

Norsk etnologisk gransking .

Emnenr.24.

Fylke: Nordland.

Herad Bindal.

Emne :Måltider og mat

Bygdelag :Vassbygda.

Oppskr. av I.Wærstad

Adresse.Lande.

En del opplysninger fra M.Olsen f. 1867

Svar.

1.

4.

Frukost , dugurd(middag) ,non 4½ og kveld .

Om sommeren en frubitt .

4. Det blir gjerne litt flere måltider når de skal ha

leiefolk .

5. Dugurd og kveldsmat .

6. Dugurd og kveld . Jeg talte med en mann fra Kolsvika.

Han fortalte at før itiden fikk de ikke mat med det

samme de kom opp om morgenen . De måtte først på låven og treske. Når de så kom inn fikk de kôkt saltsei og poteter .

7. Det var vistnok ikke nogen serlig forskjell . Søndag skulle det gjerne være litt bedre stell.

Lørdag har vel vært silddag ,men da de ofte hadde sild hele uka blev det vel ikke nogen forskjell i så måte.

I 1917 om vinteren var jeg med på tresking ute på Sømna. Jeg husker jeg var på tre gårder tre dager etter hinannen den uka. Til middag fikk vi kôkt sild ,poteter og blengsuppa alle tre stedene. I 1923 var lørdag fast silddag i Tromsø der jeg spiste middag . Søndag ,steik.

8. Det kunne vel være mere melk . Dessuten mere ferskfisk.

9. Når de slaktet og hadde kjøt brukte de nok mye kjøt men sild var nok den mat som blev mest brukt.

M.O. sier at det var mye finere og bedre sild i de

dagene ,enn den man får nu .I 1886-90 var M.O. hos Andreas i Nordfjellmark som slåttmann . Han fekk da spekekjøt til frukost hver dag hele høienna. Brukte lite omnsbrød ,mest flatbrød.

10. Til middag . Serlig til sild.

11. Søndag. Frukost :Flatbrød og melk
middag: Mølje.

M.O. hermer etter en Tarald Legdekall. Han var i legden hos en Just som var nokså gjerrig . Om ham sa Tarald: "Han Just var no eit bakbeist ,men han hadde nå råd til å ha sirop på mølja."

Om vinteren gikk det mye ut på sild . Det var sild poteter og blengsuppa dag etter dag til middag . Så kunne det være fisk til kvelds.

12. Idag er det blitt mere bruk av brød og kaffi , men også mere variasjon i kosten . Flesk er ikke så mye i bruk her som t.eks. på østlandet . Til sammen ligning kan jeg nevne at jeg fra Helgen husker at vi hadde stekt flesk dag etter dag . Fisk forekom ikke bortset fra makrell en gang i året og størsild et par dager . (Derfra får De nok nøiere rede på tingene fra Ytterbø og Halvor Huset).

Så er det blitt stor forskjell i å stelle maten . Før kokte de kjøtet og slo kraften ut . De kunne fløite av fettperlene. Så serverte de kokt kjøtt med poteter uten grønsaker til . Nu er hodekål ,rotkål og gulle- røter blitt vanlig i bruk . I 1923 da jeg kom hit var det sjelden nogen som hadde gode hjemmebakte kaker . Nu er det blitt vanlig med kakebakning . Pålegg var også ensidig og lite brukt før . Det var møssmør og gomme. når det var godt om melk . Nu brukes det mye ost ,sylte- tøl ,egg og dessuten hermetisk pålegg .

I 1923 brukte de jevnt over bare hvetebrød i byga her .
Nu er det blitt vanlig å bruke grovmel i brødet sammen
med hvetemel . Tykkmelk brukes fremdeles om sommeren .
I det vi kaller Ytre Vassbygda ,bruker en nu lite fisk
og sild . Her brukes mye kjøt .

13. Når det er bryllup så er det steik som regel til
middag . Bruken av steik er heller ikke så gammel .
Han M.O. snakker om at Julie Skog var på Bru en gang .
Der fikk hun steik til middag . Da sa verten til henne:
: Deroppe hos dere bruker de berre kalvkjøt og skjør .
Det var da ikke vanlig at de kunne lage steik . Når
de hadde kalvkjøt ,var det kokt kalvkjøt og poteter
med syrsuppe til . Så å lage steik er vel først begynt
å bli brukelig på denne siden av århundreskiftet .

14. Makrell brukes her ,men for lengre tid tilbake
blev den ikke brukt . Det er mange som ikke bruker
å nytte hønsekjøt og kulever eller lever i det hele.
Det henner derfor at de kommer å forærer oss både lever
og høns og haner , for de spiser de ikke selv .

15. Etter krigen har folk fått rummeligere kår så
av den grunn er kostholdet blitt bedre og mere variert .
Under krigen hadde folk råd til å bruke kjøtet sitt selv .
Det var således godt å legge merke til at det nesten ikke
blev sendt et slakt ut fra bygda i krigsårene. Mange som
selv hadde gårder fikk kjøtkort . Her var ikke nogen
svartebørs av betydning slik som på et annet sted her
nord . Jeg skal ta med en uttalelse fra en Trondhjems-
mann som jeg traff i Trondheim i 1945 utpå sommeren .
" Hvordan står det til på X nu da . Der ante de krig
og ingen fare helt til freden kom ."

Slik var det ikke her . Her var godt om kjøt hele tiden
og folk vente sig til å bruke det selv . Det samme

4

blev tilfelle med smør og ost . Her var mange som laget
geitost . Grønsaker er også blitt mer almindelig enn
før . Riktignok er det liten produksjon i bygda ,men
folk kjøper i butikken . Her er mye blåbær og tytebær
i skoggne og folk selger mye især tytebær om høsten .
Fra samvirkelaget her blev det sendt flere tusen kg. tytebær
i høst . Men når det lir utpå vinteren kan vi få se
at folk går i butikken og kjøper tytebærsyltetøi.
Nogen direkte forandring i kostholdet som følge av
krigsårenes mangel kan ikke påvises. ^{Endringen} ~~FØR KRIGEN~~ skyldes
bedre økonomiske forhold .
Nyper kunne bli tatt vare på også før krigen .

Bedringen i kostholdet var ellers begynt før krigen .
Men i 30 årene var det smått stell . Mange måtte faa
på seddel . Andre måtte selge sitt kjøt og smør før
å få kontanter . Så blev det at folk måtte klare
sig med sild ,fisk og margarin . Da var det mange
som hadde dårligere kosthold enn under den siste
krigen . Det er ting som vi egentlig har godt av å huske
på .

5029