

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Ankenes

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Kvandalen i Bjerkvik

Oppskr. av: Einar Mortensen
Bondeungdomslaget

Gard:

(adresse): NARVIK

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Oppskrifta er etter samekone Sussanna Kvandal, Bjerkvik. Ho er fødd 17.8.1875 og har budd i Kvandalen heile livet. I mange år har ho vore så giktbroten at ho har berre med mykje slit kome seg over golvet. Dette kjem vel mest av mykje arbeid i mangeslags vér, og av å trafikere lange veger i all slags føre.

I Vassdalen ved Bjerkvik i Ofoten var det omkring 1885 2 familier bufolk, og fleire samefamilier. Bufolket hadde små tømmerhus. I disse tømmerhus var det kjøken, stue og kammers i første høgda, og 2 eller 3 rom på loftet. I huset var der gruve i kjøkenet og etasjeomn i stua.

"Eg huser godt då den første komfyren kom til Bjerkvik. Eg var då omlag 14 - 15 år gammel. Det var 2 stkr. som fekk komfyr det året. Det var Jacob Normann og Kristian Dybfest.

I Bjerkvik var det på den tid (1885) 2 gammer. Det var Ved-~~peder~~ Petter og Daniel (etternamnet ukjent). I begge disse gammer var det gruver. I Vassdalen var det berre gammer, men kor mange der var, veit ho ikkje. Samene hadde eldhus og gamme, slik:



"Vi kokte mat vanlig 2 gonger om dag. Det hendte at det berre var kokamat ein gong om dagen. Mater var: Til frukost: Klappakaker med sirop. Om somaren og hausten hadde de smør på klappakaka. Ho kan ikkje minnes at de var fri for kaffe. Men far hennes fortalte at da den første kaffen kom i huset, kokte de knust kaffe, slo de bort vatnet, og åt gruggen. Som regel drakk folk melk til maten. Slik var det overalt.

Til middags hadde de poteter, sild, fisk eller kjøtt. De som ikkje hadde melk, kokte suppe av mel (byggmel

12557

som var avla heime). "Min far husket godt da det kom poteter til Vassdalen. Da satta da poteter i senger, akkurat som de nu gjør med kålrabi.

Før potetene kom var den alminnelige mat fisk og kjøtt med melkaker til. Etter middag var det klappakaker med smør og ost. Til kvelds var det enten kjøtt eller grøt. De vanlige måltider var: mårabett', frukost, middag, nône og kveldsmat.

3) Folk hadde meir fårekjøtt om somaren enn om vinteren. Om våren tok de det salte kjøttet opp av tønnene, vaska det, og røyka det i eldgammen.

4) Det var ikkje laga anna mat ved slakting eller anna arbeid, enn det som ellers var vanlig.

5) Ein rekna middagsmaten for å være viktigaste målet om dagen. I Gratangen var det sild og poteter til vanlig mat. De hadde byggmelsuppe til med litt sirup i.

I Vassdalen kokte de nesten aldri graut, men i Gratangen var den mest graut til kvelds. Vassdalinger brukte noko dei kalla "blod-kjuke". Det kunne de ha til frukost, middag eller til kvelds, men ikkje meir enn ein gong om dagen.

BLODKJUKA laga dei av blod, byggmel og talg. De tok ein ball av deigen, la eit lite talgstykkje oppi og dekte over med deig. Dette kokte de i vatn. De åt det på talerken eller tēfat, etter som de hadde. "Det var ikkje så mange talerkena i den tida, må du vite".

7 og 8. På den tida var det liten forskjjel på maten, i dagane i veka. De kunne ikkje lage saus eller sette smak på maten på anna vis. Det var heller ikkje betre mat hos bufolket enn hos samene på den tida. Alle kunne like lite med maten.

9) I Gratangen brukte de sist i det 19. århundre mest sild til alle mål. Det var der liten forskjjel på dager i veka. Heller ikkje var det større forskjjel på høgtid og kvardag.

10) Flatbrød var lite brukt til til kjøtt og fisk, men de knuste det og hadde det i melk.

11) Det var inga anna forskjjel på maten om vinteren og somaren enn at de brukte salta kjøtt om vinteren og røykt kjøtt om somaren. I Gratangen var det som ei slags høgtid når dei slakta om hausten. Til søn- og helligdager kokte de kjøttsuppe eller anna kjøttmat. Hvis det da vart noka igjen, brukte de neste dag. Spøttsuppa, slik den er kjendt i Håkvik var ukjendt i Gratangen og i Vassdalen.

12) Maten er nu likeeins her som andre staden i landet.

13) Såvidt vi veit, er det ikkje nokon spesiell slags mat som er betre likt her enn andre stader.

14. Ein eter ikkje kyllinger eller makrel her.

15) Før krigen var det dårlig fortjeneste. Var der dyr som kunne slaktes, måtte kjøttet selges. Folk måtte selge alt hva de kunne. Det var lite arbeid å få utenomgården. Nu er levestandarden bedre og dermed har ein råd til å bruke sjøl det som produserast på gården.

Den første betringa i levestandarden var omlag på den tida engelskmennene kom til Narvik (Viktoriahavn). Fra 1885 - 1890 var det bedre med fortjeneste og levemåten.



REINMELKNAPPI: $\frac{1}{4}$ - 2 l.

Om morgonen gikk 3 mann i 7 - $\frac{1}{8}$ tida på fjellet for å hente rein til melking. Melkerein var alltid bestemte rein, slike som hadde kalv.

Når reinen så var komen ned til reingjerdet, som var laga av ris og busker, så var gjerdet stengt og gjeterne gikk inn i gammen for å få seg mat, og kaffe. Når så mennene hadde fått seg mat, tok de kvar sin lasso, - kvinfolka tok kvar sin nappi, og gikk til reingjerdet igjen. Mennene kasta lasso på reinen så de fikk dyret fast. Reinen er et urolig dyr å melke, så mennene måtte holde det, mens kvinfolka melka.

Ein rein hadde ikkje meir enn én, høgst to kaffekopper melk. Det kom av at kalven saug reinmora ute i skogen. Det vart melka omlag 20 - 30 rein for kvar dag, omtrent i middagstida. Melka hadde de opp i eit kar (spann eller trebøtte med lokk på), etter kvart som de melka. Når de var ferdige med å melke, sila de melka.

Inne i gammen tok de ein kaffekopp, (til mannfolk ei ause) til kvar person og hadde litt kjøse i. Oppi denne rada med kopper og kar hadde de så reinmelka. Den vart sett på ei hylle under taket, med papir over. Når den stod $\frac{1}{2}$ times tid, sprakk melka og ysta seg. Reinmelka var da så tjukk at det nesten ikkje var møsse i den.

Til reinmelke laga de ein slags KAKER, omtrent slik:

Ein laga deig av byggmel og vatn, så hard som mulig. Ein passe stor deigklatt vart så laga til ei kake. Under klappinga vart kaka smurt med vatn etter kvart som det behøvdes for å få den flat. Desse kakene vart så røyst opp etter gruv-steinen på den sida som vendte ut ifra varmen. Før kaka vart sett opp etter gruv-steinen krina ein med fingeren ei fure i den for at den skulle tørkes lettere. Ein kan ikkje seie at ei slik kake var stekt, men det var heller ikkje rådeig.

Saman med reinmelka, som det før er fortalt om, åt dei så slike kaker. Reinmelka vart då på lag som eit skags smør. De hadde ikkje anna pålegg på kaka.

All reinmelka vart heller ikkje nytta på denne måten. Det vart ein god del igjen. Enkelte gonger ysta dei ost av det som var tilovers. Om hausten i slaktartida tok de vare på tjukktarmen av rein, sau eller geit, vaska den godt og skrapa den.

Så blåste de tarmen opp, så den vart stør og vid, henge den opp og tørka den. Når tarmen var tørr, kunne de ha litt kjøse oppi og fylle reinmelk til den var full. Dette arbeidet var som regel gjort på fjellet. Tarmen vart så hengt opp inne i teltet med melka i. O hausten når folket så flytta ned til gammen, tok de denne melka, eller osten med seg. De kunne ha 10 - 12 tarmer eller meir med til gammen når de flytta heim om hausten.

Kom det så fremmenfolk, eller til høgtider, brukte ein å ta av denne reinmelka, eller osten, å ha den i kaffen. (De kunne og bruke spekekjøtt av sau, geit eller rein i kaffen. Det brukes enkelte stader den dag idag).

Tørka reinmelk ser ut omtrent som vanleg tørrmelk gjør nu.

Nu er alle ting annsleis enn da, og det er ukjent at folk bruker tørr reinmelk på nokon måte her i bygdene.

SAUMELK vart brukt til ost, saman med geitmelk slik som kumelk kan blandes med geitmelk nu. Saumelk vart og nytta i kaffe.

KJEVLE

Når melkedyr, for eks. rein, sau, geit, hadde avkom som patta, kunne folk bruke KJEVLE, på dyret for at det ikkje skulle få til å patte, men få ete likevel.

Kjevlet var ein trepinne, så tjukk som ein blyant, som ein stakk inn i munnen på kidet eller reinkalven. I begge ender på denne trepinnen knytte ein så ein tråd og batt endene saman bag ørene på dyret. Trepinnen låg framme i munnen på dyret der det ikkje er tenner. Dyret fikk da ete på eit vis, men det fikk ikkje patte.

I Vassdalen og i Bjerkvik brukte de å kjevle kidene. (Det fortelles at på Røros brukte de kjevle på reinkalver).

Gammel-Sussanna er nu 81 år gammel. Ho har levd i ei tid som gav menneskene mykje betre kår på mange måter. Det seies av mange at folk ikkje er meir lukkeleg for det. Men den gamle samekona, som ikkje har kunne gå over golvet på 12 - 15 år har lært å være nøyd med det ho har.

Nu har de telefon, elektrisk lys, veg til gården, radio, vaskemaskin, innlagt vatn og mykje meir som vår tid er så velsigna med. Sjølv om Kvandalen ligg langt unna allfarvegen, har folket der ein høg kultur, som mange gonger kan vante den ein skulle vente den betre. De unge på gården, som og heiter John og Sussanne er strevsomme folk, og er vel omtala. Gammel-John har verre for å sleppe si gamle kjensle av å være fatig. Han kan enno gå å tigge. Kanskje er det noko som ligg i-gjen i han fra den tida han hadde lite.

Narvik, den 28. oktober 1956
For Bondeungdomslaget i Narvik

Leinar Antonsen

13227