

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

24

Fylke:

Troms

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Aslaffjord

Emne:

Måltider og mat

Bygdelag:

Løvgårdene

Oppskr. av:

M. Nykleipoll

Gard:

Renså

(adresse):

Renså pr. Lovik

G.nr.

80

Br.nr.

8

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1. Det er noe vanskelig å få sikker greie på hvor mange måltider en hadde f. eks. 60 a 100 år tilbake. Men i min barndom (i 1880-90 årene) var det vanlig 5 måltider, og jeg skulle med sikkerhet gå ut fra at denne skikken har vært meget gamm. mel. Nå er det jovent over 4 måltider. Det hender nok at en har 5 måltider om sommeren (i omnia), men det er ikke almindelig.
2. Navnene på måltidene var: Morrabette (dette måltidet er nå så ordrent falt bort), frokost, mid-  
dag og kveldsmat. Morrabetten ble inntatt i 6-7-tia om morgenen, frokosten i 9-tia, mid-  
dagen i 12-13-tia, nonsmaten i 16-17-tia og kveldsmaten i 8-tia eller noe senere. Skikken med måltidene er forresten en del forskjellig i de forskjellige trakter.

- men. Arbeidsdagen var gjerne  
 somgående lenger i gamle  
 dager, særlig i områdene. In-  
 for var det vanlig at måltide-  
 ne om formiddagen ble  
 inntatt tidligere enn nå.
3. Frokostia om vinteren ble målti-  
 dens inntatt noe senere om  
 morgenen enn om somme-  
 ren. Dette gjelder for en del  
 også nå.
4. Gårdsbrukene her er vanlig-  
 vis små, så slakting, tucking  
 a.s.v. utføres oftes av gårdens  
 folk. Noen store matstykke  
 i denne tid var ikke vanlig.
5. Hovedmåltidet har alltid vært  
 middagen. Dette er både som-  
 mer og vinter. Når folk var  
 i skogen og arbeidet (om høsten)  
 eller de var ute på øien og  
 fisket, ble middagen inntatt i  
 17-tid, og nensmaten falt da  
 bort.
6. I gamle dager var det almin-  
 delig to varme måltider om  
 dagen, nemlig middag og kveld.  
 Dette er også vanlig nå, (noe mindre).
7. Om søndagene var det før og er  
 nå fremdeles <sup>fast skiftet</sup> at det var kjøtt  
 til middag. Noen særskilte mat-  
 stykke i de andre dager har det  
 ikke vært.
8. Så vidt en kjenner til har det ikke  
 vært noen forskjell sommer

og vintre når det gjelder matskikken. I slaktetida og ut over høsten og vinteren brukte en mere kjøtt enn i den øvrige tid av året. Vantlig var det da flere ganger i veka, men noen bestemt dag i veka uten om søndagen kjennur en ikke til, hverken som mer eller vintre.

9. Som nevnt i sp. 8 brukte en oftere kjøtt om høsten enn i den øvrige tid av året, men mer en bestemt dag (uten søndagen) eller noe bestemt tall på hvor ofte en hadde kjøtt kan en ikke oppgi. Det berodde på hvor lett det var å få ferskfiske. Fiske og sild brukte en mye oftere enn kjøtt. Ja, det hendte at en hadde fiske og sild hver eneste dag til middag, særlig når det var lett å <sup>finn</sup> fersk mat. Under tiden, særlig i gamle dager hadde en både sild og fiske samme dag, til middag og ofte til frokost. Fremdeles brukes overveiende mere fiske og sild enn kjøtt.

10. I eldre tider var det almindelig at en bake opp en hel del flatbrød (oppkil ei lønne). Det bruktes helst til frokost og middag, særlig til hovedmåltidet (middag). Om morgenen kunne en bruke

ke flatbröd när en hadde speke-  
 sild og suppe (syrsuppe). Men sær-  
 lig brukte en flatbröd til lever-  
 mölje. En hadde flatbrödet med  
 i fiskesøet, så brödet ble belagt  
 med levertran. Så la en lever  
 på brödet og kullet brödet omkring.  
 Det så da ut som en pölse. Dette  
 spiste en för en satte seg til  
 bords og spiste fisk. Det var  
 sjelden för at en spiste leveren  
 samtidig som fisken. Flatbröd  
 bruktes også til kjøttmölje,  
 særlig juleaften, jult-herodag og  
 under tiden i påsketid, hvis  
 en hadde kjøtt da.

11. A sette opp en almindelig mat-  
 seddel for ei hal uke tur i bygge-  
 da lar seg nok ikke gjøre, da  
 som för ment ikke var noen  
 bestemt regel for bestemt mat  
 for bestemte dager. Matseddelen  
 for en dag kunne f. eks. være  
 slik: kl. 6 morrakaffe, en kopp  
 kaffe med brödskeiv eller bygg-  
 kake, smör og ost eller kjøtttil-  
 pålegg, kl. 8-<sup>1/2</sup>9 frokost, speke-  
 sild med flatbröd og syrsuppe,  
 kl. 12-13, <sup>middag</sup> fisk (fersk eller saltet) og  
 poteter med eller sanseteji helst  
 uten suppe (melsuppe eller grøn-  
 suppe), kl. 16-17, smörbröd el-  
 ler helst byggkake med karve-  
 ke og kl. 8-<sup>1/2</sup>9, byggmelsgröt.  
 En annen dag kunne det være:

5.  
marralette som vanlig, prokøst,  
skikt kjøtt på glør eller skikt fisk  
med melsuppe, middag, sild  
og poteter med eller uten suppe.  
Hvis en ikke hadde suppe,  
kunne få melk til drikke  
eller maken, nonsmat, som  
vanlig smørbrød eller kake,  
kaffe eller melk eller te til.  
kveldsmat, grøt med melk  
(uten sukker). Hadde en ikke  
melk, kunne en lynne ut si-  
rup i vann (kalt segrovvann) til  
grøten. Pålegg på smørbrødet eller  
kake var: gomme, mykost, kvit-  
ost, ramos, del sine liden og på  
gammulost, kjøtt, pølse, rull og  
sirup. Kjøttbullen om midda-  
gen søndag og enkelte yr-  
kedager var: kjøttsuppe, steik  
eller såkalt bodd, de vanlig-  
ste. Naen skaire forskjell på  
matseddelene om som omere og  
vinheren var det ikke, bare  
det at om våren og sommere  
var det mindre på kjøtt, men  
det var meget lett da å få fatt  
på fersk fisk, som bruktes så  
å si hver dag. Kjøtt hadde en  
ikke råd å kjøpe.

12. Største forskjellen på matseddelene  
nå og før er at det kjøpes mer i  
butikkene enn før. Det brukes for-  
holdsvis mye fisk, men ikke så  
mye som før og mindre med

6  
sild, de fangst av sild er gått tilbake. Bruken av hermehiske mat-  
saker er öket. Mat av bygg  
er det så omtrent helt med.  
Kaffe brukes mye mer enn før.  
Sjært bröd har helt erstattet  
byggkaker, og margarin har  
så omtrent erstattet lands-  
smör. På grunn av at en sender  
omtrent all melk til meieriet kjø-  
per en del smør av pålegg på  
brödskinen, og sukker- eller  
søte saker er også mer brukt  
enn før.

13. Den maten som uten tvil  
er mest omhykelt her i bygda  
er fersk torst og fersk sei  
med levermjölje. Her (röd-  
pisk) er også meget godt likt.  
Det vanlige navnet på meren her  
er anär.

14. Makrell, kylling, reker, krabbe, og  
alle slags ville fuglesorter blir  
omtrent ikke spist av de fleste  
i bygda.

15. Matsituasjonen er ikke foran-  
det noe nevneverdig på grunn  
av verdenskrigen. En er gått over  
til den maten en var vant til  
før krigen. Sopp brukes ikke  
selv under krigen, myser finnes  
ikke her, og lårrede blåber brukes  
ikke. Kaffeostbruning og kaffe-  
tilsetning brukes heller ikke nå.