

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Troms

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bardu

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Bardu

Oppskr. av: Bjørn Marthinsen

Gard:

(adresse): Oslo.

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):
Heimelsmenn gardbrukerkoner i Bardu. Alder varierende mellom 60 og 70 år.

1. Bardudølene hadde 4 SVAR hovedmåltidet i eldre tid.

stort mang

Til dette kom en utstrakt kaffedrikking og all spising forbundet med dette. En kom gjerne opp i 7-8 spisepauser om dagen.

2. Bardudølene begynte gjerne dagen ved 6-7 tiden om morgenen med "morrabit" x eller morgenkaffe. En spiste gjerne brød til kaffen, og ofte utartet det til rene frokosten. Under slåtten sto en enda tidligere opp, gjerne ved 4 tida, for å "nøtte ljaduggen". "Frukost" inntok en ved 8-9 tida. Bordet var da dekket med spekemat (pølse, røkekjøtt og rull), brød, flatbrød, smør, ost (kvitost og mysost) og "gomme" (prim). Så kom formiddagskaffen ved 10-11 tida og dugurd (middag) ved 12-13 tida. Deretter kom ettermiddagskaffe ved 15 tida og ved 16-17 tida nonsmat. Da spiste en ofte spekemat og flatbrød, om sommeren gjerne også tjukkmelk. Ved 18-19 tida var det gjerne etternonskaffe (øyktarbite) og endelig kveldsmat ved 20-21 tida med graut eller melkesuppe. Til alle kaffepausene imellom brukte de gjerne litt kake (biteti) eller brød med smør og ost og ikke å forglemme sirup som hørte til på ethvert veldekket bord. Det kunne også hende at enkelte tok seg en kaffedråpe etter kveldsmaten, men vanlig var det ikke.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

2
Selv om nok noen sløyfet etternonskaffe og ettermiddagskaffe, var det stort sett vanlig med 8 måltider året rundt. En 12 timers arbeidsdag ble derfor lett redusert til 8-9 timer ved alle disse spisepausene, men kaffen ble som regel servert på enga når slåtten foregikk. En solid middagshvil på 1½ time hørte bestandig med.

Idag kan en vel si at matstellet er betraktelig forenklet. En har nå bare 3 faste måltider: frokost ved 8 tida, middag ved 2-3 tida og kveldsmat ved 6-7 tida. Allikevel kan en si at på enkelte steder henger det ennå noe igjen av det gamle, særlig nónsmaten som består av skinke, pølse og flatbrød. Endelig har en vanskelig for å gå fra den utstrakte kaffedrikkinga.

3. Maten var stort sett den samme sommer og vinter, selv om det nok vanket litt mere fersk elvefisk om sommeren.

4. På dager hvor det var tresking, slakting og i onna fikk folka noe festligere og bedre forpleing enn til daglig, selv om det ikke var noen direkte ekstramål. På en "sildedag" vanket det således noe mer enn sild og poteter. Det ble alltid på slike spesielle arbeidsdager servert rømmegrøt og risengrynsgrøt sammen eller bare rømmegrøt. Alltid ble det servert fisk til, lettsaltet eller fersk, og det tradisjonelle flatbrødet. Dette var både god og lettvinnt mat, særlig for husmora som hadde nok å gjøre. På enkelte steder hvor det ellers ikke ble servert ettermiddagskaffe, ble dette gjort da.

5. Middagen var det typiske hovedmåltidet, sommer som vinter.

6. Middagen var også det eneste varme måltidet.

7. Noen fast matseddel for de ulike ukedagene var det ikke på de fleste ~~ukedagene~~ gårdene., men maten varierte

mellom fersk og lettsaltet fisk og kjøtt.. En ting er imidlertid sikkert: om lørdagene var det spekesild og om søndagen var det enten kjøtt eller rømmegrøt med fisk til og flatbrød. Dessert forkom bare om søndagene og da var det som regel sviskegrøt eller rosiner. En av hjemmelsmennene husker godt han nasket rosiner som liten og mente det lenge før hans tid eksisterte atskillig av disse typiske kolonialvarene.

8. Denne matordningen var den samme året rundt.

9. Som før nevnt var det mange steder der de ikke hadde faste fisk-og kjøttmiddager, men stort sett kan en si at det var 3 kjøtt dager og 4 ~~kjøtt~~ fiskedager i uka.

10. Flatbrød var et meget yndet næringsmiddel og fantes på bordet til alle faste måltider: frokost, middag, nons-mat og kvelds. Til mat som spekeskinke og surmelk var flatbrødet uunværlig. Stort sett kan en vel si at flatbrødet var mer alminnelig enn det vanlige "stomnbrødet".

I dag er forholdet det omvendte, men en kan se det gammeldagse flatbrødet ennå, f.eks. i Sjørdalen. Men i alle tilfelle er det bare som et supplement til vanlig brød.

11-12. Noe alminnelig matseddel i eldre tid er det ingen som kan sette opp. Derfor kan vi heller ikke sammenlikne med en moderne matseddel.

13. Noen særlig "nasjonalrett" i bygda er det ikke, men rømmegrøt og fisk sammen er en særlig yndet rett som vel ikke brukes mange andre steder. Men den faller helt sammen med "hjembygdenes" skjema sørpå (Nord-Østerdal)

14. Makrell er en meget sjelden "gjest" i Bardu. Den går nemlig ikke så langt nord. Istedenfor spiser en uer.

Fjærkre som høns og kylling spises heller ikke gjerne, men nyttes bare når de legger egg. Senere kastes kjøttet bare

4

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

vekk. Skogsfugl spises imidlertid. Innmat er også noe som enkelte ikke spiser, men kastet eller solgt. De fleste av hjemmelsmennene mener imidlertid at det alltid har vært nyttet innmat som folkemat i Bardu.

15. En kan ikke si at matsituasjonen under siste verdenskrig har endret noe på kostholdet i bygda.

oooooooooooooooooooo