

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: N. Trøndelag
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Leksvik
 Emne: Matlidel og mat Bygdelag: Leksvik sokn
 Oppskr. av: Johan Moan, Gard: Moan
 (adresse): Leksvik G.nr. 8 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Av eiga røynsle

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

Og etter dei 70-80 år gamle foreldra mine

SVAR

1. I eldre tider hadde dei 5 faste og ofte 2 mindre tilfellelege matmål. Tidleg om morgonen, kring 6-tida var det åbit. Det var sjeldan dei fekk eta seg mett av åbiten. Ofte vart 2 potetkaker delt på 3 menneske.

I 8-9-tida var det føre døgurd. Det var da som regel grønt og mjølk, med stekt fleisk attåt. Da fekk ein eta seg godt mett.

Klokka 12 var det døgurd - eller deir som det heiter på leksvikdialekten. (Her er 3 deir målskaugar i bygda)

Middagsmaten var gjerne sild, fisk eller kjøtt med poteter og suppe attåt.

Etter dei fekk kaffen, var det gjerne ein kaffeskutt med ein matbit attåt, etter middagsskvila, klokka 14.

I 4-5-tida var det nunsmat, og i 8-9-tida var det kveldsmat.

Somme gonger, helst når dei hadde husbygging og framande tømraar, kunne dei også ha medkveld. Det var gjerne i 7-tida (kl. 19)

Kafferen kom til bygdene for vel 100 år siden. Ein kar som heitte Johannes, og som var fidd på garden Høimås i 1815, har fortald for min, at første gongen han smakte kaffe var konfir morgondagen hans i veststrik i 1830. Men han hadde ikkje bygd kaffen var god da.

Somme brukte saltmat 2 gonger om dagen. Det var da middag og kveld. Men somme hadde saltmat til middag og non. Det var da ikkje same slags saltmat til dei 2 måla.

No blir eti morgonmat mellom 6 og 9 (etter som arbeidsfolka kjem) Middagen er klokka 12. I omene om sommann kviler ein til klokka 14, da det er ettermiddagskaffe. Så er det nonsmat i 17-tida og kveldsmat i 19-20-tids.

3. Var vel neppe annan skilnad enn at det ikkje var medkveldsmat om vinteren. Og så gjekk det meir på spekekjøt og spekeflesk i høvlaste tida om sommaren.

4. Sidan vi fekk høstjovnk har det vori brukte litt omframnt god middeagsmat under høstkinga. Ellest vrit ein ikkje om noko sers i den lei.

5. Middagsmaten, sjölsagt.

6. Somme brukte (som för nemnd) 2 koka matmål om dagen. Det var truleg for å spare på smøiet og brödmjølet

7. Fattigfolk åt sild eller fisk ^{til middeags} så å seia heile veka. Dei som hadde bette råd, hadde kjøt eller flesk fleire dagar i veka. Men regelen har alltid vori, og er framleis, at det skal

vera sild om laurdagen.

8. Bit ikkje. Mindre smør om vinteren.

9. Sja nr. 7.

10. Flatbrød blir brukt til mest all slags middagsmat. Til spekesild og spekeflesk må det vera flatbrød.

11. Å setja opp matsedel for ei heil vike i eldre tid er vanskeleg, med dei matsellane da også var så ulike: Dei fattige åt kanskje sild til middag kvar dag i veka, medan dei med god utkorvne hadde mykje kjøtt og fleisk.

Før ein fekk kaffen, og medan det var lov å brenna brennevin, drakk dei gjerne litt av det ringaste heimbrakte brennevint attåt potetskaka om morgonen. Eller dei hadde syre (frå sommaren) som dei blanda ut i vatn. Om sommaren skodde dei smør, og ost eller gomme, på potetskaka. Om vinteren, når det var mest bunt for mjølk, tok dei den vesle mjølke skretten dei fekk frå fjøset og kokte ihop saman med mjøl. Dette kalla dei gomsigraut, og dette brukte dei på kaka.

Sjøppa dei laga attåt middagsmaten var ofte vass-suppe, laga av mjøl, vatn og litt salt (derav dette uttrykket: Han tenke ikkje te salt i suppa. eingong).

4

Gräuten dei brukte var av tørka bygg- eller havremjöl. Og etter gode år var denne gräuten riktig god å eta. Ja, kan er mykje beta enn kvitemjölsgräut og annan gräut av råmalte mjöl. Der det var bra om utkommet slakta dei og salta med fleire kröter om hausten. Og dei var ofte godt tusta med både sled og fisk attåt. Men det var mykje folk på gardane og plassane, så det vart for lite mat dei fekk.

12. No bruker mest ingen pøtkake lenger. Dei som meiner dei vil berga tenne og matmelting et groot bröd. Men dei aller fleste må no ha bröd av finsikte mjöl. No bruker dei fleste mykje meir fersk mat enn i eldre tider. Og så blir no brükt ikkje så lite grönsaker.

Kvøldsgräuten er komen bort hos rett mange. Og det er ikkje sjeldan ein er vitne til at små barn får kaffe og smörebröd til kvøldsmat. Det bli og brükt mykje fiskemat no.

13. Vanskeleg å seia. Men skeika feitsild er det mange som liker.

14. Makull er ikkje å få her og blir heller ikkje brükt til mat.

15. Folk lever stort sett beta no enn for krigen. För krigen var det slik at ein laut selja smör, ost, kjøtt og fleisk og kjøpa sünogate i staden. No et dei meir av det dei produsere sjölv. Her råd til det, sjönsagt.