

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Saltdal (Tjøtta)

Emne: Måltider og mat

Bygdelag: Setså (Tro)

Oppskr. av: Harald Skavos

Gard: Sommeroed (Skavos)

(adresse): Setså

G.nr. 2. Br.nr. 3.

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. Det var fem måltider om sommern i eldre tid, og fire om vinteren. Men her lyt ein gjere same tilføjeser. Det var fire hovud-mål, men med tilleggsmåla vart det sju. Av tilleggsmåla var morgonmaten så pass viktig om sünaren at y tel han med som eit mål.

Ettermiddagskaffen i 13,30-tida var ikkje nokor matemål. Det var berre kaffe med sukker attåt.

Kvølskaffen i 18-tida var berre i hardaste omnetidene.

Seinare kom no elles föremiddagskaffen kl. 11 og 12.

Om vinteren kvilde ein ikkje middag, så då fall ettermiddagskaffen vekk. Ein la seg tidlegare og stod seinare opp så ~~at~~ kvølskaffen eller morgonmaten var aktuell.

Om sünaren: Morgonmat kl. 6-7.
Frükost kring 8,30. Middag kl. 12.

8715

kr. 4.-

Lettermiddagskaffe Kl. 13,30. Non Kl. 16.
 Kveedkaffe (sjeldan) Kl. 18. Kveedsmat
 Kl. 20.

Vinter: Frùkøst Kl. 8. Middag Kl. 12
 Non Kl. 16. Kveeds Kl. 20.

5. Middagen var hovudmålet.

6. Det vart gjerne to varme mål
 meddi ein ofte hadde grant kveeds.

9. Det vanlege kunne vel bli to
 kjøttmiddagar for veke sjeldan eller
 aldri meir. Men så hadde ein ofte
 kjøtt til andre mål, både frùkøst
 og non. Det kunne vere kott salt-
 kjøtt, spekekjøtt eller tørka-kjøtt. Ein
 kunne og steike flesh til non i ov-
 netider.

10. Hadde ein fersk fisk til middag
 var flatbrød iunverley meddi ein
 sjeldan kokte potet til ferskfisken.
 Hadde ein saiporant til kveeds, så
 høvde flatbrød med.

11. Å sette opp matseddel for ei veke, er
 vel nok så vågalt, men eg trü ikkje
 eg skal vere lenger iindan ein at
 må tolast.

Frùkøst: Brødskiver og påvett flatbrød
 med blengost. Myse til drikke.

Middag søndag: Kott kjøtt med sup

potet og kålrot, suppe, helst sago.

Middag onsdag: (eller ein annan dag i veka): Kjøttsuppe eller lappskaus.

Middag dei andre dagane: Fisk av ymse slag fersk eller salt, koht eller i speke (spekesild og spekesei). Suppa var anten ferskfiswsuppe eller bland-suppe eller (syrsuppe) kolet av heimkornmjøl med mjølle-syre i. Ein kumme ha litt sirup oppi tallerkenen.

Non om sommaren: Rømmkollu (Tjøtta: file) med flatbrød. Søndag og i omnetider: steikt fisk med flatbrød.

Kveldsmat: Graut. Vanleg vassgraut eller saupgraut.

Non om vinteren: Mjølke som ein braut skånkaoring eller brødstiver oppi. Ein at det med skis. Ein kumme og ha mjølje av ymse slag: saupmjølje, levermjølje, kjøttmjølje. Mjøljen laga ein av flatbrød som ein braut i passende bitar og sett a kant på ein tallerken. Så bløyte ein først brødet med varmt vatten (men ikkje når det var saupmjølje), sila så vatnet av og hadde levertran eller kjøttfite på, og så sirup.

13. Nasjonalretten her er saltsei.