Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

7.

Emnenr. 24 Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr. 1-14 Herad: Tolga

Emne: Måltider og Mat Bygdelag: Vingelen .

Oppskr. av: Eystein Eggen Gard: Eggen

(adresse): Vingelen G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga røynsle.

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

SVAR

1 Både i eldre tider og no er det 4 måltider om dagen. Vinnater og sumar likeins , men i seinare år er det mange som et non om lag ved 18- tida og ikkje kveldsvol både sumar og vinter .
Det kjemsæg mykje av at arbeidsfolket no har stuttare arbeidsdag , særleg sumaren (frå 7 til 19)
I eldre tider kunne kveldsøkta vara til kl . 2o - 22 , og folk måtte ha kveldsvol .
2. Ein seier åbit om frokosten , dugul (tjukk 1) om middagen , non om mikkomlommaten og kveldsvol eller eftasvæl (båe med tjukk 1)
Ein skriv non , men seier norn.
Åbiten vart eten i 8- tida , middagen eller dugulen 12 - 13 , non 17 og kveldsvol 2o- 21 .

3 . Det har mest ingen skilnad vore sumar og vinter .
No blir alle måltida halde ein time seinare på ymse stader , særleg der ein lyt ha leigefolk . For berre eigen husstand kan ofte den gamle skikken fylgjast .

4. Tersking er det inkje av her . Under slakting kan det vera ei lita kaffekvil millom åbit og dugul , da det sist nevnte måltidet ofte blir utdrygd til slaktaren er ferdig.
5 . Middagen eller dugulen har alltid vore hovedmåltidet . Her var det ingen skilnad sumar og vinter .
6. Varm mat blir mest brukt til middagen . Om kveldane kan ein koka graut eller varma oppatt etter middagen . Til åbiten brukar ein helst vinterstid varm blodklubb (blodpølse) eller og flatbrød broten fløtt (kjøttfett) " fløttmilje " .
7 . Særskilde matlister for kvar dag har det neppe vore med unnantak av laurdagene da ein brukar sild eller graut kokt av grynmjøl og mjølk .
Om sundagene blir det mest brukt kjøtt , kjøttkaker (gml. rømmegraut og fisk) , sodd eller lapskaus og får i kål .
8. Kjøtt-mat har vore brukt og brukast mest , helst to eller tri dagar i veka . Om sumaren mest mogeleg av spekemat (pølse , lår og bog av sau og skinke eller anna flesk . Ein brukar til ymse dagar fiskemat (heilfisk eller fiskekaker og fiskepudding)

6699

kjøpt av fiskebil eller på butikken. Om vinteren brukar ein fersk , frossen storsild , om sumaren eller ut på hausten feitsild. I eldre tider vart det brukt mykje meir sild , særleg i haustslåttane. Ein større hovudrett for folk gamalt attende , var ferskvatnfisk teken i sjøar og tjønner kring bygda , men no er det mest ikkje fisk å fåi fjellvatna lenger . Elgkjøtt vart og mykje brukt både ferskt og spikje .

10. Ein et mest aldri eit mål utan flatbrød saman med vanleg bakarbrød eller heimebaka ovnsbrød. Til middags er flatbrødet einerådande , likeins til kvelds . Da brukar ein å bryta det i mjølk (brød - soll) .

11 . Omsommeren t. d. : Søndag rømmegraut med fersk eller salt fisk ,, måndag kokt , salta kjøtt, tirsdag lutefisk eller salta uer og torsk med grynsupe (ris eller byggryn) til , onsdag steikt eller spikje flesk , ofte med supe kokt av surmusmer, torsdag lapskaus av kjøttrestar med saftsupe , fredag spikjemat av sau , ku og gris med ostsøll eller skjørost fra setrane n, laurdag sild med musmersupe.

Om vinteren t. d. Søndag kjøttmat av ferskt kjøttx med sodd , måndag lutefisk med grynsupe , tirsdag klubb av mjøl ofte kokt saman med mysen i ystekjelen og grynsupe eller berre mjølk til, onsdag steikt eller kokt flesk med dravle eller annan ostemat til, torsdag fisk eller helst ferske kjøttkaker av kalvx med musmersupe eller saftsupe , fredag fersk mjølkemat med spikjekjøtt eller berre flatbrød og smør til , laurdag sild og musmersupe eller grynmjølsgraut og mjølk .

Til dei andre måltidene var det nytta mest mogeleg av myse , smør , flatbrød , kvit og raud ost mjølk (mykje tjukkmjølk) maltøl om sumaren og mjølk til drikk om vinteren . Kaffe etter dugulen og til nons . Kvar morgon (gamalt) myse , og seinare kaffe med ovnsbrød eller småbrød til . Lefse , vaffel, og pannekake mykje brukt til åbit og non . Kveldsmaten har vore brødsoll , sild eller grynmjølsgraut.

12. Det er ingen stor skilnad på matsetlane gamalt og no når det gjeld middagen . Dei andre måltidene er og om lag som før , men det er meir kaffe og småbrød brukt. Særleg har fiskematen fått mange nye rettar i pudding , kaker og boller . Den største omskiplinga kjem frå bruken av grønnsakar som nepe gulrot , kål .

13. All maten er mest like god når den er godt tillaga. Av mjølka fær ein mange velsmakande rettar som skjørost , dravle og mølske . Mange likar sers godt rømmefraut med fersk fisk (ørret) , andre ferkt sauekjøtt , ribbe og steikt flesk. Hermetisk kjøtt og fisk fell ikkje rett i smaken hos nokon ,. Eg for min part held setermaten for den beste . Ein blir aldri lei av t. d. skjørost og mølske eller ein god rømme - soll og rømmegraut. Blodklubb steikt i talg med musmer og litt sirup til , smakar sers godt etter min smak. Sild og fisk er godt til ombyte på , men ikkje for ofte.

14. Mest er det ymse fiskerettar som blir lite nytta. Kjøtt av høns , kylling og kanin likeins.

Biff av kval fell heller ikkje i smaken, og plante - mat av sopp har aldri vore brukt. Rype , hare - og storfuglkjøtt er heller ikkje vidare nytta .

15. Maten under den siste verdskrigen vart ikkje så mykje brigda her . Mangelen på sukker , kaffe og mjøl gjorde nok sitt , men det gamle kosthaldet heldt seg med kjøtt , smør og mjølkemat . Ymse lettare kost som tørka sydfrukter, sirup, kakao og ris , vart ikkje så mykje sakna. Mei surrogat~~ane~~ som vart brukt under krigen , er heilt borte att no . Ein har heilt gått over til ~~xxxxxx~~ kosthaldet før krigen .