

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 28

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr. 1-

Herad: Beiarn

Emne: DRIKK TIL MATEN TIL
KVARDAGS:

Bygdelag: Beiarn i Salten

Oppskr. av: Kristian Sandvik

Gard: Sandvik

(adresse): Ytre Beiarn

G.nr. 8 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

DRIKK TIL MATEN TIL KVARDAGS:

Mjølkk.

1. I gamle dager før separatorene kom i bruk var det vanlig å sile melken i tre skåler å sette den opp på hyller eller i skap å la den surne til det blev ett tykk lag med fløte ovenpå-Rømme på bygdemålet å så ta rømmen av å lagre til mann fikk så mye at mann kunne kjerne(-Kinna sa de på bygdedialekten) I den tiden var brukt de såkalte stappekjerne. Disse stappekinna var runde sylindrerformet noe vidare oppe end i bunnen og i alle størrelser etter hvor mye rømme man hadde å kinne. Til å stappe med hadde man kinntvoro en stav med et trekors nede som bevirket virket bevegelsen i rømmen så det blev smør. Senere kom der krusfat og disse blev da brukt istedenfor traskåler som var mye arbeide med å holde rene, de måtte kokes i einerlåg for å få melkesyren ut. Antall skåler varierte etter gårdens størrelse og kunde være 30 - 40 skåler og mange plasser mye mer.
- Så kom der en tid da man silte melken i melkespann som hadde lokk. Spandet blev da satt ned i vann i en kald kilde inntil rømmen kom opp og oppbevartes som før omtalt inntil mann fik nokk til å kinne. Endelig det store ommslaget da separatorene kom i bruk. De første for omlag 60-80 år. Det blev da mye letvintere å ordne med melken å fløten. I denne overgangstid var det ofte delte meninger om nytten av separatorene som alt nytt men litt etter litt blev den alle manns eie og brukes nu overalt hvor der ikke leveres melk direkte til meieri. Beiarn har hatt ett meieri men det gik overstyr og nu leverer endel gårdbrukere melk i sommermånedene til Bodin meieri.
- I gamle dager laget man helst gammelost av sjør melken og av den melkesyren som blev igjen laget de syre til husbruk. På hvert bruk var der en syrtønne av serdeles gode materialer som var opplagt enten i gangen under loftstrappen eller på gang loftet. Tønden hadde tappekrane i en bund og spuns på siden for å slå syren i tøndene. Tappekraner var for å tappe syre til hverdagsbruk. Den bruktes så godtsom til alle dager og alle årets tider. Syren erstattes nu av eddik som kjøpes i butikker.

2 nett blad av Emne nr.28 Drikk til maten til kvardags .Tilleggsspørsmål 1-

Mjølke.

Nysilt melk bruktes vanlig bare til barn og syke som nu og tildels sammen med graut, surmelken til å lave ost og til drikk for tørsten. Når mann begyndte med spannemelk og senere ved bruk av separator brukes den skummede melk både til å koke grøt av og til melkesuppe. Så det kan vel kanskje sies at det snarere er auka melkeforbruk nu end i gamle dager.

2. Det er forendel besvart før .Melk og saup drakk man før som nu til leskedrik mot tørsten. Syren kunde man blande litt vann i og det samme med kjernemelken Blandingen med vann kaltes her for saup og var i bygden her den almindelige leskedrikk i varmen og ved strengt arbeide hvor man svedet meget.

3. Melk bruktes som bleng å drikke. Saup eller kjerne melk var førsteklases drikke især når det var varmt om sommeren. Det brukes mye nu også.

Øl.

4. Øl er en gammel drikk. Før laga di vel endel heim brygga øl som var godt hvis det var godt laget helst av malt korn å diverse. Malt øl bruktes helst på de gårder som avlet meget korn. Det var nu til fester å i slåtten de brygget øl. Man kan vel antagelig si at hjemmelavet øl i Beiarn bruktes til ved århundre deskiftet eller noe slikt i de siste 30-40 år er det vel mest øl fra bryggeriene som brukes og svert lite av det i hjemmene men helst på fester og lignende.

Kaffe.

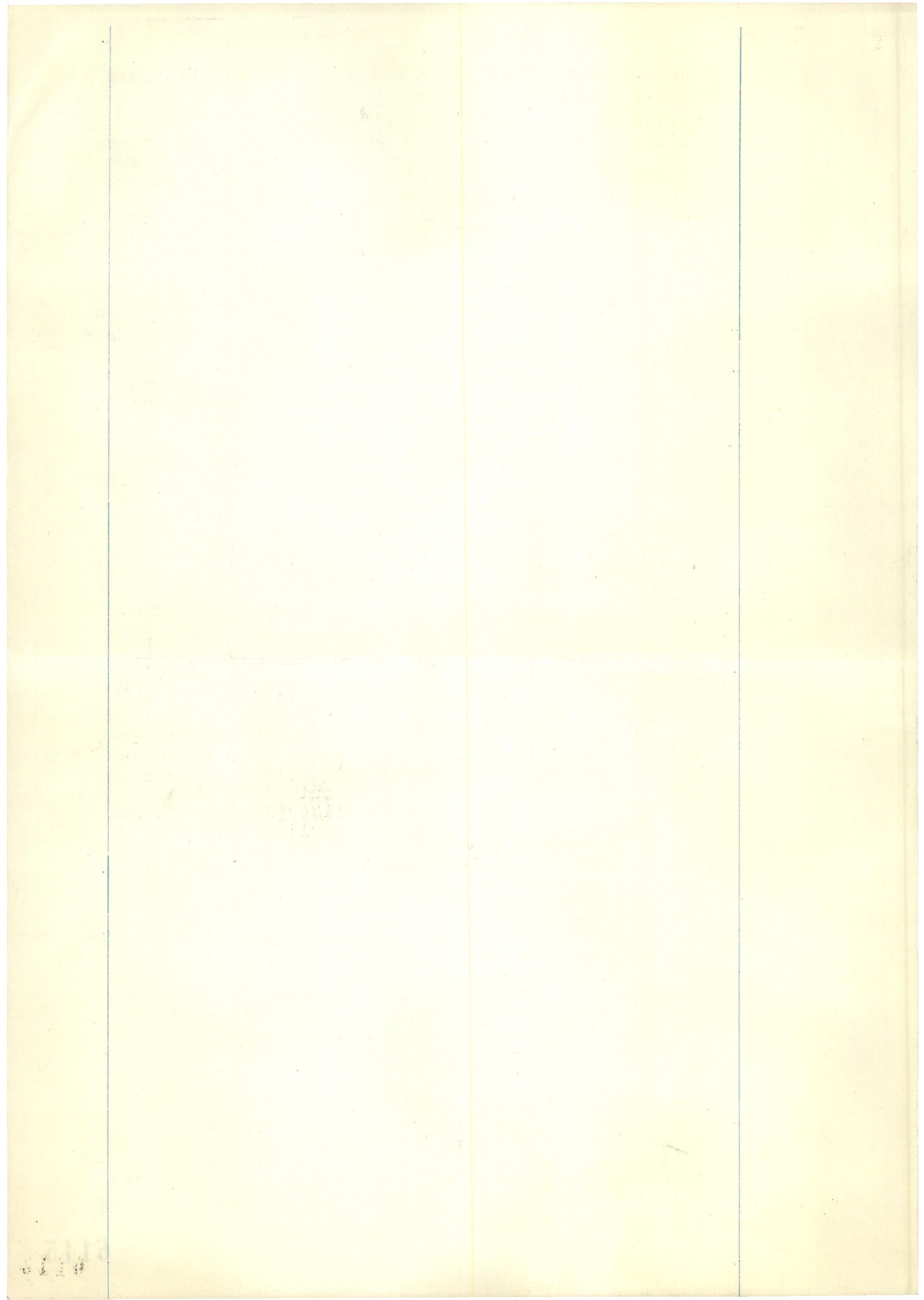
5. Det er længe siden kaffedrikning kom i bruk i Beiarn. Kaffe har vistnok vært brukt her siden den først blev innført, hvor længe er ikke godt å si men for vel et hundrede år. Den første tid var det ved den såkalte Bergenshandel og jekterne som var i Bergen man kjøpte seg litt kaffe å tok med hjem. Den sparsomme levevei gjorde at det blev lite man kjøpte .Det var igrunnen samerne eller lapperne som de het før som var de sterkeste til å bruke kaffe, men nu er vel de fleste like gla i kaffe som samerne , bare det at alle får forlite nu.

Under Lofotfiske før og nu blir det brukt mye kaffe.

6. Det er vanskelig å si bestemt når det blev vanlig kvardags kaffedrikning. Jeg er nu snart 80 år å kan minnes at kaffe var kvardags drikk. Far min kunde også fortelle at mens han var smågutt bruktes kaffe i vor bygd dog var det kun voksne som fikk kaffe og barn under 12 år skal jo heller ikke nu ha kaffe.

7. Det var kaffe om mornån å eftermiddag å tilkvelds hvis de hadde råd dertil. Kaffe var billig da .Rå kaffe vanlig 70 a 80 øre pr kg., men enda blev der brukt en hel del tilsetning cikorie og malt kaffe, og i den eldste tid laget man potetruller som brunedes, brendte korn m.v. og brukte som tilsetning. Det var lite penger i den tid.

8. Vanlig koker vannet i kjelen før kaffen has på kjelen. Kaffen males normalt ikke for fin men heller ikke for grov. Endel bruker trekk kaffe, den er jo igrunnen den allerbedste. Det er endel som har litt salt i kaffen men det må være lite. Lapperne har kaffen bra salt og ialmindelighet sterk.



3.dje blad av Emne nr.28.Drikk til maten til kvar dags.Tilleggsspørsmål 8.-

8.Klare skinn for å få kaffen klar er det mange som bruker å den blir da fin.Å spå i kaffe grutt-grugg bygdemålet er ikke alles sak ialfall for å spå rett Jeg har sett mange spå i grugg som blir igjen i kop pen når kaffen er drukket. Det er enslags norm som brukes dog litt forskjellig men de ser alt i koppen helst om pakker og brev og ulykker men kanskje mest om kjerlighets saker. Vil ikke uttale mig nærmere om denne sak.

9.De fleste bruker sukker til kaffen, endel drikker kaffe uten fløte bare med sukker.I krigstiden var det vanlig å koke sukkerplater av farin da tabletter ikke var til å få.Som regel kjøpes tabletter når de er å få.Før var det vanlig å bruke brunssukker-can dis-de var drøiere i bruk.Man kjøpte også toppsukker kegleformede store og små topper ettersom man hadde råd.Disse sukker topper hugget man så i småbiter for å spare mest mulig.

Nu under siste krig var det ikke å få tabletter ialfall sjelden.Da blev en ny metode tatt i bruk for å lage tabletter av farin.Man tok f.eks.1/2 kg farin å hadde et par små spiseskjeer fersk melk å blandet det sammen til en tynn velling eller grøt å la dette på en plate eller brett å hadde det ut over likeså tykt som en vanlig tablett jevnt utover platen.Så skar man over messen med en bordkniv i ruter som almindelige tabletter.Så satte man dette brett på en varm plate på ovn eller et elektrisk varmeapparat å lot det stå til det blev passende hårdt omtrent som vanlige tabletter.Disse plater var da lette å bryte sønder i vanlige tablettstørrelse da der var skåret ruter før.Det blev fine tabletter.

10.De fleste har fløte eller melk i kaffen.Ost brukes også helfeit hvit gjeitost er fin.Rein melk ost var en fin ost å ha i kaffen,det var ordentlig medisin. Den ost er ikke å få nu da lapperne er mer sluttet å melke renen.Før melket de reinen men det var me get arbeide,å kalvene blev da veikere.Reinen har lite melk bare noen få spiseskjeer,men den er så feit å mye oststoff at det blir nesten bare ost. Jeg så engang mens jeg var i Sulitjelma 900 ren samlet på en stor sneskavl hvor lapperne melket en hel del rein.Hundene gikk omkring å holdt dyrene samlet.Reinene gik i rund ring som dressert militær Det var fint å se på.Jeg fik dengang kjøpe 2 fine reinoster som vi hadde i kaffen når vi måtte ut om netterne å reparere linbanen når det var uveir.

Te.

11.Te brukes da det som regel blir forlite kaffe og da helst sammen med annen mat kan ikke sies å være en drikk som her i bygden brukes mye og har aldrig vært meget brukt heller.En som er vant med kaffe vil foresten sjelden finne sig tilrette med teen som efter min mening ikke erstatter den heller som spesialdrikk. En morgengretten mann eller en som er overanstrengt i arbeide eller helst slitsomme fot turer vil bli et helt nytt menneske ved å lage sig sterk kaffe med fløte i men det lar seg neppe gjøre med teen.Det er under krigens år at det blev så alt for lite med kaffe og da brukte folk alleslags surogater som var å få.

4 de blad av Emne:nr.28 Drikk til maten til kvardags Tillegsspørsmål. nr.11 om te.

11. Det er forskjellige planter som brukes til te f. eks. karve. Den er god og sund. Det var forskjellig erstatning som bruktes i krigstiden og brukes til dels ennu.

Brennevin.

12. Brennevin brukes individuelt å er ikke så godt å bedømme. I gamle dager var brennevinet billig det såkalte kornbrennevin 80 øre literen først jeg kan minnes. Det blev da brukt en hel del, dog vist lite til fyll. Muligens var det tider at det var over drivelse. Fra den tid da brennevinsbrending var lovlig hadde man en helt annen mening om dette og brukte dette helt fritt uten å støte noen. Det var jo de som kunde ha en hel tønne brennevin, å vistnok mange en kiste firkantet meget vakkert beslått med rum til 9 a 12 liter brennevin. Kisten kaltes flask for og var mange gange helt fylt til f.eks. jul eller andre høitider. Men ytterst sjelden var det misbrukt til fyll eller denslags. Bruktes til alle høitider i bryllup og andre familiefester. Som slakte brennevin o.s.v. Kvantumet som var brukt var jo mye større end nu da det er så dyrt at kun rikfolk kan bruke det og muligens også av middelklassen. Brennevinet holder på å forsvinne fra vor bygd.

Nyere drikk.

13. Det er vel endel som kjøper litt eksportøl, å eller vørterøl å brus å selters men i det hele drikkes det svert lite i vor bygd. Folk er gjennemgående fornuftige i denne retning her i bygden-unntagelser finnes jo overalt i verden. Det må efter mitt skjønn komme inn i hver mans bevissthet at brennevin m.v. er lite nødvendig og i de fleste tilfellemer skadelig end til nytte. Nu er det jo også en skam å vise sig beruset på offentlige steder ialfall. For en 30 -40 år siden det motsatte. Jeg tror å ha uttalt et noenlunde sandt billede av forholdene i vor bygd.

Ad.1. Mjølkk. Av råmelken kokte man den såkalte kjelost en meget fin ost spistes med almindelig ferskmelk. Desuten laget man rømmekoll eller rymåmelk som man sa i Beiarn. Det var fersk melk silet i fat eller talerkener som stod på hyller å stivnet til ost med ryme oppå. Ofte hadde man i denne melken noen blade av såkalt tettgres så blev melken ikke sur men ost og litt seig. En meget fin melkeret, spistes med flatbrød eller knuste kavringer oppi. Endelig noe som kaltes gammel melk. Har ikke sett denne melk i Beiarn men i Junkerdal i Saltdal. En kveld om sommeren kom jeg trett opp til Junkerdal. En kjenning og slektnings søster inviterte oss på en slags melkerett. Av et stort kar-ca 50 liter skar hun skiver av ost å la på talerkenen, slog på litt fløte og det smakte helt utmerket. Disse kar stod på føtter idet en stav på tre sider var noe længere hadde spuns på siden og lokk. Såvidt erindres så hun at man silte melken i karet og lot syren tæppe av etterhvert så hele karret var fullt av ost som kunde brukes til alle årets tider. Her finnes slike kar i Beiarn men jeg har ikke smakt den sort melk noen annen steds end i Junkerdal.