Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Måltider og mat.

Oppskr. av: P.Jæger-Leirvik

(adresse): Sjölstad

Fylke: Nord-Tröndelag

Herad: Foldereid

Bygdelag:

Gard:

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Oppskrifta er etter det eg minnest bestemor f.1838 og mor f. 1858 fortalde og etter eiga röynsle. Gamle bonekonor elles i bygda har eg og rådförd meg med om emnet.

Miljöet er bonde- og fiskarmiljö i ei avstengd fjordbygd. Frå kring 1850 var her noko innflytjing frå Beitstad og Höylandet i Namdalen, seinare også frå Gudbrandsdal. Dette har truleg förd med seg nye matskikkar som litt om senn har verka på dei stadeigne. Da her ikkje var prestegard i bygda, har innverknaden derffrå venteleg vore liten. Potetavlen tok seg etter uåra i 1838-40 noko opp, og dette fekk tvillaust innverknad på matstellet, med nye matslag der poteten var emne. Kaffi, som förste gongen vart drukke her i bygda i 1840, var lenge berre ein högtids- og selskapsdrykk, og kom sakte og seint inn i det daglege kosthald. Smått som det var om pengar, vart det spara på alt som ein kunne unngå å kjöpe, millom dette kaffi. Först etter 1870 vart det litt lettare om kontanter. Da tok det også til å bli brukt meir kaffi.

26.

8498

Förste separatoren vart kjöpt til bygda i 189o. För den tid var det berre handskuming av mjölka, og den gode "rennmelka" vart nytta både til kvardagsdrykk, til drykk åt tilfeldige framande som skulle ha traktering i ei handvending, og til mat. Den separerte skummamjölka likte folk mindre, og kaffin kom istaden. Da det i 1895 vart bygd meieri, gjekk det enno lenger på same veg. För kring 187o var her ikkje handelsmann i bygda, og det var 2-5 mil til næraste handelsmann. Om det ikkje var så flust og mangesidig med varer hos handelsmannen i bygda i lang tid framover, gjorde nok den stuttare krambuvegen sitt til å brigde kostskikkane. För her vart handelsmann, var det jamnast berre til jul at nokon gjorde krambutur. Elles vart det kjöpt eitt og anna til hushaldet og på marknaden om våren. Og dei som for til Lofoten på fiske, kjöpte med seg heim litt. Men elles var det sjølvberginga - naturalhushaldet - som rådde grunnen til i 188o-9o-åra. Frå hundradårsskiftet snudde det fort.

---

1. I eldre tid hadde ein fire måltid for dagen: "Dugurd" (frukost), "meddag", "noni" og "kveldvard". Mattidene var kl.8,12,4 og 8. För kring 185o brukte dei ikkje "mårråbætta" (morgonsmat) för dei gjekk til arbeidet. Berre ved serskilt arbeid som slakting, tresking o.l. kunne dei få ein dram för dei tok til, i 4-5-tida om morgonen. Men elles arbeidde dei "på fastan hjart" til det vart frukost. Og drammen var det gjerne berre leigefolk som fekk, og slett ikkje alle stader. Ein skikk som i 185o-åra truleg kom frå Höylandet var, at

dei om vinteren vermde mjölk og drakk för dei gjekk i arbeidet. Kva tid det bar til å smörje opp litt mat attåt mjölka, har det ikkje lukkast å få greie på, men det var i lang tid berre ei halv potetkake Der dei hadde lite om maten eller var mest varsame med han, heldt dei fram med berre ein kopp mjölk, eller ikkje det ein gong den tid på vinteren at det var minst om mjölka. (Kyrne var til vanleg vårbære). Frå kring 1880 vart det meir vanleg å setje fram mat så alle fekk eta det dei ville för dei byrja arbeidsdagen, men enno ei tid utover var det dei husmörne som berre smurde opp litt. Det var helst dei som hadde leigd tenarskap som var mest rauste.

Enno brukar dei ~~sama~~ fleste gardane i bygda same måltidene som i eldre tid, men morgonsmaten er nå i ½7-7-tida, frukost ½9-9, middag ½1, non ½5 og kveldsmat 7. Men dei siste åra har nye måltidskikkar teke til å trengje seg inn. Some har slöyfa morgonsmaten, og har samanhengande arbeidsykt frå ½8 til 12, men ettermiddagen med oppdeling og måltider som för. Andre deler formiddagen i to ykter og med seinare middag (13.30) og så ettermiddagen i ei arbeidsykt til kl. 7. Som ein skjönar, er 8-timarsdagen enno ikkje gjennomförd på gardane her. Men det er sjölvsagt berre eit tidsspörsmål når den lovfeste normalarbeidsdagen blir gjennomförd her og. Dermed vil også måltidene innrette seg deretter, og truleg da berre med to arbeidsykter og tre måltider for dagen.

3. Det var i gamal tid ingen skilnad på somar- og vintertid anna enn i höyonna, da dei jamnast tok

til ein time tidlegare om morgonen. No er det på gardane stort sett den same arbeidstida og yktesdelinga både somar og vinter utan omsyn til arbeidet Det fjösarbeidet som på gardane har störste innverknaden på arbeidstida, og her er det likt heile året. Onnorleis er det i heimar der karane går i tariffesta arbeid. Der er det to ykter og tre måltider, noko som heile huslyden innrettar seg etter Da et dei ein gong om morgonen för dei går på arbeid, har med seg törmat som dei et på arbeidsplassen, og et så koktmat når dei kjem heim om kvelden. På gardane er det vanleg med kaffi og kaker etter middagen. Some har også kaffi og kaker eller litt smurd smörebröd kl. 11. Denne skikken, som ikkje har slått igjennom, kom hit for eit tjugeår sidan. Ein annan skikk, med "kl.7-kaffi", heldt på å slå igjennom for kring 3o år sidan, sist i den tida da dei töygde arbeidsdagen til kl. 8. Men så tok ein om senn istaden til å slutte arbeidet ein time för, og dette lika både kokkane og arbeidsfolket betre, så det sigra, og "kl.7-kaffen" fall bort. Berre i harde höyonndagar, når dagen blir töygd lenger for å berge höy, kan det bli ein liten stans med kaffi og litt attåt utpå jordene i 7-tida om kvelden.

4. Noko ekstramål ved ymse slag arbeid, har ikkje vore vanleg. Men ved dugnadsarbeid plar det vera meir som eit gjestebod, og da er det kaffi og mat millom dei vanlege måltider - på arbeidsplassen.

5. Middagen har altid vore rekna som hovudmåltid, og ingen skilnad slik på somar og vinter.

6. Frå gamalt var det vanleg med fire måltid varm

om dag: Frukost, middag, non og kveldsmat, når ein rekna grauten med. Denne skikken vart brigda etter kvart som bruken av bröd auka på.

7. Matlista for kvardagen var stort sett den same kvar dag, men med dei skifte som matforsyninga gav höve til, og noko ulikt etter som husmörne var flinke til. I mange heimar gjekk vel helleri-ikkje skiftinga etter nokon fast plan. Men sundagen gjorde alle det dei kunne for å leggje helg også over matstellet. Det beste ein hadde skulle göymast til sundagen, og det aller beste til högtidsdagane. Men det kunne nok vera slik, at det som hos some var kvardagsmat, det var sundagsmat hos andre, og sundagsmaten i dei meste velståande heimar var sjeldan högtidskost hos dei fatige. Enda det var fast skikk, at til högtidene skulle dei fatige få hos dei meir velståande, slik at det da skulle vera så likt som det let seg gjera.

8. Nokon skilnad på somar og vinter i matordninga var det, först og fremst for å gjera det lettvindt om somaren for dei som skulle laga maten, slik at dei kunne vera med mest mulig i arbeidet ute. Somarmaten var mykje spikjemat, kjött, flesk og fisk,-ja, törka sild og, Tettmjölk var også ein fast somarmat, anten istaden for suppe eller som sjölvstendig matmål med flatbröd og mössmör.

9. Kjött var det sjeldan meir enn ein gong om dag kvardagane, og helst til frukost. Fisk eller sild var det jamnast to gonger om dag, middag eller non. Fersk fisk åt dei kva måltid det skulle vera for å få han så blodfersk som det var råd. Fersk fisk skulle det kokast når mannen kom på land med fisk

om det så var midt på natta. Uer vart altid salta og brukt til sundagsmat. Skolten av uer vart salta for seg sjölv og brukt til nonsmat, anten laurdag eller sundag. På dei större gardane var det vanleg om somaren når ikke buskapen var på sæter, at det var kjærnmölje ("kjinnmelli") til nons laurdag. Det var flatbröd som var duppa nedi sjome som var kjerna ei tid så han var tjukk. Ingen fekk da så mykje at han vart mett, men alle sette pris på det likevel lo. Flatbröd har frå gamalt vore brukt til alle måltid med kjött, sild eller fisk, som regel til tettmjölk, mykje også som törmat med smör og ost, og så attåt graut som var koka av saup og byggmjöl med feitauga oppi ("brögraut"). Slik graut vart som regel servert til frukost. Dei siste 4o-5o åra har bruken av flatbröd teke av etter kvart, og mest i siste 12-15 åra. Men det blir enno rekna som ringt matstell det flatbröd vantar.

11. Matliste frå kring 185o. (Oppsett etter skikken på Leirvik, gnr. 6, bmr. 3 i Foldereid)

Vinter -~~kvardag~~ måndag.

Kl.5. Ei halv potetkake med smör og ost utan noko å drikke attåt.

" 8. Nykoka graut med kald rennmjölk

" 12. Kokt saltfisk med potet og flatbröd. ~~Mjölka~~-Svresuppe.

" 16. Sildgryn

" 2o. Graut med kald rennmjölk

Tysdag.

Kl. 5. Som måndag

" 8. Kald graut med oppkoka rennmjölk. Flatbröd med smör og ost.

Kl. 12. Spikesild med flatbröd. Syresuppe.

" 16. ~~Kjeppmjölk~~ Raspaklubb med mössmörduppe.

" 2o. Graut med kald rennmjölk

Onsdag.

Kl. 5. Som för

" 8. Nykoka graut med rennmjölk

" 12. Spikesild med flatbröd. Syresuppe.

" 16. Kjöttgryn med flatbröd

" 2o. Graut med rennmjölk

Torsdag.

Kl. 5. Som för.

" 8. Steikt kjött med potet og flatbröd. Mjölkesuppe.

" 12. Lutefisk med feitt, potet og flatbröd. Syresuppe.

" 16. Sildgryn med flatbröd.

" 2o. Graut med rennmjölk.

Fredag.

Kl. 5. Som för.

" 8. Kald graut med oppkoka rennmjölk.

" 12. Spikesild med flatbröd. Syresuppe.

" 16. Kjöttgryn med flatbröd.

" 2o. Graut med rennmjölk.

Laurdag.

Kl. 5. Som för

" 8. Steikt kjött med potet og flatbröd. Mjölkesuppe

" 12. Kokt sild med potet og flatbröd. Syresuppe

" 16. Kokte uerskoltar med potet og flatbröd. Kald mjölk. (Eller kjöttmälje)

" 2o. Graut med rennmjölk.

Sundag.

Dei stod opp kl. 6, og åt ikkje för dei gjekk ut.

Kl. 8. Flatbröd med smör og ost og sprengt mjölk, gjerne også ei potetkake med smör, eller steikt kjött og flesk med potet og flatbröd og mjölkesuppe.

" 12. Kokt salt kjöt og flesk med potet eller kålrotstappe. Byggrynsuppe.

" 16. Fil med flatbröd. ("Fil" er tettmjölk av nysila mjölk med rjomen på).

" 2o. Graut med rennmjölk.

Den tida om vinteren at det var lite mjölk, kunne dei bruke mössmörvatn attåt grauten, blanda vatn i mjöka til mjölkesuppe ("blæmgmauk") eller brukte syresuppe istaden for mjölkesuppe. Dei måltider som dei elles brukte mjölk til, laut dei og bruke annan mat. Da vart det t.d. brukt meir slidgryn og kjöttgryn. På den garden det her er fortald ifrå, brukte dei å ha ei tidlegbær ku, så det skulle henge ihop med mjölka i kosthaldet. "Raspaklubb" med feitt eller mössmörduppe ("döpp") var og ein rett som ofte vart brukt istaden for mjölkerett når det var lite mjölk.

<u>Matliste for ei vike om somaren</u> kring 185o - på same gard.

Måndag.

Kl. 5. Ei halv potetkake med ein kopp mjölk.

" 8. Nykoka graut med rennmjölk.

" 12. Sikesild med flatbröd. Syresuppe.

" 16. Kleppmjölk. (Raspa-potet-kleppar koka i mjölk)

" 2o. Graut med rennmjölk.

Tysdag.

Kl. 5. Som måndag.

Kl. 8. Steikt kjött med potet og ftalbröd. Mjölkesuppe.

" 12. Kokt saltfisk med potet og flatbröd. Syresuppe.

" 16. Tettmjölk med flatbröd og mössmör.

" 2o. Graut med rennmjölk.

Onsdag.

Kl. 5. Ein stor"smörbætta" (flatbröd, smör og ost) med mjölk.

" 8. Kleppmjölk.

" 12. Spikesild med flatbröd. Syresuppe.

" 16. Kjöttgryn

" 2o. Graut med rennmjölk.

Torsdag.

Kl. 5. "Smörbætta" med mjölk.

" 8. Kald graut med oppkoka mjölk. Flatbröd, smör og ost.

" 12. Lutefisk med feitt, flatbröd og potet. Mjölkesuppe.

" 16. Kokt sild med potet og flatbröd. Kald mjölk.

"

" 2o? Graut med rennmjölk.

Fredag.

Kl. 5. Ei halv potetkake med mjölk.

" 8. Nykoka graut med mjölk

" 12. Spikesild med flatbröd. Syresuppe.

" 16. Tettmjölk med flatbröd og mössmör.

" 2o. Graut med rennmjölk

Laurdag.

Kl. 5. Som fredag

" 8? Kleppmjölk

" 12. Sildgryn med flatbröd.

" 16. Kjernmjöle

Kl. 2o. Graut med rennmjölk.

Sundag.

Kl. 8. XXXXXXXXXXXXXXXXX"Brögraut" med flatbröd og steikt flesk. Kald rennmjölk.

" 12. Fil med faltbröd og spikeflesk

" 16. Spremgt mjölk med flatbröd, smör og ost.

" 2o. Graut med rennmjölk

Husmannsfolk og andre fatige hadde nok enklare matstell. Mössmörduppe med potet var ein mykje brukt middagsmat der. Syresuppe med flatbröd brote oppi likeins. Eller salt og potet. Spikefisk var mykje brukt. Men dei brukte meir fersk fisk og lever - med eller utan flatbröd - og ferskfisksuppe enn på gardane der dei hadde mindre tid til å drive sjöen. Heile vinteren var det der vanleg med mössmörvatn istaden for mjölk. Flesk var det til vanleg ikkje, fordi dei ikkje hadde råd til å ha gris. Feitt fekk dei noko på gardane. Der fekk dei og sau- og kufotar som dei sylta og brukte til middagsmat.

Matlistene 5o år sinare (kring 19oo) var ikkje så ~~mykje~~ lite brigda. Arbeidsdagen tok da til kl. 6, og "mårråbattan" var da blitt kaffi og med så mykje törmat som kvar ville ha. Törmaten var da omnsbröd og potetkake etter fritt val, og flatbröd med smör og ost vart no lite brukt. Nykokt graut til frukost gjekk ut i 187o-åra, men "brögrauten" no og da var enno i bruk. Oppkoka mjölk på kaldgraut var framleis mykje brukt til frukost, men med törmat attåt. Dei spara da kaffin. Kleppmjölk med kleppar av raspapotet og mjöl (bygg) vart

framleis brukt både til frukost og non, no og da også steikt kjött med potet og flatbröd, og med anten kald eller oppkoka mjölk attåt. Middagen til kvardags var som ~~xxxxxx~~ för mest sild og fisk, men det vart brukt meir steikt flesk enn femti år för, men mindre spike flesk. Potet vart no altid brukt til sild. Tettmjölk var framleis brukt mykje, og mjölkemat i det heile vart meir brukt jamt heile året fordi det var jamnare kalving heile året. Til kvelds var graut framleis fast rett både kvardag og helg. Syresuppa er no utskifta med suppe av saup eller mjölk.

Ein matrett om våren når sauene hadde lamma var "sau-ost" (ost av sauemjölk). Dette var rekna for ein delikatesse, og var sundagsmat, ofte til middag ilag med flatbröd og smör. Denne retten var eldgamal i bygda, men gjekk ut i 1870-80-åra, da det vart slutt med å stenge ifrå lamma og mjölke sauene.

Flatbrödet som vart brukt her, var havrebröd av sammale havremjöl. Men til högtidshelgene tok dei litt byggmjöl ilag-med havremjölet for å få brödet meir sprödt. Some brukte og litt kokt potet i bröddeigen.

Lefse og gomme var noko som höyrde ilag, og vart brukt til högtidsmat, ved vertskap og ved heimflytting frå sætra. ("Læms å gommi" heitar det på bygdemålet). Lefsa var baka av potetdeig med byggmjöl og smurd med råmjölk som vart innsteikt ved andre gonge steiking (För dei kjende poteten, brukte dei berre byggmjöl). Når lefsa skal brukast, blir ho blöytt og smurd med smör, strödd med sukker

og kanel, lagt ihop så "sövle" blir inni, og så klypt opp i trekantar. Dette er og ein eldgamal rett i bygda, sgmsom enno er i hevd. "Gommi" blir laga slik: Nysila mjölk blir sprengt, osten teken ifrå og mysa koka ihop til ho tek til å brunast. Så blir osten finstappa og havt oppi mysa, og det heile koka ihop til det blir ein vanleg tjukk graut. Denne blir så aust oppi ein tallik og forma til ein kring 2 tummar tjukk "ost". Dei gamle brukte altid å"krin" gommen, d.v.s. pynte han med ein skeispiss i eit krossmotiv.

12. Idag er skilnaden på matstellet stor samanlikna med som det var for hundrad eller femti år sidan. Graut blir mest ikkje brukt lenger, i alle höve byggmjölsgraut. Det vesle av graut som blir brukt er havregryns- eller risengrynsgraut, no og da graut av kveitmjöl og mjölk, og så ved ymse höve rjomegraut. Sild blir det og brukt mykje mindre enn för. For femti år sidan var det rekna for lite på eit vanleg folkhus å ha berre ei tynne sild for året, no er eit kvartel rekna for bra forsyning, og mykje av dette blir brukt til pålegg (sursild). Fisk blir ikkje brukt så mykje mindre, og kjött blir det brukt mykje meir. Spikeflesk er sjeldan vare i hushaldet no, men steikt flesk meir enn för. Saftsuppa har mykje löyst av saup- og mjölkesuppa. Flatbröd blir det brukt etter måten lite av, og i mange heimar berre kjöpt flatbröd. Potetkaka er stort sett gått ut (etter 1945). Pålegg, som för berre var heimlaga, - til kvardags ost, og til högtidene rull og pylse - blir no brukt til kvardags, storparten kjöpt. Bruken

av margarin har förd dette med seg. Heimlaga öst er det slutt med. Denne utviklinga fylgde slutten med sæterdrifta. Kaffi blir det drukke meir enn för. Ferskt kjött til middag vart för aldri brukt anna eit par gonger etter slakting. No, sidan folk lærde å hermetisere, er ferskt kjött til sundagsmiddag vanleg, some gonger også til kvardags.

13. Særleg omtykt mat her i bygda er "sådd", koka på gamaldags vis med kjött, potet, grönsaker og bollar oppi krafta. Dessutan "læms å gommi" som nemnt framom. Båe partar blir laga på ein måte som er eigen for bygda.

14. Det er visst ikkje nokon mat som blir ete andre stader i landet, som ikkje også kan bli ete her. I gamal tid åt dei ikkje makrell, men dette knytte seg til ei meining som tok slutt for minst femti år sidan. (Dei sa at makrellen åt mannakjöt - av slike som hadde blive på sjöen).

15. Etter siste verdskrigen steig kravet til matstellet. Det blir no brukt meir kjöpemat enn för, og det er meir variasjon i maten. Dei "erstatningar" som vart brukt under krigen, vart det slutt med så snart det let seg gjera.

Kring 1830 var det vanleg å karve kokt potet i tettmjölk istaden for å bryte bröd oppi. Dette brukte dei helst til nonsmat laurdagane. Gamle menneskje heldt på denne retten heilt til fram imot siste hundradårsskiftet.
