

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Værøy.

Emne: Måltider og Mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jakob L. Jakobsen.

Gard: Bergthun.

(adresse): Sørværøy i Lofoten

G.nr. 14. Br.nr. 263.

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

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

SVAR

1. I vanlig fiskerfamilje og husmannsfamilje herute pleier der være følgende måltider: Om sommeren Mårrabete, Morgen mat kl. 6. Kl. 9 frokost eåler som den kaldtes for annenmårrabete. kl. 12 middag. kl. 5 skulle der være kaffe og brødskive, denne mat kaldtes og heter ennå None " Der sies den dag i dag " Har du spist None" så til slutt var det kveldsmat kl. 8. Dette var om sommeren, men samme matordningen benyttes om vinteren bare det at da drives fisket å måltiderne må da innordnes derefter.

3. Som foran nevnt.

4. Ja der kunne være enkelte ekstramål ved serskilte arbeider såsom slaktning når denne var unnagjort for dagen.

5. Middagsmåltidet.

6. I gamle dage var det varm mat middag og så graut til kvelds. Siden 1940-årene er grautkokingen mye opphørt så i det fleste familjer herute kokes no kunn et mål varm mat, det er til middag.

7. Vanlig er at søndag skal der være en litt ekstra mat. Dette er gjengs over hele herredet den dag i dag.

8. Nei.

9. Herute er maten som vanlig Fisk. Saltet fisk. fersk fisk, men en dag i uka og søndag brukes vanlig kjøtt av noen slags form, enten fersk eller saltet. Sild brukes lite.

10. Flatbrød brukes nær sagt til alle mål, men til ferksiks må der være flatbrød på bordet.

11. Ja det må vel la seg gjøre å sette opp en matseddel fra gammel tid:

Forts. 11.

Mandag. Saltet fisk. Tirsdag: saltfisk. Onsdag: småkjøttsuppe eller lapskaus. Torsdag Saltet fisk. Fredag saltet fisk. Lørdag: Kokt sild eller spekesild Søndag Småsteik av fårekjøtt, eller kjøttsuppe.

Om vinteren:

Mandag Letsaltet fisk. Tirsdag fersk torsk med lever og mølje. Onsdag plukkfisk. Torsdag kjøttsuppe eller lapskaus Fredag fersk fisk. Lørdag fisk av en eller annen sort. Søndag Fiskekaker av hyse, dette var vanlig mat om vinteren i fisketiden.

12. Forsjellen på matsedlen av idag er mer bruk av grønnsaker til hvert mål, dertil benyttes mer tillavet mat av fisk, såsom fiskeboller og fiskekaker av sei om sommeren. Kjøttmat er vanlig enda 2 mål i uka.

13. Værøys nasjonalrett er fårrikål, vanlig hodekål benyttes og da serlig en fet ribbe av utgangerfårene på Mostad eller fra Mosken. Dette er herlig rett og må sies å være nasjonalretten herute.

14. Makrell og kylling spises ikke herute.

15. De nødsspiser som blev nyttet under krigen er forlengt kastet. Der brukes idag god kaost med som før nevnt en masse grønnsaker, såsom gulerøtter, kålrabi og hodekål. Det er svære mengder som tilføres øya av denne vare, dette har hatt sin høikonjunktur under siste krig og har fortsatt med bruken av grønnsaker er øket ser det ut til. Kaffetilsetning brukes ikke idag.

5106

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING