

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kjerringøy og Meløy.

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Os og Bjarangen

Oppskr. av: E. Tidemann

Gard: Stranda

(adresse): Kjerringøy.

G.nr. 46 Br.nr. 5 i Kjerringøy.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigi røynsle.

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

Eg er bondesøn og født 25. mars 1883, har levd som lærar og  
bønde

## SVAR

Det som her vert skrive er som før nemnd mest etter eigi røynsle. Det må difor vera klårt at det, som høyrer fortida til, d.v.s. det som ligg 50-60 år att i tida er røynsle frå barneheimen Bjarangen i Meløy, Helgeland. Det som kjem etter hundreårskiftet er meir frå andre bygder i Nordland då helst frå Kjerringøy, her eg har budd dei siste 30 år. Miljøet er eit heilt i gjenom bønde og fiskarmiljø. Dagleglivet i husa til embettesfolka har eg lite eller i det heile ~~ikkje~~ ikkje noko kjennskap til.

1. Før 50-60 år sidan var det vanleg skikk på bondegardane å ha 5 matmål om dagen, og som ~~ikkje~~ regel var det jamt året rundt, vinter som sumar. Folka på garden stod som oftast opp i femtida om morgonen. Ungane kom kanskje først i sjutida. Då var det å b i t. Abiten skulle ikkje vera noko matmål. Til det måltidet vart maten skifta av husmora. Dei vaksne fekk berre  $1\frac{1}{2}$  - 2 støpsneie (brødskeiver). Ein unge fekk berre ei. Som drikke vart bruka te koka av laurverblad (laurbærblad). FRUKOST vart eten klokka 9. Då var det skjørr (surnmjølk) og flatbrød. Hadde ikkje husaldet mjølk nok eller var fri før det kunne det istadenfor mjølk bli bruka kjøtt eller flesk, eller turka flaksild. Sume tider bruka dei òg graut. Men arbeidsfolket liikkje graut til frukost. Dei påstod at dei sleit for mykje på urinorganene, og så vart dei så snart hungrige. Klokka 12 var det middagsmat. Det var hovudmålet på garden. Det skulle alltid vera kokamat. Av den fekk alle eta så mykje han ville. Til det målet var det oftast sild, petet og blandsuppe (syrsuppe). Men deg kunne òg ymse med kjøtt, ferskfisk, fersksild eller liknande. Klokka  $\frac{1}{2}$ 5 var det NONE. Då var det same slag mat som til frukost, helst skjørr og flatbrød. Kveldsmat vart eten  $\frac{1}{2}$ 9 om kvelden. Då var det oftast graut eller kjøttsuppe eller ferskfisk om ein det hadde.

Den her nemnde tida for matmåla held seg i notida så fram ein før skuld arbeidet har høve til det. Men notida har fått ETTERMIDDAGSKAFFEN. Han kjem oftast i totida om ettermiddagen. Sume kjem òg med førmiddagskaffe i 10-11 tida. Nøken større skilnad på sumar og vinter var det ikkje og det er det vel ikkje ò heller utan at ein ò i slåttonna har som fast skikk å drikke ettermiddagskaffe i totida om ettermiddagen

4. Noko sersmål ved serskilde arbeid var det ikkje, og er det heller ikkje ò utan så ein har tinga leigefolk til eit visst arbeid. Då skal det vera mat når arbeidet

arbeidet tek til og mat når det sluttar. Dette er tilfellet når arbeidet ikkje krev eit heilt dagsverk, det same kva slags arbeid det er.

5. Det var middagsmaten som var hovudmålet, vinter som sumar, og det er tilfellet òg.

6. Kør vidt det skulle vera køkamot (varm mat) eller ikkje til eit matmål kom mykje ann på kva hushaldet hadde å bjoda. Middag og kveldsmat skulle vera køkamot. Men hadde hushaldet ikkje mjølk, eller før lite mjølk, kunne det ofte henda dei måtte ha køkamot både til frukost og til nens

7. Noko større brigde i køsthaldet ut gjennom veka var det ikkje utan på sundagane. Då skulle det vera noko ~~IXXIIIXX=~~ ~~XX~~ betre i matvegen. Dei som ikkje helat den skikken vart til lått i grenda. Eg minnest såleis frå barndomen min det vart fortald at husfolket på ein gard, ein av dei største i grenda, åt spikjesild og potet til middag juledagen. Dei hadde selt alt kjøttet. Men det vart aldri gløynt.

8. Noko større brigde i køsthaldet på gardane med omsyn til vinter og sumar var det ikkje utan det at om sumaren hadde vi nøgda av mjølk, meir enn vi klara å eta. Om vinteren kunne sume bli utan mjølk. Mjølka var eit av hovudemna i hushaldet heilt fram til hundreårskiftet. Då tek kaffen til å koma istadenfor mjølka, difor er det no liten skilnad på køsthaldet vinter og sumar. Det går på kaffe og stomp, og stomp og kaffe året rundt, yrkesom helg.

9. Når det er spursmål om kjøtt, fisk og sild, må eg først og framst slå fast at her i Nørmland reknar vi ikkje silde med til fisken. Sild er sild, men sei, hyse, torsk, kveite og auerr o. liknande er fisk. Vi skil mellom fisk, kjøtt og sild. Kør ofte ein kan eta av den eine eller andre sorten kjem heilt ann på kør lett det er å få tak i fisk og sild. Er det ei tid det er lett å få tak i fisk kan ein eta fisk både to og tre gonger før dag i ymse former og ikkje tenkja på kjøtt. Er det tidbelkar det er nøgda av sild vert det skiftevis ete fisk og sild. Såleis kan det gå både veker og månader det ikkje bli eten kjøtt anna enn om sundagane. Ingen saknar kjøttet når det berre er nøgda av sild og fisk. Ja, før mange er kjøttet ei naudhjelp dei har i bakhanda når det ikkje er anna å få tak i.

10. I min barndom var flatbrødet eit av hovudemna i hushaldet. Kvart hushald hadde storbaking to gong før året, ~~KANXXXXXXXXXX~~ haust og vår. Det brødet vart baka av heinkorn, d.v.s. bygg avla på garden. Flatbrød saman med skjørr (surnjolk) var hovudemnet ~~CCC~~ både til frukost og nenen. Sume tider vart det bruka spikjesild, brød og blandsuppe anten til middag eller til kveldsmat. Ein leigekarsfiskar skulle til vinterkosten sin <sup>na</sup> te våger flatbrød av reidaren sin anten han åt det opp eller ikkje. Eit vinterfiske vart rekna skulle vara frå trettanhelga til sumarmål, d.v.s. ikring tre månader.

No er flatbrødet mykje godt kome burt frå hushaldet. I staden har vi fått stompen. Mjølka drikk grisen og kalvane, sjølv liver ein på kaffe og stomp, helst finstomp. Grunnen til omskiftet kan vera ymse. Flatbrødet kravde mykje arbeid. Det same var tilfellet med surnjølka. Heilt fram til hundreårskiftet var det lett å få leigearbeid til eit gardsbruk. No er det berre mannen og kona på ein gard, og kanskje ein ukenfirmert unge eller to. Skel desse klare utearbeidet på garden må innarbeidet <sup>bli</sup> lettast mogleg. Det vert ikkje tid til å baka flatbrød. Før å nemna eit døme. I Vesterålen bruka dei ein mat dei nemnde

"lever på gryta" eller "heitlever". Det var fiskelever reinska og koka i salt og surt. Til denne levra skulle ein bruka flatbrød. Men alt i 1911 og 12 såg eg i sume hushald at dei bruka stomp istadenfor flatbrød.

11. Matsetelen i ein bonde- eller bonde og fiskarheim var heller einfald. Det gjekk på skjorr og brød og sild og potet med nokolite stomp og graut attåt. Som er før har nemnd var kosten ei stumpsmei til åbit, mjølk og brød til frukost, potet og sild eller fisk til middag, mjølk og brød til nons og graut til kvelds. Til sundag var det den skilnaden at då var det fil til frukost og ingen none, ~~IKK~~ Det vart ikkje arbeidt den dagen, og då skulle det ikkje vera none. Sundagsmiddagen kunne vera av kjøtt, men kunne òg vera laga av fiskanten som pudding, bollar e.l., eller det kunne vera ein meir sjeldsynt fisk slik som auerr, kveite eller laks. Nøken større skilnad på sumar og vinterkosten var det ikkje utan at om sumaren var det nøgda med mjølk.

12. Skilnaden i matvegen på før og no er ikkje liten. I attanhundretalet var det skjorr og brød, brød og smør. No er det kaffe, margarin og stomp. Før var mjølka livsvilkåret, no er det kaffen. I 1880 - 90 åra var det nok mange som sytte over at dei var fri for mjølk og klaga seg før at det òg var turt. No er det ingen klage å høyra i den leid. Men nåde den husmøra som er fri for kaffe! No vert det nok bruka noko meir kjøtt og fleisk i hushaldet. Før måtte ein selja mest mogleg får å få pengar til skattar og offer til prest og klokkar. No vert det nok krevd meir pengar, men det er lettare å få tak i dei enn før <sup>og</sup> kan difor ta noko meir kjøtt til hushaldet no enn før. Før var det garden og arbeidet som skaffa ein maten. Det var heilt ut eit naturalhushald. No skal garden og arbeidet skaffe pengar. Før tok ein maten og kledda av garden, no skal ein taka det av krambuda. Hushaldet er vorten eit pengehushald. Sume seier dette er ei betring andre meiner det motsatte. Når husmøra før baka stomp vart det gjort av sammale rug. Det vart grovstomp. Berre til jøl eller til gjestebød vart det baka stomp av sikta rug, aldri av sikta kveite. No er det mest berre sikta kveite som vert bruka i hushaldet, både til stomp e.m.

13. Å gjeva eit greit svar på kva før slags mat som i grunnen er nasjonalkosten i Kjerringøy er ikkje lett. Men skal eg nemna kva slags mat som folk eter mest av no til dags så må det bli kaffe, margarin og stomp. Den kosten blir eten til åbit, til frukost, nonen og til kvelds. Av kokemat er det fisk og potet, med kjøtt av og til istadenfor fisken. Til det kjen så noko grønnsaker. Det siste har folket tatt til å dyrka no etter siste storkrigen. Det er då serleg gulrot, næpe og ymse slag kål som mest vert dyrka her.

14. Før var det mange slag mat som folket hadde ferdom mot, t.d. kjukling, høns, sjøfuglar, dyrelever og slikt. Men no et dei fleste alt dette. Av dei fiskeslag som vert fiska her, slike som sei, hyse, auerr, torsk og makrel vert etne. Men derimot et dei ikkje skate, rognkall, breiflabb, hå og hai, heller ikkje skjel og krabbe.

14. At ksthaldet har brigda seg noko etter den siste storkrigen er ikkje å tvile på. Men istadenfor at folket har halde på noko av det krigen tvang inn på ~~IKK~~ oss har dei heller gjort kva dei kunne før å kvitta seg med det meste. Under krigen vart her bruka mykje "erstatning" for kaffe. Straks krigen var slutt var det òg slutt

~~VAKKXXX~~ med "erstatninga". "Ne har vi drukke så lenge dette erstatningsskvaplet at ne vil vi ha rein kaffe," var låten. Det einaste som har halde seg i nokon mun, er dyrking av grønsaker. Ellest er alt "ei sege bløtt". Pengeflaumen har nok gjort sitt til at alt krigssuregat er kasta på båten. Før krigen var nok krambuvarene billegare. Men då var det så lite pengar mellom den ålmene mannen at han var tvinga til å bruka "erstatning". Etter krigen har det vere meir pengar enn varer, så ne har det vere å gå til krambuda med ei tjukk pengebøk og kjøpa det som var å få tak i.

Søpp veks her mykje av, men det er neke som aldri har vere i bruk som mat. Nyper finns det svært lite av her i bygda.

Kjerringøy i november 1950.

*K. Tidemann*

4909