

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Nord-Rana

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Alteren kreds

Oppskr. av: Anders Forsmo,

Gard:

(adresse): Granmo, Båsmo

G.nr.

Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ida Løkberg, bondekone 90 år  
og etter egen røynsle
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

Sp. 1:

Når en regner ettermiddags- og kveldskaffe med hadde en i eldre tid 7 måltider om dagen, det var som regel bare om sommeren at en hadde kveldskaffe. Når en un- tar kveldskaffen som på de fleste steder er sløifet har en de samme antal nå som før.

Sp. 2.

Dagens første måltid ble i gammel tid kalt "lill- åbit", i slåtten om sommeren ble den gjerne spist kl. 3-4 om morgenen, det var en kopp kaffe med bare litt mat til, det kunne være en kankake eller noe slikt. Denne rasjon- en ble av husmoren laget til hver enkelt om kvelden. Kvin- nene stod da noe senere opp enn mannfolkene. Så hadde en "åbit" kl. 7-8. Om sommeren var det rømkolle, fil og flat- brød, om vinteren kunne det være kold grøt fra kvelden i forveien og kokt melk eller forskjellig annet etter som en hadde. Så var det middag kl. 12 En hadde da kokte poteter, med spikjesild og blansupa (vassvelling) med mæsbrøm. I ste- den for sild kunne en hvis det høvde slik ha kokt saltet fisk, for det meste småsei. Kl. 2 hadde en ettermiddags- kaffen, bare kaffe uten mat. None hadde en kl. 5, Om som- meren fil og flatbrød, om høsten feitkjuka og melk, og utover vinteren helst sild, spikjesild eller også kokt. Kveldskaffe kl. 7, da var det kaffe med lit tørrmat til. Kveldsmat hadde en 9 da var det gjerne graut av hjemme- malt bygmel med melk og sirup.

Nå står en opp kl. 6-7 og spiser måramat med det samme, en har da kaffe og kaker (ovnsbrød). Så har en må- ramat igjen kl. 9, det kan da enten være kaffe og kaker igjen eller det kan være melk og flatbrød, det siste ser- lig om sommeren. Middag kl. 12 da er det koktmat med po- tet og suppe til, det er serlig en eller annen slags fisk, eller en kan ha fiske- boller eller kaker. Om sommeren har en som regel middagskaffe med litt kaker til kl. 2. Om vinteren brukes ikke middagskaffe. Nondag kl. 5, da er det tørrmar med kaffe eller melk til. Om sommeren bru- kes kvellkaffe med lit kaker til kl. 7 og så er det kvelds- mat kl. 9. da brukes enten grøt og melk eller også kaker og melk.

Sp. 3:

Både før og nå har det ikke vært serlig stor skjil- nad på kostholdet, sommer og vinter. om sommeren en god del mere melk en om vinteren da det brukes mere kjøtt.

I gammel tid var kostholdet mere ens på gårdene enn nå da det kan være ganske stor forskjell i samme bygda.







- Sp. 4: Det har ikke vært vanlig å ha noe ekstramål ved serlige arbeider. Ved opp eller utsetting av båter var det skikk å brubrennevin.
- Sp. 5: Både før og nå har middagen vært hovedmåltidet. Om vinteren kunne det være mere kjøtt enn om sommeren da det var mest fisk.
- Sp. 6: Se sp. 2:
- Sp. 7: En hadde ikke noen serskilt mat på de forskjellige ukedager, det eneste var om søndagen da en gjerne hadde litt finere og bedre mat enn de andre dager.
- Sp. 8: Med denne ordningen var det ens sommer og vinter.
- Sp. 9: Det lar sig ikke gjøre å angi noe tall for hvor ofte en hadde kjøtt eller sild, da der ikke har vært noen bestemt regel i så måte, det kunne variere fra gård til gård og fra årstid til annen etter som en hadde det.
- Sp. 10: Hvis en til hovedmåltid bruker lutfisk, fersk fisk eller slid med syrnet suppe til brukes alltid flatbrød, desuten kan det brukes til spekesild, kokt eller stekt flesk.
- Sp. 11: Kan ikke sette opp noen matseddel uten om det sommevenfor er nevnt.
- Sp. 12: I gammel tid brukte en all melken og alt kjøttet som en hadde på gården, nå selges det meste av dette. En brukte også mere flatbrød, og gammelost før enn nå. I dag har en egg det hadde en ikke for 70-80 år siden, og så har en mange forskjellige sorter syltetøi og litt av forskjellige sorter kjøpepålegg.
- Sp. 13: En kan ikke si at en her i bygden har noen serlig rett som folk setter frem før noen annen.
- Sp. 14: Folk spiser ikke gamle høns og kaniner er heller ikke ettertraktet. Ellers har en spist og spiser allt som ellers er vanlig køst.
- Sp. 15: Forandringen av kostholdet under krigen var bare midlertidig, og en er etter hvert kommet tilbake til det gamle etter som varene er blit tiljengelig.

XXXX XX XXXXXXXXXX XX XXXXXXXX XXX XX

--- 0 0 0 66-

I gammel tid var det en meget brukt måte å tilberede salt sild på den måte at en stekte dem på gløder i ovnen, den ble så spist med flatbrød og/eller potet som middagsmat eller til

Etter at ovenstående var skrevet har jeg fått endel <sup>nons.</sup> opplysninger som jeg synes det kan være verd å ta med: Sakrine Pedersen Ytteren som var født og oppvokset på Hammernes, en av de største gårde i Langvassgrenda har fortalt at der et år ble spist elleve tønder sild på gården. De var vel en ganske stor familie med 8-10 mennesker, de var et gjestfrit folk og det var vanlig at de som reiste forbi tok inn og fik mat, og når det som i dette tilfelle for det meste var naboer fik de vel spise med familien når de sat tilbords og hadde sild. Men selv om dette var et år hvor der nok ble brukt noe mer sild enn vanlig så gir det alligevel et godt billede av det store forbruk av sild som det var for en 80-90 år siden.

Hun skal også ha sagt at første gang hun så stek var en kring 1875 årene, Det var i et fødselsdags selskap.



XXXX XX XXXXXXXX XX XXXXXXXX XXX

5619

Efter at ovenstående var skrevet har jeg fået endel  
 oplysninger som jeg synes det kan være verdifuldt med: Sakrine  
 Pedersen Ytteren som var født og opvokset på Hammeren, en av de  
 største gårde i Langvaasgården har fortalt at der er ble spist  
 elleve tønder sild på gården. De var vel en ganske stor familie  
 med 8-10 mennesker, de var et gjestfrit folk og det var vanlig at  
 de som reiste forbi tok inn og lik mat, og når det som i dette til-  
 felle for det meste var rasber lik de vel spise med familien når  
 de sat tilbord og hadde sild. Men selv om dette var et år hvor  
 der nok ble brukt noe mer sild enn vanlig så gir det alligevel et  
 godt bilde av det store forbruk av sild som det var for en 80-90  
 år siden.