

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr: 24

Fylke: Sør Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Lensvik

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: 4

Oppskr. av: Isak Selbekk

Gard: Selbekken

(adresse): Selbekken

G.nr. 89 Br.nr. 2-3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

76 år fhv. bonde

## SVAR

Tidre tider hadde en som regel fem måltider om dagen. Nå er det vanleg med tre eller fire måltider pr. dag. Det er omtrent likt om sommeren og i vintertiden.

Måltidene hadde før i tiden navne f. eks 1. "åbitt", 2. "Foredull", 3. Middagsmat, 4. "non", 5. Kvellsmat. Den vanlege tid for i tiden for måltidene var "åbit" kl. 6 morgen frokost kl. 8-9, middag kl. 12-1, nonsmat kl. 16-17, kvellsmat kl. 20-21. Nå er måltidene vanlegvis kl. 7-8, -11-12 og kl. 17-18.

Det var ikke nogen serlig forskjil på sommer- eller vintertid, men på de ruse gårder eller grunner var det omkring en times forskjil på når arbeidsdagen begynte og når den sluttet.

Ved visse slags arbeid som tresking, potettaking o. t. arbeid hadde, og har en, litt ekstra måltider utenom almindelig hverdagsstell.

Skiddagsmaten blev som regel ansett som hovedmåltidet, men ved skogsarbeid, fiske og annet arbeid et stykke borte fra husmen blev Kvæls maten å rekne for hovedmåltid.

Før i tiden hadde en minst to måltider med varm rett. Et måltid med varm liggjensgraut og tykkemelk og et måltid med varm saltmat.

De ulike ~~hverdager~~ hadde nok sine særskilte matretter f. eks. lørdag, søndag o.s.v., men dette varierte så meget fra den ene gård og grenn til den annen at det vanskelig kan fastslås nogen bestemt regel.

Inntil omkring 1850-60 hadde en et eller to måltider med sild eller fisk alle hverdager.

Kjøttmat var vanlig helgetkost. Fisk bruktes det lite av enda.

En brukte bestandig hjemmelaget flatbrød til hovedmåltidet, enten dette bestod av sild, fisk, kjøtt saltet eller som spekkemat.

Teaterbrød bruktes også som særskilt <sup>måltid</sup> og det var da utrolt i tykkemelk - kvæls også noget rømme - Dette kalles "mjølk og brød". En annen flatbrødsart var flatbrød blandet i kokt fiskelever. Navnet på denne ret var "mill" eller "mildj".

Flatbrød med smør- og ostpålegg  
brukt også som særskilt måltid  
istedetfor smørbrød.

Tidre tider var en almindelig  
måltid en hel uke omtrent således:  
Søndag frokost smørbrød og melk. Middag  
køtt kjøtt eller flekk med poteter, flatbrød  
og melk-gjær-suppe. Nonn eller "meisvell",  
smørbrød og melk eller "kettasuppe".  
Kvælsmat gjærmelsgraut og rjysilt melk  
eller en flatbrøddrett.

Mandag: "fakitt", potetkake og melk, frokost  
varm byggmelsgraut - tildels med "smørreie"  
og tykkemelk - "skjor" - . Middag, <sup>sild</sup> spekke  
eller køtt, potet og flatbrød og sju -  
eller vasssuppe. Nonnmat, varm eller  
kold graut og melk. Kold graut var  
oftes brudd op - ned i fakitt og kaldes da  
"vennagrut", tildels var kold-graut  
skant op i kiter og fakitt påfyllt med  
varm melk. Dette kaldes "vermt-på-  
graut". Kvælsmat, køtt fisk eller  
sild med potet, flatbrød og suppe  
eller potetkake og melk.

Disse her nevnte matsorter bruktes  
i almindelighet alle hverdage, hele uken,  
mens de forskjellige retter varierte noget  
ved å flyttes over fra det ene måltid  
til et annet

For sommertiden var det på mat-  
siden mere kjøtt og flekk som bruktes  
som spekkemat både søndag og hverdag.  
Kald grautmåltid bruktes da ofte spekk-  
kjøtt eller flekk som etterrett.

14

4

dette kaldes „grautpömmi“.

I gammel tid blev ofte kokt samme graut i en kokning at det blev nok til flere måltider for å spare tid til iverarbeidet.

Førstjellen på matsedlen av idag er særlig at åbitmaten er sløifet og at kaffen er blevet fast folkedrikk minst to gange daglig både helg og hverdag. Melken blir nu ikke brukt så meget som før kaffen kom.

I mange hus brukes prepkiste salt ikke måltid av graut og melk mere. Særlig som helg- og søndagsdrikk brukes nu også the, kakao og sjokolade, hvilket var helt ukjente navne på fortidens matseddel.

Fordiglaget kjøtt- og fiskemat er særlig nok så ofte brukt istedetfor saltet spaltet kjøtt og sild og fisk for i tiden.

Det er nu vanlig med hjemmebakt brød av hvede- og rugmel. Noget brød kjøpes også i butikken.

Før var det alltid hjemmebakt brød (kaker) laget av kokt, slappet potet med kvegg- eller havremel og litt melk, stekt på flatt leakstjarn. Det var før bare til de tre store høitider og til besøkene at en laget eller kjøpte rugbrød som da var godt med surdeig. Som tørstdrikk bruktes før til hverdags „syrkelenn“ laget av melk, syre og vatten. Til høitid og besøk bruktes sirupøl. Nu kjøpes det mest av ølet fra bryggerierne.

5

En kan med sikkerhed sige at rømmegrødt er den slags mat som er særlig omtøkt her i bygda.

Den er nasjonalrett blandt bygdefolk

En har et ordtak efter en gammel mann som sagde: "Eg <sup>kan</sup> eta så mykje rømgrøut som eg vill ette at eg e mett."

I kryllupper har brudegrøten til alle tider vært festens hovedmåltid. Den har vært hødret med særskilt musikk og salutt. Ved særlige arbeidshøve, f. eks. huslygning, mønsåstet, dugnad-arbeid o.l. var rømmegrøten reknet som fudl vedlag for både arbeidet og kosten.

I julehøytiden hadde også lutfisk gammel tradisjon som nasjonalrett. Slakrel, stovst, kjelling og også annet fjertelakt blir ikke spist her i bygda. Før i tiden var lutfisk ikke reknet for folkemat, men nu lages det til god mat.

Mat-situasjonen innen annen verdenskrig har ikke virket til nogen særlig eller varig forandring med kostholdet i bygda. En fortsetter ikke nu med det midlertidige kostholdet som blev brukt innen krigstiden. Sopp, o.l. vekster har ikke vært brukt til folkemat og kaffestanning.

21

6

og rug - eller bygg kaffe "o. l.  
erstatninger <sup>forsvandt</sup> nesten samtidig  
med væremaktens håndhevere.  
Bruken av farin - sukker er økt betydelig i den senere tid, men dette skyldes mest at folk nu sylter og hermetiserer mere matvarer enn før.

Kostholdet i eldre tid, f. eks. for et århundre tilbake, var omtrent udelukkende beregnet på selvforsyning av de matnyttige produkter som blev avlet på gårdene og det som blev fisket op av sjøen og ferskvatnene. Den tiden bruktes det adskillig mere av sild- og fiskemat enn nu til dags.

En kjøpte ikke stort annet enn av husholdningsvarer enn salt og soveledder, og en vog-18 kg - rugmel til kaknel for hver hoi-tidshelg.

Befolkningen var bønder, fiskere og noen på husmenn. Mange folk drev både jordbruk og fiske som næringsvei.

Skauen prest eller andre em-ledsmenn har vært fastboende her i løyga. Vor løygd, Sensuitz har alltid vært anekssogn innen Stadsløygd, som ligger på den annen side av Trondhjemsfjorden, hvor da prestefolket har boet, så en har ikke hatt anledning til a løse stort av nye skipper de fra.

Presten Hans Nicolai Rønning  
 til 1769 kom til Stadsleijgd år 1808. Han  
 var vist den prest som har gjort mest  
 for folket i menigheten - iallfall  
 hvad legemlig bestann angår.

I den øerste küngebrøden i årene  
 1812 - 1813 fik han oprettet et pro-  
 vianteringsmagasin for Stadsleijgd  
 prestgjell, hvorfra <sup>hent</sup> udstørev både  
 mat og sårer til de folk som  
 mest trengte det og han var alsidig  
 interesseret for å hjelpe den utarmede  
 befolkning.

For c.d. 70 år tilbake kom den  
 første - nok så primitive land -  
 handler til leijgda og fra den tid  
 begynte også utviklingen og skikkene  
 å påvirkes til at folk litt om sin  
 kjøpte mere varer til både mat  
 og klær m.m.

En innflytter fra Orkanger, Ole  
 Larsen Fjølås, ~~og som~~ fød 1757 og  
 sønnen Hagen Olsen Selbok var  
 av de første som tok opp potetavl  
 for alvor og de dyrket også noget  
 potet for salg til andre steder.  
 Dengang trodde folk at potet bare  
 kunne vokse i bratte, solvennte  
 sand-mield bakker.

Den første kaffekokke her i leijgda  
 var en innflyttet bondkone fød 1826.  
 Hun skulle have en enkedsmann  
 i kosten nogen dager

og ville gjerne gjøre sit beste, for at det kunne bli et fint traktament. Det var nettopp da spørktes at kaffe var en fin, utenlands matrett og hun ville gjerne følge med tiden. Så var hun så heldig å få kjøpt fra byen både sirup og en mark kaffe. I mangel av kaffekje tokte hun kaffen i en liten malingsgrøt, og lagde den opp på en krystallkrukke, og enda, lagde hun et lite smørje på toppen.

Da storkaren hadde satt sig tilbords og så på retturen spurkte han forsiktig om hvor hun hadde <sup>det</sup> vatnet som kaffen var kokt i. Den selveleviste konen svarte at dette varmavatnet slog hun i drukkbotta til nylbarkua.

Da en fin og takkfull måte fortalte nu fremmedkaren hvorledes denne nye, og fine matretten skulle kokes og serveres — og drikkes. Dermed hadde kaffen gjort sin første entre her i bygda og det blev ikke så lenge for den blev daglig folkedrikk i alle hus.

Det er nu knapt 60 år siden de første komfjerner kom og ødelagde idyllen med de gamle, hyggelige åpne skorstener. Det meste av maten som kokes på komfjernene kjøpes nu fra butikken.