

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24. Fylke: Nordland
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Rödöy
 Emne: Måltider og mat. Bygdelag: Storselsøy
 Oppskr. av: T. K. Heen, Gard: Storselsøy
 (adresse): Nordværnes. G.nr. 2. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga røynsle frå bönder som også dreiv fiske.
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1). Når ein ser burt frå mørkaste hausten og vintermånadene var det vanleg at folk var oppe og i arbeid kl. 5- 6 om morgonen. Kl. 6 var det vanleg å ete "Førrefrukost". Det var kaffe og eit par brödsiver.- Til frukosten kl. 9 var det antan oppkoka mjölk og flatbröd (Flatbrödet sundbrote i tallerkenen og så slege varm mjölk over) eller mjölk og graut. Grauten var restane frå kvelden för. Den var hatt i mjölka i det same ho var oppkoka og ferdig til å takast av varmen. Forutan graut og mjölk og flatbröd og mjölk, stod det ~~stod det~~ som oftast også på frukostbordet: smör og gomme, potetkake og vaffelkake, omnsbröd og i slaktetida - også blodkake. 8 Kl. 12. var det middag. Til middag vanleg fisk eller sild, poteter, flatbröd og suppe. Av dei gamle höyrde eg at för "mine dagar" var det vanleg å ikkje ha flatbröd til middag dersom ein hadde poteter, og hadde ein flatbröd var potetene borte.

I onnene og mange gonger ellers, var det middagskvile frå middagen og til kl. 2. Når ein stod opp etter middagsluren, var det ein kopp kaffe og ei brödskive eller to. Dette måltidet vart kalla för "Ettermiddagskaffen". Til "none" kl. 5. var det god tjukk mjölk med "ryme" på. Og til kvelds kl. 8. graut med mjölk. För å spare på mjölet, var det mange som brukte å koke sild til kvelds, dersom det hadde vore fisk til middag - og omvendt.

3). I vintertida vart förrefrukosten slöyfa.

4). Nei.

5). Middagen. Det var hovudmåltidet både vinter og sommar.

6). Til kvelds vart det koka antan graut, fisk eller sild. Attmed fisken og silda poteter, flatbröd og suppe. Suppa koka av mjöl og vatn og vart kalla "Blain-suppe."

7). Nei, eg trur ikkje at ein bestemt vikedag hadde ein bestemt matsetl. Men til söndag vart det som oftast tillaga betre mat enn til dei andre dagane. - Helst kjøttmat den dagen. 8

8). Nei.

9). Til kvardags var det som oftast fisk eller sild. Hadde ein kjøtt, vart dette nytta söndagane.

10). Frå det eg kan minnst var det flatbröd på bordet til alle måltid.

11). Sjå nr. 1.

12). Mjölka og flatbrödet er borte. Kaffen er komen i staden.- Kaffe, kaker og klisse omnsbröd.

13). Eg trur dei fleste sett pris på steik, "får i kål" og risengryn-graut.

14). Makrellen vert nok eten, men det vert ikkje sett større pris på "den karen." Til vanleg et ikkje folk her: høns, størje eller håfisk. Haren er det heller ikkje sett større pris på.

15). Nei, ikkje det eg har lagt merke til. Kanskje vert det bruka meir bær (Blåbær,rips) enn före krigen.

Nordvænes, den 4. april 1951.

T. K. Heen

