

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr. 1 -

Herad: Beiarn

Emne: MÅLTIDER OG MAT

Bygdelag: Beiarn (Salten)

Oppskr. av: Kristian Sandvik

Gard: Sandvik

(adresse): Ytre Beiarn

G.nr. 8 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Måltider og mat.

1. I eldre tider hadde de såvidt vites 4 faste måltider om dag sommer som vinter. Det er vanligvis like mange nu. Om sommeren iser i slåtten begyndte man som regel 4, 5, 6 om morgenen å det var vanlig å ha litt mat og kaffe eller melk før arbeidet tok til. Dette blir i grunden måltid nr. 5 og i eldre tider da også kvindene hadde mye mer håndgjerning end nu var vel de fleste av disse oppe også i 5 6 tiden og da både sommer og vinter og til dette var det en tid da man melket kjørene 3 gange om dagen første gang ialfall kl 5 annen gang i 12 tiden og 3 dje gang om kvelden. Så dagene var nokk anvendt både om morgenen og kvelden om alt skulde funktionere. Navn på måltiderne var de samme som nu. vinter som sommer. I slåtta og under serskilt arbeide når man man begyndte tidlig i otta som man sa, kaltes det første måltid før frokost, vanlig hadde de ordinær frokost kl. 8. Kl. 12 var det middag-middagsmat. Kl. 4 1/2 eller 4 var det nonsmat nu almindelig kalt mellemmat. Kveldsmat kl. 8 om aftenen. Hvis der skulde arbeides om natten å de skulde ha mat kaltes den for nattnon. Det har stort sett vært samme måltider både i gammel og ny tid.
3. Det er vanlig ingen forskjell på sommer og vinter.
4. Under forskjellige slags ekstraarbeide kunde det være litt ekstra med måltiderne.
5. Middagsmåltidet har alltid vært hovedmåltidet som mer såvelsom vinter.
6. Det var regel å ha minst 2 måltider med varm mat som regel graut til kvelds. Nu er det vel enkelte der bruker smørbrød til kvelds.
7. Det var vanlig å ha litt ekstra mat på søn og hel ligdager tildels lørdagen iser lørdagen før de store høitider høitidsaftener Jul, Påske og Pinse.
8. Det har muligens variert litt sommer å vinter.
9. I gamle dager bruktes mer kjøtt end nu. For en mands alder eller 60 70 år siden var det som regel speke sild flatbrød og syrsuppe. til frukost-bygdemål. Kjøtt hadde de hver søndag til middagsmat og ellers i uken. Fisk eller sild var de vanlige hverdagsretter til middags mat. Foruten de nevnte kjøtt, sild og fisk besto middagsmaten av poteter og suppe.

2 nett blad av emne nr.24.Måltider og mat.Till.sp.9.

9. I gamle dager var det mye fin feitsild som blev fisket inne i fjorden. Hver husstand hadde garn m.v så alle var med. Silden bruktes fersk som-kogt fersksild, stekt sild i stekapannen, flekket sild blev litt saltet og opphengt til tørk. Denne sil stekte man litt på glørne. Saltet sild kunde kokes og brukes som spekesild. Det er nersagt ikke mulig å kunne nevne alle de forskjellige måter silden bruktes på og var et ualmindelig kjerkommen innslag i kostholdet. Det sammex er også tilfelle med den fikk man fisket herinne i fjorden. Den bruktes fersk som ferskfisk kokt også stekt saltet kokt så også denne kunde varieres idet f.eks. laks også blev røkt. Foruten sild, kunde man her i fjorddistriktet fiske laks nokså mye dentid, kveite hyse og tildels torsk ja uer fandtes også men mindre av. Man kan nok godt si at fjorden ofte gjorde mye til å fa god og nærende mat. Oppe i Øverbygden var man henvist til å komme utover å kjøpe det som trengtes men også derfra var noen herute med garn og liner. Foruten hjemme fisket fikk man sendt lofottorsk om vinteren fra de som var i Lofoten og det var mange i gamle dager

10. Flatbrød var det vanlige brød i gamle dager å langt ut i den nyere tid, ja ennu brukes endel flafbrød men mindre end i gamle dager. Byggedialekten har et ord som heter "søvel" og er navnet på det man smør eller har på brødet når man spiser det. På flatbrød bruktes smør, spekesild, røkt laks, stekt eller oppvarmet i ovn tørket kjøtt iser av fåreside som var svert feit. Flatbrød brukes også til mølje-blødt i kjøttkraft og så kjøttfeite eller av talg og litt sur møssebrømme eller sur mysost å sirup hvis den var å få. Det var igrunden en slags nationalrett her i bygda i gamle dager. Det var almindelig å ha lutfs fisk til møljen. Mølje brukes ennu i bygden. Her i bygda er også en annen spesialrett -møssebrømlelse- Beiardialekten. Man bakte små flatbrødlefser, stekte disse lite så de var myke, lavet eller kokte almindelig grøt av vann som man blandet med møssebrøm å smurte på lefsen skavet talg oppi dette og gjerne nu litt sirup eller sukker. La så lefsen på oppvarmet komfyr så talgen smeltet, brøt den to gange sammen å la den på en tallerken. Den var nu ferdig til å spise. Er en meget god og nærende rett som de allerfleste her i bygden liker utmerket.

I lofoten bruktes meget flatbrød av de som var på fiske der om vinteren. Flatbrød bruktes også til mølje i Lofoten men da med torskelever feite iste denfor som vanlig talg og kjøttfeite. Det var god og kraftig kost og folk som brukte den sort mat under lofotfisket var velnerte og fete når de kom hjem fra Lofoten.

11. Å sette opp en almindelig matseddel for en uke i eldre tider er litt vanskelig da det især den tød var så ulike forhold økonomisk og økonomien spillet en stor rolle også i matveien. De bedre stillet kunde variere efter behag både mat og alt annet.. De dårligst situerte hadde ofte svert lite å hjelpe sig med da som nu. Det var nok de som led nød især de som hadde stor barneflokk opptil 10-12-14 ja inntil 18 barn å det blev ikke rart i matveien heller. Det var ikke barnetrygd dentid. Det er mest et under at mange av disse greide sig. Men mange ja

11. vel de fleste som vokste opp i karrige og små kår blev både sterke og vel utviklede folk. Mange av ~~disse~~ disse kom siden i gode kår og fikk gode stillinger hvor de kom. I det hele tatt både sterke og kloke folk.

En spiseseddel fra gammel tid vil omtrent se slik ut for fjorddistriktet av Beiarn:

For sommeren:

Søndag: Salt kjøt, poteter og gryn eller ertesuppe
 Mandag: Salt uer, -o- og saft " melkesuppe
 Tirsdag: Fersk laks. -o- og ferskfisksuppe
 Onsdag: Salt sei -o- og syrsuppe
 Torsdag: Salt uer -o- og syrsuppe
 Fredag: Fersk laks -o- og ferskfisksuppe
 Lørdag: Potetkjuke, suppe av kraften

For vinteren:

Søndag: Salt kjøt, poteter med gryn eller ertesuppe
 Mandag: Salt torsk, poteter med syrsuppe
 Tirsdag: Salt uer, -o- med -o-
 Onsdag: Salt sei, -o- med -o-
 Torsdag: Ferskfisk -o- med ferskfisksuppe
 Fredag: Salt torsk -o- med syrsuppe
 Lørdag: Potetkjuke med suppe av kraften

Til en spiseseddel om vinteren kommer så alle variasjoner av sild istedenfor fisk, fersk, stekt, saltet og spekesild. Dette går ind i billedet og vil forandre meget. Spiseseddelen er bare for mid dagsmat. Til frokost er det vanlig om vinteren syrsuppe med flatbrød og spekesild og til kvelds grøt som i mange tilfeller blir fersk fjordfisk mest hyse. Om sommeren kommer alle rene melkeretter som rømmegrøt, saupgrøt om høsten blodkjuke og alle andre blodretter og av dele av indmaten på slaktede dyr men mye av slike rette bruktes om kvelden, så kosten antas å være fuldverdig på alle vis.

12. Forskjellen av matseddelen idag og den tid er jo i grunden stor. I en eventuell matseddel kommer da innslag av hermetikk både selvlaget og kjøpt av såvel kjøtt som fisk. Desuten alle mulige variasjoner av desert istedenfor suppe av såvel egen variasjoner som innkjøpt. Om kostholdet er bedre end før kan være ett stort spørsmål idet der nu selges langt mer av såvel melk, kjøtt og andre landmandsprodukter og almindelig må vel si at folk bruker margarin istedenfor smør, hermetikk istedenfor naturlig kjøtt og fisk. Det som i virkeligheten har bedret kosten er bruk av grønsaker som er steget mye og var omtrent ukjent i gamle dager. Forøvrig tror jeg den var like god før som nu når undtas grøn sakerne som jo er et særdeles sunt tilskudd.
13. Det er litt vanskelig å besvare korrekt da det er et gammelt ord som sier at smak og behag er vanskelig å diskutere da få er like. Muligens rømme graut er en av de bedste å av kjøtt får i kål eller fersk kjøtt steik med rød sagosuppe med rosiner og svedsker i. Bare et forslag.
14. Det er vist mange som ikke liker makrell her, men så er den ikke vanlig her. Kylling er vel ikke alle som liker, men der er nok dem som liker denne, nu da den er mer raffinert tilberedt end før. Det kan være enda flere matslg som man ikke liker nu som f.eks. hestekjøtt o.m.a.

15. Under annen verdenskrig var vel matsituasjonen den at det vel var bra det som folk fikk da det var lite av alt, dog var det vel ikke verst i Beiarn. Det er lite sansynlig at annen verdenskrig har forandret matsituasjonen etter krigen. Såvidt forståes er nu alt i sin gamle gjenge som før krigen. Det var vel forskjellige slag av surogater som blev brukt men er opphørt nu efter krigen. Under krigen var matsituasjonen verst i byerne og på forskjellige industristrøk. Vi får bare håpe at de ikke må komme så danne tider pånytt.