

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Nord-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Høylandet.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Høylandet.

Oppskr. av: Peder Pedersen.

Gard: Brondbo.

(adresse): Høylandet i Nundal.

G.nr. 87 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Teige røynsle 8 1/2 år

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

## SVAR

Sv. 1.

Eg gammel tid hadde ein 5 matsmål om dag -  
 og på dei fleste gardar har ein det også no for  
 kida. Dette matsmålet var og er: Morgo-  
 bakk "frukost", diir (deigurd), "ron" og "kveit-  
 vat" (fukt). Eg gammel tid da folk tok til med  
 arbeidet i 5 lida om morgonen - fukt dei morgo-  
 bakk "vat" det leik. Frukost-fukt dei 8-  
 diir i 11 lida, mornsmeden om lag kl. 4 og kveit  
 "vaten" kl. 8. No for lida er det ikkje noko som  
 heiter morgobakk lenger. Når ein kjem seg  
 opp om morgonen so i 7 lida - får ein morgo-  
 kaffe med litt brød attåt, et so frukost i 9 lida  
 med da smat (diir) kl. 12 1/2 - morns<sup>mat</sup> ~~smat~~  
 kl. 5 - og so kveitvat på same lida som før.  
 Eg gammel tid var det ingen skilnad på mat-  
 småla summar og vinter tid. Men no for lida  
 eller at 8 kinnalsdagen er kommen i bruk også ike  
 på bygden - er det viti noko skjepling i mat-  
 småla om summan - da ein heng meir lengt  
 arbeidshjelp på gardane om somm vinturen  
 Kl. 12 8 får ein kaffe og litt mat attåt. Et so frukost  
 kl. 10. Meddag 1 1/2. Medlag vil kl. 3 da ein  
 får kaffe med tekevat. Får so kveitvat i 12 1/2  
 lida. Som ein ser er mornsmeden sløyfa om

" " 2.

Sæmnan

Silsp3.

Det var illgi frá gæmalt. Nóni ærnu skilnað  
þá sæmnan og vinuridinn ærnu at arbeidslagan  
om sæmnan varð nokko lengur av di ein þa  
var oppe nokko hidlegan

" 4

Þor nokku æi sidan var det varslig b.d. i högn  
na at arbeidspalka fello "fjörnuhlagskaffi" i  
11 hida da med ein helen matlit allt.

Jarnmt-feltt dei og kveldkoffi kl 12.6. Haffeen  
varð dað bore eit þa ærnu at arbeidspalket  
Det samu var og hælfelett ið vör-og hærstovru-  
nu. Þennu skelken es no þennu beitt av di  
arbeidslagan es votti so avskitta. Þerinnot  
þenn þann i ærnu máv ein þa leigd ar-  
beittshjelp til bakinn og flatbraud, slakking  
og sækklipping

" 5

Det var deirer (diegarden) som varð og fram-  
leis es rekna þor kvæðmålet þer i bygðu  
des omult all. falket leir var þor dýptjel-  
Nokkon skilnað þá sæmnan og vinuridinn er det illgi  
Soleis

" 6

Þinn innýngdom þinnu det jarnmt þernda at ein  
þaðle ofþeki þ varnu matmál: Þer, mon  
of kveldvat. Þ þer þid var det varslig at ein  
þaðle spikji seld (spikesild) med þolito, flat-  
braud og sýrseip - eller ogon jeltseip til deir  
þver ækedaq. Til mon fello ein so ein þalta  
kjöttreft: Þoka kjött med þolito, kjöttseip eller  
þapstaus. Þer og ærman gongin þinnu ein  
og þa fiska mat til mon b.d. þer eller þeritt  
Þer þa det i gæmalt þid var vundt æ þa þak  
i saltar fisk - varð den slags mat meiru þid-  
dan æ þa. Til kvelds fello ein so gæuit. Om  
Sæmnan fello ein möggt se þ med þer  
þ varnu matmál. Til þer þa spikji

2<sup>de</sup> = bladet  
Ses sp. 7.

Kjøtt- og mjølkemætt.

Det var ikke nogen Skilsmid på mæken  
dei yngre kvardagen i veka Det var einast  
Søndagen ein kunde få beke mætt - helgedags  
mætt.

" 8.  
" 9.

Ingen Skilsmid det egentl.

Før i tider hadde ein dell til dær mest kare  
vokkedag Sekse åt ein kjøtt-bit ~~er~~ ei eller anna  
ferm til "nær" mest kvardag. Fra oktober og ut  
over vinteren ei lid vart kjøtet til, nær omlykt  
med salta fisk ein ofarmen dagen. Ijeste  
veka i oktober var det nemlig marknad  
på Malen - Mellemartsmark - eit skjeft over  
for Stamsos. Der møttes sjofolk fra Lye - Nam-  
dalen med bygdafolket fra dei indre bygdene  
i dalen. På denne marknaden gjekk det so  
for seg ein livleg byttemandel mellom sjö-  
og landsfolket. Her vart Smør, ost, kjøtt og  
yngre mjølkstær bytta burt i vild og fisk.  
Og ein skeff seg på den mæken som regel  
vinterbegjning av desse varerne. Men det  
vart som oftest for lide om fisken so kann lætt  
ein rasjonera

Ses sp. 10.

Slaktraid blir nytta til mættmæl, som er  
laga til av kjøtt, flekk og fisk og sild. Derom  
slaktraidet ein einskelt-gang er burt  
fra bordet er det noke som vart stæ, lykjer folk  
Når ein har slakta gris eller sau og soler so-  
kav festmat. får ein gjerne rikkig god fei-  
le. Denne festa blir so saman med bligt-  
feattraid laga til mætt (mjølje) - ein mid-  
dagsrett. ein kann få ein ofarmen lærdor-  
gen.

" 11.

Ein mættedel for ei veka sag omleg slik  
ut om vinteren:

Morgo-batta<sup>en</sup> var anten ein kjøpskaffe eller  
 helst ein heimsmø mjølk med so-tre potet-  
 kavringar (potetkav) attåt. Til frøttrost  
 fekk ein so drauli (Sundsprenget-mjølk)  
 med kaldt graut frå kvelden fyrst-ops  
 i. Til frøttosten høyrde og anten noko  
 speitkjött eller smør batta - flatbrøud  
 med smør på. Til deigvord var det  
 mest stött speitkjø seld; potet og flatbrøud  
 og seiper av eit eller anna slag, som for  
 foremint. Til smør - var det litt meire  
 variasjon i maten. Som eg alt har fortald  
 var det mest koka mat. heil smør og. Det skifta  
 da millom kjøtt og fiske utan at egno  
 kan segje kva dagar i veka ein hadde kjøtt  
 eller fisk. Til smørmat "fette ein sundlid  
 lørmat" - som det heitte. Det var smørbrød  
 eller potetkavring med mjølk attåt.  
 Til kvelds var det dagstött graut. Som  
 ein skjmar fette heisvora mykje skiev med  
 smaten på denne smaten da so mykje av  
 han skulde nokast.

Matsetelen om seimaren var ikkje stött  
 omverkeis enn den ein crykta om vøndi-  
 ken. Inndagsmaten skifta da millom  
 koka kjøtt, fiske og seld, forda hadde ein ikkje  
 koka mat. heil smør. Til det matet var  
 kjøttmjølk (køttmjølk) med sundbrød  
 "flatbrøud i hovedretten - og derkil  
 noko lørmat; potetkavring og skjeiver  
 av smørbrød. Der einu dagen var i  
 matvegen lik den andei også om seima-  
 ren. Som ein nøyre vart det i gammal  
 tid mykta heller like av den smaten ein  
 idag minner med: "Smør og brød"

Ög det skreiv seg vel helst í þá af ein í dem  
 ked tradd heller like om "Lútskóni"-korn og  
 mjöl - og af ein laut spara þá det. Hella  
 ekki tradd ein í min iungdom kornfyr til  
 á Steikbröð. Ög det var ekki alltid hús-  
 onna tradd tid eller höv til á verne og  
 den meira steikorrnen til braud bökun  
 Det var defor graiden og feil braid som foto  
 det omest og mjölet dei tradd over þá ein  
 gard.

Silsp. 12.

Fornatvegen er det votti ein skv skildnad  
 mot í gamla dagan. Det er þá yrse vis votti  
 meir variasjon í matlagery. Matrekar  
 ein mylla fyr er burtu og mjöl í kornu í staden  
 Eykan solies mennu et det er keint gjlden  
 ein no fyr sild til middeg - ekki for det af  
 folk vandkar ho, om avdi det er mest  
 ræðlaust á fædet og god fætsild. Eit mál  
 omest god sild blit no tekna mest som  
 fortid mál. Í staden for silda er no gjott og  
 feik kornu í staden þá middegsbord  
 hellaga þá yrse vis - ber til pottor og yrse  
 slag grænnsaltu - som ein ekki visskom í  
 gamal tid. "Gjúkornjölt" som ein mylla  
 om seimann for í tid er gjelt burtu frá  
 matbetelen, likes potettroring. Stofinst  
 det kornfyrar í kvat heim eller og so elektriska  
 annar og da er húsmona gætt over til stöpp-  
 bröð af rüing og vottmjöl í desu orranu - so  
 no slepp ho arbeidet á baka og steika potettrav-  
 ring kvar einaste dag året. Stær det  
 er votti so stott-brögdi í matlagery og í  
 matbetelen til kvardag og helg so kjem  
 ekki det av notan þá vottandi frá emleis  
 folk av eit eller anna slag. Eitika handet.

alldegi biidd hwi i bygda. Ostnær og heller  
 at „Melamarknaden“ i se lid hadde inn-  
 vortoral på levernåten onnellom jalk. Her  
 trautt kom jalk-krinnor og munn-Sorren  
 fra alle bygden i Stenidalen på den ni mark-  
 noten og var i lag mest li heil veka. Der  
 hadde dei sine marknadsbeier der dei  
 heldt li nedan dei var leirke. Stai dei kei-  
 ste bil marknoten hadde dei med sig den  
 berke gjeslebotkost. Neimen rådde over. Og  
 mens dei var på marknan-gjesta dee  
 kvarandru og alltid skilde det smakkast  
 på markbasomakni. På den måten fekk  
 kvinnfolka lod eit-og armu om matlagning  
 og nye matrettur som var nytta i andre  
 bygder. Til Melamarknan kom det kjøp-  
 menn fra Trondheim. Som seldi ymse  
 slag kolonialvarer. Fra den tid kom kaffeen  
 i bruk i Stenidalen - lihuso serup og ymse  
 slag grjn - som<sup>for</sup> var utgjendtur.

Kring 1890 vart det fyrst bakkeri sett i  
 gang på Høytandel - og ein kan nok seigi  
 at dette har skipta kosthaldet noko og  
 ikkje so mykje nett

Silsp/13

Den gammal og tyndt matrett som var nyke  
 om lykt av folk w „Sodd“ nok av fersk-flekk  
 eller kjøtt. Og so „eggbrødstekning“  
 med „gommil“-da. Den har eg skeie om  
 un der emnet: brødbakerij

a e 14

Stei matrett, østers-krabbe og ymse andru  
 slag skaldjur nykles kullu ikkje i huskaldet.  
 Kjøtt-av hest blir og sjeldan nytta her i  
 bygda. Sopp vil heller ikkje folk ha bil mat.  
 Og enno finst det ikkje so få eldre folk  
 som seiger dei ikkje et gress“ - d. os. grønnsaker

a 15.

Til det sp. vil eg svare nei. Kosthaldet er  
 om lag like eins som for 2<sup>de</sup> Verdenskrig

4862