

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Nordland
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Bodin
 Emne: Måltider og mat Bygdelag: Løding
 Oppskr. av: Lars Bernt. Kvabnes Gard:
 (adresse): Tverlandet G.nr. Br.nr.

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

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

Ulrik Evensen, Kjøstad 86 år

SVAR

1. Fem måltider om vinteren fire. Navnet på måltidene var: forbett frukost, middag, non (senere melshamat), kveldsmat. Forbett med det samme en stor opp: en kopp kaffe og et par brødskiver, frukost kl. 1/29, middag kl. 12, non kl. 25 eller 5, kveldsmat kl. 8 - 1/29. Tida er om lag den samme nå.
3. Nei.
4. Når det var bresting hadde en eller kaffe: kaffe kl. 11 om formiddagen. Det var (og er) også vanlig med ettermiddagskaffe når ten stor opp eller mid- dagsvila kl. 2. I de siste 25-30 år er det mange som bruker 7 kaffe f. eks. i klatten d. v. s. kaffe kl. 7 om kvelden ute på Drayka.
5. Middag. Både sommer og vinter.
6. Varm rett: middag, grønt tie

2

Kvells. Om vinteren ofte en varm rett til non (ke. s), kjøttsuppe, kjeppemelk d.l. Dette var mest vanlig før i tiden, ikke så vanlig nå.

7. Søndagene var det kjøtt til middag, ellers var det fisk de andre dagene i uka. (Sei en dag, sied, kokt eller spette, da = gen etter).

8. Om sommeren hadde en ikke noen varm rett til non, da var det ofte rømmekolle, den var jo også sunnere å ta til. Om vinteren hørte det for en 30-40-50 år siden at en hadde flatbrød og spekesild og syresuppe til frokost.

9. Kjøtt søndag. ellers kjøtt til non (mellommat) inn mellom ellers i uka, ~~jo~~ se 6.

10. Flatbrød både til middag og mellommat (non). Alltid flatbrød til silda.

11. Middagsmaten både vinter og sommer var i eldre tid ensformig. Det var sild med sei, mer eller sied hele uka, søndagene var det gjerne kjøtt. Til frokost brød og smør og ost, (kinn) - til dette brukte en om sommeren melkesuppe. Hadde en smør og brød til non, brukte en karvete til. I slakteren var det ellers vanlig med rømmekolle og flatbrød.

12. 7 våre dager er middagsma =

den mere aovetlende end om
 fisk brukes nok så mye. Det
 er mer grønnsaker, og mens
 en før netten alltid hadde
 soppsuppe til middag, har en
 nå havresuppe, byggrynssuppe
 osv. Til fisken har en nå små
 smettestykker, sauser m. l.
 Mens det før netten utelukkende
 ble brukt heimkommele
 grønt (byggmel som var heim-
 avla) er det nå havregryn
 og grønt, grynmedsgrovt osv. som
 nyttes.

13. En kan jo nevne kjøttmjølk
 som var (og er) fast middags-
 mat juleaften og nyttårsdagen.
 Til mjølk hadde en tudefisk.

14. Nei, makrell og Kylling er
 ikke omtykt her.

15. En er nå stort sett kommet
 over i normale matforhold
 igjen. Det er nok den som
 må bruke kaffebilsetting fordi
 nasjonene er så knyttet.

5258

