaten på kalv laga dei kalvedans.

Blandepølsa, eller mårpølsa, vart sett på som noe av det beste ein kunne få. Ho var laga av innmat. Levra, nyrene, lungene, hjartet, tunga og elles feitt og kjøt som hovde til, gjerne frå hovudet. Så hadde ein mjøl,

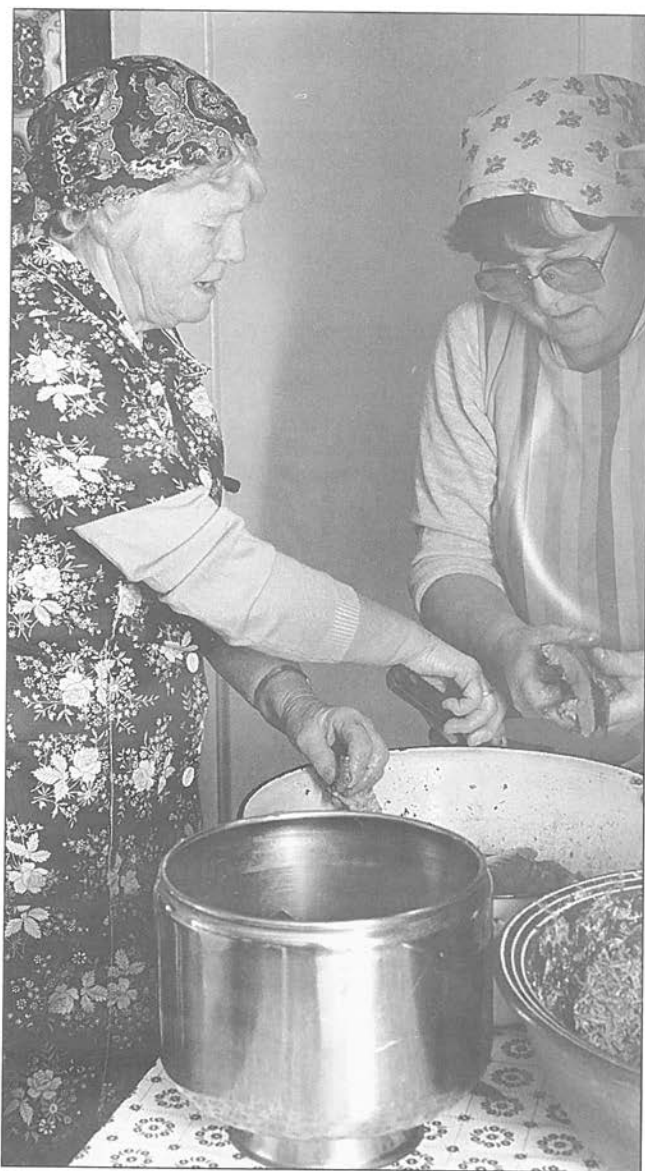


Sau og lam slakta ein sjølv. Her er vi på Berge i Sandsbygda så seint som i 1981. Det er Lars og Odd Berge som slaktar. Marta er med og rører i blodet. Foto: Roy Høibo/Ryfylkemuseet.

krydder og salt i. Dette vart sydd inn i posar av mage-sekken og salta, anten i saltestamper eller i store leirkrukker.

Persesylte (hovost) var ein annan delikatesse. Til det brukte ein grisehovudet som vart kokt til det vart så mjukt at ein lett kunne skjera det sund. Kjøtet la ein lagvis i trekollar og krydra det med nellik, salt, pepper og allehånde. På toppen la ein svor frå sida av hovudet og la så press på det. Dette sto til neste dag, då skulle det vera fast. Sylta vart så lagt i lake.

Det ser ut til å har vore mest vanleg å baka to gonger i året. Men vi har og opplysningar om at det berre var ein bakedag i året. Frå Bore blir det fortalt slik: «Bakedag hadde me 1 gong i året. Då var det fast bakstekona som kom tidleg om morgonen, gjerne i 6–7-tida, og då måtte alt vera klart med bakstebord og kvern, bakstehella, brensel og kokte og skrelte epler (potet). Dette gjekk føre seg i brønnhuset, eit rom ut av fjøset der ein bruka vaska mjølkekjørel og spann m.m.



Brita Førland og Borghild Moe reinskar ferdig kokt innmat til blandapølse. Foto: Grete Holmboe/Ryfylkemuseet.



Råstoff til blandapølse: Ferdig kokt innmat i den emaljerte balja, ferdig malt innmat i leirfatet og trefat med flådde sauehovud. Foto: Grete Holmboe/Ryfylkemuseet.

Bakedagen var og mannfolka med. Drengen var det som for det meste «mylde» eplane, og så var det ei som «knadde» og baka føre, det kunne vera tenestegjenta eller mor og så overtok bakstekona den halvferdige leiven og gjorde den ferdig. Far var med og steikte, han og mor skifta på det. Det var flatbrød dei starta med, og det vart nokre svære stablar som vart lagra i eit rom på loftet. Etterpå var det lefsa og så krotekaker, deretter potet- eller eplekaker, som me sa, og då fekk me ungane prøva oss litt. Dette trong heile dagen, og då mjølking og stell var ferdig, steikte mor lappar, ho måtte nytta bakstehella medan den låg på, for neste dag skulle jerngryta på plass.»

Det var mye om å gjera at det var jamn varme under hella, og ikkje for mye under midten. I Ryfylke brukte ein mest ved. Den måtte ein «spildra», som ein kalla det. D.v.s. at ein kløyvde han i lange, fine stikkar. Da brann det jamnt utan at veden vart liggjande å ulme på ein stad. På Jæren bruka ein mye lyng under bakstehella.



Lefsebaking i kjellaren. Oline Iversflaten og Kari Lunde. Foto: Ryfylkemuseet.

Skulle det vera fint, ljoa dei brødet. Dei tok ein pinne med ei fille på og dyppa i vatn som dei så svingte att og fram over brødet. Dette vart det fine striper av, og det vart kalla ljoa brød. På flatbrødet var det det som skulle vera retta som fekk slik behandling.

Syrekaka var og eit brødslag som vart steikt på hella, eller på ringane på komfyren, men ho var laga av vanleg, sikta rug og kveitemjøl, gjæra med surdeig og steikt på svak varme for å bli gjennomsteikt. Syreklaka var 3–4 cm. tjukk.

«Grytekaka var det helst dei gamle som laga», blei det fortalt frå Sandsbygda. «Dei måtte ha god tid som skulle passa den. Det var brøddeig laga til ei rund kake og steikt i botnen på ei jerngryte. Ein måtte fyre svært forsiktig med spøner og småflis, og gamlemor sat med spøtet og passa fyringa, det tok lang tid, men alle som har fått smaka ei grytekaka seier ho var så utifrå god.»

Så var det saft- og syltetid. Syltetøyet vart kokt på kjøkkenet. Det var mest stikkelsbær, og mye av dette

vart kokt utan sukker og lagra på brune steintøykrukker med syltevoks oppå. «Dette bruka me til suppa og grøt utover vinteren», fortel dei frå Bore. «Solbær hadde me og, så det vart sylta ein god del av det og. Blåbær og plommer vart og nytta, men korleis dei fekk tak i det hugsar eg ikkje. Då eg vart noko eldre var det å dra på blåbærhenting, medan frukta vart kjøpt».

«Saftinga gikk føre seg i brønnhuset. Der var murt opp ein liten ovn med plass til 2 gryter. Her vart då bæra kokt opp og silt. Dagen før hadde me vaska flaskene, dei måtte vera godt vaska og skylte og stå i ein stamp med botn opp. Det var lite me ungane fekk vera med på saftinga, det var farleg, me kunne skambrenna oss, sa dei, men eg hugsar mor auste opp bæra i ein stor tøypose som ho hengde opp i eit tau i taket. Der hang den til all saft var runne av og skrottane var heilt turre. Så var det å koka opp safta med sukker og få den på flasker. Dette kunne vera både varmt og tungt og travelt, for det måtte passast både med passe fyring o.a. Mor sa ho måtte ha godt over 100 flasker skulle ho ha nok til neste haust.



I onnene blei det ekstra mye arbeid på kvinnfolka. Dei måtte vera med ute i arbeidet der, og det var fleire folk i kosten enn elles. Bildet er frå Havrevoll, Hamrabø 1941. Foto: Ryfylkemuseet.



Frå 1930 hadde unge kvinner i Ryfylke tilbod om husmorskule på Rygjabø, Finnøy. Foto: Judit Lauvsnes/Ryfylkemuseet.

«Dette var spennande dagar sjølv om me ikkje fekk vera med så mykje, for sukkeret kom i sekker, dei kalla det syltesukker, og det var store klumpar, så det var å prøve å lura til seg noko utan at dei vaksne oppdaga det.»

NYTTA RESSURSENE VEL

Sjølv om slaktetida, bakinga, og kanhende syltinga, står fram som merkesteinar i årssyklusen på kjøkken og i eldhus, er det det daglege arbeidet med maten og måltida som er det dominerande trekket i arbeidsdagen til kvinnene i mellomkrigstida. Medan arbeidsdagen til mannfolka i sterk grad var dominert av ulike onnearbeid, er det eit slåande trekk ved kvinnfolkarbeidet at

svært mye av tida går med til dei daglege gjeremåla med mat og omsorg, reinhald og vask, og ikkje minst fjøsstell, med mjølking morgon og kveld, og stuing midt på dagen, som det ennå var på denne tida.

Attåt dette var det stadig større arbeid dei skulle vera med på. I sommarhalvåret frå vårvinna i april til potetene og kornet var i hus i september/oktober. Og ikkje nok med at dei måtte vera med ute. I onnene blei det og ekstra mye stell med maten og huset.

Det dominerande innslaget av heilårsarbeid i arbeidsoppgåvene til kvinna, gjorde at ho ikkje kunne greie alt åleine. Svært ofte finn vi derfor at det er to arbeidsføre kvinner i hushaldet, og enda fleire på større bruk. Var det ikkje vaksne døtre i heimen, var det ikkje uvanleg å halde seg med tenestejente.

Eit anna slåande trekk ved studiet av kvinnfolkarbeid, er evna og viljen til å nytte ressursene vel, og gjera fint arbeid. Under slaktinga blei alle delar av dyret nytta, og var ein først i gang med baking, måtte ein nytte varmen i hella så lenge det var råd å få noe steikt på ho. Det var ein god regel å eta opp det som blei sett på bordet, men blei det noe att, kunne det nytast seinare på dagen eller dagen etter. Dette ressursmedvetet gjorde kvinna til ein viktig forvaltar av dei verdiane som blei skapte på bruket, og ein sentral person i drifta av garden.

Roy Høibo (48) er tilsett i stilling som styrar og førstekonservator ved Ryfylkemuseet. Han har vore i stillingen sidan 1981. Han har vore forfattar og medforfattar i fleire bøker og skrive ei rekke artiklar om kulturhistoriske emne.

Maten er meir enn halve føda

AV KOLBJØRN HAUGE

Har vi det ikkje i oss ennå tru, sjølv om vi har all den maten vi treng og meir til, at vi ikkje utan vidare skal setta oss til bords og ta for oss av det huset har å by på når vi kjem ubedne. Kolbjørn Hauge har eit skarpt blikk for dei meir eller mindre løynde reglane for oppførsel ryfylkingar imellom. I denne vesle artikkelen gir han oss eit lite glimt inn i eit tilvere som var alvorleg nok den gongen, men som ikkje var utan humor.

Biologisk vitskap kan fortelja oss at mennesket og hunden er av dei få levande skapningar som greier å eta seg så feite at det er fare for livet. For ein som hadde sin første barndom på Sjernarøyane tidleg i dei harde trettiåra, var dette faktum sjeldan noko problem. Meir var det eit spørsmål om å greia å skaffa den maten som trongst til kvar dag. Dette har ført med seg ein livslang respekt for mat. Framleis er det slik at det skjer ein i hjarta om planleggingsministeren i vårt hushald har vore så dårleg å rekna ut forbruket at eit par gode poteter eller eit halvgammalt mygla brød må kastast i søppeldunken.

Å få eit måltid mat hos andre var i min barndom ein økonomisk netto det var vel verd å ta med seg. Vanskane var at dette ikkje måtte synast på nokon måte, øybuane var eit stolt folkeferd når det galdt slike spørsmål. Eg har no likevel ein liten mistanke om at når folk søkte opp naboar og sambygdingar i eit eller anna ærend, så var det påfallande ofte at dette fall saman med mattidene.

Det kunne mange gonger vera vanskeleg nok å skaffa klede til dei store barneflokkane den tid. Men

det var liksom inga direkte skam å ta mot avlagde klede frå andre som ikkje greide å slita dei ut. Annleis med maten. Å trå etter mat i andre sitt hus – «å tigga» eller «å snika», som dei sa – det var ein stor skam for ein unge. Mangt gale kunne me ungar finna på utan at det fekk konsekvensar, men var det nokon som altfor tydeleg demonstrerte mathug i framand gard, då vanka det kjeft og alvorlege formaningar når ein kom heim, med tydeleg beskjed om kva som var korrekt livsførsel. Å skaffa huslyden mat utan innblanding frå andre, det var sjølve manndomprøven for øybuarane. Det var rett og slett familieæra som stod på spel.

Folk gjekk i min barndom. Telefon var det berre 2–3 stykke som hadde skaffa seg på Kyrkjøy. Hadde folk ærend til andre, var det berre å ta føtene fatt. Ærenda kunne vera av så mange slag. Kanskje det var for å byta rugeegg eller låna graveren eller varsla om at ein flink emissær ville halda møte på skulehuset om kvel-den. Eller det kunne vera for å låna ei steinslegge eller å få rua av seg det verste håret slik at kjerringa kunne senda ektemannen på heradstyremøte eller misjonsbasar utan å ha direkte skam av han. Nok om det, kom

folket til gards midt i eit måltid, var det alltid eit visst ritual ein skulle gjennom. Husbondfolket skulle seia: «Du får setja deg inntil og få deg litt mat». Då skulle gjesten svara: «Eg kjem nettopp frå bordet heime» eller «Det er ikkje så lenge sidan eg åt» eller noko liknande. Når så både gjestfridomen og evna til sjølv å skaffa seg den maten ein trong var demonstrert og godkjend, sette gjesten seg til bords og åt hugnaleg saman med dei andre.

Far min kunne vera litt av ein flåkjeft. Men han

hadde alltid ein spenst i språket som gjorde at folk aldri tok hans direkte tale ille opp. Ein gong stakk bestevennen – han Ola Holmen – innom medan me sat og åt mellommat.

- Du får setja deg inntil og få deg mat, sa ho mor.
- Tja, eg har no nett hatt meg mat óg, svara han Ola.
- Jaja, sa han far, – di mindre et du!

Kolbjørn Hauge er pensjonert lærar frå Sjernarøy, nå busett i Stavanger. Han har gitt ut fleire fagbøker, men er nok mest kjent som kriminalforfattar. Han har også tidlegare skrive for Folk i Ryfylke.

Med forfattarar kring matbordet

Streiftog i matkulturen i skjønnlitterære bøker frå Ryfylke

AV HALVDAN MAGNUS HANSEN

Folk et ikkje stort i bøkene til forfattarane frå Ryfylke. Men så treng dei ikkje naudsynte ærend heller på grunn av maten. Det daglegdagse og sjølvsgatte blir fråverande, på nokon unntak nær. Er det så at forfattarane speglar samfunnet, skal vi kanskje ikkje undre oss. Det har aldri vore god tone å ete med godt samvit i dette landet. Vi skal fortene maten.

Alexander Kielland lot sine folk ete så det rakk i Garman & Worse, men han høyrer til unntaka, og dei få «store» måltida i norsk litteratur har da også blitt sitert i mange samanhenger. Men det er Ryfylke vi skal konsentrere oss om i denne artikkelen, og kva er no Ryfylke-litteratur og kven er Ryfylke-forfattarane?

Slike avgrensingar er alltid vanskelege. Skal forfattarane vere født i Ryfylke, skal dei ha budd her i lengre tid, skal bøkene ha handlinga si frå regionen her? Eg lot dette vere opent da eg starta på prosjektet og etter kvart fall det heile på plass av seg sjølv. Forfattarane som blir omtala i artikkelen har alle vakse opp i Ryfylke, og der dei et i bøkene, så gjer dei det stort sett i Ryfylke. Men det var ingen sjølvsgatt sak at det skulle vere slik. Det å definere forfattarskap er alltid vanskeleg. Ei anna avgrensing må eg også gjere: Eg påstår ikkje at eg har det fulle oversyn over forfattarar og bøker frå regionen her. Dei som vert omtala er alle kjente forfattarar som vi lett knyter til Ryfylke. Det vil

seie at eg ikkje har gått inn i den til dels store underskogen av reint lokale forfattarar. Heller ikkje har eg tatt for meg dikt, tradisjonsviser, songar eller eventyr.

Felles for det meste av den skjønnlitterære litteraturen er at det er forteljinga som er det sentrale, lesaren si interesse skal haldast oppe – det må vere driv i forteljinga. Kanskje er det ein av grunnane til at måltider og mat, ved sidan av andre sjølvsgatte daglege gjere-mål, er så lite til stades i litteraturen? Maten og festborda var (og er) ein viktig del av det sosiale liv, og gjennom matkulturen får vi innblikk i klasseskilnadene i samfunnet. Det var stor ulikskap mellom matborda til presten, embetsmenn og bonden på den eine sida og husmannen, strandsitjarar og fattigfolk elles på den andre sida. Når dei store måltida manglar i litteraturen frå Ryfylke, kan det da vere fordi vi ikkje finn store sosiale skilje i Ryfylke, eller at ryfylkingen var så nøysam at dei bugnande matborda mangla? Den sosiale kritikken finst likevel hos fleire forfattarar, som

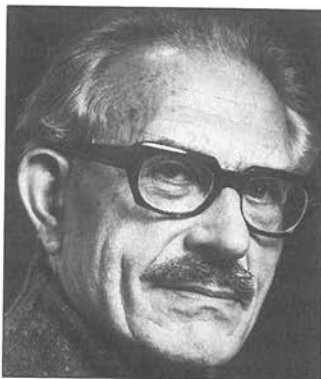
Rasmus Løland, Alfred Hauge og Kjartan Fløgstad. Løland og Hauge bruker nokre stader maten til å vise dei sosiale tilhøva og til å gi dramatikk til handlinga i fleire forteljingar.



Rasmus Løland (1861–1907) slik han heng i glas og ramme på Ungdomstunet, eller berre Tunet, på Sand.

Men unntaka finst! Ein av dei er *Rasmus Løland* (1861 – 1907) som skriv «småfolket» si historie, så ein føler armoden og den sosiale skilnaden på kroppen. I «På sjølvstyr» 1892/1923, møter vi «Kristian uppi Kroken», i ein heim der alt flyt og det er lite med stell. «Han voks smaatt um senn og hadde alltid god hug paa mat, so laakt det elles var med han. Han gnog og aat alt det han fekk og hadde soleis alltid noko aa staa i mot all møda med». Far til Kristian var hard på flaska og vi får høyre at «det var øl og brennevin aa faa baade paa handelsplassen nedmed elve-osen og paa skyss-skifti oppetter dalen, og han var snart kjend med alle drikkarar som fanst». Kristian får lite mat heime og må ofte leggje seg utan kveldsmat, men får gjerne ein matbit heime hos andre ongar. Likevel kunne han gå fleire dagar utan mat. Han fekk seg aldri til å spørje etter mat heime, og heime såg dei at han klarte seg utan dem. Under slåttan var det ille for da var «dei utpaa bøane heile dagen og hadde teke

dugurdsmaten med seg». Så tek Kristian til med å stele mat, der folk ikkje var heime: «Døri var ikkje læst, det var ingen inne, han fann baade brød og spekekjøtt og stuva lummone fulle». Ein stad kom to gutar over han, mens han stal flatbrød, og det vert bank, både av gutane og heime. Så kjem han i tankjar om ei stor bygd kor han hadde vore og dreg dit, kjem til eit flott hus kor han ser folk i hagen «og han tykte han kjende ange av kaffi». Han får sjå bær, store raude bær, som han prøver å stele, men blir biten av hunden og funne av «byfolket» som åtte huset. Han får mat av dei, «brødskiver med smør paa». Det utviklar seg etter kvart dramatisk da Kristian reddar guten i huset frå å drukne i elva og Kristian tenkjer at det hadde vore betre att han dauda, «at fossen hadde fange ham, end at han skulde veksa upp i naudi – og kan henda til det som gale var».



Alfred Hauge (1915–1986) ga ut over femti bøker av ulike slag.

Alfred Hauge (1915-86) gav ut over femti bøker av ulike slag. Romanen «Året har ingen vår» frå 1948, er ei skildring frå bygdelivet på Borgøya, (kunstmålareren Hertervig si øy), kor vi møter folket på Hertervig og Løland. Romanen er rik på skildringar av kvardagen

og her har også måltidene sin plass. Ved sidan av den dramatiske sida i romanen synes Hauge her også å ville lære oss kulturhistorie. Fortellerstemma grip inn og forklarer oss: Året er 1889 – vårfrumessdagen «fall på ein laurdag, og skilde seg ikkje stort ut frå dagar flest for folket på garden. (...) Dei hadde nett ete non. Non var hovud-måltidet for dagen og maten den vanlege for årstida: røykesild med jordeple til, og mjølk som var så bleik i leten at ein måtte tru ho var vassblanda. – Det budde sparsomme folk på Løland.»

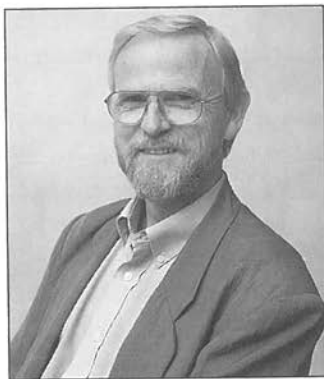
Snart møter vi Mallin som ikkje fekk den ho ville ha og måtte ta han Anton, som var så mykje eldre enn henne. Nå skal dei avstad for å gifte seg i byen. Og bryllaup blir det. «Dei hadde med seg kjøtkaker og jordeple heimanfrå, og då Anton var ute på byen dagen før, hadde han kjøpt eit halvt pund svsker til supe (...) Kristafor la i seg så sos og supe rann om ein annan nedover hako, og takka til. Elles let dei vel over maten og åt godt, både Brønla og Anton. Kjøtkake var sjeldsynt kost».

Kom det framandfolk til gards skulle det sjølv sagt mat på bordet, og den beste maten, om det var dei rette folka som kom på besøk: «Og ho henta opp, fyrst ei stor ruve med vaffelkaker, så ei diger skål med risengrynsgraut, og endeleg eit sauelår.» Og ein annan gong: «Han sette niste-tina si på bordet – men vil du eta ein bite flatbrød og noko sylteflesk med meg, så er du velkommen til».

I «Septemberfrost – eit folkelivsbilete frå åra 1812-14», frå 1941, tek vi del i armoda under napoleonskrigane. Lite mat var det mange stader i landet med uår og tomme kornbinger. Vi kjenner vel alle Henrik Ibsen sitt dikt om Terje Vigen som rodde til Danmark etter korn. No var nok kystfolket betre stilla enn folk innover i landet. Ryfylkebonden kunne både fiske og dra på fjellet etter kjøt – og nokre hadde poteter i kjel-

laren: «Dei åtte potetgrandet i kjellaren, endå det hadde vore eit sørgjeleg skralt potetår siste året. Likevel hadde det ikkje vore verst for dei. Dei hadde fått såpoteter av morbror Helge. Han hadde vore ute i verda og visste kor mykje den nye planten var verd. – Det var mange som hadde måtte nøya seg berre med borkeflatbrød til kjøtet den vinteren.» (...) «Gutane var flinke, og det var ei stor trøyst. Livet hadde lært dei å slita. Dei hang i med arbeid i onnene som klegger kring på gardane, og vinterstid hadde dei streva truge med snarer på fjellet. Eit Guds under var det: Dei hadde hatt kjøt både av rype og hare og anna vilt så dei hadde greitt seg, enda mjølhungeren hadde vore stri».

Det var naudsår: «Turken hadde gjort kornet grise og stutt og potetene som folk hadde sett så stor von til, og som styresmaktene hadde pålagt dei å dyrka, hadde det gått reint gale med.» Svaret kjente dei så vel: «Ydmyger Eder under Guds vældige Haand».



Arnvid Lillehammer (1943–), best kjent som arkeolog, foredragshaldar og bygdebokföfattarar, har og skrivne «Paa en vilsom sti. Ei forteljing frå Ryfylke».

Til omlag same tida legg Arnvid Lillehammer (1943–) handlinga i dokumentar-forteljinga «Paa en vilsom sti. Ei forteljing frå Ryfylke». Eit spennande bokprosjekt, bygt på ei sann historie om Lars Olsen som blir

stilt for retten med eit langt synderegister. Lillehammer har gitt historia om fattigguten Lars både ei skjønnlitterær og kulturhistorisk form, og vi møter futen, lensmannen og bonden som representantar for makta – med husmennene på andre sida. Klasseskilnadene er store. Få hadde som i futen sitt nye hus, eit eige stasrom; «Dette rommet var bygt for selskap med god mat og rikeleg drikke, for konversering og kan-skje for dans, for parykkar og fine klede».

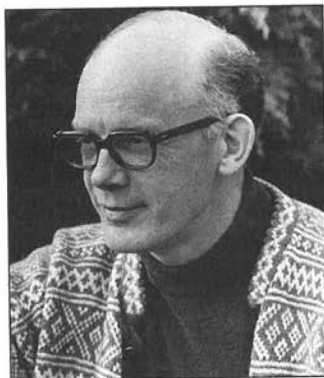
Lillehammer sitt kulturhistoriske ærend er ei viktig side ved boka og her er mangt å bli klok av. «Det var dyrka krydder på Nedstrand i små hagar som med var-same hender vart stelte og hegna om: timian, kruse-mynte, rosenblad. Timianen vart kvar haust sendt nord til Bergen og sør til Stavanger og selt der. Kruse-mynten og rosenblada vart destillerte i dei fem destil-erkjelane med enkel pipe som fanst». Frå rettspapira får vi eit innblikk i matradisjonane, m.a. da han Lars tek seg inn i stabburet til ein Anders: «Frå det fekk han med seg ein fersk søtmelkost, eit turka nautelår, ein liten fureholk med noko fløyte i, eit lite stykkje smør og noko fatost. Inne i storhuset hadde han aller-eie fått med seg nokre kringler i ei kiste.»

Sigbjørn Obstfelder (1866-1900) hadde lite trong til å ta med seg mat inn i dikta sine, men han skreiv nokre reiseskildringar frå fotturane sine i Ryfylke kor vi får eit innblikk i kva som kunne vente ein vandrar av ser-vering om han kom til gards. Maten betalte dei for og for gardar som låg i «turistløypa», kunne det bli litt pengar av det. I «Eit ferdaminne frå hausten 1884», skrive på ein form for dialekt og gitt ut ved Martin Nag i 1982, er Obstfelder på veg frå Stavanger til Hjelmeland. Han har brukt båt den første delen og har no fire mil å gå. «Det var helst fatigfolk der eg for fram; men kor sæle vore dej, kje, kor som er?» Han

kjem til eit lite hus, til ho Thora: «Då me hadde pratat ejt bil om gamalt og nytt, og eg hadde fenget ejn sål melk frå handa hennar Thora, gjekk eg avstad». Neste staden han tok inn hadde dei ikkje anna å bjuda på enn svart kaffe: «Det råkad alltid så, når folk kom farande. Og so var det so uhamslagt og uruddugt au.» På kvel-den tok han inn på husmannsplassen Grimsli i enden av Liarvatnet i Strand: «Kona i huset satt og mol jor-deple. Mannen og ei halvvakse jente skrælar. Burte i sengji sat ein gamling.» Tredje dagen kjem han til Årdal: «Ho Regine fylgde meg inn og sette fram for meg «settemjolk» og al slik hjartukost.»

Betre kost vanka det når Ungdomslaget var på tur: «Vi kom op på toppen av fjeldet. – Så spiste vi mid-dag, flødekolle, hummer, stekt makrell og smørre-brød.» Det var nok lettare i Rogaland for ein Obstfel-der, enn for ein Hamsun som gjekk og svolt i Kristia-nia!

Men han hadde respekt for maten, den unge Sig-bjørn! I «Ferdaminne frå sumaren no» (1885) kjem han til ein gard som må vere Sunnmork i Lysefjorden: «Eg fekk av meg hosurne, turre på, vermdde meg ved elden. Så åt me haglætta og flatbraud og kaka. Me åt! Sume kalle dej surlege minne, dei heng seg ved dette ordet. Eg åt! Og åt fritt! For frå den tidi du kjem ut i verdi og lyt betala han med rein skinande mynt, da fær du respekt for maten og vonar på ej ny tid, så maten skal verta heilt onnorleids umsnakkt og kvedet en no, so er det helst til spott og hæding. Feite, tjokke karar med sekkjemagar til magasekkjar røder i ein tone um maten, som skulde det vera skit. – (...) Me åt, sagde eg. Men eg åt ikkje så mykje eg vilde, eg sat berre og glyttad bort på bordkameraten min, um han tok mykje på skjeidi, um han straks skulde sluta; for eg visste det, at der er ingjen verre til å kritisera en landsly-den.» Så fekk dei den!



*Jon Moe (1921-) har mellom
mye anna skrive om korleis
det var å reise på ferie med
familie og ku.*

Kva gjer du når du ferierer høgt til fjells og dagleg treng mjølk til ungane? Låner ei ku sjølvsagt! I alle fall gjorde familien Moe det i boka «Til fjells med Kossi» som kom ut i 1973. Forfattaren *Jon Moe* (1921-) fortel her på sitt lett ironiske og lune vis om familien sine opplevingar nokre somrar saman med kua Kossi på stølen ved Gullingen i Suldal. Ei sosialt innstilt ku som det tok tid å lære det alle kyr burde vite: å oppføre seg som ei ku. Men ho kom no inn i det, og: «Me er komne inn i det, alle: Alltid nysilt mjølk, spenevarm eller opkome-kjølt, lagde i bløt og tetta, ibakte med kokande einer-løg, skurte med bjørke-never og sand, skylde og solturka. Tilsette ein skvett surmjølk blir to og to plasserte under lok i kjøkkenhylla. Snart har mjølka stivna og fløyten lagt seg som ein lysande lovnad. Etter ein dag eller to blir kollene flytte til ein kjølegare plass bak forheng i bislaget. Der står gudegåva til ho er takande.» Dei får besøk av grannar på stølen: «Dei kjem og får smaka av det sjeldsynte ein har: rjome-kolle, ny-kokt gome. Stundom får dei ein mjølkeskvett med seg i tilfeldige spann. Den danske kunstmålaren snakkar om 'Mejeriet øst for Eden'». Garn blir sett ut og aure kjem i steikepanna.

Mat av mjølk og fisk frå vatna, slik har dei leve i mange hundreår i Ryfylke.

Jon Moe har også stor kulturhistorisk innsikt, og vi får innblikk i gamle tradisjonar, som koking av surprim og myssmør ein brukte bruka til tyrstedrikke i slåttonna, utblanda med vatn. Og han rettar søkjelyset mot endringar i samfunnet m.a når det gjeld maten, utan at han av den grunn blir nostalgisk.

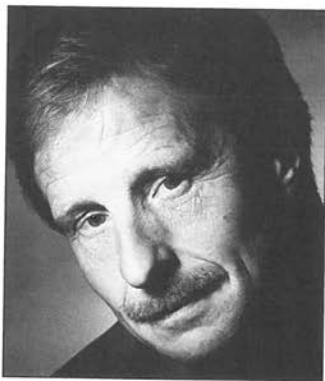


*Njål Tjeltveit (1943-) er for
tida ein av dei mest produk-
tive forfattarane i Ryfylke.
Det viser ikkje minst i bøker
og skrift frå Ryfylkemuseet.*

Njål Tjeltveit (1943-) tok ungdommen med seg til det «nye» Ryfylke. Vi er inne i oljealderen, mor og far er i arbeid, pizza og potetgull står på salongbordet og fjernsyn og videomaskin er hovudmøbel i stova. I ungdomsboka «Syndebukkane» som kom i 1983, er det Jon vi møter i ein kvardag med pubertetsproblem og eit vanskeleg forhold til bygd, skule og heim. Vi får gløtt inn i kvardagen også når det gjeld matstellet: «Faren kom ikkje inn frå verkstaden før i halv firetida. Difor stod det alltid ei brødskeive og eit glas mjølk og venta når Jon kom heim». (...) «Endeleg lydde dei kjende orda frå kjøkkenet som han alltid lengta etter på denne tida av dagen: Jan, er du på rommet ditt? Du må koma, det er middag» – som denne dagen er kjøttkaker og fruktsuppe (som ikkje smaker i dag, da han har fått

melding med heim frå skulen). Det blir diskusjon under middagen om arbeid og kven sin tur det er til å rydde av bordet.

I «Gro flytter» frå 1984 kjem vi rett inn til frukost: «Dei åt frukost. Eit halvhardt kneippbrød, ein pakke grovt knekkebrød og eit glas appelsinmarmelade stod på bordet.» Faren er oppsagt på sagbruket og skal begynne i Nordsjøen. Men når mor også vil ut i arbeid, kva da med middagen? spør Gro seg. «Middagslukta på kjøkkenet drog ho dit. Ho kjende svolten gnog. Godt at middagen stod ferdigkokt på den raude komfyren». Og i kvardagen elles: «Etter Dagsrevyen kom ein britisk morofilm. Ho vrei skalet av appelsinen og togg med eit lunt glis i fjeset». Laurdagskvelden: «Anders bar fram laurdagsgodt til både ungar, barnepassarer og foreldre, og alle sette seg kring fjernsynet.» Vi har pizza, smilte ho: «No kom det brus og pizza på stuebordet heller kvikt, og med så mange glupske munnar tømtes matfatet fort.» Men her er og jul med tradisjonar: «Dei fylte kakesortar i boksane denne kvelden, smultringane stod sist på programmet». «Etterpå kom ribba på bordet. Fast julekveldsskikk og ingen ville ha det annleis».



Kjartan Fløgstad (1944-) bruker bevisst Ryfylke-kulturen som eit av fleire berande element i diktinga si.

Sjòlv om han er den mest internasjonale av Ryfylkeforfattarane og ein utprega modernist, er *Kjartan Fløgstad* (1944-) også av dei forfattarane som bevisst nyttar Ryfylke-kulturen som eit av fleire berande element i diktinga si. Staden er Lovra, ein industristad lik Sauda (og Odda m.fl.). Skiftarbeidaren sin kvardag er skildra i bøker som «Fangliner», «Dalen Portland» og «Fyr og flamme», og her er maten med i form av den særnorske matpakka og kaffe på flaske og termos. Fløgstad er elles ein diktar som gjer utstrekt bruk av detaljar, faktaopplysningar og oppramsing for å skildre miljø og kultur i bøkene sine. Men han er og den store «snusaren» i norsk litteratur. Han fornemme, lukter og stikk nesa inn i mange krå. «Det er sommar, friskift eller helg, morgon. Stille, etter at radioen er slått av. Ingen lukter, ingen lydar, ingen smakar, ingen skramling med loket på Kiellands dropsspann», heiter det i «Dalen Portland» (1977).

I «Fyr og flamme», 1980, sender han Hertingen som gjest til eit bryllaup ein stad i Ryfylke, og vi blir med innanfor: «... bøyer hovudet under den låge karmen og skrittar over dørstokken inn i eit halvmørke fylt av fjøsskor og yttertøy. Frå bislaget står døra til kjøkkenet open. Gryter med mjølk står og kokar på alle omnar, og inne i steikompnane eser kakebotnane sakte ut. (...) Dei sit stille og andektig og ventar på sakramentet, den kvite brura som ei blaut kake med ekstra stivpiska krem. Maten blir boren fram, kjøkkendøra går opp, og ut kjem kaffikannene og dei kvite kremkakene, butterdeigane, lappane, tårntertene, waleskringlene, sukkerbrøda, spisskakene, mandelkakene, species, fruktakene, plesknane, poteteskakene, vannbakkelsen, fatigmennene, hjortetakken, goro, nordlandslefsene, dei tilslørte bondepikene og kromkakene, alt dekt til med eit tjukt lag stivpiska krem...».

Men er Fløgstad i Ryfylke, så er han like snart i Sør-

Amerika. I Venezuela finn vi Hertingen igjen «... ute på gata, ute i varmen, ute i luktene frå nysteikte maisbrød og arepas og kje i kokos og svart tobakk og innbakt kjøtt og utbrent kaffi og marioka og oliven og eksosen frå ein og annan bil».

Fløgstad er ein leiken forfattar som elsker å vrenge og vri på språket vårt. I «Fimbul», 1994, er det fårrikålen som blir «offer», men her får vi også eit innblikk i dagens matkultur ute i cafe-Ryfylke: «Har du fårrikål? gjentok han, og heva stemma endå eit hakk (...) Eller er det sauikål det heiter her inne? (...) For det er Sauda det heitte her? la Per A. Frynseth forsonleg til. Eller er det Rassholmen her og? Serveringsdama hadde omsider fått glaset fullt og fått munn og mæle. – Nei, sa ho. Dette er Lovra. Og her har vi berre sånn heilt vanleg mat. – Ikkje få meg til å le. Lovra finst berre i bøkene (Fløgstad i dialog med sine egne bøker! – *vår merknad*) Eg tenker vi seier sauikål, eg. (...) – Er han idiot? sa den eine. – Han er ikkje idiot. – Han har i allefall jarlsberg mellom øyrene. Over disken var det slått opp eit menykort for pizza og rømmegraut og ein plakat som annonserte dans på Nye Folkets Hus.»

I «Det 7. klima» 1986, som følgjer Salim Mahmood i Media Thule (media-Noreg/ det postmoderne Noreg osb – «ein framtidsroman om vår nære fortid og vår fjerne samtid», som det heiter på omslaget til boka) – også denne eit overflødigheitshorn av ei bok, kor vi tek med eit lite avsnitt: «Som rimeleg kan vera med slike preferansar og livrettar enda den ulykkelege Attah Mahmood til slutt sine dagar blant koldtborda og middagstallerkane ombord på ei av produksjonsplattformane i Det mørke havet og Barentshavet, omgitt av sine elska svineribber, røykte lår og skinker, grovhakka kjøtpølser, pinnakjöt, syltelabbar, hakkasteik, fleskeknokar og eisbein med surkål og pepparrotsaus, nordamerikanske *steaks* og argentinske *churrascos*,

spanske skosolar og utkokte engelske stuingar, schnitzlar frå Italia og blodpølser frå Balkan, franske posteiar, svenske *köttbullar*, hakkebøffar frå Danmark, finske saunaskinker og mors kjøtkaker. Denne daglege menyen gir ein god peikepinn om Attah Mahmoods omfang og vekt...». Vi har vel alle høyrd om det gode matstellet ute på plattformane!



Kolbjørn Hauge (1926–) blei kjent som kriminalforfattar da han skreiv romanen «Heit juice» i 1995 og gikk til topps i ei forfattarkåring.

Kolbjørn Hauge (1926–) er samtidsforfattar innan sjangeren kriminallitteratur. Vi har sett han i fjernsynsprogram der han har vist stor glede over både ryfylke-mat og godt drikke, men dei et lite i bøkene hans og drikk lite også. Men der vi kjem bort i maten, skjerpar det ikkje akkurat apetitten. I «Heit juice» frå 1995 er ein mann funne død. Dei to kripesbetjentane går inn på kjøkkenet: «Stod først og såg seg rundt ei stund. Det var i sanning eit miserabelt bord som var dekket. Maten til Anton Lillebergen hadde greidd den slurvete lagringa dårleg i sommarvarmen. Eit par mugghaugar syntte seg å ha vore grovbrødsriver ein gong. Ein slimmet ost låg på ein asjett. Også den full av mugg, meir enn velmogn. Matvarene hadde overlevd eigaren sin, bokstaveleg talt. Ei skål med inntørka syltetøy; med sleip, grå skorpe oppå. Enda ein ost låg merkeleg nok

på golvet borte i ei krå. Det var uråd å identifisere oste-sorten med vanlege menneskesanser, men mykje kunne tyde på at det var ei slags blåskimmelgreie. Ein inntørka fugleskit ved sida greidde fort opp i mysteriet korleis osten var kommen dit, og avslørte at også skjor-rer kan ha sine favorittpålegg. Før dei vart overraska av den bergenske fiskehandlaren som ville omvende dei. Stolen stod eit lite stykke frå bordet, med ein tom kaffikopp framfor sitjeplassen. Ein halvfull kartong appelsinjuice, og eit glas med noko slim på botn. Ein opna boks sardiner. Mannen hadde tydeleg sett seg føre å leve sunt. Jaja, no var det i alle høve for seint. Oppi hermetikkboksen var det berre noko graps. Endå eit fuglestempel ved sida av boksen synta at skjorer også tar til takke med hermetisk mat. 'Altetande' skule, og beviset låg på bordet framfor han. Og på gol-vet. Liket hadde han ikkje sett, og det var han glad for.»

Og så ein brå overgang: Når vi talar om mat og mattradisjonar frå Ryfylke – kor har det blitt av silda og brislingen? Eg har ikkje funne dei, sett bort frå ein epistel Alfred Hauge hadde i Stavanger Aftenblad i 1972 med tittelen «Februar utan sild», gjengitt i boka «Fabelskip» som kom i 1974, men eg vonar nokon kan arrestere meg her! Hauge sin artikkel er ei kjærleik-særklæring til silda og han går rett på, kva saka gjeld: «Eg har gått og kjent på at det er noko gale med februar i år. I går kveld gjekk det brått opp for meg: Vi er komne over midten av februar månad, og eg har ikkje kjent lukt av steikt sild. Og det er eit sakn. Langt inn-anfor ribbein og skjorte er det noko som liknar ein gråt: ikkje sild! Eit februar-hulk etter sild. Det er slikt som er komisk inntil ein oppdagar at det ikkje *er komisk*.» (...) «Sildelukt, lukt av steikt sild, sild og løk. Innanfor kvar kjøkkendør er det reist eit alter for røy-koffer og brennoffer, og det siv ut gjennom alle glug-

gar. No veit halve kommunen det: Dei steikjer sild, der og der, og der. Ein lagar henne til på ymse måtar, sko-rar henne opp skrått-på-tvers, fyller med mjøl og salt og løk, ja – og her er tallause andre måtar. Det finst ingen fisk som så villig føyer seg under alle tenkelege kokebokoppskrifter. Som han fekk sjå det, han far ein gong, han var på sildefiske i sin ungdom, og i Hauge-sund var det sett opp ein kåk av ei matbu der dei ser-verte sild, og hadde ein meny samansett av tre ulike silderettar: 'Steikt sild *med* løk. Steikt sild *utan* løk. *Berre* steikt sild'. (...) Folkemat. Og kretturmat. Eg minnest silda med den heilt særeigne dåmen, midt mellom stank og vellukt, den som var salta for ku-munn og ku-mage. Kor galne kyrne var etter det, både vinterstid og om sommaren når ein hadde sild med på stølen. Kyr har luktesans som ein hund, eg trur dei kan ta veret av sild på kilometers avstand, dei kjem spring-ande med dansande jur, og siklestripa heng alt ut-or kjeften som lysande girlandar. Kua er det einaste vesen som kan sikla estetisk. For meg har silde-ku-siklet vore finare å sjå på enn juletrepynt. (...) Det er ikkje råd her å rekne opp alle dei måtar eg veit sild kan lagst til på, og enda er det nok slik at det er lite *eg* veit mot alt som *er* å vita. Men røykesild og lubbesild! Røyke-silda flakt, lubbesilda heil, berre tokner og innvollar tekne ut. Eldhus og brakarøyk, slå væte på varmen, få det til å bolna blått innom veggene, gladeleg risikera kvelningsdøden for å kunne nyta si sild i det sildepara-dis som ventar.» Skreiv Alfred Hauge!

God apetitt!

Halvdan Magnus Hansen, født 1953 i Larvik, er avdelingsleiar for miljø- og kulturvern i Forsand kommune. Han gav i 1994 ut boka «Lysefjorden – ei kulturhistorisk reise», saman med Njål Tjeltveit. Han har bak seg mange artiklar i avis og tidsskrift om kulturhisto-riske emne, litteratur og biletkunst.

Matrapport frå Folkemusikkarkivet

AV RUTH ANNE MOEN

*Stundo så fær me nåke te mat,
stundo så fær me alder det slag,
stundo så fær me supa og sild,
stundo så fær me nett ka me vil,
stundo så fær me sauemjolk og graut,
stundo så fær me kinnekling og saup!*

(e. Åsmund Tveitane, Suldal)

Dette springarstevet har vore godt kjendt mange stader i fylket. Det skal visst vere tenestfolket på garden som legg ut om korleis dei har det i matvegen. Men ka ska brurå ha te mat?

Går du i giftetankar? Ka ska brurå ha te mat den fjortande dagen? Ja, for her held det ikkje med «tre heile dagar til ende» – i følge pålitelege kjelder i Fol-

Ka ska brurå ha te mat den første dagen? Eit par hollandske duver.

Ka ska brurå ha te mat den ₃ andre dagen? To par ender og

føtedne med, og eit par hollandske duver. Ka ska brurå ha te

mat den ₃ tredje dagen? Tre kalkunar, to par ender og føtedne med, og

eit par hollandske duver. Ka ska - - - - -

(e. Laura Birkeli, Sauda)

kemusikkarkivet skal brura ha mat i heile fjorten dagar før festen er over. Visa ovanføre er nemleg ei aukevisе der ein teljer seg attende frå stadig høgare tal. Det blir etterkvart ei lang vise og mykje å tygge på:

*Ka ska brurå ha te mat den fjortande dagen?
14 hjortar med klauvar og honn,
13 hjasar med hausadne på,
12 kviger med hasar og lår,
11 oksar med hud og med hår,
10-e tønner med virr-om-virr,
9-e swaner med fjør og med dun,
8 kalvar med deira kalun,
7 munnhorper,
6 pundskorper,
5 finger flesk,
4 melonar,
3 kalkunar,
2 par ender og føtedne med, og
1 par hollandske duver!*

Korleis ho får i seg alt dette veit ikkje eg, men så har eg ikkje vore med å feira bryllaup i 14 dagar heller – .

Kva fekk dei å eta i bryllaupet til Magla Oddsdotter Våge og Ola Larsson Kolbeinstveit i 1799?

*Kjøte' og supа va' oveleg godt,
flinke var deirans kokkar.
Såvorne kokkar har de 'tkje fått
borte i bygdane okkar.
Såvorne graut hev eg aldri smakt før,
alt det eg kan å veta.
Tenk han va så han flaut ut i smør
– det va kans te å eta!*

(e. Nils Birkenes, Hamrabø)

Teksten er henta frå «Visa om bryllaupet i Våge», ei vise Nils Birkenes song inn på band i 1960. I ei gamal handskrive visebok i arkivet finn vi enno eit vers om maten i dette bryllaupet:

*Lepsa og Kaga fattes inkje af,
hverken for fattig helle rige,
Hjærta og Raа hadde Folkje som gav
Maen og Kaanaа va lige.*

Teksten er underteikna «Lars Jeltsøe 1878» som sikkert har skreве ned visa etter minnet. Viseboka har elles tilhørt ein kar som heitte Christoffer Østebø.

Smørgrauten i Suldal har eg saktens fått smake på innsamlingsferdene mine – Laura Gautun, då 93 år, var ikkje snauare enn at ho diska opp med både smørgraut og vafler då eg kom for å spørje etter gamle viser – ! Ho kunne og visa om bryllaupet i Våge, men brukte ein annan melodi. I alt kjenner vi 4 meir eller mindre ulike melodiar til denne visa som har vore mykje sunge i Suldal.

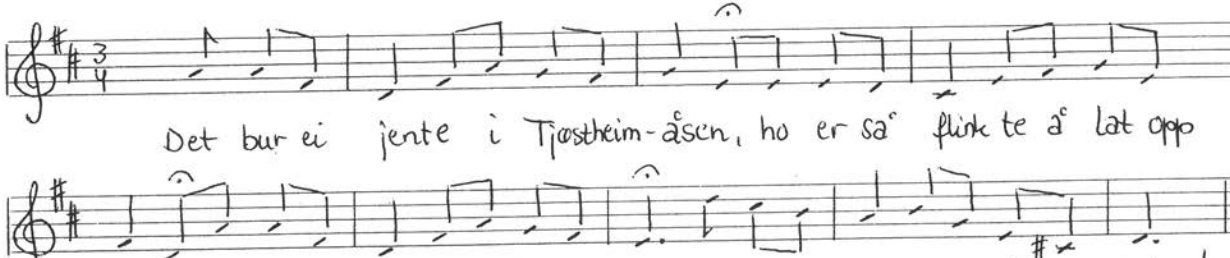
Det var smørgrauten. Grauten nedanføre er kanskje ikkje fullt så mykje å trakte etter?

*Eg og du og den gamla horpå
me danste halling på grautaskorpå,
me danste ein gong, me danste to
– endå var grautaskorpå lika go'!*

Dette slåttestevet lærte eg av Berte Gilje frå Bjerkreim. Sjølve slåttен, ein masurka, ser ut til å ha vore godt kjent fleire stader. Lars Berge frå Sand spelte han på fele og Hartvig Høyvik frå Jelsa, spelte same slåttен på toradar.

Lat oss no gå litt attende i tida – altså før bryllaupet, og sjå litt på korleis friinga kunne gå føre seg. Det ser ut

til at maten har vore viktig her og. Her er to stev som begge er skrive ned i Suldal:



Det bur ei jente i Tjøstheim-åsen, ho er så flink te å lat opp
låsen, ho lukke opp og ho sleppe inn, ho strøye sukker på lepse - kling!
(Stevtone e. Olav Bråtveit, Sand)

*Det bur ei jenta i Tjøstheimåsen,
ho er så flink te å lat opp låsen,
ho lukke opp og ho sleppe inn,
ho strøye sukker på lepsekling!*

Dei som ikkje var så heldige å få sleppe inn sånn utan vidare, måtte vel finne på eitkvart for å lokke jentene til seg. Skal tru om dette slo an:

*Å summe gutar dei e så gromme,
dei bere kumla ut i si lomme,
og kor dei ser seg ein jentaflokk
så ropar dei: Her er kumla nok!*

Ja ja. Bryllaup blei det no før eller sidan på dei fleste. Og så blei det vel kanskje born, og då var badnasullane gode å ha. Her kunne ein lokke den vesle med både det eine og det andre, berre no skrikhalsen ville leggje seg til å sova:

*Ro ro på fjorden og dra dei laksane store,
dra dei med lever og rogn
og salt dei i tynner og før dei te Sogn*

*og så koma atte med mjølk og med kodn.
Så bryggja me og baka
gutane kvar si kaka.
Her er eple, her er plomma,
stappa dei i lomma.*

(e. Ingrid Vårvik, Suldal)

Når det no etterkvart går mot jul, kan vi kanskje slutte av med å sende grisen nokre tankar:

*Ro ro Balte,
grisen ligg i salte,
sugga går og græte,
itte kjeme litle grisen, spørre ka så læte!*

(e. Ingrid Marvik, Imsland)

Er du framleis svolten? Stikk gjerne innom folkemusikkarkivet for ein matprat!

Ruth Anne Moen er tilsett som konservator ved Folkemusikkarkivet for Rogaland. Folkemusikkarkivet er ei avdeling ved Ryfylkemuseet.



Det finst mange matpausefoto i fotosamlinga til Ryfylkemuseet, men dette er nok eit av dei meir forseggjorte. Både staden, arrangementet og bakgrunnen vitnar om vel utvikla estetikk. Vi har fått bildet av Tormod Grov gjennom Jon Anders Østerhus, men veit ikkje kor bildet er tatt eller kven som er med på det. I albumet der bildet sto, er det skrive under «Middag oppe på fjellet».

Mat i Rogaland

AV SIGRID BØ GRØNSTØL

For lenge sidan, skriv Sigrd Bø Grønstøl til oss, i 1978, var eg journalist i Dagbladet Rogaland og hadde matspalte med rogalandsmat kvar laurdag. Vi har fått lov til å bruke noen av desse artiklane og presenterer i det følgjande artiklane om komla, sild, turrfisk og tradisjonsrik kaffimat. Med oppskrifter endatil. Velbekomme.

Noko meir rogalandsk enn komler finst ikkje. Rett nok finst retten i ulike variantar rundt om i landet elles. Men det er noko ekstra med rogalandskomla.

Nøyaktige oppskrifter på komla er det vel berre få som har. Å koka komler er noko me lærer ein gong. Så blir det å improvisera og prøva seg fram til ein har den rette følelsen for det.

Grunnoppskrifta er enkel, raspa poteter, mjøl, pepar og salt. Dei store potetene vart frå gamalt lagde til side i potetkjellaren som «komlepoteter». Ei stor potet gir omlag ei komla. Så kan me rekna oss fram til porsjonane frå det. Til rogalandsungar i den beste oppveksten må me rekna minst fem!

Potetene skal raspast på råkostjern. Det er raskt og greitt å bruka hurtikmiksaren på mixmasteren. Så mjøl til deigen er fast og spenstig: Byggmjøl eller gryn mjøl er vanleg, nokre brukar kveitemjøl eller ei blanding av begge deler. Sammalt grovt rugmjøl i komlene har kanskje ingen tradisjon, men det er godt, det og.

Deretter pepar og salt. Eit egg i deigen, og kanskje ei lita teskjei sukker, for dei som vil. Og dei som likar

løk, må berre ha det i. Den kan raspast saman med potetene. Litt buljongpulver gir god smak, men nokon vil kanskje seia at det er juks å ha buljong i komlene.

Komlene skal formast med hendene og krafta skal koka når ein har dei oppi. Koketida er grei, komlene er ferdige når dei går til botn i krafta. Det tek omlag tre kvarter.

Nokre brukar dott, andre ikkje. Kokt, turrsalta flekk eller nyrefeitt er vel det vanlege, andre brukar ein pølsebete for det likar ungane best.

Sigurd Bernhard Wold på setteriet i Dagbladet Rogaland fortel at kona hans, som kokar på Randa-berg sjukeheim, har dott av mårpølse inni. Den fine smaken breier seg ut i komlene og gjer dei ekstra gode.

TORSDAG ER KOMLEDAG

God kraft er første vilkåret for gode komler, seier Oddvar Larsen som er kokk på Stavanger og Omegns kafe, berømt for gode komlemiddagar kvar torsdag. Det kan vera kraft av ein røykeknokke eller salt lamma-

kjøtt. Larsen lagar komler til 200–300 menneske kvar veke, og serverer dei med pølsa og salt kjøtt ved sida av. Ei potet kokt i komlekrafta høyrer med.

Til komlene vert det servert vanleg avkokt kålrabi, andre brukar kålrabistappe. For dei som likar sur mjølk, er det fin-fint til komla, søt melk er godt, det og. Og saft eller brus er herleg og friskt.

Fleskefeitt kan bli for mektig på komlene når me brukar lam, seier Larsen, som heller vil ha vanleg smørfeitt. Blir det for mektig kan det by imot halvveges i måltidet.

Personleg likar eg syltetøy til komlene, fortel Larsen, tytebærsyltetøy. Det er godt til alt, for meg er det like viktig som smør til fisken. Og på Sørlandet veit du dei brukar sukker og sirup.

Torsdag er komledag. Det er vel gammal tradisjon, seier Larsen, og no for tida passar det svært godt med komler på torsdagen i Stavanger. Då er det lang handledag, og eit komlemåltid er fint å styrkja seg på midt i handelen. Det går enormt med komler før jul. Etter nyttår blir det ei stillare tid, til det tek seg opp att ut på vårparten.

KLIMPA

Klimpa er komla kokt i melk. På Seglem på Rennesøy er dette fast ein gong i veka, og har vore det i lange tider, fortel Eli Seglem. Det er ikkje så mange på Rennesøy som lagar klimpa no. Eli Seglem var ikkje van med retten frå heimen sin på Hummervoll og trur dette må vera ein seglemsrett eller ein svært gammal rennesøyrett.

Det er ikkje vanleg å bruka kjøtt til klimpene, steikt flesk klarer seg. No brukar dei gjerne bacon, men før brukte dei det flesket dei hadde. Salt spekk er frami-frå. I klimpene er det sukker, og kokte i melk får klimpene ein litt annan smak en vanlege komler.

Denne oppskrifta blir det omlag 25 komler av:

2 liter skummamelk

10–12 middelstore poteter

1 matskei salt

1 matskei sukker

600 gram kveitemjøl

Klimpene skal leggjast i med skei når melka kokar. Koketida er frå ein halv time til tre kvarter.

Før brukte dei krafta som suppa til middagen, men det gjer dei ikkje no lenger. Klimpa er ein fin variasjon til vanlege komler, seier Eli Seglem. Det er full middag sjølv om ein ikkje har kjøtt og grønnsaker.

SILD

Mykje vemod er knytta til tanken på storsilda som forsvann. Glinsande feit storsild i kassevis og sprøsteikt fersk sild oppskoren over ryggen og fylt med løk, er gode barndomsminne. For ikkje å snakka om turrsilda som ungane kunne eta som snop om våren når gauken gol fyrste gongen.

Det nærmaste me kan koma god, gammeldags silde-atmosfære er i butikken til E. Gundersen på Torget i Stavanger. I dei 300 år gamle husa der – berre Domkyrkja er eldre – har det vore salta sild i fire generasjonar Gundersen. Oldefar til Einar Gundersen som driv forretninga no, starta opp med silde-salting i forrige århundre.

No finst det ikkje lenger sild i området til å laga eiga spekesild av. Det blir fanga litt sild i fjordane om sommaren, men den silda er berre haldbar fram til jul. Den silda som går over disken hos Gundersen, er frå Nordland. På disken finst både sukkersalta, vanleg skarp-salta og kryddersild.

Krydderblandingane er hemmelege, seier Gunder-

sen, du må nok vera halvt trollmann for å få det til, berre kjenn her! Nei, ingen skal kunna avlura knepa med krydderblandingane berre med å kjenne på lukta, men nydeleg er det. Litt av ein kunst å laga god krydderblanding.

Av kundane som går inn og ut av butikken høyrer me at havresuppe høyrer med til sildemiddagen, og dessverre så er det visst mest ingen som lagar god havresuppe lenger. Dessutan poteter og flatbrød. Sild er det finaste i verda, men hugs at potetene skal kokast med skrellet på når det er sild til middags.

Kvar laurdag til han var 20 år fekk Einar Gundersen spekesild og kålstuing, risengrynsgraut og bringebær-saft til middag heime. Når kålstuingen var ferdig, fekk den eit dryss av reven muskat. Det gir ein fin smak til stuingen som står godt til silda. Bøndene på Jæren brukar kårabistappe til silda, det er godt, det og. Poteter og sild blir for lite og for lett i seg sjølv, det må vera noko til. Rødbetar er framifrå.

Kokt spekesild med kvit saus er ein annan vanleg måte å bruka silda på. Då må silda vatnest godt ut før ho vert kokt.

SILDEGRYN

Liv Johannesen, som står i butikken til Gundersen, anbefaler sildegryn og gir oss oppskrifta etter hovudet:

*2 guleroter
1 stk. kålrabi
1 stk. kål
4–6 poteter
byggryn
spekesild*

Kok grønnsakene saman med gryna til dei er nesten ferdige, skjær spekesilda i små betar og ha oppi. Kok

alt saman ti minuttar til, og server som suppe med flatbrød til. Dette blir som betasuppe, med sild i staden for kjøt. Ein god rett, mykje brukt på gardane i Rogaland, serleg under krigen.

TURRSILD

Turrsild, eller nubbesild, finst ikkje lenger på kvar mann sin vegg, men det er dei som kjøper røykesild hos Gundersen på Torget og heng den opp på loftet eller på ei snor over varmtvannsberedaren i 14 dagar, for å få den fine, gamle turrsildsmaken.

Nubbesilda kunne vera lett røykt eller berre vanleg salta. Vart ho dyppa i kjøtlaka vart ho ekstra god. Men vel å merka, i gammaldags kjøtlake med blod i, seier Gundersen. Der skulle silda liggja i nokre timar, eller kanskje natta over, deretter skulle ho hengja til turk på skuggesida i 2–3 veker.

Turrsilda var god kald til kalde poteter til kveldsmat, eller kokt eller steikt til middagsmat, gjerne med kvit saus til. Dessutan var ho god å gnaga på for ungane når dei hadde lyst på noko godt. Og det var «snop» med næring i.

SURSILD

Sursild er ein gammal rett som finst i mange variasjonar. Gundersen anbefaler denne:

*250 gram rensa spekesild
2 løk
LAKE:
1 dl sukker
1 del 5 prosent eddik
1 dl. vatn
5 ts. sursildkrydder*

Ferdigblanda sursildkrydder er fint. I nokre oppskrifter

står det laurbærblad, men Gundersen vil ikkje ha det i sursilda. Den sterke laurbærsmaken gir ein eigen daud smak til silda. Til kryddersild er det i orden, for der er smaken sterk frå før, og det kan jo vera fint som pynt. Men ikkje i sursilda.

TURRFISK

Noko av det beste me kan få på Jæren er solturka, heimeturka fisk, helst lyr, med fleskefeitt, røykt flesk eller matfeitt, poteter, grønne erter eller gulrøter, skriv Hans L. Kvadsheim i eit brev til matspalta vår.

At turrfisk, eller stokkfisk, eller klippfisk, er ein gammal norsk rett, finst det ingen tvil om. Når vikingane drog på hørtokt, tok dei stokkfisk med seg, fortel Gundersen på Torget til oss. Då hadde dei sjølv sagt ikkje salt, fisken var berre sol- og vindturka. Det vanlege var sei og torsk, men stokkfisk kunne vera allslags fisk. Saltet fekk me i det 17. århundret, og då vart det vanleg å salta fisken før turkinga.

Gundersen har samla klippfiskerettar frå byrjinga av dette århundret, og gir oss generøst lov til å trykkja oppskriftene.

Fyrst råd for tillaginga. Turrfisken skal vatnast ut og det er ulike måtar å gjera dette på. Den mest vanlege måten er å skjera fisken i passelege stykke og la det stå i eit døger. Vatnet skal då skiftast to gonger. Ein annan måte som er prøvd ved Statens Fiskeforsøksstasjon er denne: Legg ein kvelva tallerken i botnen av ei krukke eller ein balje. Skjer fisken i passande stykke og legg dei små stykka underst. Karet skal ikkje vera større enn at fisken får plass. Deretter heller ein på vatn til det står såvidt over fisken. Dette skal stå i 18–24 timar. Saltlaken sig ned under tallerkenen. 6–8 timar før fisken skal brukast, skal han leggjast i nytt kaldt vatn. Fisken blir blautare ved denne siste framgangsmåten.

Turrfisk kan kokast på vanleg måte eller dampko-

kast. Den utvatna fisken skal leggjast over i kaldt usalta vatn og få eit oppkok, deretter kokast i omlag 15 minutt. Ved dampkoking på rist må fisken kokast 25 minutt. Dampkokt turrfisk blir mjukare enn ved koking i vatn.

Så til oppskriftene samla i 1930 av Thora Grahl-Nielsen:

KVARDAGSBACCALAO

*1 kg utvatna turrfisk
1 kg rå poteter
2 løk
7 dl vatn
50–100 gram smør
2 tomater eller tomatpure
Pepar*

Den utvatna fisken og dei rå potetene skal skjerast i skiver. Løken skal hakkast. Dette skal leggjast lagvis i ei gryte. Tomatene, dersom ein vil ha det, skal skjerast i skiver og leggjast øverst. Slå på vatnet og legg smøret i klattar på toppen. Dette skal kokast under lokk ein time, og serverast rykande varmt. Det er viktig at ein ikkje rører i retten under kokinga.

TURRFISK MED HALVE BYGGRYN ELLER RIS

*1/2 kg utvatna turrfisk
100 g halve byggryn eller ris
1/2 liter skumma melk
1/2 liter vatn eller 1 liter vatn
1 egg
2 ts mjøl
25–50 g smør
salt, pepar*

Gryna skal kokast i omlag tre kvarter i mjølk og eller vatn. Fisken skal skjerast i små stykke. Smelt smøret og visp egget og bland alt dette saman. Salt og pepar etter smak. Dette skal steikast i smurt ildfast form i omlag ein time, og kan serverast med stua grønnsaker.

STEIKT TURRFISK

Rensk den utvatna fisken for skinn og bein og turk godt av. Strø med litt pepar og vend fisken i mjøl. Steik i smør, feitt eller olje og server med stua grønnsaker.

TURRFISKLAPSKAUS

*3/4 kg utvatna turrfisk
1/4 kg flesk, helst røykt
1 løk
3/4 kg rå poteter
1/2 l vatn
1/2 ts pepar*

Fisken skal skjerast i små stykke og flesket skal skjearast i terningar. Brun flesk og løk saman. Spe med vatnet, og ha i potetene som er skorne i terningar. Kok i 20 minutt. Ha i fisken og kok vidare i 15 minutt. Strø med persille eller finhakka grønnskål.

KVIKKRETT

*1 asjett opplukka turrfisk
1 asjett kokte, kalde poteter skorne i tynne skiver
3 egg*

Smelt litt smør eller margarin i ei steikepanne, ha i turrfisken og potetene, som skal steikjast til dei er gjennomvarme. Visp egga saman med ei matskei melk og ei klype salt, hell det over som ved eggerøre. Når egga er stivna skal alt leggjast på eit varmt fat.

POTETKAKE

Potetene som kom til Noreg for eit par hundre år sidan, forandra mykje på kothaldet vårt. Før potetene kom var hedlekaka, som ho då heitte og framleis heiter somme stader, laga av havremjøl eller byggmjøl og vatn. Potetene erstatta vatnet i deigen, og dessutan kunne ein spare meir på mjølet.

Potetkake var vanleg kvardagsmat til frukost og nonsmat lenge. Fem tjug to gonger i veka var mengda som skulle til på ein vestlandsgard med 12–14 menneske i kosten. På kaka kunne det vera smør, sirup, sukker, prim eller fatost. Under krigen var potetkaka svært god å ty til, då erstatta ho brødmaten.

Potetkaka eller lompa, som ho heiter på Austlandet, skal vera omlag ein halv centimeter tjukk. Alle sortar mjøl kan brukast i deigen. Med ei blanding av kveitemjøl og grynmjøl blir kakene fine og lause.

Potene skal kokast og skrellast medan dei enno er varme og malast på kjøttkverna til deigen er fin og seig.

Det skal vera minst mogeleg mjøl i deigen, som skal vera så fast at den såvidt kan kjevlast. Mange formar kakene med hendene utan kjevling. Kakene skal vera nokså tynne, på størrelse med ein stor asjett.

Leiven skal steikjast på varm bakstehelle eller plate. Kakene må snuast ofte. Når dei er ferdige, skal dei vera lyse med store lysebrune flekkar.

Dei ferdige kakene legg ein inn i eit klede, og det er best å eta dei medan dei er ferske.

Elektriske baksteheller finst i mange hus og potetkaker er ein rask og lettvinnt måte å bruka opp kokte poteter som er til overs etter middagen, til dømes. No er det blitt meir kaffimat enn «brødmat». Den nyaste måten å bruka potetkaka på er til den varme pølsa i kiosken.

POTETLEFSE

Deigen til potetlefse blir laga på same måten som deigen til potetkake, men vert kjevla ut til nokså tynne og store leivar. Denne potetkaka er kanskje vanlegare i Sunnhordland enn i Rogaland, dessutan finst ho på Austlandet. Men kaka er så god at me gjerne tek med oss oppskrifta.

Pimpermell er for turr til denne kaka, det beste er Kerrs Pink. Potetene skal malast to gonger før dei er kalde, så lite mjøl so mogeleg skal tilsetjast. Dersom det vert for mykje mjøl, blir kakene seige og harde. Bruk halvparten kveitemjøl og halvparten rugmjøl, dessutan litt salt og litt sukker.

Hella bør vera godt varm, slik at leiven hevar seg litt, og varmen må kontrollerast nøye. Kakene skal dampast av seg på rist og lagrast i plast. Dei toler frysing ei stund, bør tinast i vanleg romtemperatur og brukast straks. Server med smør og sukker.

Potetkakene på Utstein Kloster er som fløyel, har me høyrte av folk som har vore der på kurs. Betre kaffimat enn på Utstein Kloster finst ikkje i Rogaland.

Me har spurt Eli Hodnefjell som står for matlaginga om ho har eit ekstra knep med potetkakene. Det har ho ikkje, men det er viktig å mala potetene medan dei enno er varme og steikja med ein gong. Fru Hodnefjell brukar berre kveitemjøl i kakene, dei blir lettast då. Og når dei smakar så godt, så er det vel fordi dei er nysteikte og varme når dei kjem på kaffibordet.

To gonger om dagen bakar Eli Hodnefjell kaffimat til gjestene på Utstein Kloster. All kaffimaten er heimebaka og nylaga, det er det som gjer det så godt. Gjestene kjem som regel med to-båten frå Stavanger, og får kaffi når dei kjem fram. Dessutan er det kaffipause klokka elleve om føremiddagen. Eli Hodnefjell varierer mellom lefsa og krotakaka, natronkaker, vaffelkaker, lappar eller pannekaker, dessutan vannbakkelse og formkaker og denslags.

Natronkakene er svært populære, fortel Eli Hodnefjell, og me tek med ei oppskrift på dei:

*3 egg
1 liter kulturmjøl
1 1/2 kopp sukker
1 kopp smelta smør
1 ts. natron
1 ts. hjortesalt
2 ts. bakepulver
Kveitemjøl til røra er passeleg tjukk*

Dypp ei skei av røra i mjøl på bordet og klapp kaka på plata. Kakene hevar seg og blir eit par centimeter høge. På Mosterøy heiter denne kaka «hopp-opp»-kaka fordi ho hevar seg på plata.

FLØYTELEFSE

Lubne gylne fløytelefser høyrer med til kaffistovekosen. Me har funne fram til ei gammal oppskrift frå Sandnes som skal vera svært god:

*1 kopp sukker
1 kopp sirup
1 kopp sur fløyte
1 kopp saup
1 egg
3 ts. natron
Mjøl til ein passeleg deig, omlag 1 kilo*

Sigrd Bø Grønstøl er amanuensis i journalistikk ved Høgskulesenteret på Ullandhaug i Stavanger. Ho er busett på Sørbo i Rennesøy og har skrivne fleire artiklar for FOLK i Ryfylke tidlegare.

God mat hadde dei og?

AV BORGHILD FISKÅ

Gjester i Rogaland og Ryfylke spesielt skal få vita meir om heimstaden vår; om natur, kultur, levekår, historie og stader å sjå. Om initiativtakarane i fylket, landbruket og skuleverket får det som dei vil, skal opplæringa for turistgudar om desse lokale tilhøva bli del av undervisningsplanen for vidaregåande skule, og bli eit føredøme for turistgudar på dette nivået i resten av landet. Samstundes som ryfylkingar som driv turisme i det små, får sin kompetanse, vil altså gjestene våre kunna reisa heim med meir kunnskap om og gode minne frå Ryfylke.

Men kva vil dei hugsa om maten vår, ryfylkematen? Truleg vil dei ikkje merka seg noko, for i dei butikkane som var opne då dei for forbi, sel dei same maten som i andre norske nærbutikker. Og mykje verre: Dei få serveringsstadene der dei kan få varmmat, har same menyen som vegkroa i Valdres og Saltdalen, eller gatekjøkkenet i Stavanger og turistkafeen på Kypros: Hamburger, schnitzel og pizzastykke. Turistane våre ser ikkje snurten av særeigen ryfylkemat. Om dei ikkje såg stadskilta, kunne dei ete kvar som helst.

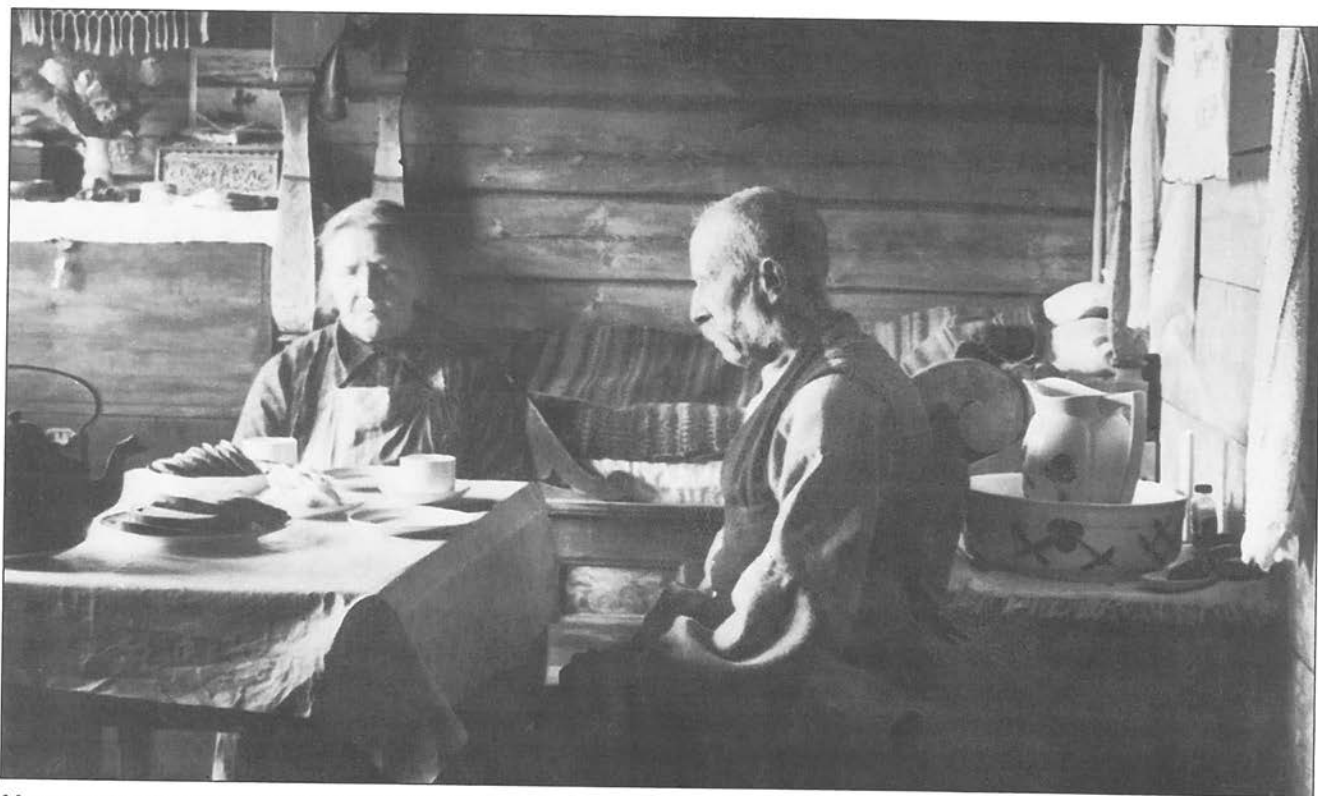
For dei fleste turistane betyr det lite. Dei kjem ikkje hit for maten, verken dei 30 prosent utlendingane eller 70 prosent nordmennene som utgjer dei årlege gjestene på norske serveringsstader, ifølge reiselivsorganisasjonen NORTRA. Det er naturen vår, Preikestolen, fjordar, vakre bygder, fiskeplassar og roen her som dreg.

Men for oss rogalendingar burde det bety noko at gjestene ikkje får ein smak av matfatet vårt. Gjestfrie

som ryfylkingar har ord på seg for å vera, burde me også syta for å by på det beste me har, til gjester me ikkje kjenner. Å halda ryfylkematen levande også på serveringsstader, bør bli del av nysatsinga i bygdeturismen. Slik at turistar blir positivt overraska, og dreg heim med opplevinga, god mat hadde dei og.

Om me, du og eg, som bur eller som ferdast jamnt og trutt i regionen, gjerne vil endra på noko, då må me begynna med oss sjølve. Det er frå oss lokale forbrukarane som veit betre kva Ryfylke kan by på, kravet til fornying må koma.

Er det manglande kunnskap eller skortar det på kulturmedvit når ferske, imponerende, lokale vegkafeer i Ryfylke ikkje har ein fiskerett på kvardagsmenyen, endå laksen leikar i merene like utanfor vindauga, og lokale fiskarar dreg fangsten ved døra? Må det ein Arne Brimi eller Trond Moi frå Ryfylke til for å gjera lokalsamfunnet stolte og medvitne nok til å by på eigne råvarar, stundom i stadeigne rettar?



Maten er ein viktig del av kulturen. Vi burde gi gjestene våre betre høve til å bli kjente med denne delen av kulturen, meiner Borghild Fiskå. På dette bildet frå 1941 er det Kari og Erik Havrevoll som er fanga inn ved matbordet.

Rogaland er ikkje verre enn andre fylke. Me var nyleg på fisketur i midnattssol med nydeleg farkost frå Harstad. Medan snøra sveiv og fisken beit, serverte kokken ertesuppe med pølser ei lys juninatt. På laksefiske i Nord-Trøndelag sto thai-høne på menyen på det lokale pensjonatet.

Ingenting vondt sagt her om pizza grandiosa og rosa, fabrikk-laga thousand island-dressing; det har både norgesmester i kokkekunst, Trond Moi, og hans medsamsvorne, tidligere kulturminister Turid Bir-

keland gjort offentleg. Det har dei gjort saman med mellom andre NRKs utrøttelege fanebærar for eit tradisjonelt norsk kjøkken, Brita Blomqvist. I juni innstifta dei Vegkro-prisen til den serveringsstaden som hadde det beste tilbodet på norsk mat i året som gjekk. Nå går diskusjonen om å innføre eit merke som skal smykka dei kafeane langs turistruta som er verdt ein honnør for den gode, rotekte maten.

Eg er redd merkemontørane fekk ein lett jobb i Ryfylke, om mat tufta på lokale råvarer og tradisjonar

var kriteriet, finst det mil mellom merkesteinane. For å skrida over grensa sørover, Byrkjedalstunet er etter min smak eit flott eksempel på korleis ein kan foreina tradisjon og moderne appell. Også einskilde ryfylke-stader har satsa på trygg grunn. Eksempla på det mot-sette er likevel like lette å finna.

På Sjernarøy står sjømaten i sentrum på bryggeser-vinga, medan kjøkkenet blir rydda for heimelaga komler på torsdagen. I Suldal har dei også visst å utnytta laksen som lokkemat, nå sist på Lakselottet Lindum.

Kobbarsteinen er eit relativt nytt prosjekt på ein odde på Randøy. Med fritt utsyn over sjøen og med ryggen til fruktbare hagar gir menyen seg sjølv, ifølge det tilflytta vertsparet. Så då turselskap ville frakta busslaster til kafeen og ba om kjøttkaker, blei svaret Nei, maten vår blir henta i sjøen. Turselskapet takka nei. Første året. Neste sesong banka dei på og ba om fiskesuppa. Nå er lokala fulle av lokale gjester og tilreisande som gjerne vil nyta fersk sjømat i maritime rammer.

Dessverre fekk ikkje Hovda Gård på andre sida av øya prova om dei nykomponerte ryfylkemenyane deira ville virka i praksis. I samarbeid med Gastronomisk Institutt i Stavanger hadde dei satsa på lokale råvarer tilberedte til festbruk. Eit prisverdig initiativ som blei bare eit papirprosjekt.

For dei fleste serveringsstadene er det kvardagsma-ten som tel, god, rimeleg mat i rause porsjonar utan lang ventetid for gjesten. Det er dette tilbodet gjester flest er ute etter, å bli godt mette for ein billig penge. Og det er denne menyen kafeverten måleggja omtan-ken i. Rett nok tilbyr ferdigmatprodusentar ferdige kjøttkaker, schnitzel av svin, burgalar, frosen pizza og dressingar, hendig og rimeleg. Men treng fersk laks frå nabo-oppdrettaren, heimelaga salat på agurken frå

veksthuset like utanfor, og mjølne poteter frå potet-bonden bli dyrare? Og lappene til den nytrekne kaffien kan vel steikast av bydas beste lappehusmor kvar mor-gon like rimeleg som frosen nøtterose?

Fy då, sa ein vegkrovert frå Østfold i Dagsnytt Atten i NRK då planane for tradisjonsoppstillinga langs nor-ske vegar kom. Hans publikum var ikkje klart for å byta burgar mot blodkomle. Dei fleste gjestene vil neppe merka om påleggsrullen eller spekka med tørka solbærblad eller gamaldags timian. Målet for vanlege serveringsstader er ikkje å gjera alt særnorsk. Men målet kan vera å ha alternativ, og å vera medvitne i valget og meir omsorgsfulle i tillaginga.

FINST RYFYLKEMAT?

Kva er ryfylkemat? Ganske enkelt mat laga på lokale råvarer, både tradisjonelt tillaga og tilberedt på meir moderne metodar. Sjølvsaft er ryfylkematen svært lik kosten i andre fjordstrok – fersk sjømat, godt lamme-kjøtt, hagebruk, velsmakande frukt og meierivarer. Og for oss som vaks opp med dyktige ryfylkemødre, høyrer forsommarens, ferske potetkaker, lappar, gode lefser, gyllen gome, råmelkspudding, jødekaker, mors kjøttkaker i brun saus, torsdagens komler og haustens første lammefrikase til gode oppvekstminne. Ryfylke-mat på sitt beste, før og nå.

Men ryfylkemat kan også vera Trond Mois fiske-pudding; hysefarse ispedd diverse krydderurter frå eigen hage, og steikt med kvess av paprikapulver.

Husmødrene i Ryfylke har halde like høg standard som sine søstre i resten av verden. Det er å håpa at dei har lært ungane sine kunsten og kopiert tradisjonsrike oppskrifter, endå matstellet i vår region også er inn-henta av samfunnsutviklinga mot fast food og univer-selle rettar.

Regionen har fostra Dorteia Rabbe, ein pioner i

norsk matstell. Husmorskular har overlevert tradisjonane. Eldsjeler mellom husstell-lærarar prøver å skapa haldningar til eigen matarv. Og på fleire hald,mellom anna gjennom driftige Fruktdag-entusiastar på Hjelmeland, skal tradisjon knytta til bruk av frukt og bær hentast fram for etterslekta.

Vil me at arven vår skal leva, er det ikkje ei oppgåve for ekspertane. Det er opp til deg og meg som forbrukar og kafegjest. Så lenge me ikkje kjenner vårt eige beste, eller slåst for å få våre tradisjonsretter på bordet, kan vertskapet ganske enkelt tina Frionor og spe ut

Toro. Det er du og eg, og mange fleire, på ein gong, som må seia ifrå at nå vil me ha anna enn pizza. Få lammefrikaseen på bordet neste gong.

Når me som lokale forbrukarar har diktert rammene for den lokale kafematen, er det i neste omgang gjestene våre som dreg heim med minne om at god mat har Ryfylke verkeleg og.

Borghild Fiskå er journalist i Stavanger Aftenblad. Ho er særleg kjent for artiklane sine om mat, der ho ofte skriv om mat som bygger på tradisjonelle oppskrifter frå Rogaland eller lokalt råstoff.

Sleikja reint

AV JON MOE

*I tusen år ei hornskei var
slik som ho vera laut.
Av geit og bukk og store naut
det gode emne aldri traut
når slik ei skei du skar.*

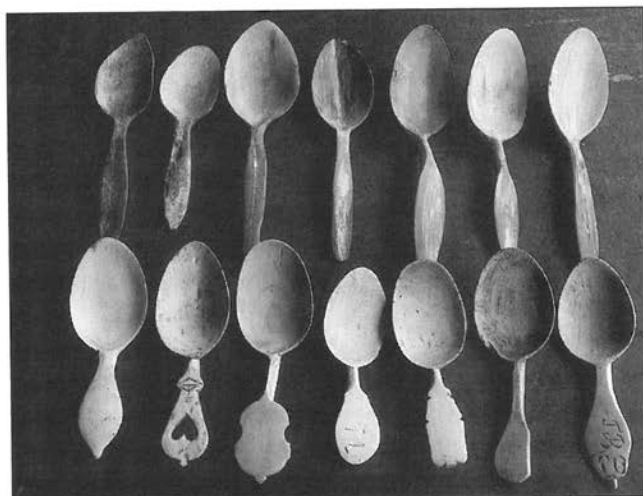
*Og om du likar graut ell' ei,
så er det graut du får.
Du slepp å tyggja. – Ned han går
til siste klatt i holet står
ved hjelp av denne skei.*

Det var livleg hopehav mellom Øvre Setesdal og Nordlandet, d.v.s. Ryfylke, Hardanger og Stavanger. Frå Vatndalen kom dei så tidt nord til Vetrhus i Bråtveit og Kjetilstad i Kvildal. Sjur Sjurson frå Vatndalen hadde eingong fått ein suldøling med seg til å bera opp til høgaste leitet på Brudlé. Sjur drog av seg vadmål-skjorta, augnefór 'ne og plukka lus som han hivde bort i fonna. Det var i den tid då dølen jamt hadde sut for jamvel sine minste husdyr.

– Du skulle 'kje setja 'ne ut på så harde vilkår, sa suldølingen.

Til Kjetilstad kom det ein som hadde brukt dagen på ferda over heiane. Våt var han og hol-svolten. Han hadde vore der mange gonger før, han var kjend. Først var det no ein liten tår å venta. Flaska kom fram or kista og glaset or leddiken.

– Vil du skjenkje meg, sa vatndølen, – så la meg hel-



Gamle skeier av horn og tre frå samlinga til Albert Moe i Suldal

ler få eit glas sirup! Han må ha kjent meir på svolten enn på torsten.

– Då får du lova meg å sleikja glaset, sa Kjetilstadmannen.

Det var skikken at drammeglaset skulle liggja uvaska og sjølv-desinfisert i leddiken. Men annleis vart det med sirupsglaset, det ville skitna tradisjonen.

Nyleg heimatt-komen frå Kina, fortel yngste guten vår – han Eirik – at det er ikkje vanskeleg å læra pinneteknikken når det gjeld å grava i seg maten. Han syner koss ein skal halda dei to pinnane.

– Ser du det? Alt er lett når ein først kan det.

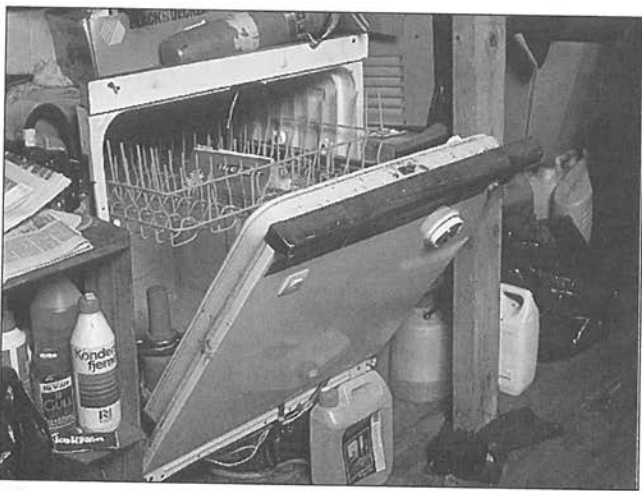
Men han har eit tillegg. Pinnane er i beste fall berre

duppa i vaskefat, ikkje eingong sleikte reine eller avtørka. Der er gjerne matrestar til for-rett og neste gongs bruk, anten ein er gjest på restaurant eller sit til bords i godtfolks hus. – Har du høyrte slikt!

Ja, dette har ein høyrte: Men me har vore i stand til å sleikja reint, her i garden. Går me hundre eller sytti eller jamvel berre femti år tilbake i tida, var det ikkje uvanleg å eta graut og supe med treskei eller hornskei. Det vart liksom ikkje skikkeleg måltid utan ein fekk den gode, gamle hornskeia i nevagrepet og la i seg til skåla var tom og magen mett.

Når siste grautklatten var svelgd, sleikte ein reint – som ein sa – og stakk skeia inn i glipen ved veggjamatet under glaslista. Der stod det skeier på rad, og ein kjende kvar si, lett å triva og fin å sjå som kunst i krans på begge sider av vindauga. I ei tid som ikkje kjende gardiner, var det ingen ring dekorasjon.

Den siste store hornskei-makaren i Suldal var Erik Bjørkenes i Hamrabø, (1848-1947). Han var kjend i



Flott amerikansk oppvaskmaskin som ein gong streika på grunn gebiss i avlaupet. – Sigurd fann feilen.

heile Ryfylke for dei utifrå fine skeiene han forma. I si tid var skeiene hans Erik å finna i kvart hus, både i Suldal og andre bygder. Sonesonen Karl Bjørkenes, (fødd 1918), har teke oppatt yrket som hobby og lagar skeier liksåvel av geitehorn som av kuhorn. Det er ikkje lenger så lett å finna høveleg vyrke, men har ein handalag og formsans, blir det alltid fint resultat.

Grannen min er reparatør. Han tek imot og vøler alt, radio-apparat, gummistøvlar, pumpepakningar og alt mogeleg. Ja, alt! Nedmed elva held laksefiskarane til i ei skikkeleg utstyrd hytte med oppvaskmaskin og anna som sviv og gjer livet lettare. Men oppvaskmaskinen ville eingong ikkje ganga; så gjekk dei seg til Sigurd Smed, som det heiter i visa, (Sigurd Foss, fødd 1920). Han fiksa det. Men han sa at det var ikkje ventande anna enn at maskinen streika. Inne i avlaupet sat det eit gebiss – pinnande fast.

Det er noko med alt.

Å halda hus kan gjerast på fleire måtar. I alle tider var kona i kavet. – Det e' tusen ting og badne', sa ho. – Eg har 'kje eingong sopt til jul, la ho til.

Oppvask var óg ei gjerning. Varmt vatn i sinkbaljen. Og i det vel-utstyrde kjøkkenet ein tingest av galvanisert jerntråd, laga som ei lita kipe med løk og med handtak til å leggja restar av såpestykke i. Denne greia vispa ein i vatnet til det mjukna. Før den tid, og før alle tider, laut ein ofte greia seg med snaue vatnet, men ein kunne møykja det med heimelaga vaskemiddel som ein laga på bjørke-oske og kaustisk sauda; der kunne ein koka det verste fram til det beste. Dette fekk vera godt nok – og ringt var det ikkje heller.

Såpepulveret kom i handelen, men vart ikkje vanleg så lenge ein greidde seg utan. Og når det først kom i hus, gjekk det ofte slik at ein somla oppi for mykje. Då stod snart høge frau-hatten over baljen, og ein fomla nedi med sleipe fingrar og visste ikkje kva ein først

fekk hand i, anten koppen eller kvasse kniven. Dyrt var det óg, men på pakken la ei vaskekjerring tenner på underlippa til velnøgd smil og sa at alt blei «skinnende rent med Smil».

Zalo og andre flytande vaskemiddel laga endå høgare skumhattar over baljen, men var ikkje overtydande før godt ut på 1950-talet. Folk lærde å passa måten. Men enno finst det dei som ikkje trur på freden. Dei unner seg dobbel dose i både «det eina og det andra». Dobbelhaka blir tri-dobla, skjortekrage-nummeret stig frå 39 til 43, liv-vidda kan ikkje lenger uttrykkjast i tal. Og er det oppvasken om å gjera, står han i verste fall ikkje lenger enn til neste dag. Det er berre dei godtrugne som vaskar opp etter kvart som kopp og kniv er brukt og folket har reist seg frå bordet.

Oppvaskmaskinen er mest ikkje snakkande om. Den har hjelpt mange til fridom frå oppvaskens tyranni. Men somme vil likevel korkje ha eller sjå ei såvoren greia på kjøkkenet. Ein vinn godt med å vaska opp på den gamle måten – «ikkje fleire enn me nå er til kvar-dags» – og dessutan ser du ikkje anna enn at ein må vaska det meste på vanleg måte likevel – før ein matar det inn i den dyre, durande maskin-kjeften. Dette seier somme i munnen på dei som meiner det motsette og som minnest koss lite kjekt det var å stå på hovudet i oppvaskbaljen halve økta etter kvart måltid.

Ei jente som heitte Marta Bråtveit, (fødd 1903), var glad i heia og hyrde seg til sommar-jobb på Stranddalen turisthytte. Det var godt nok betalt og arbeidsplassen gild, men ho hadde forrekna seg. Heile sommaren fekk ho ikkje anna gjera enn å vaska opp, søla med såpevatn og vaska og turka, setja på plass og ta fram att kopp og fat og alle ting i eitt kjør.

Vaska og skitna til att. Den visa går på ein kjend melodi.

Fjellvandararane kom og kom. – «Velkommen til

Stranddalen!» sa Marta. Dei åt og åt og vinka seg av til vidare utskitningsferd frå hytte til hytte. Og Marta, ho vaska opp etter dei men fekk lite sjå opp frå oppvasken. Einaste gongene ho tykte ho opplevde litt av heia, var den dagen ho kom og den dagen ho gjekk heimatt.

Folk på finnstubb-slått i heia hadde det lettvtint med oppvasken. Dei flytte frå den eine slåtta til den andre og drog med seg ei lita gryte som vart brukt til både koking og steiking. I same gryta koka rakstejenta grynamjølsgraut til kvelds, fann seg ein lyng-visk og skura skovene bort nedmed bekken, skylde i rennande vatn, koka poteter til middag, reinska gryta for rusk med neven, hengde ho over bålet igjen – og steikte flesk i denne den einaste, den velsigna gryta. Dei drog ikkje på tallerkar men brukte flatbrødet til dét. Kvar sin kopp til surmjølka frå ryggspannet hadde dei, ofte hankelause men like gode ilåt for dét.

Dei hadde som ein hank i livet der dei sat på bakken attmed stakkstonga og la i seg, rapa inderleg og skrytte over dei nye potetene.

Dei hadde eit imponerende handalag med kniven forbi munnvikane. Gaffelen var ikkje ukjend, men langtfrå vanleg, iallfall ikkje til kvardags. Rustfritt bestikk fanst ikkje. Knivane hadde det med å rusta, men ein kunne halda dei reine med pussestein, ein ljósbrun og mjuk stein som var laga på Höganäs i Sverige og stempla ut der ifrå. Han let seg skava til pulver, og med ein våt flaskekork tok ein litt av dette pulveret og strauk fram og tilbake på knivbladet. Det blei svart, men når ein duppa det i baljen skein det fram som nytt stål.

Oppvaskvatnet forsuffa ein ikkje. Det var næring i det, meinte Brita Vasshus, (1882-1967), og derfor bar ein det ut og tømde det på blomerøtene. Men endå nyttigare var det å gi det til krøtera. Ei mjølkeku vanda ikkje å få ei halv bøtte lunka smak i livet. Ein hadde

namn på dette drikka, ein kalla det «*skolsopa*». Separatoren hadde kostesame mjølkerestar i seg og ein let dei ikkje gå i vanleg oppvask. Ein skylde dei av og bar det blakke vatnet ut til mjølkekyr i fjøset. I Norsk Ordbog av Hans Ross står det at skolsopa er «Vand hvori Mælkekarrenes og Silens indre Sider er afskyllede efter silningen.»

Kor mange er det som vil skylja såpa av oppvasken før han blir turka? Å, her er dei som ikkje bryr seg. Ein kjenner det på lukta når ein får Zalo-polert kopp under nasen, ja tykkjer radt ein får det i smaken òg.

Oppvask er ein heil vitskap utan at ein plent driv med aseptikk i kjøkken-kroken. Ta «tvøga», vaskefilla, for eksempel. Du skal skylja og hengja 'ne opp til turk, elles surnar ho fortare enn noko anna som blir surt i denne verda. Eingong fekk eg følgja Serina frå

Tacoma ut til kysten i staten Washington; ho hadde ei dotter som var gift der utmed Stillehavet. Serina var frå Suldal og brukte «talen i dalen.» Før me tok ut, sa ho til den tolege mannen sin at han fekk stella heime «som eit almindeleg mæneskje – høyre' du dét!» Me var borte frå torsdag til søndag kveld. Heimkomne, gjekk ho føre og hadde ikkje for vel skreva over dørstokken før ho song ut:

– Dette tenkt' eg! Ka ti' ska' du læra at du må 'kje gå ifrå tvågo på kjekkenbenkjen?

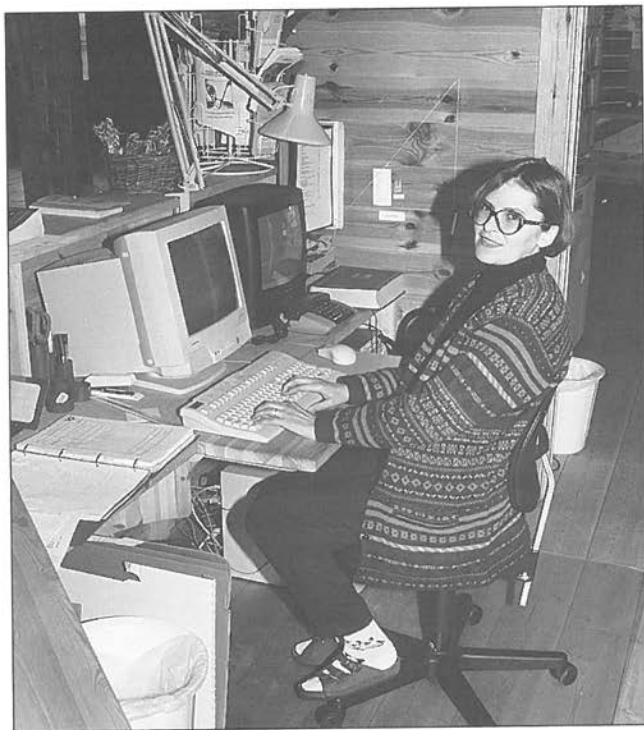
Ho opna glaset og slengde – ikkje mannen – men den sure filla langt nedi bærbuskane.

Jon Moe er ein skrivande pensjonist som bur i Suldal. Han har tidlegare vore journalist og redaksjonssekretær i Stavanger Aftenblad. Jon Moe har eit omfattande forfattarskap bak seg, og har m.a. gitt ut «Geiterams» 1992 og «Kari – ei utvandarsoge» 1994.

Årsmelding 1996

VEDTATT AV STYRET I MØTE 31. JANUAR 1997

Meldinga om verksemda ved Ryfylkemuseet i 1996 blir gitt på to måtar. Den eine er den noe omstendelege årsmeldinga som følgjer her, den andre er den tabellariske oppstillinga over måloppnåing som følgjer som vedlegg til årsmeldinga. Begge gir uttrykk for både det som er



Ryfylkemuseet bruker store ressurser på å komma ajour med registrering og katalogisering av samlingane. Her er Sanja Ignjatich i arbeid med katalogisering på database.

utført i meldingsåret, og om dei oppgåvene som står ugjorte.

Eit av hovudmåla for åra 1996—1998 er å komma ajour med katalogiseringa av samlingane. Ved hjelp av omframmme tilskott av arbeidskraft har vi kome eit langt steg på vegen mot dette målet i år. Men det står framleis mye arbeid att. Framleis er det slik at det finst uregistrert materiale i samlingane våre, og det er eit godt stykke arbeid att før alt er klassifisert og skrive inn i database. Skal vi ha full nytte av samlingane våre er det viktig at vi har godt oversyn over dei og lett kan finne tak i det vi er ute etter. Oversyn over eksisterande samlingar er også ein føresetnad for å kunne få til eit systematisk innsamlingsarbeid. Vi må derfor legge stor vekt på å finne fram til ordningar som gjer at arbeidet med å komma ajour med katalogiseringa kan halde fram.

Katalogisering av samlinga er likevel berre eit første steg i strevet med å ta betre vare på det materialtilfanget museet eig. Det er også behov for eit krafttak for å pleie, preparere og delvis restaurere samlingane. Hovudproblemet er likevel oppbevaringa av materialet. Ryfylkemuseet har i dag ikkje noe tilfredsstillande magasin. For å kunne sikre samlingane mot øydeleggingar og tjuveri er det nødvendig å få eit brann- og tjuverisikra og klimakontrollert magasin.

I tillegg til at museet har store utfordringar føre seg i arbeidet med å ta vare på samlingane, kjem det stadig inn tilbod om å ta på seg nye, og til dels omfattande oppgaver. Mange av desse tilboda er interessante, og dei kunne kvar for seg tilført museet viktige kunnskaps- og

opplevingskjelder innafor sentrale sider av Ryfylke-kulturen. Men til saman går tilbodet på oppgåver langt ut over dei ressursene museet har til rådvelde. Styret har derfor vore atterhalden til å ta på seg nye oppgåver, og har sett i verk ei arbeid med å utarbeide ein systematisk innsamlings- og forskingsplan for museet. Eit utkast til slik plan er ferdig ved utgangen av året.

Frå 1. januar 1996 fekk vi oppretta faste heile stillingar for konservatoren ved folkemusikkarkivet og for kontorfullmektigen. Dette ga likevel ingen tilvekst til arbeidskapasiteten ved museet, da stillingane var finansierte på andre måtar tidlegare. Museet har få fast tilsette i forhold til oppgåvene. Det er lagt stor vekt på å ta vare på dei meidarbeidarane museet har. Styret prøver å legge forholda til rette for fagleg utvikling, og arbeidet med internkontroll (HMS) er prioritert. Det er derfor eit paradoks at museet aldri har vore sterkare ramma av sjukefråver enn i år. Vi har hatt eit helseproblem som har gjort

at kapasiteten til personalet ikkje er blitt fullt utnytta.

Museet kan likevel vise til eit breidt tilbod av utoverretta tenester. Vi kan vise til auka besøk ved avdelingane, og ei rekke tilskipingar, foredrag, undervisningsoppdrag, publikasjonar og rettleiingstiltak. Vi trur dette tilbodet er til glede både for fastbuande og tilreisande.

MEDLEMMANE

Ved utgangen av meldingsåret var det 690 medlemmar og abonnentar som hadde betalt kontingent for 1996. Det er 58 færre enn året før. Det ser såleis ut til at vi har tapt ein del av den tilveksten vi fekk etter vervekampanjen i 1995. I 1996 har det ikkje vore gjennomført noen spesielle kampanjer for å teikne medlemmar i museet eller abonnentar på årsskriftet

Medlemmane fordelar seg slik mellom dei ulike kommunane:

MEDLEMMAR OG ABONNENTAR I RYFYLKEMUSEET 1995—1996		
Kommune	1995	1996
Finnøy	87	74
Forsand	10	9
Hjelmeland	61	56
Kvitsøy	5	4
Rennesøy	47	41
Sauda	84	78
Strand	27	26
Suldal	221	203
Andre	157	153
Abonnentar	49	46
SUM	748	690

ÅRSMØTET

Årsmøtet for medlemmane i museet blei halde i Nesa-sjøhuset på Sand 19. april 1996. Det møtte fram 16 medlemmar. Møtet blei leia av styreleiaren.

Det var ingen merknadar verken til årsmeldinga eller rekneskapen slik desse blei lagt fram frå styret.

Valnemnda hadde lagt fram slikt forslag til val:

Styremedlem for 2 år: *Arnulv Honerød*, Sauda (ny)

Varamedlem for 2 år: *Solveig Fisketjøn*, Suldal (attv.)

Begge blei valde ved akklamasjon.

Knut O. Staurland hadde sagt frå seg attval til valnemnda. Etter forslag frå styraren og styreleiaren blei det etter dette vald slik valnemnd:

Njål Tjeltveit, Hjelmeland (ny)

Gunnvor Bakka, Suldal (attval)

Aslaug Astad, Sauda (attval)

Under drøfting av handlingsprogrammet for perioden 1996—1999 tok årsmøtet særleg opp spørsmål kring

bevaring av gjenstandar som var gitt til museet, særleg i Erfjord, medlemsengasjementet og informasjonen til medlemmane og utviklinga mot ei meir sentralisert og byråkratisert styring av museumsstellet. Det blei ikkje sett fram noen forslag om uttale til handlingsprogrammet.

For å få til ei betre samordning av utskiftingar i styret, hadde styret lagt fram forslag om endringar i tidspunktet for avvikling av årsmøtet og i funksjonstida til styremedlemmane. Endringsforslaget fekk samrøystes tilslutning. Dei nye vedtektene blir sendt ut som vedlegg til denne årsmeldinga.

Årsmøtet blei avslutta med at Anne Margrethe Myhre frå Suldal husflidslag fortalde om arbeidet med å leite opp og rekonstruere pinnhuene frå Suldal.

STYRET

Utanom skifte av eit av dei årsmøtevalde medlemmane i styret, har dei tilsette vald nytt varamedlem for inneverande 2 års periode. Styret har etter årsmøtet vore slik samansett:

STYREMEDLEMMAR OG VARAMEDLEMMAR I RYFYLKEMUSEET 1996			
Styremedlem	Varamedlem	Representant for	Funksjonstid
Arnulv Honerød	Solveig N. Fisketjøn	Medlemmane	1996–1997
Trygve Brandal	Jan Ringstrand		1995–1996
Marie Gangenes	Norleiv Haugvaldstad	Kommunane	1996–1997
Helge Bendiksen	Ståle Eggebø		
Børge Skeie	Arild Winterhus	Vertskommunen	1996–1999
Rolf Egil Teig	Signy Nerheim	Fylkeskommunen	1996–1999
Gaute Berge Nilsen	Björg Jorunn Myhre	Tilsette	1996–1997

Styret konstituerte seg i styremøte 3. mai. *Børge Skeie* blei attvald som styreleiar og *Trygve Brandal* blei attvald som nestleiar i styret.

Styret har hatt 4 møte i meldingsåret, og har behandla 28 saker. Møta er haldne i Suldal, Hjelmeland, Finnøy og Sauda, og styret har dei fleste stadene møtt representantar for den administrative og politiske leiinga av kultursektoren i kommunane.

Utanom arbeidet med handlingsprogram, budsjett, årsmelding og rekneskap har styret dette året særleg arbeidd med overtakinga av hovudbygningen på Håland i Erfjord, ulike tilbod om tilvekst til samlingane og styring av ulike prosjekt. Styret har gitt uttale om fylkeskommunen sin Handlingsplan for lokalmusea/friluftsmusea og om NOU 1996:7 Museum. Styret har og uttalt seg positivt om overføring av heile arbeidsgjevaransvaret frå fylkeskommunen til museumsstyret.

Styreleiaren har deltatt i møta i Museumsrådet for Rogaland.

PERSONALET

Frå 1. januar 1996 fekk museet utvida dei halve stillingane til kontorfullmektigen og konservatoren ved folke-musikkarkivet til heile stillingar. Ryfylkemuseet har etter dette 5 faste stillingar, men har også dette året hatt tilgang til ein del omframme midlar og prosjektmidlar som har gjort det muleg å engasjere fleire personar. I alt 10 personar har arbeidd ved museet i meir enn halv stilling. I tillegg kjem ei rekke korttidstilsette, slik at det samla talet på tilsette har kome opp i 45 personar. Attåt dette kjem ei rekke frivillige som har deltatt i ulike tiltak og på ulike dugnadar. Vi har ikkje noe samla oversyn over kva denne arbeidsinnsatsen utgjer, men finn grunn til å trekke fram *Alf Marvik* som i lange periodar har deltatt som frivillig og ubetalt assistent for handverkaren.

Dessverre har vi i stor grad vore ramma av sjukdom

dette året, slik at kapasiteten ikkje har vore utnytta fullt ut. Vi har såleis ikkje nådd alle dei måla vi hadde sett oss, og har måtta tenkje igjennom situasjonen også på lengre sikt, slik at vi skal vera i stand til å utføre prioriterte oppgåver sjølv om vi i periodar skulle måtte drive museet med redusert mannskap. Ein av konsekvensane vil måtte vera at vi i større grad må sikre oss at ressursene er tilgjengelege før vi tar på oss nye oppgåver.

Vi har også i år sett eit problem som vi har vore klar over ei tid, dette at det kan vera vanskeleg å rekruttere kvalifisert arbeidskraft til å utføre det arbeidet vi vil ha gjort. I år har dette særleg ramma bygningsvernprosjektet, der vi ikkje har greidd å få leigd inn den arbeidskrafta vi hadde planlagt, noe som har ført til at prosjektet er forseinka i forhold til framdriftsplanen.

Tiltaket med avvikling av eit personalseminar blei følgt opp i år, med besøk på Voss folkemuseum og etterfølgjande seminar. Etter to år virkar det som om røyns-lene med slike seminar er så positive at dei vil gå inn som ein fast del av personaladministrasjonen. Det blir i tillegg halde kvartalsvise personalmøte på museet.

TILSETTE I FASTE STILLINGAR:

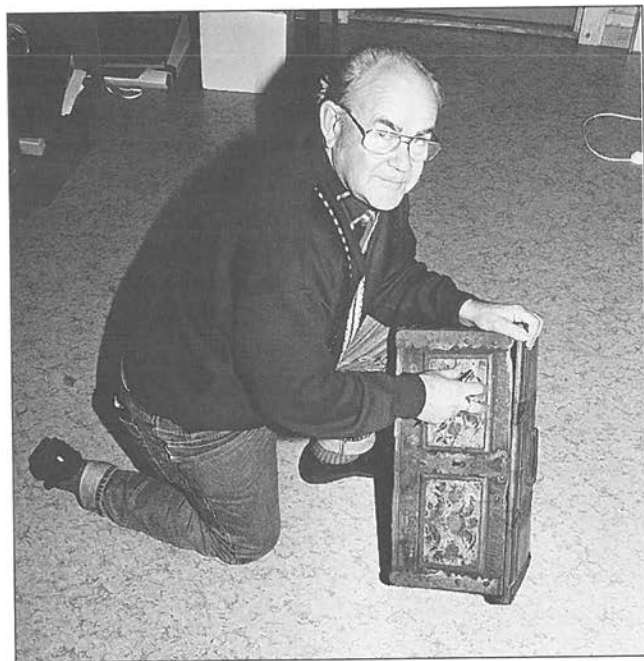
Desse har vore tilsette i faste stillingar i meldingsåret (alle stillingane er heile stillingar):

Roy Høibo, førstekonservator/styrar
Kjell Johnsen, museumshandverkar
Ruth Anne Moen, konservator folke-musikkarkivet
Björg Jorunn Myhre, kontorfullmektig
Gaute Berge Nilsen, avdelingsleiar

TILSETTE I MELLOMBELS STILLINGAR:

Desse har vore engasjerte i ulike stillingar ved museet gjennom det meste av året:

Trygve Brandal, forfatter (sau og hei), 20%
 Ernst B. Drange, konservator (byggdebok), 100%
 Maria Corazon Dørheim, reihaldar, 20%
 Grete Holmboe, arkitekt (byggningsvern), 50%
 Sanja Ignjatic, kontorassistent (arbeidsplass for flyktning), 80%
 Åse Jensen, registrator (tilsett i Hjelmeland kommune), 100%
 Oddwar Rønning, registrator, 88%
 Njål Tjeltveit, forfatter (sau og hei), 20%
 Ommund Berge, tilsynsmann, 3%
 Olav I. Ofteidal, tilsynsmann, 3%
 Øystein Randa, tilsynsmann, 3%
 Kari Furre, tilsynsmann, 3%



Oddwar Rønning har arbeidd med registrering av uregistrerte gjenstandar på Røynevarden og i Erfjord bygdemuseum.

KORTTIDSTILSETTE:

Desse har vore tilsette for eit stuttare tidsrom:

Valborg Berge, reinhaldar
 Sigrun Jensen, reinhaldar
 Wenke Johnsen, reinhaldar

Trygve Bjørnebo, omvisar
 Jon Bråtveit, omvisar
 Olav Eggebø, omvisar
 Ingrid Høibo, omvisar/ekstrahjelp
 Karoline Høibo, omvisar
 Rolf Jacobsen, omvisar
 Osmund Klungtveit, omvisar
 Kjersti Moe, omvisar
 Torunn Nessa, omvisar
 Kristin Oma, omvisar
 Håvard Sjøvoll, omvisar
 Ivar Smørgrav, omvisar
 Elin Steinsbø, omvisar
 Ina Therese Wigelius, omvisar
 Laurensa Wigestrang, omvisar

Ørjan Drange, ekstrahjelp/omvisar
 Marianne Dypå, ekstrahjelp
 Maria Hetland Hoff, ekstrahjelp
 Else Ljungstrøm, ekstrahjelp/omvisar
 Else Marie Losnegård, ekstrahjelp
 Siri Dyvik, instruktør (folkemusikk)
 Synne Frogner, instruktør (folkemusikk)
 Brit Guggedal, instruktør (folkemusikk)
 Tore Jamne, instruktør (folkemusikk)
 Jon Jelmert, instruktør (folkemusikk)
 Nils S. Økland, instruktør (folkemusikk)

INTERNKONTROLL

Museet er medlem av Suldal kommunale bedriftshelseteneste (SKB), og har meldt inn alle som er tilsette i halv stilling eller meir for ein periode på minst eitt år. I meldingsåret har museet hatt 8 innmeldte i bedriftshelsetenesta. Dei same er også innmelde i pensjonsordning gjennom KLP.

Bedriftshelsetenesta organiserer arbeidet sitt slik at det med jamne mellomrom innkaller alle tilsette i bedrifta til helsekontroll, samtidig som dei har ein gjennomgang av arbeidsplassen. Etterpå blir resultatene av undersøkingane drøfta i felles møte. Ryfylkemuseet har hatt slik undersøking i år. Resultatet viste at det finst ein del stressfaktorar i organisasjonen som kan gjera han sårbar. Bedriftshelsetenesta konkluderte på følgjande måte:

Det kan sjå ut som det gode sosiale miljøet er med på å halde symptomaksane i helseprofilen nede. Arbeidsmiljøet i Ryfylkemuseet ber preg av sjølvstende. Miljøet er lite og sårbart. Derfor er det spesielt viktig å prioritere HMS-arbeid og ta vare på og utvikle det kollegiale samholdet. Det er en risiko for at einskilde arbeidsoppgåver kan føre til understimulering. Den einskilte arbeidstakar vil vera tent med å tenke førebygging i høve til eigen helserisiko.

Rapporten blei drøfta i møte med BHT 12. juni der dei fleste av dei tilsette var til stades, men er seinare ikkje følgt opp med handlingsplan eller dokumenterte tiltak for å gjera noe med dei problema som det blei peika på.

BHT har seinare vurdert arbeidsplassen til kontorfullmektigen spesielt, og gitt uttale om denne.

Sjukefråveret mellom dei 8 som er innmeldte i bedriftshelsetenesta utgjer i alt 140 dagar. Dette tilsvarar 8,3% av den samla arbeidstida. Det tilsvarande talet i

1995 var 2,8%. Det store sjukefråveret skuldast i hovudsak langtidsfråver hos 3 av dei tilsette. Men her er også ein del korttidsfråver. 4 av dei tilsette har ikkje hatt fråver grunna eigen sjukdom i det heile.

Fråversstatistikken og arbeidshelsekontrollen til bedriftshelsetenesta fortel oss at Ryfylkemuseet har eit helseproblem. Dei tyngste langtidsfråvera ligg det utanfor museet å ha noen innverknad på, men det kan vera nødvendig å vurdere tiltak for å søke og redusere ein del av det øvrige fråveret. Mulege tiltak kan vera organisering av arbeidet, innreiing av arbeidsplassane, og tiltak for å stimulere til helseførebyggjande bruk av fritida.

Det er elles gjennomført ymse tiltak også dette meldingsåret. I februar blei det, i samarbeid med Sand/Suldal Røde Kors, gjennomført kurs i førstehjelp. I mai blei det, i samarbeid med brannsjefen i Suldal, gjennomført kurs i brannsikring.

I april gjennomførte museet ei årleg arbeidsmiljøundersøking. I samarbeid mellom leiar og verneombod blei det sett opp ein protokoll der ein planla ein del tiltak som følgje av undersøkinga. Dei fleste av tiltaka i protokollen er gjennomførte.

KOMPETANSEHEVING

Styret har lagt stor vekt på å utvikle kunnskapane og kompetansen til dei tilsette. I handlingsprogrammet for 1996 er det tatt inn som eit mål at kvar tilsett skal få høve til å delta på minst 2 faglege reiser (kurs, seminar e.l.) i året. I praksis viser det seg at dei tilsette har ulike høve til å delta på slike kurs. Tilbodet av kurs er ulik for dei ulike yrkesgruppene i museet, og høvet til å få andre enn museet til å betale for seg er enda meir ulikt fordelt. Eit tilbod til alle er det personalseminaret som i år blei arrangert for andre gong. Seminaret var på Voss 3.-4. september.

Eit oversyn over deltakinga på eksterne kurs, seminar

eller konferansar heilt eller delvis betalte av museet viser følgjande:

Ernst Drange	1
Grete Holmboe	1
Roy Høibo	4
Kjell Johnsen	2
Ruth Anne Moen	3
Björg Jorunn Myhre	2
Gaute Nilsen	3

Øvrige tilsette har ikkje deltatt på eksterne kurs.

Nedanfor følgjer eit samla oversyn over dei aktivitetane personalet har deltatt i for å auke sin eigen kompetanse:

Ernst Berge Drange

- Landskonferanse om kulturhistorisk materiale og elektronisk formidling, Førde 17.–18. april, Landslaget for lokal- og privatarkiv og Norsk kulturråd
- Kurs i bruk av internett, Sand 17. juni, Michael Willig

Grete Holmboe

- Kurs i bruk av internett, Sand 17. juni, Michael Willig
- Tradisjonsbåren kunnskap om virke, Forsand 12.–13. november, Stiftinga Landa

Roy Høibo

- Leiarutviklingsprogram i museumssektoren, Nore-sund 9.–12. januar, Tønsberg 12.–15. mars og Sand 5.–6. september, Norsk Museumsutvikling (NMU)
- Etnologseminaret 1996, Sundvollen 25.–27. januar, Norsk Etnologforening i samarbeid med Universiteta i Oslo og Bergen
- Styremøte i the International Committe for Regional Museums (ICR), Nederland 20.–24.mars

- Kurs i bruk av internett, Sand 17. juni, Michael Willig
- Sikringskurs, Suldal 20.–21. juni, Fylkeskultursje-fen og Riksantikvaren
- Konferanse om NOU 1996:7 Museum – mangfald, minne, møtestad, Oslo 17. september, Norges Museumsforbund
- Konferanse om forskning i musea, Asker 26.–27. september, Norges forskingsråd
- Forskarkurs, Voss 17.–18. oktober, Norges for-skingsråd
- Studiereise (kulturstipend) til Nord-Irland 28. okto-ber–10. november, Rogaland fylkeskommune

Roy Høibo er sekretær i the International Committee for Regional Museums (ICR). Han er også engasjert som tilkalt sensor ved etnologstudiet ved Universitetet i Bergen.

Kjell Johnsen

- Kurs i milebygging, Avaldsnes 7.–8. juni, Karmøy kommune
- Sikringskurs, Suldal 20.–21. juni, Fylkeskultursje-fen og Riksantikvaren
- Tradisjonsbåren kunnskap om virke, Forsand 12.–13. november, Stiftinga Landa

Ruth Anne Moen

- Seminar om utgiving av folkemusikk, Bergen 22.–23. januar, Arne Bjørndals samlinger i samarbeid med Ole Bull Akademiet og Lærarskulen på Stord
- Møte i «Forum for folkemusikk- og folkedanstil-sette», Hundorp 9. februar
- Årsmøte og seminar i Norsk Folkemusikklag, Hun-dorp 10.–11. februar
- Innføring i registrering av dans, Trondheim 11.–12. mars

- Kurs i bruk av internett, Sand 17. juni, Michael Willig
- Mellomfag i dansekunnskap, Trondheim 18.–22. september og 6.–10. november, Norges Teknisk-Vitenskaplige Universitet

Ruth Anne Moen er leiar i Norsk Folkemusikklag og styremedlem i Rådet for folkemusikk og folkedans.

Björg Jorunn Myhre

- Fagmøte i foreningen Museumsarbeidere i Rogaland (MIR), Forsand 20. mars
- Kurs i utstillingsarbeid, Sand 10. april, Ryfylkemuseet
- Kurs i bruk av internett, Sand 17. juni, Michael Willig
- Kurs i plakatskriving, Stavanger 6. november, MIR

Gaute Berge Nilsen

- Multimedia i reiseliv og museer, Lillehammer 14.–15. mars, Maihaugen – De Sandvigske Samlinger, Høgskolen i Lillehammer og Olympia Utvikling Troll Park
- Kurs i bruk av internett, Sand 17. juni, Michael Willig
- Sikringskurs, Suldal 20.–21. juni, Fylkeskultursjefen og Riksantikvaren
- Årsmøte og fagseminar, Kirkenes 30. mai–2. juni, Norske kunst- og kulturhistoriske museer (NKKM)
- Konferansen «Vor Ort und Weltweit», Wien 21.–26. september, Education and Cultural Action (ICOM/CECA)

INTERNASJONALT SAMARBEID

Styresmaktene understrekar gong på gong kor viktig det er at norske museum og tilsette innafor musea er aktive innafor internasjonalt museumsarbeid. Bakgrunnen for dette er ikkje minst behovet for å tilføre det norske museumsmiljøet ny kunnskap om museumsarbeid. I

NOU 1996:7 blir det lista opp ei rekke punkt for å legge forholda betre til rette for slikt samarbeid.

Utvegane til å delta i internasjonalt arbeid har vore ganske gode i Rogaland i perioden frå generalkonferansen til ICOM i Quebec i 1992 og fram til generalkonferansen i Stavanger 1995, og tilsette ved Ryfylkemuseet er mellom dei som har hatt glede av romslegare tilskott til slike aktivitetar. Ved sidan av deltaking i møte og konferansar, har dette arbeidet ført til innleiande drøftingar om to tiltak som kan føre til eit sterkare internasjonalt engasjement.

Det mest konkrete er eit arbeid for å utvikle Ryfylkemuseet og Down County Museum i Nord-Irland til vennskapsmuseum. Ideen har oppstått gjennom det samarbeidet styrarane for desse to musea har hatt i styret for the International Committee for Regional Museums (ICR), og fekk god hjelp til å utviklast vidare da styraren for Ryfylkemuseet fekk tildelt Rogaland fylkeskommunes kulturstipend for 1996. Ein håper nå at tiltaket kan bli oppfatta som eit pionerprosjekt hos løyvende styresmakter, slik at det kan reisast midlar til ulike utvekslingstiltak, studieturar og andre former for samarbeidsprosjekt.

Det andre tiltaket bygger på eit initiativ frå Rogaland Kurs- og Kompetansesenter som har oppfordra oss til å søke om å få bygningsvernprosjektet vårt vurdert som ein muleg samarbeidspartnar i eit internasjonalt samarbeid innafor ramma av EØS-avtalen. Slik søknad blei sendt i mai, men det har ikkje kome noen tilbakemelding på søknaden.

FINANSIERING OG ORGANISERING

Det samla driftstilskottet frå fylkeskommunen var i år på kr. 2.123.757,-. Inkludert i overføringa frå fylkeskommunen er statstilskottet til museumsstellet og tilskottet frå vertskommunen. Tilskottet i 1996 utgjorde ein auke



Gjennom organisasjonen International Committee for Regional Museums har Ryfylkemuseet utvikla eit samarbeid med Down County Museum i Nord-Irland. I ein plan for sterkare internasjonalt samarbeid som Norsk Museumsutvikling har fått utarbeidd er dette samarbeidet foreslått som eit pilotprosjekt. Bildet er frå eit møte mellom musea. Frå venstre: Jill Carr, ansvarleg for samlingane, Brian Turner, direktør, Roy Høibo, styrar ved Ryfylkemuseet og Patricia Barone, administrator.

på kr. 214.142, eller 11% frå året før. Utvidinga av budsjettet var knytta til utviding av konservatorstillingen ved folkemusikkarkivet frå 1/2 til 1/1 stilling.

Ut over den ordinære drifta har det også i år lukkast å gjennomføre ei rekke tiltak ved hjelp av omframme løyvingar. Det går fram av omtalen nedanfor og av rekneskapen kva tiltak dette er, men det kan vera grunn til å peika på at den verksemda som går føre seg for slike midlar er like stor som den verksemda som går føre seg for ordinære driftsmidlar. Dei samla inntektene til museet har i 1996 vore kr. 4.264.676, medan utgiftene har vore kr. 4.694.837. Etter justering for overførte løyvingar, sit vi att med eit underskot på drifta på kr. 106.376 som blir dekkja av tidlegare overskott.

Det er ikkje tatt nye initiativ for å få til noen form for økonomisk samarbeid med kommunane dette året, men styret har lagt stor vekt på å halde god kontakt med kommunane gjennom sitt eige møteprogram, gjennom informasjon i møta til dei organa som har ansvar for kultur-

sektoren i kommunane og gjennom distribusjon av saksapir og meldingar.

Internt har vi gjennomført ei oppgradering av lønningsarbeidet gjennom innkjøp, installering og igangsetting av lønningsprogrammet LEXI-lønn. Museet fører både lønn og rekneskap sjølv. Rekneskapen blir revidert av fylkesrevisjonen, og det er sjeldan større spørsmål eller merknader til rekneskapen.

Det ligg eit stort potensiale i ytterlegare automatisering av både det administrative og det faglege arbeidet ved museet, men det krev etter måten store ressurser og det stiller store krav til utvikling av data-kompetanse hos personalet. Det er dessutan eit problem at utviklinga av programvare som er spesialutvikla for små og mellomstore museum går seint.

DELTAKING I ANDRE TILTAK

Museet deltar i drifta av andre institusjonar og organisasjonar gjennom representasjon i styreorgana. I år har vi hatt desse verva:

Fortidsminneforeningen, avd. Rogaland, Gaute Berge Nilsen (styremedlem)

The International Committee of Regional Museums (ICR), Roy Høibo (sekretær)

Norsk Folkemusikklag, Ruth Anne Moen (leiar)

Rogaland fylkeskommune, samarbeidsutvalet for felles konserveringstenester i Rogaland, Gaute Berge Nilsen

Rogaland Museumsråd, Børge Skeie og Roy Høibo (leiar)

Rådet for folkemusikk og folkedans, Ruth Anne Moen (styremedlem)

Stiftelsen Sauda Lokalarkiv, Ernst Berge Drange (sekretær)

Suldal kommune, nemnd for Johan Veka-jubileet, Ernst Berge Drange

FORSKING, INNSAMLING OG BEVARING

Ryfylkemuseet har dette året tatt eit krafttak for å komma ajour med registrering og katalogisering av samlingane. Ved hjelp av eigne midlar og ulike former for tilskott frå andre har det vore muleg å engasjere omfram arbeidshjelp til registrering og katalogisering, og det er kjøpt inn ny maskinvare og programvare for å lette innlegginga av data i database. Ulike forhold gjorde at vi likevel ikkje kom så langt som vi hadde tenkt, og det står framleis att ein del arbeid før alt materiale som museet har i si eige er katalogført på tilfredsstillande måte.

Etter sterke oppmodingar frå styresmaktene er det utarbeidd eit forslag til innsamlings- og forskningsplan for perioden 1997–2000. Planen vil bli behandla i styret på nyåret 1997, og vil legge grunnlaget for eit meir systematisk arbeid med innsamling til museet. Vi håper at han også skal bidra til ei arbeidsform som skaper meir samhandling mellom dei tilsette, og mellom museet og omgjevnadane. Men han betyr samtidig at museet må ta den belastinga det vil føre med seg å seia nei takk til ein del tilbod.

Ved kontroll i to av dei lokala som blir brukte til magasinering av gjenstandar, viste det seg at klimaet her er svært ugunstig, og at samlingane er utsette for ulike nedbrytande prosessar. Som vertskap for eit sikringskurs i sommar, fekk vi også stadfesta at sikringa av samlingane er svært mangelfullt. Behovet for eit klimakontrollert og brann- og tjuverisikkert magasin er prekært.

INNSAMLING

Tilveksten til samlingane i 1996 har vore slik:

Bygningar

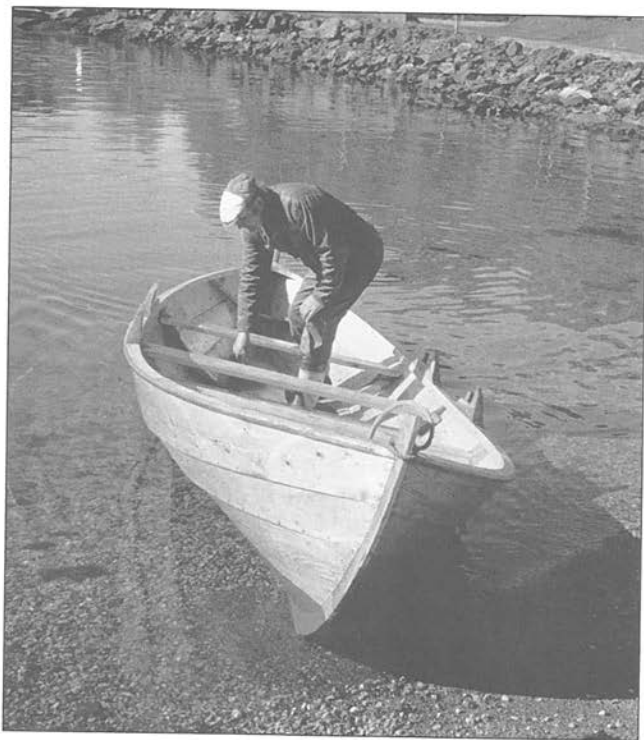
Museet har kjøpt hovudbygningen på Håland i Erfjord. Kjøpet er finansiert med støtte frå Suldal kommune, Rogaland fylkeskommune og Norsk kulturråd.

Gjenstandar

Det er registrert 15 aksesjonar (tilvekstføringar), som omfattar gåver frå Per J. Austarheim, Eli Hærem Johansen, Bjørg Jørgensen, Kristen Jørmeland, Knut Holmboe, Brit Holgersen, Aud Guggedal, Hiimsmoen barnehage, Magne Mehus, Ingvald Svandal, Sigrid Reinsnos, Gunnar Lunde, Svein Harald Vikse og Erling Hiim.

På auksjon i Hylen blei det kjøpt inn noe steinreiskap til bygningsvernprosjektet.

Gjennom ein sponsoravtale med Saga Petroleum A/S



Båtbygger Olav Anvik lender ny færing til museet i Jelsavågen. Gjennom ein sponsoravtale med Saga Petroleum A/S har vi fått midlar til innkjøp og dokumentasjon av to robåtar. Den eine er innkjøpt frå båtbygger Olav Anvik, Halsnøy i Ryfylke.

har vi fått midlar til innkjøp og dokumentasjon av to robåtar. Den eine er innkjøpt dette året frå båtbyggjar Olav Anvik, Halsnøy i Ryfylke.

Aksesjonane omfattar i alt kring 60 gjenstandar, noen lovbøker og 2 tidsskriftseriar.

Foto

Museet har fått inn 2 store gåver med fotomateriale. Den eine etter tidlegare bokhandlar Julius Bårdsen, Sand, tilsaman omlag 4000 foto av ulike slag fotomateriale. Den andre etter skogreisingsleiar Kveim, Sauda, tilsaman omlag 3500 lysbilde.

I tillegg kjem følgjande opptak gjort av museet:

377 dias
144 svart/kvitt foto
92 reprofoto

Privatarkiv

Museet fekk ein stor tilvekst til privatarkivsamlinga gjennom overføring av privatarkivet etter R & T Rasmussen. Arkivet var ei deponering frå Marie og Lars Rasmussen og omfattar 134 einingar, eller tilsaman 5,5 hyllemeter.

Museet har elles mottatt gåver til privatarkivsamlinga frå SR-bank, Sand og Sand Sanitetsforening. Frå Lars Løland er det innlevert nytt tilfang av manuskript etter forfattaren Rasmus Løland.

Folkemusikkarkivet

Spoleband	7
Originalkasettar	7
Arbeidskasettar	4
Videoband	2
Dat-kasettar	15

Ut over den tilveksten som er registrert dette året, har styret til vurdering tilbod om overtaking av jekta «Brødrene af Sand», eiegenen «Knutatre» i Hellandsbygd, Sauda og eit bedehus i Strand. Styret har dessutan sagt seg interessert i å innlemme «Hiim-saga» i samlingane, dersom det let seg gjera å finansiere gjenreisinga av ho.

KATALOGISERING AV SAMLINGANE

Museet har brukt nære innpå 21/2 årsverk omfram arbeidskraft dette året for å arbeide med registrering og katalogisering av samlingane. Resultatet av innsatsen er slik:

Kolbeinstveit:	Nyregistreringar	253
	Foto av gjenstandar	262
Erfjord:	Nyregistreringar	515
	Foto av gjenstandar	500
	Registrert i database	108
Viga:	Nyregistreringa	187
Sauda:	Gjenstandar registrert i database	1352
	Foto registrert i database	2217
Fotosamlinga:	Reprofoto frå Jelsa	220
	Grovsortering	
	Bårdsen-samlinga	4000
	Registreringsfoto	
	bygningsvern (dias)	733
Klypparkivet:	Klassifisert og ordna avisutklipp	893
Forholdet mellom utført og gjenståande arbeid skulle gå fram av følgjande tabell:		

OVERSYN OVER SAMLINGANE		
MATERIALTYPE	SAMLA TILFANG	KATALOGISERT OG REG. I DATABASE
Bygningar	Oppmålte og teikna 3 Planteikningar 12 Oppmålingar 3 Andre bygningar 43 SUM 61	Det er førebels ikkje aktuelt å legge bygningsarkivet inn i database
Gjenstandar	Røynevarden 166 Kolbeinstveit 1096 Kvednahola 44 Sand ca. 2900 Hustveit 495 Industriarb.museet 528 Jelsa 67 Barkeland 457 Erfjord ca. 2000 Håland 41 Viga 336 SUM ca. 8.100	Røynevarden 166 Kolbeinstveit 668 Sand 1408 Hustveit 495 Industriarb.museet 528 Erfjord 108 SUM
Foto	Gjenstandsreg. 7212 Repro ca. 7600 Bårdsen-saml. ca. 4000 Kveim-saml. ca. 3500 Andre sv/kv 4200 Andre dias ca. 4700 KRY 910 SUM ca. 32.000	Gjenstandsreg. 2442 Repro 7420 Bårdsen-saml. 101 Kveim-saml. 0 Andre sv/kv 0 Andre dias 0 KRY 733 SUM 10.696
Lydband	Kasettar 412	Det finst bandprotokoll på alle, dei fleste er dess utan avskrivne, men det finst ingen katalog.
Papir	Privatarkiv 33 hm Saksarkiv 37 hm Prosjekt 4 hm	
Folkemusikkarkivet	Spoleband 298 Kasettar (orig.) 46 Kasettar (arb.) 97 Dat 31 Noter (melodiar) 1052 Tekster 567 Videoband 24	Dei oppgitte tala for folkemusikkarkivet gjeld registrerte, men ikkje katalogiserte samlingar.

BEVARING OG SIKRING

I samband med nyregistrering av gjenstandssamlingane blir det også utført enkle former for pleie og preparering av gjenstandane. Dette er gjort både i Viga, Erfjord og på Kolbeinstveit. Samtidig avdekker gjennomgangen av samlingane store manglar med omsyn til klimakontroll og skjerming mot skadedyr og andre nedbrytande angrep på gjenstandane. Dei største problema har vi i Erfjord, der ein uheldig kombinasjon av ugunstig klima og mangelfulle bygningar gjer at gjenstandane tar skade. Men det er i år også oppdaga angrep av skadedyr og rust i det vi kan kalle hovudmagasinet til museet i Tysdal-verkstaden på Sand. Ved målingar utført av den nyoppretta konserveringstenesta for musea i Rogaland hausten 1996 blei det registrert alarmerande høgt fuktinnhald i lufta i dei romma som vi bruker til magasinering. Dette er problem vi ikkje kan løyse utan å skaffe oss bygningar som er eigna til formålet, og det hastar.

Ein annan grunn til at museet må få seg eigna magasinbygning er behovet for betre sikring av samlingane. Ryfylkemuseet var i år vert for eit sikringskurs arrangert av fylkeskommunen i samarbeid med Riksantikvaren, og det blei avdekkja store manglar i sikringa av både bygningar og samlingar. Det viktigaste punktet i sikringsplanen til museet er reising av ny magasinbygning.

Dei største vedlikehaldsarbeida på bygningar har i år skjedd på Håland og Jelsa. Taka både på Homannsbua og Målastova på Håland er lagt om. På Målastova er det også skifta ein del kledning. I Jelsa skulemuseum er lettveggane som blei sette opp da huset ei tid blei brukt som legekontor fjerna, og ein har fått eit større rom ved sidan av skulestova som blir brukt til utstillingsformål om sommaren.

Ved folkemusikkarkivet finst det i dei fleste tilfella berre eit eksemplar av opptak. For sikringsformål vil det vera behov for å laga brukskopiar av alle opptak.

FORSKING OG UTVIKLING

Arbeidet med *Suldal kultursoge – Gards- og ættesoga for Sand* har pågått i 31/2 år og skal vera ferdig hausten 1997. Ved utgangen av året hadde arbeidet kome så langt at første utkast til manuskript for 13 av i alt 39 gardsnummer var ferdig. Arbeidet blir finansiert av Suldal kommune og skjer i samarbeid med ei bygdeboknemnd oppnemnt av kommunen.

Arbeidet med soga om sauene blei avslutta med utgiving av boka *Sau og hei – Sauehald og heiaføring i Ryfylke og på Haugalandet* i oktober. Arbeidet blei finansiert gjennom tilskott frå sau- og geitalslag, beite- og sankelag, kommunar og bedrifter og skjedde i samarbeid med ei styringsgruppe oppnemnt av kommunane og sauelaga. Dersom salet av boka går godt er det meininga arbeidet skal følgjast opp med ei soge om geita.

Prosjektet *Bygningsvern i Ryfylke* kom ut med sine første rapport i januar. Rapporten handlar om bygging med stein. Manuskriptet til rapport nr. 2, som handlar om konstruksjonar i tre, var ferdig til jul, og vil bli publisert i januar 1997. Det har vist seg vanskeleg å få leigd inn nødvendig arbeidshjelp til prosjektet, og det er såleis noe forseinka i forhold til den opphavslege framdriftsplanen. Arbeidet blir finansiert gjennom tilskott frå Suldal kommune, Suldal utviklingsselskap, DU i Ryfylke, Ryfylkefondet, BU-fondet og fylkesskulestyret, og skjer i samarbeid med ei styringsgruppa med medlemmar frå kommunen, museet, Suldal vg. skule og BU-fondet.

På oppdrag frå Suldal kommune har museet gjennomført ei evaluering av registreringa av faste kulturminne i Suldal, og har halde fram med utarbeiding av forslag til ein *kulturminneplan for Suldal*. Rapporten frå evalueringa blei oversendt kommunen i starten av året, og første utkast til kulturminneplan blei drøfta med representantar for kommunen i november. Denne skal vera ferdig innan mars 1997.

Tidleg på året blei sluttrapporten frå prosjektet «*Ryfylkeprodukt – frå ide til næring*» utgitt i samarbeid med foreninga Ryfylkeprodukt. Det har vore arbeidd vidare for å finansiere ei muleg utgiving av ei praktbok om formgiving i Ryfylke.

Ryfylkemuseet var i åra 1990–1994 engasjert i arbeidet med å planlegge eit muleg prosjekt for *bygging av eit trefartøy* på Jelsa. Arbeidet blei ført fram til eit forprosjekt finansiert av Suldal kommune og Rogaland fylkeskommune, men det viste seg at det ikkje let seg realisere. Interessentar i Stavanger har seinare arbeidd vidare med prosjektet, og inviterte i år til deltaking i ei stifting som skal ha til formål å bygge ein skonnertbrigg i Stavanger. Styret takka nei til denne invitasjonen, og det er ved utgangen av meldingsåret invitert til ei møte for å avvikle prosjektorganisasjonen. Ein håper at materialet frå forprosjektet kan bli verande i Ryfylkemuseet.

I Viga er det arbeidd med vidareutvikling av den *frukthistoriske hagen*, men det har ikkje lukkast å finne noen løysing på behovet for areal til utplanting av fleire sortar. Hjelmeland kommune har løyvd pengar til eit forprosjekt for å få til ei betre formidling av kunnskapane

om fruktdyrkinga i Ryfylke. Arbeidet med dette prosjektet må få høg prioritert i året som kjem.

Kvitsøy kommune har invitert Ryfylkemuseet til å delta i utviklinga av eit *humarmuseum*. Tanken er at humarmuseet skal dele hus med eit forskingsprosjekt som skal arbeide med metodar for utsetting av hummerengel. Eit forsøk på samarbeid med Vestnorsk Industri- stadmuseum i Odda og Norsk Industrierbeidermuseum på Rjukan om eit forskingsprosjekt retta mot *ungdomskultur på einsidige industristader* stranda på for store krav til eigeninnsats frå museet. Eit forsøk på å skaffe midlar frå Norges forskingsråd til ei gransking av «*bygdeutviklinga*» førte heller ikkje fram. Vi må registrere at dei sterke oppfordringane om å styrke forskingsinnsatsen ved musea ikkje blir følgt opp med løyvingar som gjer det muleg å ta opp slike oppgåver. Ein sit og att med ei kjensle av at det kan vera vanskeleg å få gjennomslag for løyvingar til gransking av problemstillingar som musea finn interessante ut frå sin ståstad.

FORMIDLING

Publikumsbesøket på museet har i meldingsåret vore slik:

BESØKSTAL FOR RYFYLKEMUSEET 1995–1996		
Avdeling	Besøk 1995	Besøk 1996
Industriarbeidarmuseet, Sauda	Ikkje oppgitt	305
Zink-gruvene i Allmannajuvet, Sauda	Ikkje oppgitt	643
Jonegarden på Hustveit, Sauda	400	365
Nesa-sjøhuset, Sand	3.096	3.501
Kolbeinstveit, Suldal	4.398	5.056
Røynevarden, Suldal	108	32
Skulemuseet og Jelsa kyrkje, Jelsa	969	1.152
Barkeland, Jelsa	66	Stengt
Viga, Hjelmeland	386	596
SUM	9.423	11.648

Sjølvsom vi her har oppgitt jamførande tal for 1995, bør ein vera varsam med å trekke konklusjonar på grunnlag av desse. Opningstidene har vore ulike dei to åra, og det er variasjonar i kva avdelingar vi har med tal frå. Vi kan likevel tillate oss å gle oss over ein framgang i det registrerte besøkstalet på over 2.000.

Nesa-sjøhuset er ope heile året, men med utvida opningstid i helgene om sommaren. På Jelsa og Kolbeinstveit har det vore ope 4 timar kvar dag i skuleferien, medan Jonegarden og Viga har hatt ope tysdag, torsdag, laurdag og søndag. Industriadarmuseet har hatt ope 11/2 time om dagen. Røynevarden har berre hatt søndagsope. I Zink-gruvene har det vore tilbod om tur med førar ein gong om dagen.

For Kolbeinstveit har vi slått saman tala for dei som

har betalt inngongspengar til museet (1.156), dei som var med på Olsokstemna (800) og dei som har besøkt husflidsutstillinga (3.100). Her kan det vera dobbeltregistreringar.

Kring ein tredel av dei besøkande er barn og unge, resten vaksne.

Dei opningstidene museet har nå er gjort muleg ved løyvingar av tilskott frå turistkontora i Sauda og Suldal og frå Hjelmeland kommune. Det er dyrt å halde ope så mange stader, og utan desse tilskotta ville opningstidene ha vore mye mindre.

UTSTILLINGAR

Museet har i meldingsåret hatt desse utstillingane (innreing av bygningar unntatt):

UTSTILLINGAR VED RYFYLKEMUSEET 1996		
Stad	Utstilling	Tidsrom
Industriadarmuseet	Fotoutstilling om arbeidet på smelteverket (museumslaget)	Frå 1/6
Kolbeinstveit	Husflids- og handverksutstilling (bygdeutviklingsgruppa)	22/6–28/7
	Naturvernutstilling (Suldal kommune og frivillige organisasjonar)	22/6–28/7
Nesa-sjøhuset	Øivind Holm (Suldal kunstlag)	20/1–28/1
	Axel Lindahl	1/3–30/3
	Martin Haarr (kunstlaget)	30/3–14/4
	Sommarutstilling: Johan Veka (kunstlaget)	1/6–31/8
	Åke Berg (kunstlaget)	21/9–29/9
	Installasjonskunst BKFR (kunstlaget)	8/10–19/10
	Ryfylkeutstillinga 1996 (kunstlaget)	26/10–3/11
	Juleutstilling: Jugoslavisk kunst (kunstlaget)	23/11–8/12
Skulemuseum	Foto frå Jelsa (museumslaget)	22/6–18/8

Det ligg ein stor frivillig innsats bak utstillingsverksemda ved museet. I Sauda er det museumslaget som har tatt på seg mye av arbeidet med å få til ei ny utstilling om arbeidet på smelteverket. På Kolbeinstveit har Bygdeutviklingsgruppa for 4. år på rad stelt til eit stor husflids- og handverksutstilling og skipa til ei rekke demonstrasjonar og andre aktivitetar. 4H, Naturvernforbundet, bondelaga, skogeigarlaga, Jakt og fiske og husmorlaga sto bak naturvernutstillinga. På Sand har Suldal kunstlag stelt til dei mange kunstutstillingane. Ved opninga av utstillingane har det som regel vore ein konsert eller eit anna arrangement. Og på Jelsa har museumslaget stelt til ei utstilling med gamle foto frå Jelsa.

TILSKIPINGAR

Det største arrangementet museet har er den årlege *folkemusikkhelga*. I år blei denne lagt til Lindum i Suldal helga 13.–15. september. Talet på deltakarar var ca. 70 og det blei halde 5 kurs. Snau halvparten av deltakarane var under 14 år. I tillegg blei det skipa til ein danseverkstad som var eit tilbod på tvers av dei andre kursa. Laurdagskvelden blei det halde konsert. Etter ei aukande bekymring for finansieringa av desse kursa, lukkast det i år å få eit tilskott frå Norsk Musikkråd på kr. 20.000 som dekkar ca. 1/3 av kostnadane. Resten blei dekkar av eigenbetaling og eit mindre tilskott av vaksenopplæringsmidlar.

I april skipa museet til eit dagskurs i *utstillingsarbeid*. Kurset samla 15 deltakarar frå i alt 5 av Ryfylke-kommunane.

I september gikk museet saman med kulturkontoret i Hjelmeland om å skipe til eit dagseminar om *kommunefellesskap i Ryfylke* 30 år etter dei store kommunesamanslåingane. Det kom 34 deltakarar. Mellom foredragshaldarane var kommunalminister Gunnar Berge.

Folkemusikkarkivet har deltatt i arbeidet med to konsertar. «*Korleis let originalen*» blei framført på Suldalsosen 14. juni og var eit samarbeid med Suldal kommunale musikkskule. «*Julesalmar frå arkivet*» blei framført på Jelsa 21. desember og var eit samarbeid med musikkskulen og kyrkja.

Under opninga av det nye BUL-huset i Stavanger 21.–22. september skipa folkemusikkarkivet til ei *utstilling om folkemusikkarkivet*.

Attåt våre eigne arrangement kan det vera verdt å nemne at Nesa-sjøhuset på Sand blir mye brukt av andre lag og organisasjonar. I år har i alt 15 lag halde møte i huset og kulturkontoret i Suldal har skipa til 3 store konsertar. I tillegg kjem opningsarrangementa til Suldal kunstlag.

FOREDRAG OG UNDERVISNING

Utanom omvisingar og orienteringar om våre eigne anlegg, har personalet halde desse foredrag:

Sand pensjonistforeining 31. januar, Ernst Drange om «1896-erne frå Sand»



Tokedugnad på Målastova på Håland. Det er ungdomsskulelevar frå Erfjord skule som har stilt opp.



Frå folkemusikkhelga på Lindum i Suldal. Det er Karen Hiim Benninghof som sit midt i bildet.

Kommunalansattes forening, Sand 13. februar, Ruth Anne Moen om suldalstradisjonar
 Ryfylke folkehøgskule, Sand 4. mars, Ruth Anne Moen om folkemusikken i Suldal
 Sandnes Musikkråd 14.–17. mars, kvedarkurs ved Ruth Anne Moen
 Sand Rotary 18. mars, Ernst Drange om bygdebokarbeidet

Suldal kommune, Suldalsosen 23. mars, Ernst Drange om Johan Veka
 Ryfylke folkehøgskule, Sand 25. mars, Grete Holmboe om byggeskikk i Ryfylke
 Hjelmeland bondekvinnelag 19. april, Ruth Anne Moen med songkveld
 Vindafjord kunstskeule, 20. april og 11. mai, kvedarkurs ved Ruth Anne Moen
 Sand skule 6. mai, Ruth Anne Moen om folkemusikken i Suldal
 Ryfylkerådet, Sand 21. mai, Ruth Anne Moen med folkemusikkprogram
 Sand skule 24. mai, Roy Høibo om husmannsvesenet
 Hjelmeland kommune, Hjelmeland 9. september, Roy Høibo om kommunefellesskap i Ryfylke
 Hjelmeland kommune, kveldssete i Viga-tunet 8. oktober, Grete Holmboe om byggeskikk i Ryfylke
 Nesflaten skule 21. oktober, Ruth Anne Moen «Frå stev til rap»
 Rogaland Historie- og Ættesogelag, Aksdal 9. november, Ernst Drange om munnleg historie
 Sand bondekvinnelag 23. november, Roy Høibo om kvinner i samfunnslivet
 Sand skule 25. november, Roy Høibo om husmannsvesenet
 Strand historie- og ættesogelag, Strand 4. desember, Ruth Anne Moen om dei gamle julesalmane
 Møte for skuleleiarar frå Sør-Rogaland, Sand 10. desember, Ruth Anne Moen med program

Museet tar også i mot elevar og studentar som søker rett-leiing eller bruker kjelder i samlingane våre. I år har vi hatt studentar frå Universitetet i Bergen og frå Akademi-iet i Rauland. Suldal kommune kjøper dessutan tenes-ter til musikkskulen frå folkemusikkarkivet.

RÅDGIVING OG RETTLEIING

Ryfylkemuseet driv ei ganske omfattande rettleiingstene-
neste til publikum og kommunar. I år har vi gjort forsøk
på å talfeste denne verksemda ved å føre gjestebok og
oversyn over telefonsamtalar, men det viser seg at desse
oppgåvene gjennom året er blitt såpass ufullstendige at
dei ikkje kan brukast som noe godt mål på verksemda.
Skal vi få noe godt mål på denne delen av verksemda vår
må vi opprette ein database for formålet, slik vi ser at
enkelte andre serviceorganisasjonar gjer, men vi er noe i
tvil om det er forsvarleg å bruke den tida som er nød-
vendig for å betjene ein slik database.

PUBLIKASJONAR

Museet har i år gitt ut desse publikasjonane:

Med Suldal i hjarta – Johan Veka – Eit hundreårsskrift,
156 sider, ein antologi redigert av Gunnvor Bakka,
Ernst Berge Drange og Ingvar Olimstad. Utgitt med
støtte frå Suldal kommune.

*Sau og hei – Sauehald og heiaføring i Ryfylke og på
Haugalandet*, 480 sider, av Trygve Brandal og Njål
Tjeltveit. Utgitt med støtte frå sau- og geitlagslag,
beite- og sankelag, kommunar og bedrifter.

Bygging med stein, 31 sider, rapport nr. 1 frå prosjektet
Bygningsvern i Ryfylke, av Grete Holmboe. Utgitt
med støtte frå Suldal kommune, Rogaland fylkes-
kommune, DU i Ryfylke, BU-fondet, Suldal Utvik-
lingsselskap og Ryfylkefondet.

Folk i Ryfylke 1996, 96 sider, årsskriftet til museet,
temanummer om husfliden i Ryfylke. Ein hovudar-
tikkel i skriftet, *Pinnhuer frå Suldal*, er utgitt som
særtrykk av Suldal husflidslag.

Årsskriftet Folk i Ryfylke blir gitt ut i samarbeid med ei
redaksjonsnemnda. Nemnda har nå desse medlemmane:
Halvdan Magnus Hansen, Forsand/Strand, Svein Helge-
sen, Rennesøy, Tora-Liv Torsen, Forsand, Njål Tjeltveit,
Hjelmeland og Jorunn Strand Vestbø, Finnøy.

Ruth Anne Moen har elles deltatt i arbeidet med fono-
grammet «*Frå stev til blues – Suldal i ord og toner*»,
utgitt av Eddie Andresen.

AVSLUTNING

Styret vil takke alle som har gjort ein innsats for Ryfyl-
kemuseet i 1996, anten det har vore gjennom dugnadsar-
beid, som tilsett eller gjennom økonomiske bidrag til
drifta av museet eller til gjennomføringa av særskilte
prosjekt. Årsmeldinga viser at Ryfylkemuseet utfører eit
omfattande arbeid innafor sitt arbeidsfelt i regionen.
Men ho viser og at det finst mange, uløyste oppgåver. Vi
håper såleis på stor velvilje også i framtida, slik at ein
del av desse oppgåvene kan finne ei løysing til felles
beste.

31. desember 1996/31. januar 1997

Børge Skeie

Trygve Brandal Helge Bendiksen Marie Gangenes Arnulv Honerød

Björg Jorunn Myhre Rolf Egil Teig

Rekneskap 1996

VEDTATT AV STYRET I MØTE 31. JANUAR 1997

INNTEKTER OG UTGIFTER INNAFOR TILSKOTTSORDNINGA (DRIFTSREKENSskapEN)

INNTEKTER

Eigeninntekter	135.000
Tilskott.....	2.222.977
Andre inntekter	12.779
Sum driftsinntekter	2.370.758

UTGIFTER

Lønningar og avgifter	1.616.224
Innkjøp (inventar og utstyr, innkjøp til samlingar og bibliotek)	125.873
Vedlikehald av bygningar og anlegg (materialar)	94.677
Kontorutgifter	134.937
Husleige, straum, forsikringar m.m.....	203.903
Reiseutgifter	165.814
Vedlikehald av samlingar og utstyr	12.395
Utstillingar og publikasjonar	50.760
Dokumentasjonsutgifter.....	28.192
Andre driftsutgifter	44.355
Sum driftsutgifter	2.477.135
Resultat innafor tilskottsordningen	- 106.376

INNTEKTER OG UTGIFTER UTAFOR TILSKOTTSORDNINGA (PROSJEKTRKESKAPEN)

INNTEKTER

Varesal (bøker)	398.197
Andre inntekter (medlemspengar, husleige, arrangement)	326.943
Offentlege løyvingar	1.080.067
Andre løyvingar	129.905
Forbruk av overførte løyvingar	1.195.835
Sum inntekter	3.130.949
Lønningar og avgifter	802.723
Inventar og utstyr	56.875
Varekjøp	550.817
Andre utgifter saueboka	28.699
Andre utgifter bygningsvernprosjekt	101.804
Andre utgifter SEFRAK	11.366
Andre utgifter Johan Veka	1.476
Andre utgifter bygdebokskrivar	37.603
Bygningar og anlegg	556.215
Andre utgifter	74.846
Sum utgifter	2.222.427
Overføring av ubrukte løyvingar	908.522
Resultat utafor tilskottsordninga	0

BALANSE

OMLØPSMIDLAR

Kasse	813
Postgiro	22.641
Bank, skattetrekk.....	106.013
Bank, brukskonto	1.257.636
Utestående fordringar	223.296
Sum omløpsmidlar	1.610.399

KORTSIKTIG GJELD

Interrimskonto	439.896
Øreutjamning	6
Sum kortsiktig gjeld.....	439.812

AVSETNINGAR

Overførte løyvingar.....	907.985
Sum avsetningar.....	907.985

EIGENKAPITAL

Eigenkapital pr. 1/1	598.239
Tilbakeføring av tidlegare overskot.....	- 41.196
Resultat innafor tilskottsordninga.....	- 106.376
Berekena feriepengar og arbeidsgjevaravgift	- 188.064
Sum eigenkapital pr. 31/12	262.602
Sum gjeld og eigenkapital	1.610.399

31. desember 1996/31. januar 1997

Børge Skeie

Trygve Brandal Helge Bendiksen Marie Gangenes Arnulv Honerød
Björg Jorunn Myhre Rolf Egil Teig

REVISJONSBERETNING

Vi har revidert årsregnskapet for Ryfylkemuseet for 1996.

Revisjonen er utført i samsvar med gjeldende lover og forskrifter om regnskap og revisjon og god kommunal revisjonsskikk.

Vi har gjennomført de revisjonshandlinger som er ansett nødvendige for å bekrefte at årsregnskapet ikke inneholder vesentlige feil eller mangler, samt kontrollert utvalgte deler av grunnlagsmaterialet som underbygger regnskapspostene.

Det framlagte årsregnskapet gir etter vår oppfatning et forsvarlig uttrykk for Ryfylkemuseets årsresultat og økonomiske stilling pr. 31/12-96.

Regnskapet viser et underskudd innenfor tilskuddsordningen på kr. 106.376,- og et overskudd utenfor tilskuddsordningen på kr. 907.985,-.

Regnskapet tilrås godkjent med netto overskudd kr. 801.609,-.

Aase Marit Fjellanger (sign.)
Fylkesrevisjonssjef

Nina Monsen (sign.)

MERKNAD TIL REVISJONSBERETNINGA

«Overskotet» utafør tilskottsordninga er øremerka midlar til prosjekt og nyinvesteringar som er utbetalte, men ennå ikkje brukte. Pengane er overførte til neste år. (Red.)

Vedtekter for stiftelsen Ryfylkemuseet

VEDTATT AV ÅRSMØTET 25. NOVEMBER 1993 MED ENDRING VEDTATT AV ÅRSMØTET 19. APRIL 1996

§1 FORMÅL

Stiftelsen Ryfylkemuseet er ei omdanning av organisasjonen Ryfylkemuseet ved at eigedomar og personale går inn i Stiftelsen.

Museet har til oppgåve å ta vare på, arbeide med og gjera kjent materiale om liv og verksemd i Ryfylke-regionen frå tida etter reformasjonen og fram til i dag. Museet vil, så langt det er forsvarleg, arbeide for at kulturminna blir verna og nytta der dei hører heime.

Museet er ein del av den samla museumsverksemda i Rogaland fylke, og skal følgje dei pålegg som fylkeskommunen gir for oppstilling av budsjett, rekneskap og for revisjon.

Museet skal samarbeide med lokale lag og institusjonar og med kommunale og fylkeskommunale styremakter for å fremje det samla museumsarbeidet i regionen, og med andre region- og spesialmuseum om ansvars- og oppgåvefordeling.

Samlingane til museet er grunnkapitalen i stiftelsen.

Grunnkapitalen kan til ei kvar tid utvidast gjennom kjøp, gåver, testamentariske disposisjonar og andre overføringar så framti styret finn det forsvarleg å utvide samlingane.

§2 MEDLEMMER

Ryfylkemuseet har ein medlemsorganisasjon for personlege medlemmer.

Medlemspengane blir fastsette av årsmøtet etter innstilling frå styret.

§3 STYRINGSORGAN

Styringsorgana til Ryfylkemuseet er årsmøtet og styret.

Til å ivareta den daglege drifta og sekretærfunksjonane til styringsorgana skal det vera tilsett ein styrar med dei vitskaplege kvalifikasjonane som blir kravd for konservatorstilling. Styraren har møte-, tale- og forslagsrett i styringsorgana, og skal førebu dei sakene som blir lagt fram for desse organa.

Fylkeskultursjefen har og møte-, tale- og forslagsrett i styringsorgana til museet. Andre kan få slik rett i enkelte saker etter vedtak i dei aktuelle organa.

§4 ÅRSMØTET

Vanleg årsmøte blir halde kvart år innan utgangen av februar månad. Omframti årsmøte blir halde når styret finn det nødvendig eller når 1/10 av medlemmene krev det. Innkalling til årsmøte, vedlagt fullstendig sakliste, skal sendast medlemmene minst 14 dagar før møtet.

På årsmøtet kan alle medlemmer som har betalt medlemspengar for føregåande år møte. Kvart medlem har ei røyst.

Vanleg årsmøte skal behandle følgjande saker:

- a) Gjennomgå og gi uttale til styret om årsmelding og revidert rekneskap.
- b) Velja medlemmer og varamedlemmer til styret. Styremedlemmene bør representere flest muleg av dei kommunane museet arbeider i. Valet skjer etter innstilling frå ei valnemnd på tre medlemmer som blir vald for eit år om gongen.
- c) Fastsetta kontingent for komande år.
- d) Gjennomgå og gi uttale til styret om planar for verksemda ved museet.
- e) Behandle innkomne forslag. Forslag som ein ønskjer å få behandla på årsmøte må sendast styret innan utgangen av februar.

Årsmøtet blir leia av ein møtestyrar som blir vald blant dei framømøtte.

§5 STYRET

Styret har ansvaret for forvaltinga og drifta av museet.

Styret er samansett slik:

To medlemmer og to varamedlemmer valde av og blant dei personlege medlemmene.

To medlemmer med personlege varamedlemmer valde av kommunane etter ei turnusliste for plass i styret.

Eit medlem med personleg varamedlem vald av vertskommunen.

Eit medlem med personleg varamedlem vald av Rogaland fylkeskommune.

Eit medlem med personleg varamedlem vald av og mellom dei fast tilsette ved museet.

Funksjonstida for styremedlemmane er slik:

Representantane for medlemmane, 2 år rekna frå årsmøte til årsmøte.

Representantane for kommunane, 2 år rekna frå årsskifte til årsskifte.

Representantane for vertskommunen, 4 år rekna frå årsskifte til årsskifte.

Representantane for fylkeskommunen, 4 år rekna frå årsskifte til årsskifte.

Representantane for dei tilsette, 2 år rekna frå årsskifte til årsskifte.

Valet på dei årsmøtevalde medlemmene skal gjennomførast slik at halvparten av dei er på val kvart år.

Styret konstituerar seg sjølv på første møte etter årsmøtet, og vel seg i mellom leiar og nestleiar for eit år om gongen.

Styret skal leie verksemda i samsvar med planar, vedtekter og reglar fastsette i Lov om stiftelser og sørge for forsvarleg rekneskapsføring og revisjon. Ei hovudoppgåve for styret er å skaffe midlar til vidare utvikling og utbygging av museet og sjå til at museet, som regionmuseum for Ryfylke, held eit høgt kompetansenivå på dei museumsfaglege områda.

Innkalling til møte i styret skal vera skriftleg, og skje med minst ei veker varsel. Styret blir kalla saman av leiaren eller når minst tre styremedlemmer krev det. Styret er vedtaksført når minimum 5 av styremedlemmene er til stades. Det som fleirtalet røyster for gjeld som vedtak. Står røystene likt, gjeld det som møteleiaren har røysta for.

§6 OMDANNING

Omdanning av stiftelsen skal skje etter Lov om stiftelser.

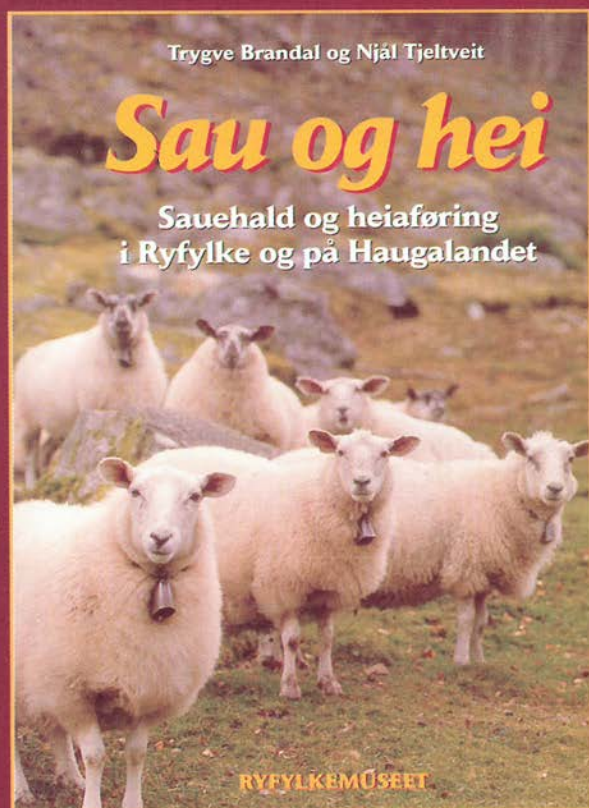
Vedtak om omdanning eller søknad om omdanning skal gjerast av vanleg årsmøte etter tilråding frå styret. For at vedtaket skal vera gyldig må det ha 2/3 fleirtal blant dei frammøtte.

Rogaland Fylkeskommune skal godkjenne vedtekene og vedtak om oppløysing. Ved eventuell oppløysing skal samlingane disponerast av Rogaland

Fylkeskommune i samarbeid med dei kommunane samlingane høyrer heime i.

§7 OPPRETTING

Omgjering av Ryfylkemuseet til stiftelse er gjort etter vedtak blant medlemmene i musèet samla til årsmøte på Sand 25. mars og 25. november 1993. Stiftelsen er registrert som privat stiftelse hos Fylkesmannen i Rogaland 15. mars 1994.



Sau og hei

Boka om sauehald og heiaføring i Ryfylke og på Haugalandet.

Sauen har mange venner i Rogaland. Ikkje noko anna husdyr kan måla seg med sauen. Sauene er dei dyra bøndene har mest hjartevarme kjensler for. Den nye boka fortel om sauehald og heiaføring i Ryfylke og Nord-Rogaland før og no. Framstillinga følgjer livet med sauen gjennom året. Eit sentralt tema i boka er heiaføring og organisering av heiaføringa for smalen i store delar av det fremste sauefylket i landet.

Sau og hei – Sauehald og heiaføring i Ryfylke og på Haugalandet,
ISBN 82-90271-22-0,
Ryfylkemuseet 1996, kr. 328,-.

Abonnement, som samtidig gjeld som medlemskap i Ryfylkemuseet, kostar 100 kroner og kan teiknast ved å skrive til **Ryfylkemuseet, 4230 Sand,** sende fax til nr. 52 79 78 89, eller ringe nr. 52 79 73 77