

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Troms

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nordreisa

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av: Yngvar Aljland

Gard:

(adresse): Terrassveien 4, Bryne

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Nei.

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

SVAR

-3.
 1. Det var vanlig om varen og sommeren å ha seg en kopp kaffe før man gikk ut. Noen tok seg også ei brødskjive. Man stod vanlig typ kl. 5-6. Ved 12 8+8 tiden var det vanlig å ha "morrasmat" eller at man var ferdig med "morrasjøsen". Noen steder pleier man å ha formiddagskaffe i 10-11 tiden og middag ("middan") i ett tiden. Andre sløpjet formiddagskaffen og hadde middag i 12 tiden. Etter en middagshvil drakk man kaffe og hadde da ikke mat før med usn ("morsmat") ved 4-5 tiden. Kvelf, kvelfsmat åt man i 8-9 tiden. Om vinteren gikk man i mørketiden senere ut enn ellers og da gikk ofte morrascaffen og morrasmaten sammen i et måltid. Noe andre hadde man morrascaffen ^(med brød) og hadde morrasmat først ved 9-10 tiden slik at formiddagskaffen falt bort. Da hadde man vanlig middag ved 12-13 tiden. Noe og kveldsmat var som om sommeren. Kveldsmåltidet var ofte en time tidligere om vinteren enn om sommeren. I gammel tid har jeg hørt om at man i mathuapptiden spiste morrasmat, middan og kvelf. Det tidste målt spiste man ofte litt tidligere - ved 6 tiden og da la man seg tidlig.

4. Den forannevnte formiddagskaffe var vanlig (ved 10 tiden)

mosten på alle gårde i høya. - Under slaktning var det vanlig å ta sig kaffe straks man hadde drept de - for man begynte å slå. - De som hjorte ved og hømmen med til sjøen sit for de hjorte hjemmefra med 6-7 tiden, og spiste da ofte ikke for de kom hjem ut på ettermiddagen. - Fagret tid - for den største krig var det vanlig at hjortekarne hadde litt mat med sig og gikk inn til skilt og nummer og fikk sig en kaffepuffe tid. Man hadde melkeflasker med sig og sit på lasset. Fagret tid pleiet man å ha terningsflasker med vann kaffe med sig.

F. potetestaininga? var man hadde kaffepott var det vanlig at disse spiste potetst med 7-8 tiden. Man hadde da formiddagskaffe med 10-11/2 tiden, middag med 12-1 tiden, mellommat (vann) med 4-5 tiden og kveld med 8-9 tiden. Dette var vanlig på alle litt store gårde som leiet, potetestøtera

5. Middag var hovedmåltet både sommer og vinter. Tid middag hadde man alltid kokemat. Hadde man ikke fisk eller kjøtt koke man bare poteter og hadde "soovel", "suvil" tid (det første ord vanligst).

6. Utvann kokemat tid middag hadde man antrent på alle gårde grøt til kveld. Hadde man rikelig poteter koke man også det til kveld og hos mange også om morgenen for å spare på melet. - Tid tid for potetene ble almindelige koke man vaffer så lange man hadde det. - De som hadde rikelig med kjøtt, særlig av sau og ren, skakte nok av det med siden av potetene og vaffer til ett eller flere av målene. - For i tiden hadde folk i Nordisa (nytt navn) meget reukjøtt - kjenne hvad jeg har skrevet herom under slaktning.

7. Om lørdagen var det vanlig å ta det litt lettere med middag - den var ofte grøt. Om kvelden hadde man da vanlig brød og/eller poteter med soovel tid. - Om søndagen var

8. Om søndagen var det fast skikk over store deler av bygda å ha kaffestans til middag. Jeg har hørt være inn på

på 7-8 gårder en søndagsformiddag oppover bygda (i 1820-30 årene) og alle steder stod lefsekausgryta på. - I den del av bygda som lå ned sjøen brukte man også lefsekans om søndagene så freunt man hadde kjøtt for å få avvelsting i fiskematen.

8. Om sommeren tok man vanlig oppover bygda hvor man hadde lite sjøfisk det lettere med middagene. Det var vanlig med brød, litt sultfisk (eluefisk) og suppe av gryte eller mel, eller bare melk - helst sur klat. Om vinteren var middagene solide mer om sommeren.

9. I gammel tid var det meget vanlig med spikkfisk på de aller fleste gårder oppover delene. Det var laks, røe og årrut (sjø og elve-) Ferskvannsfisken spilte en meget stor rolle i husholdningen. Mange gårder kunde saltet ned 3-4 tonn. (a 120 l) Om sommeren (også våd og høst) hadde man ferskfisk (elue) Kristinus Rasemussen (død) først i 30 årene) fortalte at i hans farfars, far og hans tid så langt som efter 1910 var eluefisk så vanlig hos dem, at når de manglet middagsmat var det bare å gå bort i reisa og hente fisk. Nesten alle gårder oppover langs elven hadde reise. - Utvorn alt hadde man fersk fisk fra sjøen, som man enten fisket selv eller byttet til sig eller kjøpte. Gamme forhold varket med silda. Jeg har hørt mange gamle si at når de hadde et par kor poteter "til mat" og et par tønder fisk og sild til vinters var man "berga". Da reiset man selvfølgelig med brød attåt. - Ved sjøen var det vanlig å ha fisk en gang daglig. Hos folk i dæligere lår hadde man fisk både 2 og 3 ganger om dag. Først i 30 årene var jeg ute i Skjerway et sted sammen med en annen og pløyet for bareisen. Vi måtte streike for å få forandring i matveien da vi fikk fisk 3 ganger om dag - ikke brød. Det var på Amøga. - Hved kjøtt ansår var det vanlig å ha kjøtt middag - lefsekans eller kjøttsuppe opptil 2-3 ganger i uken. Det kom alt en på hvor meget slakt man hadde.

4

Stekt sauekjött var som forannevnt vanlig. Ullan ät
ägsä meget köket kjött - lett saltet. - Ferskt kjött og blod =
mat spiste man så længe man hadde. Polse (blod)
var det vanlig å skjære i skiver og stekte særlig til
frokost, men også til andre mål. På gården hvor man
hadde meget skat, kunde man ha frosne pølser til
over jul. Noen brukte å oppbevare blodet i daller
og bønder frossent, og bruke det efter hvert til "blod-
panne, kake" eller "klubb".

10. Fruene tid da man har brød nokk kan man alt
hos mange til hvert måltid. Det er en fersk skikk.
som kan satt sig fast i Nordreisa. Finne brukte
blitt brød i utskjering til middagsmat som
bruker mere flatbrød. Men selv i de bedste norske
kjenn var det vanlig å skjære opp som tynde brød-
skiver til middagsbordet om man ikke hadde
flatbrød. - Til fisk vilde alle helst ha flatbrød,
men man til stekt kjött brukte både flatbrød
og vanlig brød. Men det siste koret enar opp
fettet.

11. Noen direkte fast matredsel for hele uken har jeg
aldri hørt om i Nordreisa. Maten fra dag til dag varierte
efter hvad man hadde for hænden. Oppover dalen hørte
det ofte, særlig om vintrene at den middagsmat man
holdt på å koke, ble satt av til neste dag hvis man hadde
rest ved til sjöen og fått tak i fisk eller sild. Ullan
vilde ha fisker, silda ferskest mulig. Dette hørte
også på gården hvor manden "var roen" og uventet
serste fisk kjenn med lækhet. - Om vinteren var
middagsmaten mere variert enn om sommeren
da det ofte kunde var kjøtt om fisk og det var be-
sværligere å ta sig frem da enn om vinteren. I
den vestste efter at bilene er kommet er fersk
fisk kommet i bruk oppover hele bygda i meget
store utskjering om for. - Som forannevnt

5
var det mange gårde som brukte grøft til
middag om lørdagene.

12. I yngre tid bruker man mere fersk mat enn
før, særlig av fisk. Før var det mest salt kjøtt (hest
tøkket) og saltfisk man brukte. Dette gjelder gårdene
oppe i dalen. Gårdene nederst i dalen og utover fjorden
har alltid brukt meget fersk fisk året rundt. - I
 eldre tid kom ofte lappene ned om vinterne. Da
skaffet man sig ferskt reinkjøtt. - Det må be-
merkes at jakt og fangst av sniævillet skaffet stort
tilskudd til ferskmaten på gårdene. Olaus Olausson,
Biskops fortalte at hos ~~Olav~~ Olav for Olaus Olausson,
var det vanlig at de kookte store gryter med rypen
og at man request et par rypen til matens når
man hadde rikelig. No andre gamle har jeg samme
etterretning. Tinn i mine guttedager var der så
meget rypen at vi brukte suarer i dalbuene
mellom gårdene. Folk på gårdene Lebrukt til
Naveren gikk med bære et par timers tid opp i
de nærmeste hangen og sløst så meget de orket å
bære.

13. No gjestebudmat fra gammel tid har man
rømmegrøst. Det var fast skikke å koke rømmegrøst
om man fikk bære fremmede tilgærd. No kjøttmat
brukes meget lappskaus og kjøttkuppe - uten grønne-
saker (først i yngre tid er grønnsaker lekket inn)

14. No fiskemat var det særlig stas med sild, både stekt
og kookt den første tid den kom inn. Ellers var det
"fersk fisk" med lever (borsk og sei), melje ("ei, -a)

14. Skate og rognkall bruktes aldri til folkemat. Gaud-
plynde = skruble" brukte man bare helt fersk når annen
fisk ikke var å få. Mange brukte ikke steinbit og
brosue så fint man hadde annen fisk. - No fersk-
vannsfisk var det få som spiste gjedde. Brasen
var en ufisk som ingen spiste. Med den fulgte

den ho at hvis man fikke den på isen om vinteren
ble det tivar. - Hos som man kan hatt noen av
også i eldre tid, spiste man ikke. - Det er først i
nyere tid, efter første verdenskrig at man efter hvert
begynte å spise dem. - Kom der en sjelden gang
makrell spiste man gjerne den. Men ingen av
de store fisker, som makrell, kjeite eller andre
haiarter spistes. Det vanlige var å la dem gå i
løpning og ryta.

15. Den anden verdenskrig kom forårsaket at folk
i meget store utstrekning enn før er gått over
til finmel - finbrød. Jeg var i Nordreisa i 1946
og måtte lite bortover gården for å få brød
av grov malt mel. - Kaffebehandling brukes
fremdeles.

~~De~~ her nevnte forhold skinner sig fra almindelige
gårder i bygda. Der er fram nevnt forskjellen
mellom gårdene oppover dalen og ute ved fjorden.

Hos mange fattige var det knappere om mat og her
ble det helst tid at man spiste brød til alle mål
dag efter dag. Man kunde få litt fisk eller kjøtt av
andre og makrell man selv fisket eller jaktet man
selv.

Omstiftet i matveien kom med mere behagelig fra den
tid Rindaldalen gruber (begynte i 1899) og Mosskudalen
gruber (begynte i 1903) tok opp driften. Da fikk man
mere penger mellom hendene og man kjøpte mere på
bakstuen. Rindaldalen gikk bare et par år og Mosskudalen
til 1907-08 og da gikk man tilbake til gammel leve
måte igjen en tid. Men efter det store omstiftet i
jordbruket med de første bidrag og jordbrukslån i 1908
kom der et jevnt omstiftet på da i 1910 av da man
begynte å få store høyavlinger. - Omkring midten
av det forrige århundrede var der også et stort om-
stiftet i matveien. Fra da av, særlig efter 1865