

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nord Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Vikna

Emne: Mållider og Mat

Bygdelag: Namdal

Oppskr. av: Paul Wotung

Gard: Bergsnes

(adresse): Bergsnes

G.nr. 43 Br.nr. 1

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Delvis egen røynsle og delvis hørt av andre no avdøde gamle Bygdjofte.*
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke);
*min Far Nylund B. Wotung, f. 1845. Min mor Tunde Anna Jusd. f. 1849.
 Johan Jansen Torvik, f. omkr. 1850. Ulen P. Løyngren, f. omkr. 1845.*

SVAR

Liksom Verdien av Livs-
 midlene har skiftet gjennem Tidene har
 også Kostholdet variert fra Tid til annen,
 likeså Mål og Mått.
 I Krigstider og når det inntreffer
 krig var der ofte stor Nød og Sævn og Følgen
 ble både Svull og Sott.

Gudlævet, som var Bekjendelse
 på Brødmålet, var det ofte lite om, hvorfor
 man ikke skjelden mått by til Særregeter.
 Således Furrmjølet, som man Tilkjendte av
 Furrbark og lavet Bærbrød etc. No Postkjos
 Lauge baket man Fiskebrød, som gikk under
 Navn av "Godbrød" i sammensligning med
 Jøstunvete. Også Hummelbrød var kjunt

Oftre kunde der være lite om
 Søvlen i Trængselstider og som en Nødhjelp
 i Malvegen brøt de Fløtbrød ned i Suppen
 og et Salt aflat.

I Natursyklusens Tid
 var det ikke den Variasjon i Kostene som
 det gikk ut på. Bæremat; den Tid
 no? ble brukte mere Spekemat og Tørfiske,
 grovere Produkt var Melmaten, kraftig
 Naturfedt i Smør, Svi- og Torskellever, hvorfor
 Maten ble ^(melkig) sund, kraftig og dygg og således bedre å bje på

Folk var lidlig på Bena i gamle dage.
 "Oppstødmønnet" var oftere 4 enn 5 om Morguen,
 og som "Føribit" fikk man hos ^{ukulle} sine Gårdbønder
 en halv Fløtkak med en Dram til på "fastare
 dyrt", andre igjen gav ingen Føribit.

Frøtekost tok de klokken 8.

da servertes der Spekesild og Fløtbrød
 og varm Byrsuppe, men man fikk
 aldrig mere enn en Sild lever^{og bleit ikke til om Pøst} - Silda
 var ^{vanlig} blant det Malprodukt, man var redd for
 og skulde "skifles på".

Silda ble spart på for å utvinne
 mest mulig Fingur på for salg.

I Tider det var riktig knapt om
 sild, ble der lidell lever Foson bare en halv
 Spekesild i Målt. Silda ble da med Kniv
 dell etter Ryggbenet slik, at den ene Part
 ble Rygger den andre Butepartur og som
 benantes med "Gallin" og "Fosko".

Og det var Skikken, at den, som hadde
 "eti" "Gallin" den ene dag, skulde ha
 "Fosko" den neste og omvendt.

Hovedmåltidet var Medagsmat
 (Dagens Midd) Middag ^{var} fast klokken 12. Sol-
 merket for denne Tid hadde man i
 Vinduesposten. ^{Det var klokke} Også da kunde man
 ha Sild. Men som Avveksling ble
 den da kokt og alltid hel oppå
 Potlene ^(eller at de kom i Brak) i samme Gryte Sausyulig
 for å spare både Tid, Kopper og Brunnset.

Også "Ferskfesk og Lever"
 ble mye brukt til Middagsmat.
 Noe og til også Kjøtt, Men Kjøttkraft
 og Sjø ble lidligere slått ut på Marka-
 -langen, da de ikke var vant med det.

* Andre Tegn for dagens Tidfesk (Midd) hadde man uto i Førriget, Malern -
 som Kvoddmåndrova, Nourhaugen, Augundhaugen, Meraasthaugen, Postmålbørgen o.s.v.

3
3
Mun "Sodd" var søndags og Værskopstrosken
som Middagsmåltid overalt i distriktet.
det ble alltid spist utav Felles Fat.

"Kvinn" forekom ikke før
opp i mat 1870-årene. Mahn i "Kvinn"
var ofte "Kålgrøt og Skjiv" eller "Tjukkmelk
og Brød" (oppbrøtt Brød i Tjukkmelk). Man
brukt også oppvarma melk på Grøt eller
"Melk og Brød" (Brød brukt i varm eller oppkokt Melk).

Desuten var det meget almindelig
å bruke til Kvinnmat Spekekjøtt og Brød,
Spekeflukt og Brød, Spekekvit og Brød, "Kjøttmelk";
"Kjøttsupp", oppskelt Klubb eller Klubb og
"Fett" samt også ^{Flakke} "Særris" stekt på Flakke.

Det kunde at endel av disse
Retter også ble brukt både til Frokost
og Middagsmat.

Også Blodmat ble brukt,
som Blodball, Blodklubb, ^{Kvinnmat} Blodkake, Blodputting.
Det var en gammel "Skikk" blant Kvinnene
at når en av de hadde Blakke - eller
en Ku hadde kalva hos en av de,
gikk de til hverandre med Blodmat
Kalkkjøtt eller Kjøtt som en Smag
i Ummegave og Tegn på godt Kjøttforhold.

For å drøim ut Kjøttfettet til
Fisk og Pølserne hadde Fiskerne "itø" et par gode
Skreiver og Kasket i Gryten.

Etter man begynte med
Smørbrød (Slacbrødkake) ble "Kakskiv" ^(Kakskiv)
"skivt på" både til Frokost og "Kvinn"
"Kvinn" til Voksen Kvern 5' Skiver
og 4' til Kvinnet.

Som Frokostkost ble også

4
brukt "Mässur" Kotel av Saip og Byggmel
und Suio ^{Flat} og Brød til, delvis også stekt Fiske
fest. ^{Med for Suio} Denne Rett ble alltid spist med
Knie (Kordknie), og var til dels Søndagskost.

Til Middag Søndagen brukte
Fisker. "Kvikkvilt" eller "Kvikkhausi" bl.a.

"Fiskel for Kaffe", som i Begyndelsen
eller første Halvdel av forrige Aershundred
kun ble brukt; Høgtidsretter, Mykkel
^{som drikke} ^(vassavkøle)
man ^v ^{vann} ^{spiste} på Sikori, Koun og Klyppa.
Ristevorte var Flåkate (Pålkate), som ble
skåret opp i Biter og brunt på Panna.
Også Fe av Pålletk og Karve var
almindelig. ^{Nimbrøge} Öl og Syrbleg var almin-
delig som Torsdrikke.

Gamle Folk med dårlige Tenner
lavet seg av Sildbiter, varm Suppe og
Flatbrød av Rett, de kalte Gurbing.
^{metull} ^{dem} ble spist med Ske.

Til "Kvikkvatten" vekslet
der også med "Kostur". Førstefeste
med Suppe og ^{Fisk} Brød til, Spekesild med
Flatbrød og Syrsuppe, Byggmelsgraut
og Melk eller av Mangel på Ristevorte
"Syrsupsvate".

Født ble igamle Sage ikke
brukt hverken til Spekesild eller Førstefest.
Om Flatbrød kunde knapt medværes
til noe Måltid.

Det var først i Årene etter
1800, at Falden kom til Vikna. Det var
ikke store Slumpes Bønderne våget å anskaffe seg
av Separates til å begynde med. Således kjøpte
Bonden Jens Palsen Langsfiord de første Separatene

i en Halokannokål. den ble dyrket i Hagaseng
 og de de ble oppfelt om klostet ble de omhyggelig
 vasket og lagt til Oppveining i Lungbrus
 i Stua.

Øket Pøkelavt har senere for-
 andret meget på Kestholdet i Bygda litus
 Moderne Eldvern i Husene fra Grøva
 til Kamfyren, Gjerdning og den økede
 bruk av Kaffe. den beste Grøve-Grøvelin i Våningshus på Viken
 ble ombyttet med Kamfyren i 1918 på gården Hørsung.

Bygdegamle ^{Stikvort} Gjerdningens familie
 i Bygda har hatt stor ^{Stikvort} innflydelse
 hos Bygdefolket i å innføre og
 fremme den nye levestandard med
 Kestforandringer og nye Skikker.
 Og er det i Skiftet fra det naturlle
 til vort Tingsystem, at man merket
 den største Forandring til den nye
 Tid.

Også de 2 Verdenskriger vi
 har opplevd har vært med å forandret
^{ved krigstid} Kestholdet og Skikkene delvis ved midlertidig
 stagnasjon og tilbakegang, men stort sett
 til Videre Utvikling og Kjennskap til
^{annet matstykke, nye mat.} Mat og Produkter, som tidligere ikke
 var i almindelig bruk i Bygda og hvor
 også Skikkene delvis er blitt noe omordnet
 og således fallt ut Forus.

De forskjellige Matmålt
 var i Tiden omkring 1900:

- (åbit) Første Kalken 6. Frokost kl. 8 eller 8 1/2
- (Sugjer) Middag kl. 12. ^{eller middag Kaffe kl. 1 1/4} Noni kl. 4 1/2 eller 5
- (Kvellvat) Kvellmat kl. 8. ^{kl. 9.} Hadde man noe
 skt arbeid eller kvelltid hadde man
 et skt målt, som het ^{mat-noni} kvellmat ruks. kl. 11 (29)
- Det kunde også de kunde ha en sukkertulle mellom
 middag og kvellmat. Lita matlid het kvellmaten ^{kl. 7 (19)}

6
Förbiten er i ^{Sommer Tid} vor Tid på de fleste Steder
hos Gårdbrukerne i bygda forladt grænset
at Oppsladmundet er blitt betydelig
senere end for, ^{no}kl. 7 eller halvotte
og Frokosten blir imidlertid kl. halvotte,
Middagen klokken 12. Eftermiddags-
kaffen kl. etvart for 2. Høestid
kl 5' og Kveldsmat kl. 8.

Det er ingen uoverbevisende
Jostykt på Sommer- og Vinter tid.

Noe ekstramål er skjedd
så under visse Arbeidsolykker. Tidligere
kunde det, at man hadde en Kaffeår
med Småbrød eller en Kaksmaie enden
under Formiddagsøkten eller Kveldsøkten.
Lille Måltider høres i vor Tid
kun når man holder 'Lugvad'
foruden Folk Sammen til
et vist Arbeidsolykke uten Kontant-
betaling, kin for Maten og
Selskapslykten, men vel og merke
med prima Kosthold.

Hovedmåltidet under alle
Høve er Middagsmaten.

Værst Rett serveres no
Hovindagelig til Middagen, når
undtas varme Graut til Kvelds,
som oftes blir der serveret Kaffe og
Smørbrød også til Kvelds.

De gamle Dage hadde
de ^{underholdningen} ikke skjedde her var
Mat i 3 av ^{suppe} Matmåltidene om
ikke annet så Suppe og Graut
eller varm Melk.

7

På mange Plasser har det
vort en fast Skikk at de ulike Ukedager
hadde sin forskjellige Mat og i vor Lørdag
og Søndag. Noen Forskjil på Vinter og
Sommer end denne Matordning er ikke
kjent.

På Lørdag har man tradisjonell
i Arelange Tider høst Spekesild ^{og Brød med}
Sylt-Suppe til Middagsmat. På Søndag
er en Kjøttrett.

I tidligere Tider kunde man
ha ^{vorn} Kjøttrett en eller to dage også i der-
vidtøken foruten Spekekjøtt- eller
Fleisk til Frokost eller som oftere.
Sanne spiseseddel voris betydelig
i de forskjellige Uemner i vor Tid.

Men også i gamle Dage
bland Fiskere og Småbrukere var der
Uemner som Dagsdaglig og stort
sett bare levde på Sild. og Fisk.
og Melmat.

Flatbrødet har som
nevnt ~~best~~ uundvørlig i Uemner
og brukes udsagt til alle Måltider
i gamle Dage, men det i vor
Tid ikke inntar den Plass i
Utholdning som ^{eller at Gjensættene var fullt utbrukt. Plass} engang for.

Førkündmaten i Bygda
fra gammel Tid er først og fremst
"Lemus og Goumi" som verkapskost
og Trakteriskemat isidel for vor Tid
haker. Som ^{mat i} "Hovedmåltid" kan nevnes
"Sodd" ^{og Tjukkete} ^{Kullisk} og "Kvithausi" ^{skotol. Kvite}.
"Kade. Så har vi Festbrøken i Fiskevort
skri "Meljo" ^{skrimiljen}. (Kandalsmiljen).

I gamle dage spiste man ikke Makrel, ikke Skatt, ^{ikke} ikke Sleiceil - Fiskearter, som nu bli brukt av de fleste. Forskjellige Sjøfuglesorter som nu er ettertraktet ^{som god spise} ble ^{ikke utelukkende} ~~brukt~~ ^{som mat} for av Folk: Bygda.

Wä, den Fiske sort, som nu er eksportbare bli fundenes ikke spist i Bygde, likeså Wäbrann, Wäkjerne og Lörje bli like spist til brods for, at her underliden fiskes adskillig av disse sorter til eksport.

Sopp til spise er heller ikke brukelig i Bygde. Derimot hyges og Rogulbor, som tidligere ikke har vært benyttet er nu ettertraktet til sylteläs, især Jordneventer.

Lissa & Pistneventer Bør- sorter er eller de siste 2 Cordes- bryger Kommet i Skuddet her, likesom Grönsaker av de forskjellige sorter er kommet på Mate.

Den som er med god mat drøpke & sic: ässe vil ha, min moim vil g/Ta: Om en som er Sällin: Det e godt ämt i brä, de bi gör rja om en som er Sjöbyen: Den som det löst, vil försä, öska på det stor få. eller försämt Fraklering: Den dagen i Aril, man hadde det går på nö, när Ralle manna Prö.

de fleste Matuäl i Fortia eller gammeldasens Ursagk, var Fickirsdagen, for da skulde der spises Sju Matuäl og med Kjötmöjen som Hovedmåltid. Dagen gikk derfor også under Navn av Sjumålsda'n.

Under Skricsom i Fiskeværet var deoretten Skrimölja (Skrimölje) den fornemste. Hele 13 slike Møljer ble laga i Fiskebia og hadde forskjellige Navn, som: "Melli Goddag", "Melli Takt for sist", "Melli medt", "Melli öll dig ued", "i Laji", og "Skinderens möljo" som skulde spises i Vorskussvetke o. r. o. og så til slutt "Melli Farvel", när de ha sula opp og skulde bli i "la på Kucupeta.