

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Otterøy

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Otterøya

Oppskr. av: Johs, Ekker

Gard: Engesvik (Engjesvikja)

(adresse): Fosslandsosen

G.nr. 19 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja.

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

SVAR

1. 5 når ein reknar med morgobiten. Morgobit (førribit), frukost (før kanskje morosmålet ?), middagsmålet (før kanskje dugurd, uttalast dur med tjukk r -- for dei kalla før fòrimiddagsøkta for dursøkta, det hugsar eg), non, kveldvarden (kvældvaren, tjukk r).
2. Førribiten kl. ½6, frukosten kl. 8, dugurden kl. 12, non kl. 16 og kveldvarden kl. 20.
No ligg dei fleste til kl. 7 eller halv åtte og et da frukosten. Dei andre måla held dei på same tida som før så nær som kveldsmaten sem no blir eti omlag kl. 19.
3. Ikkje i mi tid, det eg veit. Men før var det visst skilnad. Når gåsa drog sør om hausten, sa dei til oss ungane: "No for gåsa med nonin og middagssøvnen", og når gåsa kom om våren, sa dei: "No kom gåsa med nonin og middagssøvnen". Lenger att i tida hadde det ventelig vori berre 3 mål om sommaren og 2 om vinteren. Ein av dei ville urter som blomstrar tidligast her om våren er engsoleie. Mi mor hadde eit namn på denne blomsteren, og det var "tremunngull". Ventelig hadde det vori slik at når denne planten blomstra om våren, skulle dei få byne med å ha 3 matmål om dagen. Og den tida ligg ventelig ikkje så svært langt attende. Eg minnest frå den tida eg voks opp, at dei vaksne ville ha oss ungane til å unnvera nonin når vinteren kom, men det lukkast ikkje, vi gav os ikkje, så dei 4 a 5 mål har vi hatt med eg minst.
Ja eg må her leggje til om ettermiddagskaffen. Han drakk dei med det same dei gjekk ut frå middagskvila i ½2-2tida (e.m.). Dei tok da ein eller to sukkerbitar til. No har dei nok oftast også kaffebrød til. Skikken med ettermiddagskaffe har vori i bruk så lenge eg minnest og visstnok mykje lenger.
4. Jau, under visse slag arbeid som trøsking og slakting var det nok oftast ekstrakaffe. Veit ikkje om det er i bruk enno.
Omkring siste hundradårskifte kom skikken med kaffe midt i dursøkta i bruk (klokkatikaffe). Dei bar da trakteringa ut til arbeidsfolka. Denne skikken rokk gjennom nokre år, men no er han visst heilt avlagt.
5. Dugurden både sommar og vinter, når det ikkje var så at mannfolka for skuld skogsarbeid eller fiske måtte vera borte heile lysdagen. I så fall vart dugurden lagt til ei seinare tid på dagen.

- 2
6. Dugurden var alltid varm mat (kokamat). Var mannfolka på slikt arbeid at dei ikkje kunne koma heim til middagstida, vart middagsmåltidet utsett til dei kom heim. For å spara på mjølet vart det vel og fleire stadar eti varm mat til kvelds, t.d. sild og suppe med potet og flatbrød. Ellest var no byggmjølsgrauten vanligste maten om kvelden. Til frukost vart ofte brukta varm koka mjølk med kaldgraut oppi, og til dette vanlig tørrmat om det ikkje ellest vart nok. Til frukost vart ellest også dels brukta ein varm graut dei kalla "brødgraud" (byggmjølsgraut koka på saup) med eit par skiver steika flesk og med eit smørauge av fleskefeit, til dette flatbrød (hagerbrød).
 7. Veit ikkje dei gjorde nokon skilnad på dei ymse dagar i veka. Silda var vanlige middagskosten. Ho vart ombytta med annan fisk når dei hadde det. Kanskje hadde dei ein dag i veka flesk eller kjøtt som hadde råd til det. Sundagen var det gjerne kjøtt. Brukte da og gjerne litt finare flatbrød og omnsbrød.
 8. Veit ikkje større fast skilnad på vinter og sommar med omsyn til kosthaldet enn at dei om sommaren vistnok brukte meir tjukkmelk og flatbrød enn om vinteren. Dei braut flatbrødet ned i tjukkmelka, og da trengte dei ikkje anna det målet. Men dei brukte nok tjukkmelk også om vinteren. Eg hugsar min far fortalte at han som ung gut fekk med seg tjukkmelk og kaldgraut til mat i tømmereskogen om dagen. Men eg minst ikkje det.
 9. Det vil gå fram av det som er frammafor, meir bestemt kan eg ikkje seie det. -- Men med eg hugsar det vil eg nemne at morobitem (måråbiten) vi fekk med eg var unge, var ei halv løype og kaffe (men det var mykje tilsetning i kaffen den tida).
 10. Flatbrød (hagerbrød) brukte dei til alt sovl (suvl -- animalsk mat), sjølvsagt også til spikiflesk, som og delvis var brukta som hovuddel i eit måltid no og da
 11. Det som eg kan hugse av matsedelen vil framgå av det som er frammafor. Han var ikkje fast bestemt. Ein måtmo eta det ein hadde. Men eg vil nemne ein mat som før visstnok ofte vart brukta: klubb og feit(e). Forresten var det no silda som var hovudmaten her. I fattige og barnerike heimar hendte det at dei i dårlige år åt sild 3 a 4 gonger om dag. Hos ein vanlig bonde gjekk det 3 a 4 tunner om året. Hos dei som sat enda trongare i det, kunne det gå 6 a 7 tunner. No blir det brukta lite sild her. Eg trur ikkje nokon bonde bruker over ei tunne. Dei fleste berre ein brøkdel av ei tunne. Dette såvidt eg veit.[†]
 12. Som nemnt blir det no brukta mykje mindre sild. I staden blir brukta kjøtt, flesk og fiskmat, dels som hermetikk. Tjukkmelk er mykje godt avlagt, likeså klubb. Graut blir enno brukta, men blir no også delvis ombytta med annan mat. Ølbrygging er det slutt med mest.
 13. Eg veit ikkje nokon mat ein kan seie er sereien for bygda.
 14. Folk her har hatt aversjon mot makrell. Det kjem no visst meir og meir bort.
 15. Ikkje anna forandring enn det som fylgte av rasjoneringa, og det har fallti bort, så kosthaldet har sia haldi fram i det spor det hadde før -- heilt.

E.s. Det som her er notert, er frå det vanlige miljøet her frå den tida eg hugsar, altså frå 1880-åra og vidare. Miljøet her har heile tida vori jamnt og nokså likt for bønder, fiskarar og husmenn. At ikkje alle har hatt det like romt økonomisk, gjer sjølvsagt litt skilnad, men denne er ikkje sers stor, bortsett frå dei som ikkje var sjølvhjelpe.

[†]Eg gløymde ein matord: Klappmjølk