

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Beiarn

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Foug. Steen

Gard: Skrud

(adresse): Moldjord

G.nr. 48 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. I gammel tid hadde de dag lengden inndelt på en annen måte enn nu tildags. Den eneste gården i bygden som enda gjør bruk av den gamle inndelingen av døgnets er gården Molid, men litt etter bruk som de gamle dør bort, er det begynt å bli forandring der også. De spiste da fem ganger i døgnets. Fire faste måltider og et kjevnål i sommerhalvåret, og tre faste og to kjevnål i vinterhalvåret. Nu hadde de morgenen kaffen en bit mat eller et stykke kake, og fire faste måltider om dagen om våren, sommeren og høsten. Om høsten og vin tiden når dagen blir kort, er det en bit mat eller litt kake til morgenen kaffen, og tre skjelden fire faste måltider om dagen. Men de hadde den gamle inndelingen av dagtiden, begynte de, når våren arbeidet begynte, kl. 5 om morgenen og holdt kveld kl. 7 halvveis og iseng kl. 8 halvveis. For jul, hørte jeg en kone på Molid fortelle, at de hørte Jül-Anderseem var der å ringte med bjeldene om natta klåpso 10. (om kvelden) (den 30. November 1950) De hadde latt seg å søve kl. 9 (21). Om sommeren i Skånau tiden, begynte de dagen senest kl. 4 om morgenen. Var det da høy tork dager, da det var om å gjøre å få mest

rentlig høy i hus, kunne klokken bli både 9 og 10 før de gikk i seng. Om sommeren hadde de de del første dia-mål før de begynte dagens arbeide kl. 4. De kalte det for Resmål. (resmåltia, resmålti) På hadde de Dürmål (Frakost) kl. halvotte til halv ni, før de begynte førmiddagsøtta. De hadde da middag kl. 12 til 2. De holdt stau kl. 5, Nautia blev også kaldt: Merofestia eller Meroftau. Kreilver kl. 7½ eller 8. Nu er det vanlig i sommertid halvåret å stå opp i 6-7 tiden om morgenen, spise en bit mat til morgen kaffen (før frakost) og frakost kl. 9, middag kl. 12-12½, med to timers middags tid, stau kl. 5 og kveld kl. 8 - halv ni. Viss det er bratte høytider, må de arbeide lengre tid utover kvelden. Kveldertiden står de opp i 7-8 tiden om morgenen, kvelden blir brukt til forskjellige slags arbeide, og endel av tiden går med til lesing av bøker og blade, så det blir ikke sengetid før i 10-11 tiden.

3. I gammel tid begynte de dagen i sommerhalvåret senest kl. 4, men det var den som begynte dagen kl. 3 om morgenen, men så tok de kveld kl. 7. Ellers var det kl. halv otte. På gården Malid hvor de for det meste arbeider etter den gamle inndelingen av døgnen, går kvindene til sommerfjåsen kl. 5 om morgenen, å viss de kan få gjærene gjæsen tidlig natt, melker de kl. 6 om ettermiddagen. Miltsummer er det da enda tre timer før salen går med. Om vinteren var (er) de ferdig med stallet i fjåsen kl. 6 om morgenen, og kvelds arbeide fra sig kl. 4-5 på ettermiddagen, kl. 8 var det stille i alle hus. På Malid begynte (begyner) de slåttarna sam tidig, og viss rentlig, på samme dato hvert år. Tugen ville vere den sidste som blev ferdig. Gårdp. arbete var makså like store og de fleste av dem hadde like meget arbeidshjelp. Den flittigste av eierne var Johan Mariken og Annd Kauen Kaus.

Han var den første i slått bakken om morgenen, og senere en kl. 4 begynte han ikke arbeidsdagen, men kl. 8 om kvelden var alle iseng. De saummer først i slått, snakket tre nabogutter sig saummen om å narre Johan til å stå enda tidligere opp en vanlig. De passet på en kvell det så ut til å bli overskynet veiv om natten. De la sig tidlig på kvelden, og stod opp kl. halv to om natten å begynte å slå så nær husene til Johan som mulig. Når de begynte gjæne gjorde de så meget larv som mulig. Da de hadde drevet på en stund, råknet Johan ved lyden av at naboen begynte gjæne, sovndrueken å å i hodet kastet han skinnfjelden av sig å spratt opp. Dette måtte da vere en stor skam, å ligge å dra sig ut over morgenen mens naboen drev på å slå i nærheten. Han kledde på sig i en fart å kam sig med tra loftet. Kansen der var raus til at han stod tidlig opp, tok ingen notes av hans hastverk. Han gav sig ikke tid til å lukke opp stuedøren for å se hvor mange den gamle veggklokken var, men kam sig til, fikk fall i gjæ å kryue, og med Lange skritt skyute han sig opp i bakken å begynte å slå av alle krefter, for å ta igjenn del for å vinne. Guttene holdt sig så nær som mulig for å høre å se hvordan det gikk. Johan drev på å slog gress, stausel inni mellom å så nedover til stuen mer og mer ubølgmodig. Ka gikk de å kjerringa i dag. Hæn som aldri pleiet å forsvare sig, nu hadde han etter beregning snart slådd en hel åker, å enda var hæn ikke godd. Til saummer fjæsel for å melke. Jo, endelig der kam hæn med melkebøkkene, Da hæn enda var et godt stykke ifra roppe han sinna: Ka går da å de idag Anna? No har du forsvor de reint skammelig! E du gale Johan? Klakko e itj fem enda, svarte hæn. Jeg spurte han som fortalte meg historien, (en ukent i 65 års alderen) og som selv var med på skogerstrekken, over de fleve

gange forsøkte å være Johan til å stå tidlig opp? Nei, svarte han, Vi orker ikke flere gange å stå opp i drin- eller Tvin eller var tiden mellom kl. 12 og 3 om natten, å stå opp i atten, var å stå opp i tre halvtre tiden om morgenen.

De sa: å stå opp sjå all for dag. Det ville si, å stå opp i atten syv dager i trekk. (Sjovdager eller hin anden)

4. Under bresking og slakting, hadde de en ekstra kaffe pause i 10-12 tiden om formiddagen og i tre tiden om ettermiddagen.

5. Middagen blev alltid ansett for hovedmåltidet både sommer og vinter, men om vinteren når man an falkene arbeidet i skogen, eller annet arbeide så langt borte fra gården at de ikke kunne holde middag hjemme til vanlig tid, blev middagen spist når de kom hjem i mørkingen, og da kunne (kan) spisetiden variere etter daglengden.

6. De hadde minst to måltider varm mat om dagen, men ofte var det tre måltider varm mat. Kakt eller stekt.

7. Ras hus menn og på små gården hvor de hadde liten besetning, og hvor kom arvingene var for små til å skaffe mat til til dels stor familie, så mat måtte kjøpes blev det ikke tale om særlig stor avveksting i kisten fra dag til dag. På større gården var det mer avveksting i maten, men særskilt mat på de forskjellige ukedager var det ikke aktuelt. Det var forskjell på maten på søndagene. Da var det alltid kun to måltider varm mat.

8. Ja, etter slakte tiden om høsten og vinteren, blev mesteparten av kjøttet brukt. Meget av småkjøttet blev hengt opp til tork, til spekemat om sommeren. Naen spekalver blev slaktet utover vinteren og oppspist eller tork, så når sommeren kom blev det spekemat å fisk, salt eller ferk, å lite på. Melk blev da brukt i stor utstrekning sommeren utover, både for å spare på melk, og for å ryste melken mest mulig den gangen det var liten avsetning på melkeprodukter. Etter at melk blev å få så meget av som en hver selv ønsket å kjøpe og til rimelig pris,

nyttet de melkemeat i stor utstrekning, sammene i gjennem for å spare på pengene, som det ofte var tilfelle av den tiden.

9. På gårdene hvor de hadde en større besetning kreaturer, hadde de om høsten og vinteren et måltid kjøtt nesten hver dag, idet de ene av de tre måltider med varmt selt mat var kjøtt, og den andre fisk eller sild. Fiskeu kakt, sild u kakt, stekt eller i speke, og til kvelds grøt eller suppe.

10. Tidligere brukte de brød til måltidene i større utstrekning når de spiste kjøtt, fisk eller sild en uke, der hvor de ikke dyrket poteter grunnet nattefrosten. Selv der de dyrket poteter brukte de mer brød end uke. Det var da egentlig flatbrød der bruktes. Nu brukes der like flatbrød. De mat-sorter en helst vil ha flatbrød til er: spekekjøtt, spekefisk, sild, fisk og saltet fisk.

11. Å sette opp en matsettel en hel uke, der kann dette begrepet om kasholdet for flere husholdninger er uvanlig. Det berodde på økonomien og ikke minst på husmors evne til å variere kosten. Det vil kann at det ikke var samme sort mat på samme dag uke eller uke. Vill likevel forsøke å sette opp en liste på de forskjellige retter mat der i almindelighet bruktes de forskjellige måltider om vinteren og sommeren, i husholdningen på en middels stor gård. Om vinteren: Fransk, smørbrød, kjøttpølse det i passende lange stykker, stykkene delt langs- eller og stekt på panne eller på gløve, med flatbrød og sursuppe til. Kjøttpølser (stauer fylt med kjøttdeig) kakt i vann, kroppen pågjernet litt byggmel, (senere grymel) kilsalt med karu. Kave, spist med flatbrød eller poteter til. Kjøttbødd av færekjøtt med poteter eller flatbrød. Blodkaker eller blodklubb (blakjukt) med smørskåret mekke eller usyrealtg som fett. Bollemelk. Kjøllas med usyret melk med flatbrød og smør, under tiden bare flatbrød uten smør til. Spekesild, flatbrød og sursuppe. Spekeier flatbrød og sursuppe. Rube fisk, meget flatbrød

og dippelse. Halvtåret færenikke stekt på glo eller på
 panne med flatbrød og sopsuppe. Flest stekt på panne med
 flatbrød med eller uden suppe. Der hvor de havde liten
 besætning, og derfor lite å slakte om høsten, blev det ikke
 råd til kjøttretter til frokost. Der måtte fisk og sild gjøre
 utlagel. Middag: fisk, poteter og suppe, helst sops-
 suppe, under tiden melkesuppe. Fild å poteter, sildene
 i speke kakt eller stekt på glo, med eller uten flatbrød.
 Kulefisk mykt flatbrød og dippelse. Måss brånelefre,
 Målje. Kjøttbødd, Kapskaus, Belleruppe og andre kakte
 og stekte kjøttretter, Kjøllpølse kakt eller stekt til poteter
 eller flatbrød, Poteter og dippelse. Kakt eller stekt flest
 med poteter eller flatbrød og suppe. Kjøttkuler å flest og
 flatbrød. Entersuppe, kjøll, flest å poteter eller flatbrød.
 Fersk fellsild varket å skære i stakke å kakt, silddefettet
 fløtt av i en kanne. Spistes med mykt flatbrød, sildene
 kakt i myt flatbrød til bota, dyppet i silddefettet eller hvort,
 som de spiste. Fellsild stekt (som fersk sild) på panne
 med poteter til og suppe. Fersk kalvekjøll kakt som kjøll-
 bødd, samme tiden laget som fritare eller stek med brunn saus.
 Nou: Litt som arebrød, litt stekt kjøll og flatbrød.
 Kveldsmeal: Under tiden spiste de målje til middag,
 laget av flatbrød brekket stykk å lakt i et fat eller
 skalleken og blakt med kjøllkraft, på kull måssbråne
 utrakt i kjøllkraft og derover smeltet kjøllfet og kalz,
 og til kvelds kjøllbødd med poteter. Denne se åte å
 iurette mållidene på, blev utover vinteren ofte gjort
 hver søndag og under tiden i uken. Da spiste de bare
 bre mållidene om dagen, foruten en bit meal om
 morgenen før frokost. Forøvrig var kveldsmealene
 om søndagene smånebrød, viss de hadde hatt kjøll
 til middag, ellers var det grøt og melk. Var det lite
 melk om vinteren, blev der brukt sirup til grøten,
 måssbråne utrakt i vann til å litt sirup blev
 også brukt i stedet for melk. Tallsuppe, de kalte,

blev ogsaa brukt til kveldsmat, naar de hadde like melk som vinteren.
 2) For sommeren. Etter hvert som kjærens kalvet utover vinteren, blev det mer variert med mere melk til frokost i form av kallsuppe. (kallmelk) Flatbrød brekkes i stykker, lakk i et fat eller tallerkener og på helt varm melk. Tveårbrød. Tveårbrød med melkesuppe til. Middag: Fisk (salteb) eller sild å poteter med enten melkesuppe eller sopsuppe. Kjøtefisk flatbrød og dippelse. Spekkkjøtt å poteter med flatbrød og melkesuppe. Melk kokt til ganne med smør å i og melk til. Melkgrøt. Fersk laks med smørbrød og lakkesuppe. Fallet laks å poteter. Ut på sommeren, fersk fisk eller sild med poteter eller flatbrød. Til Van: Tveårbrød. Rånkalle og flatbrød. Til Kvelds: grøt og melk eller tykk melkesuppe med melk. De åste med steen melk på suppe og spiste. Det samme gjorde de når de spiste salt suppe som vinteren. Den sommeren blev der kokt rånnegrøt til visse anledninger, spist med strø-sukker, stekt kanel på og melk til.

12. Der er mange forandringer i kostholdet fra gammel tid. Der er enda mat som brukes som idag, som har vist brukt så langt tilbake i tiden som vi her berører om, men tillagningen er bedre. Melet til de forskjellige brødsarter er jo ogsaa meget bedre. Etter at vovbrød kom i almindelig bruk, er bruken av flatbrød gått meget tilbake. Det var i sin tid den eneste brødsart som de i almindelighet kunne lage, av det mel som de da hadde adgang til å kunne skaffe sig. Den større adgang til fersk som frem komstene av Margarinen skaffet folk, brakte store forandringer i kostholdet, samt det bedre, og den rettelige adgang til mel, og det derav følgende bedre brød, og større variasjon i brødsarten. Fellsuppe og sopsuppe brukes ikke lenger. Det lages ikke lenger mer. Edik erstatter den nu. Dippelse brukes ikke lenger, såhvilt jeg kjemmer til. Kjøtefisk brukes

lite av, og når den brukes, er det med smeltet smør og poteter. Kjøtt lages i mange flere variasjoner en tidligere. Før i tiden bruktes ikke fett til salt fisk, men baken når de leilighetsvis hadde fladbrød og smør til, men spises ikke fisk i noen form uten den brukes fett til. Kass folk flest bruktes ikke småkaker til kaffen, det var lefser å vafler og jernkaker. Nu bakes der småkaker av mange slags i alle hjem, også kaudilar kaker. En gammel Naundaling sa en gang: No brukes der juldagskøst til kvardags. Her spiller jo den skandinaviske erve inn blant folk flest, hvor levemåten kan bli, men, såvel som i gamle dager.

13. Jeg vet ingen bestemt slags søt som av alle kan anses å være særlig likt. Det er ikke da vere Rømnegrød, har aldrig hørt noen, verken innen eller uten bygds fra som ikke har likt rømnegrød, men det er jo ikke no særegent for denne bygden.

14. Kjerner ikke til noen slags søt som spises i andre bygden, som ikke spises her. Makrel spises av alle når den kan skaffes, og Kyllinger er det vist få som ikke spiser.

15. Kostholdet er for andret siden annen verdenskrigen, idet det brukes mer hveteemel (samt feng og sikkel) en før krigen. Den hedre kjøpsevne hos folk, har gitt grunnlag for bedre levemåle i sin sluttendelig hel. Av kosthold eller del av kosthold som ^{er} begynte med under krigen, er det kun kaffe tilsetningen som enda brukes på grunn av den knappe kaffe rasjon, samt kunstig søtemiddel for å drøye den knappe sukker-rasjonen. En mann født i 1882 fortalte ogs: Da jeg var smågut og vi i juleen gikk på besøk til naboen, var vi glad når vi fikk en kvadrødskeive med litt kjøtt på, men, som det gir en anse en fin kake, er det just så pass at de byr sig med å takke.