Førsteblad

1

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 | Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Støren

Emne: Måltider og mat | Bygdelag: Haukdalsgrenda

Oppskr. av: Jens Haukdal | Gard: Sør-stua

(adresse): Snøan st. | G.nr. 59 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Kari J.Hugdal,63 år,Haukdal,Sør-stua,husmor.

SVAR

Svaret på denne emnelista kjem til å sviva kring bonde- og husmannsmiljø,og kosthaldet her i grenda var nokså einfeldt i eldre tid.Det var ikkje alltid at husmennene hadde nok å setja fram på bordet til barnhopen,og mang ein gong vart det helst lite til husmannskona sjølv.Ho let fyrst borna få - så fekk det Guds navn vera som det ville med henne sjølv.
Bestefar fortalde om ein husmann her i grenda frå 1870-80 åra.det var ein stor barnhop i plassen.Plassen kunne ikkje fø meri enn ei ku og nokre sauer,og innkoma var det smått med.Husmannspungen var slunken med jamnen og ofte fanst det ikkje matsmula i huset.
Ein vinterdag var denne husmannen i skogen og hogg seg ei gran til "leggarvyrke" (til å laga smørkopp av - eller dall,som det heitter i grendamålet.)Borna fekk siste maten før dei la seg.Husmannen kappa og kløyvde grana, øksa til stavane og sette dei til bråturk attmed omnen. Utetter natta vart høvelen nytta i skinet frå peisen,og til klokka seks om morgonen hadde han fire dallar påsette.I grålysinga om morgonen hadde han dallane ferdige og feste dei saman med taug.Så hengde han dallane over aksla og labba i veg gjennom djupsnøen.Det hadde snødd mykje om natta.Han gjekk så 6 km.til handelsmannen på Soknes,fekk seld dallane sine til 0,60 kr.pr.stk,kjøpte mat for pengane og gjekk heimetter.Det fanst ikkje mat i huset før far kom att.Han fekk seg ikkje den minste matsmula i livet før han gjekk.
Ein annan husmann her i grenda dreiv også med "legging" og han bruka å lessa dallane sine på skikjelken og dra til Trondhjem med lasset.Heimetter hadde han ein sekk sikta rugmjøl på kjelken og han gjorde turen på to dagar. Det vart tolv mil.

1) Det var vanlegvis 5 måltid dagleg i eldre tid.
I dag er det oftast 4,men sume stader er det berre 3. No er det vanleg med same daginndeling både sumar og vinter.
Måltida hadde desse namna i gamaltida:"Fyryåbit,åbit, dugurd,non og nattvord"Det vart sagt slik:"Me set og et fyryåbiten,Me held på å åbita,Me set å dugurda.Me set å nøne og me set og et nattvorden"
Fyryåbiten vart eten i sekstida om morgonen.På vintertida hadde alt karane då trøska av ein ring på låven,

5395

og var ferdige til å taka ut på markakøyring.Det kunne vera ved eller markahøy dei skulle henta.
Åbiten vart eten i nitida,dugurden klokka eitt,non klokka seks og nattvord klokka ni.
I dag er det vanleg slik:Fyryabit klokka sju,frukost klokka ti,middag klokka to og kveldsmat klokka sju.
Slik er det på gardar som framleies held på tre økter for dagen.Men der det er berre to økter vert inndelinga slik: Åbit klokka halv åtte,middag klokka 12 og kveldsmat klokka seks - halv sju.

3) Inndelinga har vori eins både sumar og vinter.

4) Ekstramål ved ymse slag arbeid har ikkje vori vanleg, men kosten var og er noko betre i slike høve.Altså meir helgakost.

5) Dugurdsmålet var hovudmål både sumar og vinter.

6) Frå gammalt var det varm rett til kvart einaste mål.

7) Vekedagane hadde ikkje noko fast matsetel.Det retta seg etter kva kona på garden hadde å laga til av,men ein viss rytme i matlaginga var det nok.Sed og skikk hadde kona teki med seg heimanfrå og mykje måtte ho retta seg etter tradisjonen på den garden ho kom til.Ofte vart matlaginga ein syntese mellom det kona var vant til heimanfrå og det gamle kosthaldet på garden ho vart gift til.

8) Matsetelen var stort sett den same både sumar og vinter.Men det vart bruka surmjølk om sumaren mot varm mjølk om vinteren.

9) Kjøtt og flesk var med i ei eller anna form kvar einaste dag.Det vart relativt rimeleg kosthald då det var av eigen avl,og i dei fleste hushald var det heile basert på mest mogeleg sjølvberging.

10) Flatbrødet er oftast med på bordet til dei felste mål framleies.Til kjøtt,flesk og sild måtte ein alltid ha flatbrød,og skikken held seg.Men det er ikkje så stor bruk for brødet etter at ein fekk gafler.Frå gammalt måtte ein ha flatbrødet i staden for gaffelen.Ein laga då "båtå" både av spekiflesk,kjøtt,sild og fisk.Det finst folk den dag i dag som ikkje får spekiflesket til å smaka utan at dei lagar seg "båtå".

11) Matsetelen i gammal tid var slik:
Sundag: (Fyryåbiten var alltid brød,kaffi,steikt flesk og poteter)

	Åbit:	dugurd:	non:	nattvord:
	graut med rømmegraut oppå.	Kjøtt og suppe.	Smør og brød.	Smør og brød.
Mandag:	Smør,potet,gammalost,flatbrød og surmjølk.	Spekimat med flatbrød og potet.Mjølk.	Smør og brød.	Vassgraut.
Tirsdag:	Varm mjølk på kaldgrauten.	Kjøtt,flesk og suppe med gryn.	Klubb.	"Løpsønd" (Ost og musu)

Onsdag:

Åbit:	dugurd:	non:	nattvord:
Sild,potet og mjølk	Klubb	Kjøtt og flesk. (Etter klubbkokinga til middagen)	Vassgraut. (eller kleppmat.)

Torsdag:

Varm mjølk på kaldgrauten.	Kjøtt og flesk,suppe.	"Fløttmill" (Flatbrød i matfeitt og sø.)	Mjølksuppe.

Fredag:

Steikt flesk, potet og mjølksuppe.	Lapskaus.	Brødsuppe.	Kaffe,smør og brød.

Laurdag:

Brødsuppe,smør og potet.Flatbrød.	Sild	Vassgraut	Kaffe,smør og brød.

Stort sett er det denne setelen som har vori bruka både sumar og vinter,men det har nok vori mange og sterke variasjonar frå gard til gard og frå plass til plass.

12) Matsetelen i dag er nok mykje ansleis.Det kjem av at det er mykje lettare å få kjøpa det ein treng.Ein er ikkje lenger bunden til sjølberginga i så sterk grad som før. Men på gardane blir det nok mykje kjøtt og flesk som før. Og så er det mykje meir av grønsaker.Kjøttet er heller ikkje så salt som før.

13) Kva slag mat som er serleg omtykt i bygda er ikkje så godt å seia,men frå gammalt har nok spekimaten vori nasjonalretten.

14) Her i grenda er det ikkje mange som brukar makrell og kjukling.Fiskbilkøyraren fortalte ein gong at det var berre to stader han selde makrell og det var her hjå oss, og hjå ein av grannane.Elles rynka dei berre på nasen til makrellen som dei meiner er liketar.

15) Kosthaldet i bygda har ikkje endra seg stort etter okkupasjonstida.Einskilde held nok fram med å bruka kaffitilsetjinga,men det er helst slike som før bruka sikori og brendt bygg på kjelen.
Bruk av nyper og andre bær held fram som før,men ein kan merka seg at nyper finst det relativt lite av her i bygda.

Jens Haukdal