

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 .

Fylke: Nordland .

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Velfjord .

Emne: Maltider og mat.

Bygdelag: Børja .

Oppskr. av: Knut Strompeal .

Gard:

(adresse): Storbørja .

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Noko av eige røynsle.

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

Heimelsmenn : Elen Strompeal f. 1853 . Eliseus Lomsdal f 1857.

SVAR

1. Ein rekna med fire maltider for dagen i gamal tid . Det var morgonmaten (marasmat) i otte tida ; middag i tolv tida , none i fire tida og kveldsmat i otte tida om kvelden . Men attat desse måla hadde dei i mesteparten av sumarhalvåret og abiten med same dei stod opp og gjekk på arbeidet om morgonen xx~~2~~ i fem til seks tida . Og sa var det ettemiddagskaffen i halvto til to tida . Abiten eller førfrukosten som han og vart kalla var som oftast berre ein kopp kaffe og ei kakeskiva eller ein liten brødbete eller så . Ettemiddagskaffen var ein kopp kaffe med ein kavring eller ei pasmurd potetkake til . Den fekk ein med same ein stod opp etter middagskvilda . Morgonmaten vart og kalla frukost . Om vinteren fall abiten og ettemiddagskaffen bort og ein hadde berre dei fire matmala .

Ein har til vanleg dei same matmala enda, men måltida kan koma noko seinare . Morgonmaten slik i nitida , middagen i eit tida, none i femtida og kveldsmaten i nitida om kvelden .

3. Det var berre om sumaren dei ~~xxxxxx~~ brukte ha abit og ettemiddagskaffe . Om vinteren

2

fall desse bort . Elles var det omlag likeeins
vinter som sumar .

4 . Når ein slakta var det vanlegt med
eit omframtal , slaktarkaffen som dei kalla . Det
var kaffe og ein god matbit attat . Den rekk slak-
tarane når dyra var avliva og dei skulde til å fia .
Når dei trøska var det og vanlegt med eit lite om-
framtal , trøskarkaffen . Det og var kaffe med ein
bite god mat attat . Elles var det heilt vanlegt ,
at når ein var ferdig med eit arbeid ein hadde halde
på og streva med , at det skulde vera eit omframt
mal . Det var saleis vanleg at kjerringane snakka
om vaskarkaffe etter dei hadde vaska .

Det er skjeldaa med slike omframtal no , men
av og til hender det at ein fylgjer den gamle skik-
ken , serleg om ein har arbeidshjelp som berre er
med i arbeidet for å hjelpa til , men ikkje tek neke
betaling for arbeidet .

5 . Eigentleg vart alle fire maltid , mor-
genmat , middag , none og kveldsmat halde for å vera
like viktige . Skulde ein nemna neke maltid for hø-
vudmaltid , så laut det vera middagen , for da var
det kokamat . Men det var ikkje altid , serleg da
om vinteren , at ein fekk kokamat til middags .
Ein kunne vera ute på arbeid og hadde litt tøm-
mat med som ein at i ei stutt kvild . Og så fekk ein ikkje
den kokte maten før til nons når ein kom heim fra
arbeidet . No vert middagen rekna for å vera vik-
tigste målet , og når ein ikkje høve til å eta nan-
til vanleg tid klokka teiv , så segjar ein , at ein
far middagen først når ein kjem heim kanskje i kxxx
femtida om kveiden . Nokon annan skildnad på sumar
og vinter var det ikkje enn at det hende oftare om

vinteren enn om sumaren at ein ikkje fekk eta middag i rett tid klokka tolv.

6. Som alt nemnt ovanfor var det vanleg med kokt mat til middag. Da var det anten kjøt, fisk, flesk eller annan meire kraftig mat. Til kvelds var det og vanleg med kokt mat, da skulde det vera graut og mjølk. Til middag har ein og no til vanleg kokt mat, men til kvelds er det ofte dei har berre kaffe eller mjølk med smørebrød til. Av og til har ein graut til kvelds no og.

7. Ingen vikedag hadde noken serleg mat som skulde serveres nettopp den dagen. No er det sume som alltid har sild og potet til middag lørdag. Men alle er det ikkje.

8. Noken skildnad på sumar og vinter i så måte var det ikkje.

9. Kor ofte ein hadde kjøt, fisk og sild kom noko an på kvar ein budde og kor lett ein fekk i dei ymse slaga. Dei som budde nede ved fjorden og kunne fiske fisk til seg sjølve hadde oftare fisk enn dei som budde lengre ifra sjøen, og det såleis vart meire tungvint å få tak i fisk; og som attåt laut kjøpa fisken. Ein kan kanskje segja at gamalt hadde dei kjøt fire gonger før vika, fisk to gonger og sild ein gong til vanleg. Men som ior nemnt, det variera ikkje så lite på dei ymse stadene. Om sumaren var det og skjelanare ein hadde kjøt enn om vinteren, istaden vart det nytta mjølkemat. Som regel kan ein segja, at det no vert brukt mindre kjøt og meire fisk. Det vanlege er no kring to gonger med kjøt før vika, tre gonger fisk.

4

10 . Flatbrød vart mykje meire brukt i hushaldet før enn no . I gamal tid var det rett vanlegt at det var flatbrød og smør til frukost , og flatbrød og mjølk til nons ifall det var sa dei hadde mjølk . Eller dei hadde flatbrøa og smør både til frukost og til ~~xxx~~ nons . Eller dei hadde potetkake og noko flatbrød med smør til til desse to måla . Til middag var det til vanlegt kokt mat . Då skulde det vera flatbrød til om det var ferskfisk og lever . Likeeins om det var ^uspikesild . Var det feit kjøtt eller flesk skulde det og vera flatbrød til . Og var det mylje , så var denne tillaga av flatbrød og feit . Til kvelds skulde det som oftast vera graut . Var det saupgraut var det ofte flatbrød og smør attat .

No er flatbrød mindre brukt i hushaldet, dei brukar istaden anna brød (her kalla kake eller stompbrød, det siste er meire eit ord som no vert brukt skjelnare) . Flatbrød vert no brukt til ferskfisk og lever , til flesk og til spekesild . Det er matrettar som vert brukt til middag . Av og til kan likevel flatbrød enno verta brukt til frukost eller nons med smør og palegg til .

Til dei ymse slag myljer lyt ein ha flatbrød om ein i det heile skal få dei rettane til . Med skyr og brød er det likeins , men det vart brukt mykje oftare før enn no . Til ferskfisk og lever skulde det og med retten vera flatbrød , helst og til flesk og likeeins til spikesild . Til flesk brukar ein no ofte anna brød , men til dei andre her opprekna matrettane vil ein enno helst ha flatbrød .

Sja elles og noko under svar til nr. 11.

5838

11 . Matsetei for ei vike for dei fixa daglege fire hovudmåla :

Søndag :

Frukest : Stempbrød , vafler , smør , ost , mysmørst , kjøtrulle .

Middag : Kjøttsteik med poteter , mjølkesuppe .

None : Jarnkake , potetkake , smør , mysmør .

Kveldsmat : Saupgraut , mjølk , flatbrød og smør .

Jarnkake er kake steikt av finare sort mjøl med mjølk steikt på steikejarn eller og kalla brødjarn .

Mandag :

Frukest : Potetkake (om sumaren flatbrød) , smør , mysmørst , kvitost eller og gamalest .

Middag : Fisk og poteter , lever , eventuelt levermylje , ferskfisksuppe .

Hadde ein ikkje fersk fisk fekk ein bruke salta fisk , da hadde ein gjerne smør eller feit til .

None : Likeeins som til frukost .

Kveldsmat : Graut og mjølk , sirup .

Før 1900 vart grauten til vanlegt køkt av heimeavla heimemale byggmjøl . Seinare mest av anten grynmjølk eller havregryn .

Tysdag :

Frukest : Flatbrød , smør , mysmørst , kvitost , gamalest , .

Middag : Kjøtsuppe av kjøtt, poteter og kålrot .

None : Potetkake , smør , sirup , mysmørst .

~~Qxzdagxxx~~ Kveldsmat : Mjølkegraut av mjølk og byggmjøl , seinare grynmjølk , med mjølk til .

Onsdag :

Frukest : Flatbrød , smør , søvelgraut (av

8282

6
mjølk og mjøl) , sirup.

Middag : Salt fisk og poteter , navregryns =
suppe .

None : Litt steikt fleisk og kjøt , oppvarmede
poteter , flatbrød , mjølk .

Kveldsmat : Graut og mjølk .

Torsdag :

Frukest : Potetkake , flatbrød , smør , ost
kvit og raud .

Middag : Klubb og feit, suppe eller mjølk.

None : Likeeins som til frukest eller og
skyr og flatbrød.

Kveldsmat : Mjølkebresting og flatbrød ,
eller og kleppsupa .

Freitag :

Frukest : Vafler , flatbrød , smør , ost kvit
og raud , kansje sirup .

Middag : Kjøtsåda eller steikt kjøt, poteter,
kalret , suppe på kjøtkrafta eller anna suppe.

None : Flatbrød , smør , mjølk.

Kveldsmat : Graut og mjølk.

Lørdag :

Frukest : Potetkake , flatbrød , smør ,
kjøtrulle, mysmørst .

Middag : Sild og poteter. Eller sildesuppe
med poteter i . Silda var anten kokt eller steik
eller og ete spike.

None : Jærnkake, flatbrød, smør , ost.

Kveldsmat : Graut og mjølk.

Men dei hadde aldri noken fast matliste
for vika og det som her er nemnt er meire berre som
eit døme på kva slag mat det var ein brukte .

Til frukost og til nens var det vanleg turmat med kaffe eller mjølk attåt . Til turmat vart rekna stempbrød (som vart lite brukt utanom gje- stebed og høgtid), flatbrød , potetkake , jarn- kake , vaffelkake og liknande . Som palegg på maten hadde dei , forutan det alt nemnde , lute = fisk , blautmysmør, knæst , røykakjøl og anna . Til middag skulde det vera kokamat . Som middags- rettar kan nemnast forutan dei ovan nemnde : Laps- kaus av kjøt og poteter , kjøtstappa (neke lik- nende som lapskaus men med male poteter) , plukk- fisk og poteter , Fiskekams og poteter , mylje (av kjøtfeita og flatbrød) , og fleire anna slags mat . Til kvelds var det vanleg med graut og mjølk . Om vinteren da det var lite om mjølk kunde dei ha sirupsvatn istaden .

Til abit var det vanleg med ein smørbete att- at kaffeen . Det same var til ettemiddagskaffen . Før kaffen kom rett bruk var det vistnok mykje brukt syrsuppe og syrblande istaden . Syrsuppe vart elles ikkje lite brukt etter ein tok til a bruke kaffe heller .

Om sumaren var mjølk mykje brukt, ikkje minst som tjukk mjølk eller skyr . I den travlaste tida i øanene kunne skyr og flatbrød verta brukt endatil til middagsmat istaden for kokamat . Laut dei ha med middagsmat til siatten i utenga var det ikkje skjeldan med ein dal med skyr og ørød til nistemat . Ofte fløytt dei rømmen av sky- ret før dei braut flatbrød øppi, men skulde det vera retteleg gromt lett dei rømmen vera på og kal- la det da fer file .

8882

Til gjesteboek og til høgtids skulde det vera betre mat . Det skulde aa vera finare stompbrød, vafler , gerad , jarnkake , leise , rybrøa , kavring. Til jui var det julekake og til fastelagen fastelavs-bollar og heitvegg. Kokemat i slike høve var helst kjøtsada eller steik eller og rømmegraut eller risengryngraut.

Nedaafer kjem ei matliste for ei vike i travlaste onnetidene .

Søndag :

Frukest : Flatorbrød, smør , ost helst geitost kvit og raud. Same tider vafler.

Middag : Kokt kjøt (eller fisk etter som ein hadde , poteter eller mjøklubb om ein ikkje hadde poteter. Suppe.

Nene : Flatorrød og file.

Kvelasmat : Kleppsuppe.

Måndag :

Frukest : Flatorrød, smør og ost.

Middag : Skyr og brøa.

Nene : Flatorbrød , smør , ost .

Kveldsmat : Graut og mjølk.

Tysdag :

Frukest : Flatorrød , smør og ost .

Middag : poteter , steikt kjøt, mjølk.

Nene : Skyr og flatorrød.

Kveldsmat : Graut og mjølk.

Onsdag :

Frukest : Flatorbrød , smør og ost .

Middag : Kleppsuppe .

Nene : Skyr og flatorrød .

Kveldsmat : Graut og mjølk.

Torsdag :

Frukost : Flatbrød , rørt rømme med
geitemysost .

Middag : Skyr og flatbrød.

None : Steikt vassaure , flatbrød , suppe.

Kvelsmat : Køkt mjølk , restar av graut .

Fredag :

Frukost : Mjølkegraut , Flatbrød , smør.

Middag : Poteter , fisk og fiskesuppe .

None : Skyr og flatbrød .

Kvelsmat : Køkt mjølk , flatbrød.

Lørdag :

Frukost : Flatbrød , smør og ost.

Middag : Saupgraut , flatbrød , smør .

None : Vafler og file .

Kvelsmat : Mjølksuppe , flatbrød og smør .

12. Skildnaden p. kosthaldet no mot det
var før er heller stor . Graut som det var så
mykje av før kan det kanskje vera ein gong for vika
no og same stader ikkje det eingong. Flatbrød er
og mykje mindre brukt , ein nar istaden gatt over
til å bruka gjera brød , det ein før kalla stemp-
brød, no vert det kalla berre brød . Ymse slag
småkaker til kaffen er mykje brukt no , før kunne
det vera litt spekulas eller sukkarkavring ein
nende gong langt imillom . Til palegg til smøre-
brød vert no brukt mykje av ymse slag syltetøy av
ber, gamalt var det ikkje tale om slikt. No er
kveitmjøl ein vanleg ting i hushaldet , i gamal
tid var det ukjent her . Enda før ein førti år
sidan berre vart det kjøpt berre eit eller to kilo
kveitmjøl til jul .Det var først i første heims-

krigen folk her tok til å bruke kveitmjøl . Før
den tid var det rug som vart brukt til stomp =
brød .

13. Kva slags mat som er mest emtykt er
nokså vant å svare på . I gamal tid var rømme=
graut sett nokså høgt , køkt kveite likeeins .
Steik var og sett høgt . Av desse tre rettane er
det no steik som er mest brukt, så ein får vel
segja det er den mest emtykte maten .

14 .

Av mat eg har lese om vert ete andre
stader , men ikkje ete her kan eg nemna desse :
Reker , skate , skjel . Krabbe , steinbit og
kjuukkling er det og fleire som ikkje et . Makrell
vert derimot vanleg ete av alle .

15 . Nokon vidare skildnad på kosthaldet
etter andre heimskrigen mot det var før kan ein
størt ~~xxx~~ sett ikkje segja det vart . Kveitmjøl=
let som etter første heimskrigen kom så mykje i
bruk og som vart noko mindre brukt mot slutten av
andre heimskrigen , men no er bruken av det vorte
det same som det var føre krigen . Søpp har al-
dri vorte nytta noko vidare i hushaldet her og er
det ikkje no heller . Syltety av ymse sortar ber
er kansje meire nytta no enn før, det same gjeld
nyper , men både ber og nyper var nytta i kosthal-
det før og . Kaffetilsetning vart berre ~~xxx~~ brukt
under krigen da kaffe ikkje var å fa . No er
det atter kaffe som vert brukt .

5838