

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Jor.-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Brekken.

Emne: Skiltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Lars Valseth.

Gard:

(adresse): Fitterdal.

G.nr.

Br.nr.

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

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

SVAR

Skiltider og mat.

Distriktet her var i lange tider nok så isolert fra omverda. Det var smått om vege, for det var først i 1850 åra vegen Røros - riksgrensa ved Brekken ble ferdig. I 1880-1890 åra byggde man vegen nord for Stursundsjøen, og de kortere bygdeveiene kom vel noe samtidig. Jernbanen forbi Røros ble vel heller ikke ferdig før sist på 1870 åra. For den tid måtte bonden ofte på Trondheims-her og gjøre innkjøp av salt, mjøl o.s.v., og det var dryge 20 mils vei. Det fanns vel en del handlere på Røros, men ved kjøpe sjøl sparte en i det minste frakten på varene. Butikkene på Røros hadde vel heller ikke så allsidige varebeholdninger. Dette var nok ikke så nødvendig heller, for kjøpeevnen hos folk var mer enn månelig. Kostholdet måtte jevntover bli enkelt, og man la helst an på å vare sjølhjelpene. Like med til 1914

Vrimla det av vilt i fjell og lier, og det sies at fra den første husetning heroppe (fra 1650 åra og utover) var det jakt og fiske som livnærte folk attåt det vesle gardsbruket kunne kaste av seg. At viltet hjelper noe og har noen betydning for kostholdet her, er det slutt på for lenge siden, for det fins nesten ikke beinet igjen av det slaget. Varer av matemne som måtte kjøpes og fraktes lange veier, var folk tvungen til å være svært sparsommelig:

lite "Kake" ble brukt - brukte ost istedet

" Kaffe " - " mjølk "

" sukker " - " sirup "

" poteter " - " meise og kålrabi.
 for den var billigere

" Koke retter av " mjølk-suppe og graut,
 vatn med sukker i " - " mølge og ost.

Koat kjøtt ble spist til flatterød uten poteter, grønnsaker ble ikke nyttet.

Nå spises poteten til kjøtt og fiskeretter, og grønnsakene kommer mer og mer i bruk.

Etter komfyren ble alminnelig, ble det "Kake" baking (brød). Fôr ble brenne deigemner lagt på ernen og steikt, brenning som de kastes, eller det ble steikt pannekaker og hyllekaker.

1 og 2. I eldre tider var man tidlige opppe om morgnene enn nå til dags, og dette gjorde sitt til at måltidene også fulgte andre klokkeslett. Om sommeren kunne man

vare på beina i 5 tida, og på sine steder var det å gå på arbeid etter en kopp kaffe - men uten mat. De skulle arbeide på "fastan hjarte", som det het, for arbeidet gikk lettere da. Denne ufta (øhta) kunne vare til i 8 tida. Da gikk man inn og "åbita" (fikk "åbit" het det også).

Det var "förrmat" på bordet da. I seinere tid er navnet på dette målet mange steder blitt forandra til Jostkost. Kvila kunne vare $\frac{1}{2}$ til 1 time. Neste uft varte til kl. 11. Da åt man dögurd. Det var ^{Koktmet} da. Den besto mange ganger av "hullasuppe" med "klemning" attåt. Hullasuppa var kokt av mjölk og attivispa grovt mjöl (gryn mjöl). "Klemningen" var flatbröd med smör, "mössmör" (prim) og kost til pålegg. Sjalsagt skifta dette målet med andre retter andre dager. - Det ble etterpå å kvile på "dögurden", og unge folk var ikke engstelig om ei svart sky i sør frøet med å ødelegge förrhöyet. Husbonden derimot fikk kanskje ikke sove. Han mintes høybreiene, og det ble å glötte på skyene alt i ett. Ofte måtte han slå alarm i tidlige laget og med mannskapet förne ut for å redde förrhöyet. Ellers kom en ikke ut før i halv 1 eller i 1 tida. Det var en kopp kaffe til alle som ville, for det bar ut. Neste måltidet i 4 eller halv 5 tida kalte

man middag (å „meddage“.) Det var et mål av kalde retter: Tjuek-mjælk, Kaldgraut (resten av Kveldsgrauten fra Kvelden før), fleisk, spekekjøtt, flatbrød, „mössmor“ og ost, og i seinere tid også havregryn til å tra i Tjuek-mjælka (Tjuekmjælk.) Som regel tok alle godt for seg dette målet, for det var noe på bordet for hoer annans smak. Det var også Kaffe etter dette, og etter ca. 1 times stans var det å ut til siste ufta. Lengden av den kunne variere etter som husbonden på de forskjellige gårdene hadde hjertelag til. Hos somme var det Kveld i 8 tida, hos andre i 9 og kanskje i halv 10 tida også somme ganger. Som oftest sto Kveldsgrauten på bordet når en kom inn. Dette kalte man „å eta ke Kvelds“. Etterpå var en endelig fri, men somt yngre mannskap sa: „Enast brøta n' har, e å eta og såva“.

Samme inndeling av dagen mellom måltidene har man også nå, men arbeidsøktene er flytta til andre tider av dagen. Man pleier ikke å komme ut før i 7 eller halv 8 tida om mot-tenen, og en veit ikke anna enn at alle får mat før man drar ut. I halv 10 tida er det en matpause ca 1 time, og døgurden blir så i 12 halv 1 tida. Døgurdskvila varer til i 2 tida. Det er „meddage“ (non) i halv 5 tida. Giste økta kan også

må være forskjellig i lengde på de
ymse gårdene.omme tar kveld i
7 tida, andre i 8 haw 9 tida. Ma-
ten til de forskjellige måltidene er
noe det samme som i eldre tider.

3. Gammalt "begynte dagen" for en
må vinters tid. Der de hadde
lang kjøring av høy, mose og ved, måt-
te de være på beina i 4 tida om
morgenen. Det var å "stille" (føre) hes-
kene og få seg mat sjøl, for i 5 tida
måtte en være av gårde. Kvinnfolka-
sartlig husmora - var oppe samtidig,
og keen kunne sette seg til med karding
og spinning. I 6 haw 7 tida bar det
til fjøset. Utover dagen var målti-
dene på noe nær samme tid som
sommeren, men omman var i seug
tidligere om kvelden, kvantje allerede
i 8 haw 9 tida.

4. Dersom man hadde ekstra arbeid
som absolutt måtte gjøres unna-
f.eks. slakting, husvask o.l. så kunne
måltida enten bli forskyvd til seinere
klokkeslett, eller det ble tatt ekstra mål.

5. Døgnmåltet med kott mat ble
ansett som hovedmåltidet. Dette
gjaldt sommer som vinter.

6. Til vanlig var døgnmåltet og
kveldsmålet (med nykott graut) de
eneste mål med varme retter man fikk

for dagen.

7. En autar det ingen steder har vart laget mat etter fast spiseseddel for uka. Lördagen har nok vart i en særstilling med hensyn til utsett mat. Lördagen kunne det mange steder bli servert risgryngraut, sild og poteter, men ellers veit en ikke noe bestemt.

8. Det var den samme ordninga med maten sommer som vinter.

9. Retter av kjøtt og fisk ble ikke servert etter noen bestemt plan for uka. I så avsidestiggende bygdelag som her har det ikke vart i ei snarvending å få fisk på bordet til hver tid. Ofte er fisken en får fra butikkene dårlig vare som Jack flest kvir seg for å kjøpe. Derfor kan det gå lange tider mellom man har fisk. Sommers tid med åpne vatn har en gjerne fisk av egen fangst.

10. Til all slags feit og salt mat bruker man flatbröd f. eks. til römme-gräut, fetgraut, kjøttmat av alle slag, fisk, smör o. l.

11. En matseddel for en uke i eldre tid kan en ikke innlate seg på å sette opp, for her varierte den daglige kost for mye til det. Ellers brur en

det ikke ble lagt an på noen regelmessighet i så måte, og det gjør det heller ikke i vår tid. Hadde det vært fast spiseseddel, så hadde ikke husmora behovt å gruble i forveien på hva mat det skulle lages neste dag. Det var fattigstlig over distriktet her i eldre tid, og man hadde sikkert ikke overflod av noen slags mat. Derfor måtte maten som oftest lages av det man tilfeldigvis hadde. (En bør huske at ymse varer måtte hentes med hest av en sjøl de ca. 20 milene fra Trondheim). En kan trygt si at Kveldsgrauten var den eneste faste rett for dagen.

12. Fast matseddel har en ikke nå heller.

13. Til festligheter brukes aldeles sikkert rømmegrøt til fisk — og "Kål" (en slags bettasuppe av kjøtt). Disse to rettene må en si har vært og er våre nasjonalretter.

14. Av saltvannsfisk er det neppe andre sorter enn sild, forsk, sei, lyse, mer og kveite som nyttes her. Andre fiskarter som kan spises ute ved kysten, nyttes ikke hos oss. Det har fri vært godt om hare, men harekjøtt er det få som har noe til overs for. Derfor ble harekrottene solt og gikk inn til byene. Fåke spiser man sopp, og mange slags grønnsaker er heller ikke likt av mange.

15. Tiste krigen gjorde nok sitt til at samt av husholdet måtte forandres ei tid, men en kan neppe si den var årsak til varig omlegging. Årsaken er at kommunene her er ei bondebygd og som sådan var nok så sjølhjelpen i matvegen under krigen. Kaffe tilsetning blir neppe brukt av noen nå.

Husholdet i okkupasjonsåra er nok så utførlig beskrevet i

"Krigs og okkupasjonsårenes historie for Brekken".

Den er under trykking og kommer ut en gang over nyttår.

(En antar den blir på ca. 300 sider og vil koste Kr. 15.)

Fjell-Ljom - Røros.

Gitterdal 19. des. 1950.

Lars Valseth,
Gitterdal.

5076

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING