

Opptegna for Lurøy sokn, Nordland fylke

ved Jörgen Kalsen.

Potetavlen var ikke stor i bygda for hundre aar sia, og paa mindre bruk var ^{den} ~~v~~for liten til eige hushald kring 1900-tallet. Naar vaaren kom, og frøet var satt i jorda, kunne mange være potetlause utover sommeren. Det var ikke alle gardene som hadde ~~me~~^f enn til eige bruk den gang. Naa avles det nok rikelig poteter hos alle som har en jordfleck de kan høste.

Kaffe kom tidleg i bruk, men den vart for 70-80 aar sia mye oppspedd med tilsetting av sikorie og rugknopper, stekt paa ovnspanna og malt opp i lag med virkelig kaffe. Den vart kjøpt som "raakaffe" og maatte "brennes" i ei gryte for den kunne males og brukes. Enkelte malte kaffen paa bruhella med ei tomflaske,

Naar komfyren tok til aa komme i de fleste hus kring 1900-tallet, vart gruva med sin bakerovn avlegs og bare brukt til større kokinger til folk eller krötter. Komfyren brakte en revolusjon inn i matstellet, idet kakebröd alltid vart stekt i den, og bruket av flatbröd vart en del mindre enn ^{for}for. Komfyren var saa grei aa koke pa istedenfor kakkelovnen som ~~de~~ hadde i bruk ~~for~~ paa kjøkkenet. Hvem som tok til aa innføre nye retter i hushaldet, er vanskelig aa si noe om. Tillaginga av maten var den enklest mulige fra alders tid, og nordlendingen har vært "konservativ" i matveien like til vaare dager. I saakalte "bedremanns hus" har maten alltid vært bedre enn hos fiskere og smaabönder, som jo de fleste er i Lurøy, og kon-tanthurshaldet har gjort at man lenge for aarhundreskiftet maatte selge mest mulig fra garden som fra fisket, og det vart lite av kjøttmat eller flesk i husa. Men fiskemat har folk vært flinke til aa lage fra alders tid. Ingen kan etter vaar mening koke fersk-fisk og sild som nordlendingen, og ingen steikte silda bedre enn

ei husmor i kystdistriktene nordpaa.

Innflyttere og embedsfolk hadde sine egne matskikker, og disse har neppe hatt noen paaviselig betydning for folk flest. Vi har Hardangerlefsa hos oss. Men naar denne kom nordover er det neppe noen som vet. Den harⁱvet par generasjoner blit^t til en nordlandslefse, tilsatt med egg og smör som den ikke hadde fra först av. Det samme er tilfelle med den saakäate"krinalefse", som sies være kommet fra Ran^andistriktet, og som er en nordlands^slefse av gammel dato.

Landhandlerne kan ha hatt betydning for matstellet, forsaavidt at de fikk i handelen krydderier og hermetikk, men ellers har matstellet hos handelsmannen vært det samme som hos bönderne, bare med den skilnad at husets frue ofte var mere kyndig i matstell enn i husa ellers. Det tidsmessige matstellet kom nok först i bruk hos handelsmannen, men det forutsatte jo en noe kostbarere matseddel enn folk flest hadde raad til.

Under siste verdenskrig vart ikke matstellet saa mye skipla, for de levde bedre i sjödistriktene under krigen enn ellers i landet, saavidt vi har kunnet^s spørre om det.

1. Man har alltid hatt 4 maaltider om dagen og har dette framleis baade vinter og sommer.

Förefrukost fikk man för man gikk ut paa arbeid klokka 6 om morgenen. I gammel tid tok de til klokka 4-5.

Frukosten vart spist klokka 9, og da gikk man ut til arbeid uten kviletid og arbeidde til klokka var 12.

Da var det middag, og ettermiddagen fikk man to timers kvil.

Saa gikk man til arbeid klokka 14 og dreiv paa til klokka 5 (klokka 17). Da var det none (nonstid). Etter nonen fortattes arbeidet til klokka 8 om kvelden-i slaattonna ofte til klokka 9(21), da Kveldsmaten vart spist. Den lengste

arbeidstia var i slaattonna. Kom en til aa arbeid til klok-

ka ni om kvelden, fikk arbeidsfolka gjerne et ekstramaaltid ute paa jordet et par timer för kveldmaten. Dette hadde man ikke noe bestemt naturleg navn paa, og arbeidsfolka fikk da tjukkmelk og flatbröd i rikelig mon. Enten tok de melken i kopp eller paa en djuptallerken og braut flatbröd i den. De forsyn- te seg fra ei stor melkepann og brukte vanleg 2 leiver flat- bröd til manns.

Sia normalarbeidsdagen vart vanleg, gaar folk til arbeid klokka 6 om sommeren og klokka 7 om vinteren etter aa ha spist fru- kosten. Den gamle förefrukosten som för i tia vart brukt da man- ge gikk til arbeid i slaattonna klokka 4, er det naa slutt med. Middagen blir alltid ved klokka 12, og "middagstinnen" forteller arbeidsfolket om tia, for da staar sola midt over tippen av den. Arbeidstia er naa slutt ved klokka 18, sjelden blir denne tia overskredet.

3. Arbeidet tar til en time ^{seinere} ~~tidligere~~ om vinteren og slutter en time tidligere enn om sommeren. Ofte faar en ikke mer enn 7 timers dag i adventen.
4. I gamle dager da man slogtröska paa laaven, tok de til om vin- teren klokka 4 om morgenen, kanskje enda tidligere hos enkel- te. Da hadde man föredugurd för arbeidet tok til. Under slak- ting eller anna arbeid som krevde lang arbeidsdag, tok man til klokka 5-6 om morgenen.
5. Middagen var hovedmaaltidet baade vinter og sommer.
6. Som regel fikk man varm mat baade til middag og kveld. Det kalte de "kokemat".
7. Naar undtas söndagen maa en si at yrkjedagene hadde ikke ulike mat om mange prøvde veksle saa godt det lot seg ordne med koke- maten.
8. Matordningen var den samme vinter som sommer med undtak av tia etter slaktinga og utover etter nyaar da man brukte mere kjøttmat i huset.

9. Kjøtt fikk man til søndagsmiddag, sjelden ellers hvis det ikke var en større gard hvor man hadde mere rikelig av slakt. Da kunne kjøttsuppe, betasuppe med litt erter eller gryn, komme med til middags. Men sild og fisk var vanligst.
10. Flatbröd blir brukt til silda og fisken, poteter til kjøtt eller flesk. Flatbröd til ferskfisk og lever, til fersksild og kjøttmat. Man rekna for 50 aar sia at en hundrekilos sekk mjöl og en halv tönne sild gikk med til hver voksen person for aaret. Dertil om lag 100 kilo poteter. Brukte de mye potetlompe, gikk det mere poteter til.
11. En vanleg matseddel for en gardbrukar-^{sk} og fiksar heim i Luröy kring 1900 sa omtrent slik ut:

Til frukost og förefrukost: Flatbröd og melk, tjukk eller
----- skummet. Mange fikk ogsaa smör
og bröd, omnsbröd eller "klappa-
kake" av gjäret deig. Kaffe.

Til middag: Fersk fisk med lever og flatbröd og fiskesuppe,
----- eller saltfisk, sild med poteter og vassuppe.
Mange hadde graut og melk til middagen. Kaffe.

Til none" Tjukkmelk og flatbröd, smörbröd med ost, eller
----- bare smörbröd med paalegg, og saa kaffe.

Til kvelds: Graut og melk, eller fiskemat av ett eller
..... anna slag med flatbröd til, og smör.

Til söndags fikk man smörbröd og kaffe til frukost.
----- Betasuppe eller grynssaadd med kaäl og pote-
ter i. Fra slaktetia og utover fikk man ofte
fersk kjøttmat, pölser eller flesk til middags.

Ettermiddagskaffe med kaker eller paasmurt smör-
bröd.

Til kvelds fikk man enten melk og smörbröd, ovnskake med
paalegg eller rester fra middagen.

Stort sett kan en si at slik var det baade vinter og sommer.

Under sildefisket om hösten vart brukt mye fersk silde, kokt
eller stekt. Under heimefisket heile aaret vart mye fersk
fisk og lever brukt, dels til middags, dels til kvelds, etter
som höve var til det.

12. Og slik er det framleis i Luröy. Men i gammal tid brukte folk omtrent alt kjøttet av sau og storfe, saa man hadde mere speket törrkjött paa bordet til törrmaten. Griser hadde ikke folk flest kring aarhundreskiftet. Man sa at

grisen lönte seg ikke. I vaar tid har flere av böndene tatt til aa holde gris, men grisehaldet er ikke stort. For hundre aar sia var det større, for da hadde ogsaa smaakaarsheimane sin gris. De ala fram grisene sjöl og lot dem den gang gaa fritt i utmarka. Feite vart de kanskje ikke, men folk. likte grisen som ett av de matnyttigste husdyr man den gang hadde.

13. En maa si at ferskfisk eller fersksild av de fleste er mest omtykt. Kan de faa dette, har de kraftig middag. Dernäst kommer graut og melk som "nasjonalretten." Har man ikke raad til grautmjölet, er man matlaus i huset.

14. Makrell er ikke omtykt. Den kommer i lag med silda om hösten og fiskes spredt paa garna. Men det blir kua som faar makrellen, mens folket spiser fersksilda med sildsuppe til. Flaksild brukes det mye av baade som paalegg paa brödet om hösten og som sild til poteten om middagene i de husa hvor fiske ~~er~~ er viktigste næringsveien.

Höns og kylling stod ikke högt i kurs för i tia, men naa blir jo slikt kjøtt brukt til söndagsmat i enkelte hus hvor hönselhaldet har tatt seg fram.

15. Etter den annen verdenskrig synes ikke matstellet aa ha forandra seg noe videre. Folk lever litt bedre fordi de tjener bedre, men den samme maten som tidligere blir servert som för. Litt mere slaktemat har de fleste raad til aa ta av til eige bruk, saa det blir kanskje brukt litt mere av den enn för da det helst vart avfallet fra slaktedyret som vart nytta i kosthaldet. "Vi har ikke raad til annet", sa mange den gang. Sopp, nyper og bär brukes ikke i den utstrekning som det kunne være höve til. Men kunstig kaffetilsetting er det forbi med for lenge sia.

4847

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

J.K.

