

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vefsn

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Bjørnådal

Oppskr. av: Karen Grannes

Gard: Grannes

(adresse): Mosjøen

G.nr. 98

Br.nr. 1-2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. 5 måltider. Åbit kl. 5 om morgenen. Frukost kl. 8 middag kl. 11 om sommeren, vinteren kl. 11.30-12. Før i tiden kalte en middagen for dørmål. Noen kl. 4 - og kveldsmat, før kl. 8 både sommer og vinter.
- Når står en opp i 6 eller 6.30 tiden. Så er det først kaffe med litt mat til; enten litt kaffebrød eller en brødskeiv. Frukost kl. 8. Har en ekstra arbeid er det formiddags kaffe kl. 10 med mat til. Middag kl. 11-30 - eller 12. Så kaffe med litt mat når en står opp av middagskvilen kl. 1. Noen kl. 4. Kveldskaffe kl. 6. og kveldsmat i 7. 7-30 tiden.
3. Ga før var det forskjell på sommer og vinter tid. Dagene var lengere om sommeren.
4. Har en arbeid med flatbrødbaking, presting slakting m.m. er det ekstra kaffe samt med vaffer, lefse og gomme til.
5. Middagen har vel alltid vært holdt som hovedmåltid. Det var liten forskjell på sommer og vinter. Derimot om høsten når en hadde slaktel og fått alt

i hus, var det forskjell på middag og non
6.

6. Før i tiden, bring 80-90 årene var det ofte de kokte 3' ganger om dagen.

7.

7. Før i tiden som nå, var det skifte på maten uken ut. Fisk, så som salt sei, sild, korsk og ur. Kjøtt, saltet, røket spekel også saltet og røkt flekk.

8.

8. Det var helst om høsten, når en hadde fått alt i hus og tok til med slaktningen, da ble det forskjell på middagen og non om lørdagens.

9.

9. I min ung tid 1890 og utover brukte vi spekesild smørstakt hver ukedag hele året; men så var det sild og som var god. I den tid kjøpte en en ferdig sild og den var ikke god. Til det siste kjøp 4-5 ganger om uken og fisk det samme.

10.

10. Flatbrød bruktes til file (rømmekolle) om morgenen, flatbrød til sild, fisk, kjøtt og flekk.

11.

11. Frokost: File med flatbrød sommer og vinter undtatt søndagen. Middag: Sild, poteter, flatbrød og blandesuppe (syrsuppe) Rakt av vatn, gammel og syre var gammelost myse. Til non: Fisk eller kjøtt. Til kvelds: graut. (gröt)

Om høsten kunne en til lørdags non ha rakt kålrabi og flatbrød eller saupgraut med flatbrød og mykjærnet smør.

12.

Nå er all den gode selden borte. Bruker mere ferskt kjøtt av alle slag, fordi det oppbevares i fryseboks; men røkt og røket kjøtt og fleisk det har en året rundt på gårdene enda. Så brukes det mere fersk fisk nå en før, på grund av fiskebilene som går en dag i uka.

13.

Det er vanskelig å svare på, men tipper på røkeribbe (julekøtt) færekål, færestek og kjøttkake.

14.

Skatrell føres ikke her, men høns og kyllinger spises her i bygden.

15.

Noen større forandring i den andre maten er det ikke; men flatbrødet holder på å komme bort, og det brukes mere stampbrød av hvete en før.

Her brukes ikke noe av sopp, myper og tørrede blåbær og kaffe til seltning.