

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: *Fos-trøndelag.*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: *Agdenes*Emne: *Måltider og mat*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Arne Elven*Gard: *Elva*(adresse): *Frusterfjorden*

G.nr. 44 Br.nr. 1.

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. I eldre tid var det som regel fire måltid om dagen; men i annsone og krevle tider når mykje arbeid låg føre, var det fleire, for det neste feur, nemleg: åbit, frokost, middagsmat, morsmat, kveldsmat. Deril er kome i seinare tid: ettermiddagskaffe. I krevlaste omtider kunde det dorkis vera ein fyremiddagsleit, helst på stader med godt spell. Sommar og vinter var like i matkanten til middag; da var det meir fisk og sild om vinteren, og heller meir mjølkemat og fleisk for dei som hadde det om sommaren.
4. Ved visse slags arbeid, f.d. brøsteking med maskin og handmakst var det ombering med mat på arbeidstaden, likeins ved annan dugnad, som faktekkjing m. v.
5. Hovudmålet var alltid middagen. Som fyrr sagt var det meir fisk og sild om vinteren enn om sommaren. Om sommaren var det svært sjeldan sildemat.
6. Forutan den alltid varne kokkemat til middag var det mykje godt mykoka grant til kvelds, og vermt mjølk på dei kalde restane av kveldsgræiken til frokost neste dag, med sukker søt eller sprengd mjølk. For 50-60 år sea

Brukke dei mykje mein sildmat enn no. I det merke av vinteren var det same som hadde spikjesild til middag og sildsøpe til kvelds. I sildsøpa brukke dei mykje erter og gryn, smågryn og heilgryn av bygg.

7. Det var i eldre tid ouslag som no, at húsnuora grunda mykje på, kva dei skulde finne på til middag. For dei som budde nore sjøen var det, som fyrr sagt, mykje fisk og sild, og i dei verste krupetakt måtte spikjesilda tildjelde. Elles var det regel, med spikjesild om laurdagen og kjøtt om søndagen.

8. Det var ikkje sers stor skilnad på matordninga for vinter og sommar, men mindre sild om sommaren. Elles var det mest fersk sjømat om sommaren, men spikje og salta om vinteren.

9. Søndag skulde det helst vera kjøtt, men elles ikkje mange gonger. Det var ein vare som måtte "rasjonrast". Når ein slakta 3-4 småfe om hausten, skulde denne kjøttmaten vara treile året. Kvardagane måtte nøye seg med fisk og sild, og sjuvau dagen potetball med feitt i, eller om ein hadde grisslakt, var det småpotetball eller "kleppa" med bredd fleskfeitt som ein duppa biten i.

10. Flatterød måtte det vera attåt al saltmat, attåt flesk, skikt, kolt eller spikje, - attåt betasøpe, eller "småseisøp" som vi seier enn, og attåt sild kolt eller spikje; men mindre attåt fisk. Og så var det mykje brukst flatterød brode i tjukk mjølk - det vi kaller "mjølk og brød", som var mykje brukst serleg til mousmat om sommaren. Elles er flatterød brukst også no på sausa måte, der dei baker flatterød heime.

men etterkvart som dei no ikkje lery seg om
å lære bakka flatterød, men kjøper det på
Krautluna, bli flatterødet mindre brukt
for kvar tid.

11. Matliste for veka er det einnuleg å sette opp,
da det var mykje godt tilfeldig kva slags mat
ein kunde få ein dag. Elles kan eg nemne,
at på Storfosen gods eller gard for omlag 60
år sidan var matsellet slik, at når arbeids-
folket og tjenerane hadde vore der ein dag, så
viste dei kosteren for heile året. Drengjene var
rasande når dei skulde eta spikjesild til
middag kvar dag, og når dei skar ein leit av
tilda, så gjorde dei ein sving med kniven,
så dei skar ein spon av bordkanten med det same.
Der var spikjesild til middag og graut til kvelds.
Om det var annan kott søndag var det ikkje
sagt noko om, men truleg var det vel det.

(Om storleiken på Storfosen gard kan ein få ein tolke
av melding om aukstjor den året 1704. Det vart
seld 10 øykojer, 67 vakne naüt, 27 kalvar, 14 svin,
85 fyna korur, 2600 kornstaur, m. v.)

Storfosen gard ligg i Ørland herad, men Ørland
og Agdenes er i sama prestegjeld.

12. Forskjellen på matsellet no mot for 70-80 år
sidan ligg for det meste i, at det no bli brukt
meir fint kjøpermjøl mot fyrr heimavla og
sauranole havre og byggmjøl. Mindre av graut
enn fyrr. No mest ikkje fjuktornmjøl, men
separert, fyrr mjøl som kildes er blå. d. v. s.
ho lek til å bli røyleg, men har ikkje vinnu å
bli heilt turr og fjukt og er da på eit giftig
stadium. Elles er sumne til kobraumat det same.
13. Rømmegraut må vel segjast vera som nasjonalrett
hos oss. Den bli brukt, eller må vera, i alle festlege høve

ikkje nett avdi alle lykkesjer har er så god, men like mykje, eller kanskje mest, avdi det er ein gamal høgtids- og festmat. - Sjødd kokt av saukjøtt er og ein nasjonal festrett, som bli brukt sumo i grender som har vore heller sein med å ta etter nyare matlagingsmåtar. Men sjøddet kjem etterkvart meir vekke, og sleik, småskrik, kjøtt i "myrker" og saus kjem istaden.

14. Ål smaker vi ikkje. Berre nokre få krabbe. Ikkje skjellmat. Men "makrell". Kjøttling- og konge kjøtt er vi; men mange må selgje for å skaffe pengar. Rosiner i mjølkemat brukas ikkje her; men dei brukar det f. d. i Rembeu. Fleisk og kjøtt i mjølk- suse - som på Bymesset - brukas ikkje.

15. Under siste krigen - ja, også under fyrste verdskrig - måtte folk bruke meir kokamat enn vanleg, avdi det var for lite mjøl. Det vart da mest mulig fisk og sild, og littels meir kjøtt, for nokre måtte folk ha. Det var også meir av hauseavla mjølmat. No har dei gått attende til den gamle mjølmaten att og til mindre av sjømat.

Slikt småtteri som sopps og tørka blåber har vi ikkje. Av slikt bli det ikkje noko måltid i vanleg meining, men berre som smak eller raritet. Nyss og anna utmarksber bli iunkkje og kyllaga så mykje det er mulig i høve til sukkermengda som er å få. - I eldre tid brukte dei kaffetilsetning av potet og råmjøl, samantknadd, oppskore i knoppar på storleik som stor blåber, tørka så dei vart sprø og mule saman med kaffe. Under krigen brukte dei kjøpt kildetning; men no har det vore brukt berre kaffe ei tid. Men no bli kaffen så dyr, at kildetningur må fram att.

5050