

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Sol Valley
Buksums

Emne: Mållider og mat.

Bygdelag: +

Oppskr. av: Sigrun Lornkjen

Gard:

(adresse): ~~Oppdals~~ Lekenus i Hof.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja, for det neste

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

Noka eller Benteine Bergsdal husmor, født

SVAR

3/10 1873.

1) Talmindelighet 5 "Mårrabitt",
 2) fukost 3) middag, 4) non (sinnar
 ble det kalt "mellamat" og
 5) kveldsmat. Kan nå vekse
 mellom 5 og 6. Det blir best flere
 mål om sommern i de to store
 omner Loringa og slakta.
 Det kan henn at fukosten
 ble kalt "durnjal" for i tiden
 for vi har flere ^{steds} navn som
 lyder det, som "Durnjal-
 skaret" og "Durnjalsholmen"
 I Loringa (da vi skar bruntor)
 i tiden fra 1900-20 åra gikk
 det alltid for seg slik med
 måla i dei småbrukerheim
 og i litt store bondeliv
 som jeg kjemmer til.
 Hus-folket og dei beide arbeids-
 folk spiste "mårrabitt"
 litt for seke, så gikk de
 der 1-2 km. lunge vei til
 "Lorv hangin" på heia.
 Så sto vi barn opp til i 8 tiden

Så spiste vi brødskeer med may-
 arin, sirup gomme eller ost på
 og drakk kaffe til. Så hadde
 mor kaffe kjelen kobb full
 av kaffe, den ble innkullet
 i avisir og gamle håndklær
 helst et rødt håndkle yst
 for at den skulle holde seg
 varm ~~varme~~ ^{mens} vi bar oppover
 Og dessuten hadde ho smurt
 masse skiaer og i flaske
 med koffemilk og noen
 sukkerbiter og kopper ble
 lagt i ei korg. Hadde vi
 "li folk" så hadde ho gjerne
 egg på maten, kjøttull
 eller anna smør var litt utover
 det alminnelige. Så måtte
 vi da skynde oss ivei og
 vi ble mange i følge. Ofte
 6-8 stykker som skulle til
 sine med, frokost. ^{A)} Så arbeide
 i da vi økt på med forut
 med legging eller stikking
 til kl. 12 så gikk vi hjem
 alle i følge og det gledde vi
 oss veldig til for det var
 alltid stor moro når alle
 "low han folket" kom ilag
 "Vi hadde da korgene med
 mat-koppene og kjelen med
 hjem. Heime hadde dei
 middag ferdig. Det kunne
 være potet og utvokna salt-fisk
 "klepp fisk" spekk sild eller

A)

Når vi
 kom fram
 til forhang-
 in samlet
 alle som
 arb. med
 lovingen
 i trushjærn
 der satt
 inn på
 sissarar
 trav og
 bordfjeler
 og spiste
 frokost.
 der var
 1/2 t. dme
 kvellstunde

kjøttsuppa, kaushye koht
 på den siste kjøttullen
 eller kjøttbilin fra saltkjøtt
 tynda. Og alleid heim baka
 flatbrød til. Så låg da de
 voksne middagsskvil ^{til kl. 2} og
 så fikk de en kopp kaffe
 med berre sukker til før
 de ga seg ivi igjen.

Så var det da å bere
 "none" (mulla mat) oppover
 igjen til kl. 5. Det var
 samme maten som til
 frokost. Så var det giøt
 fikkvæds kl. 8-9 når
 de var komne heimo
 alle. Grøten var grynnub-
 giøt av vobu med sirup
 på 3 mek attåt

~~Ikke~~ Lik var også gangen
 i måla i sløtta i den tiden
 Men det var ukelle som bukke
 og gi arbes folka formiddagskaffe
 kl. 11 og kveldskaffe kl. 7. Men
 virkelig nok var ^{det} de mest
 gjerrige og våie folk (som vi sa)
 Kaushye var det for å spare
 maten i de måla som kom
 etter?

Nå har en voksa ^{nar} de
 samme måla men alle
 er seinere p. gr. a. at folk
 legg ynnv arbeidene senere

4
Nå spiser det frukost når folk
star opp i sju-tiden så formiddags
mat i 10-tiden, middag kl. 1
så kombinert kaffe og mellommat
i 3-4-tiden så kveld kl. 7.

3) Det var ikke så presis om
vinteren med vinden, men
hvorlitt så høst de gamle
på at de skulle være i arbeid
til de tidene som nevnt
under 1)

4) Etter at kaffen var kommet
i alm. bruk vil jeg at husker
som var slakter og skinnfjer-
maker kunne få kaffe til å
drikke 20 kopper kaffe om
døg når han var borte
på slaktning. Bakarbeidernes
slaktere og annen usnig hjelp
skulle ha deres godt og ofte.

5) Middagsmaten ble til alle
års tidene ansett som dagens
hovedmåltid

6) Til kvelden ble det brygt-
grøt, suppe, men i mange
hjemmer ble og kokt annen
"koka mat" som det ble
kalt for når man kokte potet
og fisk. Det kunne og hende
at de varmt opp mat
fra middagen.

7) Det skulle helst være kjøtt
til søndags og gjerne sild om
lørdagen men ellers så var

det nye fisk til alle verdens del.
 8) Nu så vidt vilis ikke
 9) Se F.

10) Flatbrød bruges til hovedmåltid i alle hjemmer Og det regnes for lidt av si skam å ihu ha flatbrød i huset. (Nu kjøpes nye flatbrød) Til fersk fisk lever og rogn er det gl. tradisjon, at en må ha heim kaka flatbrød og vi som lever og kjøper fl. brød vi sørger gjerne for å heimkaka brød til fersk fisk fersk fiskem over nykøst. Min og til sild, bekket suppe, lopskaus vil vi gjerne ha flatbrød.

11) Dette er en matseddel slik min himeles ~~no~~ kvinne 79 år kan huske det fra hem gjude på Skofhus i Linnsvik Kol i 1892-93+94-95. Den hadde de brukt likt sommer og vinter men med mere melkevat i den siden fra hyme kalva;

Kl. 5. Kaffe (lynn) med si til 2 brøskiver attåt

Kl. 8. Kokt melk surt på djupe tallerkener med mid grøt rester fra kaldem for i, eller brøskiver brukt med melke. Også noen brøskiver med smør og gomme på.

eller med en slags smør-

805

erholdning d.v.s. saup - kjørne
meik-på roit grønnul til in
lynn gröt. Det kunne og brukes
lite grannu smör under denne
gröt.

Middag kl. 12

Mandag: spekiesied med flatbröd
og potet (lite om potet)
syrer suppa.

Tirsdag: kokt fisk, saltet Loft-
fiske, (lagt i vatn over
vatn) potet flatbröd
syrer suppa.

Onsdag: koka sild lagt i vatn
kaldem i fasinu kokt
hül, berre avskänt
hode og spor.

Torsdag: Fisk igjen eller flakke-
sild. Sild som var flekk
opp eller ryggen og
föket på ryggen.

Friday: Fersk fisk, om det
var böve til det.

Syrer suppa gikk igjen
hver dag.

Lördag: Spekiesied Syrer suppa

Söndag: Kått suppa, den var
kokt med iver hül
lynggrün, kålrabi,
kjött, pepper og timian
til smak

None kl 5.

Römmu koll med
flatbröd, men utan sukker
(om sommaren) eller bröd og
koka melk.

Kveldsmat kl. 8-9.

Gjort lördag, og inngang i veka
de andre kveldar middags-
mat oppovermet eller boka
pöskt og fisk på nytt.

Idette hus som var ett et
almindelig velstands og for fisker
og bondheim. der manfalka
driv heimfiske og var på "sild-
tur" om haustne, og daav
vinbafiska for Lofoten i fiske-
part. the var ved der kunne
middagsmaten varieres
adskillig mellom fersk fisk
og salt fisk og sild. "flak-
sild" og slik sild, regnet for
herredet.

Idette hus ble ikke nooer
skiftet, - det - alle fikk spise
det de ville. Men der hun
kjemp for ble det alltid det
ut til hun det for skulle
få spise.

12) Forskilling fra for og nå er nok
mest at folk laget maten mere
til, fiskfarse kjøpes og laget
heim og ellers så kjøpes mere
boka mat og p. gr. av slakter
og fiskemat foretningen gjør -

at folk her mer variert mat -
sedde, mye mer grønnsaker
bæker og.

13) Fersk fisk (lask) med lever
og rogn om vinteren, fersk sei
med lever om sommeren

14) Makrer spises ikke av eldre
folk. Den er forresten lite kjent
da den er sjelden på kystru her.
Likvisi skinbit kunne ikke folk
like. En gt. avdød fisker sa med
meg n gang jeg lovprikt den
gode smak på skinbiten:

"Nii, huff spis ikke skinbit,
den har jo grasmak!" Ja, den
har ikke jeg heller likt skin-
biten!

Min tante (født ^{ca} 1872, hun hadde
lite vært ute fra heimbyggen
hun kunne ikke spise rype,
høns, kylling, hare, kobbekjøtt og
kalvekjøtt!

Folk her i Lofoten er i det hele
kresne på fiskesaker, det er flagede
lask, sei, sild og kvile som er
og var regnet for god mat og
som ble variert på mange vis.
Folk var flinke og tilbunde og ta vare
på maten når den var fersk.

15. På grunn av den store prang
rikelyhet under og etter krigen
ble det til at folk fikk mer råd
å spise av sine egne produkter
såsom mere kjøtt, smør og fløte

ost, egg og melk. Det var mange små butikke i mellomkrigstida som måtte selge alt kjøtt som ble produsert på gården. Det var bare innmaler ^{og best} som de kunne få kjøpe seg noen gode varer av i slaktetida. Eggene sånn ikke nesten i husholdningene. De solgte kyllingene for å få noen nødvendige kroner til huset. Ostene ble solgt. Og de som hadde sånn var militært at de hadde melk dit levde alt de kunne det var en liten melk til husbruk for en ganske stor familie som ble tatt av. pr dag.

Men under og etter krigen så har folk vært seg til å bruke mer av sine egne produkter og kan nok se at folk har gått og har en mangsrik og sunn mat. Og etter hvert som rasjoneringer er blitt borte det gått fram.

Folk er flinke og bruke grønsaker, eggene og eller de kjøper gulrot, kålrot og hodekål (kullkål). Likevel bruker folk mer skrapbar kjøttbar og blabla rødt kjøtt var i stor omfang under krigen og dette fortsetter. Kylling og melk er her litt av men det er stor rift om det lille som finnes. Å føre blabla ut jeg ikke noen annen jeg selv som har prøvd under krigen (Ettrollen). Kjøtt tilsetning er helt borte etter krigen

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

7332

Sigurd Lomvåg