

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24. Fylke: Nordland
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Tjøgan
 Emne: Måltider og mat. Bygdelag:
 Oppskr. av: Thomas Baletad f. 1887. Gard:
 (adresse): Sotlvor. G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Tva bonde og fiskermiljø. Mine inntrykk om skikk og bruk fra tidene 1865-1900 har jeg her jeg for en stor del mottatt fra min bestemor f. 1816 d. 1903 og fra min far, som overtok gården i 1872 og drev fiske samtidig som skikk og bruk var i Nordland den gang.

1. I eldre tid med lang arbeidsdag var det disse måltidene:
- a) förebitt i den løpe til kl 5 à 6 om morgnen.
 - b) fokost kl. 8 à 9.
 - c) middeag kl 12.
 - d) nor kl 4 à 4½
 - e) kveldsmat kl 8 à 9. e.m.
2. } 5 mål.

I den mørkeste tid, senhøsten og først på vinteren tok folk det gjerne mer med seg om morgenen og förebitten gikk da gjerne sammen med fokost. kl 7½ à 8.

3. Det blir aldri litt forskjell på måltidene sommer og vinter: Sommeren med 5 mål. Vinteren med 4 mål.
4. Ved strengt omarbeid: torving, slått og skær, husking og slakting var det formiddagskaffe kl. 10 med mat til. Det var så almindelig at en må anse det for det 6^{te} matmål om dagen. Til disse mål kom kaffe etter middagen. Om sommeren etter middagen gjerne kl. 2.

Tonnetider var det også mye brukt å ha en kveldskaffe kl 6 à 6½ e.m. Det var ellers mest bare i høyonna når kveldsmaten kom seint.

5. Middagen var og er hovedmåltidet, alltid med varm mat: Sild, fisk, kjøtt med poteter og suppe.
6. Foruten middag var det mye brukt å ha varm mat til kvelds: f.eks fersk fisk som var fisket på kveldsparten i 6-7 tida. med poteter og fisksuppe. Og så var det svært almindelig å koke grøt til kvelds når en ikke hadde annen kokt mat.

7. Maten kunne være lite variert; og det kom mye an på hvad det for tiden var best tilgang på. De forskjellige ukedager hadde derfor ikke særskilt mat. Søndagen dannet dog en unntakelse. Da var det alltid kjøtt i en eller annen form. Dessuten skulde

9. det helst være en kjøttmiddag i uka: kjøttsuppe, lopskaus eller stekt flerk og spekkkjøtt.

Maten de 5 andre ukedagene var temmelig tilfeldig som nevnt ovenfor. Det kunde godt være sild 3 dager. Speksilden var sikker å ta til, dessuten kokt sild og stekt sild - sommer og høst - sildegryn (suppe) var også mye brukt

Så var det andre tider det var særlig god tilgang på annen fisk med lever og rogn. Da kunde det bli mange fiskemiddager i uka

10. Fra 1890 ble det brukt lite ovsbrød, det var flatbrødet som dominerte. Det var brukt til alle hovedmåltider, dessuten til frokost og noon.

11. Jeg skal nevne hoved slags mat som var almindelig til de forskjellige mål tiden å sette sammen ukens matrettel.

leggsmul=

Til frokost: kokt melk på kaldgrøt fra kvelden før,
 eller kokt melk på sündbrøkt flatbrød
 eller kald^{fersk} fisk fra forrige middag eller kveld

til flatbröd og smör med kokt melk. I senere tid er det mer almindelig med brödskeiver med smör og ost eller gomme og melk, helet kokt.

Til middag: Variasjon mellem fisk~~er~~ og saltet sild og fisk, samt litt kjøtt eller flekk.

Søndagsmiddag altid kjøtt i en eller annen form. Se ellers svar til 7-9. Potet og flatbröd altid.

Til mor: Flatbröd og rømmelk sammen. } Sommer mat.
 eller Rømmekolle med flatbröd }
 eller lefseklaining og melk }
 eller spekkkjött og flatbröd } ^{mf} kaffe
 eller spekkflesk og flatbröd } eller karrise.

Til kvelds: Gröt av hjemmeavllet bygg. ^{mf} Sür eller søt melk eller kokt mat av sild eller fisk, potet og ruppe, flatbröd eller blodmat av forskjellige slags om høsten og vinteren.

Til formiddagskaffe og kveldskaffe, når det var aktuelt, sküldde det også være en bit smet eller prinsippet, "litt men godt". Det ble helet en lefseklaining, vaffelkaker, pannekaker eller smörbröd.

12. Den største forskjell er at ca. $\frac{3}{4}$ av flatbrödet slik det fri var brükt nu er erstattet med smörbröd selv på landsbygda. Det skal være tusslyder i Vägar som ikke eier kjevle og bokstebrod. Det greier seg med å kjøpe en og annen pakke flatbröd på krambua.

Brüken av smör til kokemat, samt forbrük av potet er omtrent det samme som fri. Kokt mat, for uten gröt, til kvelds er nye erstattet med smörbröd. Brük av melk er omtrent som fri.

13. Sädd 3: suppe på ferskt eller mysaltet färekjøtt, kokt med hele poteter og gulrötter i.

14. Vi spiser alt som er almindelig brükt i Nordland.

15. Forandringen under krigen var forbigående. Og 5223 vi er kommet til baka til kostholdet i 30 äre.

111