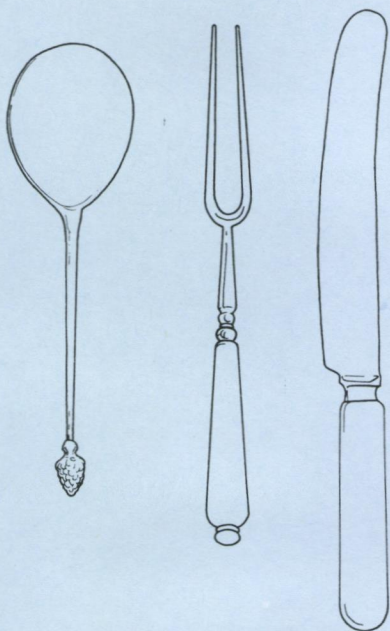


Marit Ekne Ruud

HVERDAGSMAT PÅ LANDSBYGDA VED ÅRHUNDRESKIFTET

Fra svarene på
NEG's spørrelistet.



Julehilsen 1990

neg

Kjære venner og medarbeidere!

Sammen med vår julehilsen i år sender vi ut en spørreliste som er laget av dr.philos. Torunn Selberg som arbeider med en undersøkelse av vårt møte med radio og fjernsyn (spørreliste nr. 156). Vi håper dette er noe dere kan skrive til oss om på nyåret - når den værste julestria er overstått!

I konvoluttene til våre medarbeidere i de tre nordligste fylkene har vi lagt en liten spørreliste som vi har kalt Soldagen (særemne nr. 23). Det er en liste som er laget av universitetsstipendiat Marit Anne Hauan ved Tromsø museum. Hun ønsker å få vite noe om markering av de dagene da sola forsvant for vinteren - og når den kom tilbake etter jul. Hvis det er noen av våre medarbeidere på andre kanter av landet som vet noe om dette ber vi dere om å si fra, så sender vi også dere denne lista.

Førøvrig har vi i året som har gått sendt ut disse listene (i parentes antall svar pr. 30.11.):

febr.	Særemne 22	Restaurant-menyer	(91)
juni	154	Klesplagg, smykker, frisyre	(94)
sept.	155 B	Forsamlingslokaler	(94)

Særemne 22 er ikke sendt til våre faste medarbeidere, men til en rekke hoteller, restauranter og kafeer rundt om i landet. Vi ba også om å få inn trykte menyer og vinkart sammen med svarene. Listen resulterte bl.a. i at NEG nå har en rekke eksempler på hva folk spiste ute våren 1990. - Et lignende opprop om å få ukemenyer fra sykehus, aldershjem, fengslser og andre institusjoner i fire utvalgte fylker har også vært distribuert og har gitt et godt resultat.

Det er kommet veldig mange fine og fyldige svar på begge de to vanlige listene våre i 1990. Vi er glade for alle de morsomme fotografiene dere har sendt oss. Noen sender riktig gamle bilder til låns eller som gave. Noen tar fotografier særskilt til oss - vi benytter her anledningen til å takke dere alle for skrift, bilder, avisutklipp, bøker, hefter, tegninger og kopier av dokumenter.

Enda en innsamlingskampanje har vi gjennomført i 1990. Det gjaldt reklamemateriale for gravstøtter, urner og likister. Den har resultert i ca. 15 hefter og brosjyrer med bilder.

Det "hytteprosjekt" som NEG har arbeidet med fra høsten 1988 pågår stadig. Mag.art. Søren Hald har vært ansatt som vitenskapelig assistent i halv stilling og har bl.a. gjort feltarbeid på Nesodden nær Oslo og intervjuet eiere av eldre sommervillaer.

Innen prosjektets ramme har han og Göran Rosander skrevet noen vitenskapelige artikler. Dessuten har en magistergradsstudent og en hovedfagsstudent i etnologi fått ferdig avhandlinger som har tilknytning til prosjektet.

I året som gikk har konservator Anne Moestue hatt permisjon. Som vikar for henne har Marit Ekne Ruud vært ved NEG. Som julehilsen i år sender vi ut en presentasjon av noe eldre NEG-materiale om mat. Artikkelen er en del av et større arbeid om mat og måltider i Norge som Marit Ekne Ruud arbeider med.

Vi takker alle våre venner og medarbeidere for det gode samarbeidet vi har hatt i 1990, og ønsker dere god jul og et godt nytt år.

Göran Rosander

HVERDAGSMAT PÅ LANDSBYGDA VED ARHUNDRESKIFTET

Denne publikasjonen er en del av en undersøkelse om mat og måltider som jeg foretok fra februar til november 1990 som vikar i konservatorstilling ved Norsk etnologisk gransking. NEG har et stort materiale om mat. De fleste spørrelistene om emnet ble sendt ut i begynnelsen av 1950-årene, og det er stort sett forhold fra tiden rett før og etter århundreskiftet som beskrives. Jeg har valgt fire regioner som jeg undersøker og som representerer ulike deler av landet: Enkelte bygder på Østlandet, i Rogaland, i Møre og Romsdal samt i Nordland. Utvalget er gjort dels fordi spørrelistene har en del utfyllende svar fra disse stedene, dels fordi stedene representerer ulike klimatiske og geografiske forhold, noe som avspeiler seg i matkulturen.

Østlandsbygdene representerer innlandet, med flatbygda Nannestad, skogsbygda Elverum og fjellbygda Hemsedal. Nannestad er en jordbruks- og skogbruksbygd på Øvre Romerike. Skogsdrift og tømmerkjøring til Oslo har medført kontakt med hovedstaden i flere hundre år. Elverum er en typisk skogsbygd, der skogsdrift, jakt og fangst har vært de viktigste næringsgrener. Hemsedal er en fjellbygd der rundt 80% av bygda ligger over 900 meter over havet. Jordbruk har også her vært viktigste næringsvei, der fehold har spilt en sentral rolle i dette marginale strøket. I Rogaland har sauehold vært viktig i jordbruket i tillegg til fisket ved kysten. I dette fylket har jeg valgt ut tre steder langs kysten: Avaldsnes, Høyland og Sokndal og tre innlandsbygder: Sauda, Suldal og Bjerkreim. Sauda representerer et industrialisert med arbeidere fra et større område. Suldal ligger nord-øst i fylket, ved veien over til Røldal og Østlandet. Bjerkreim ligger sør i fylket og er en av de rikeste sauebygdene i landet. Bygdene langs kysten representerer fiske- og småbrukermiljø. Langs Mørekysten er det først og fremst fiske som har vært viktigste næringsvei ved siden av gårdsbruk. Jeg har her valgt ut enkelte bygder på Sunnmøre og enkelte bygder på Nordmøre, med stor grad av tilknytning til havet. I Nordland er det Kjerringøy og Værøy som er valgt ut. Værøy ligger i Lofoten ut mot havgapet, og Kjerringøy lenger inn nærmere fastlandet og Bodø. Det er først og fremst fiske ved siden av jordbruk som har vært næringsgrunnlaget også der.

*

Hverdagsmaten i det førindustrielle bondesamfunnet kunne være relativt ensformig med små variasjoner fra måltid til måltid og fra dag til dag. Variasjonene i kosten vises først og fremst gjennom de ulike årstidene, der tilgangen på produktene var avgjørende. Det var tidligere vanlig at to av måltidene i løpet av dagen besto av varm mat, gjerne i form av varme, kokte poteter servert til kott kjøtt, til fisk eller til spekesild, og helst med flatbrød til. Enkelte steder var også stekt flesk vanlig. Varm mat ble gjerne servert til frokost, det første hovedmåltidet, og senere på dagen som tilsvarer vår middag. I tillegg var det også varm grøt minst en, gjerne to ganger om dagen.

Opplysningene fra "manns minne" som dette spørrelistematerialet gir, viser imidlertid en overgangsfase fra et to-måltidssystem til ett-måltidssystem. (Matter:70.) Dette vises i at formiddagsmåltidet og ettermiddagsmåltidet i de fleste tilfellene følger hovedmåltidets sammensetning, dvs. at en del av den samme maten gjerne ble servert oppvarmet. Det blir etterhvert kun ett hovedmåltid med varm mat (utenom grøtmåltidene), og de andre måltidene går mer og mer over til bruk av brød og kaffe.

Hvordan så en ukesmeny ut på en gård rundt århundreskiftet? I en av spørrelistene blir det spurt etter ukesmeny for både sommer og vinter. Her er det plukket ut sitater fra de ulike regionene som viser både likheter og forskjeller i hverdagskosten. Svarene er gjengitt ulikt, der enkelte har skrevet opp alle måltidene hver dag, mens andre har konsentrert seg om det varme hovedmåltidet midt på dagen:

Elverum:

I Bronka såg matseddelen slik ut for veka både vinter og sumar i 1880-90 åra: Til føredugurd kl 5-6 var det kaffi og stomp med smult på. Dugurd kl 8: Måndag mjølkegraut, tirsdag steikt flesk, onsdag lapskaus, torsdag raspeklubb med duppe, fredag mjølkegraut, laurdag brødsoll. Middag kl 12: Sild og poteter, unntatt torsdag og søndag. Da var det kål. Eftasverd kl 16: Oppvarma mat fra dugurd. Ellers var det stomp utan pålegg og rennemjolk (skummemjolk). Kveldsvord kl 20: Graut og mjolk. Tjukkmjolk om sumaren og søtmjolk om vinteren. Sumarstida kunne det ofte vera brødsoll til kveldsverd. (Elverum 5091)

Hemsedal:

Kaffematen om morgonen var eplekaku (potetkaker) med smør og støst, hvit geitost, prim, gamalost, bordprim, brun geitost og tyttebørsylte. Sjølv sagt var det då kaku (brød) og, men for å spara på det vart eplekaku mykje brukt. Det baktas opp til 100 i slengen. Etter at det var laga sylteflesk bruktes smultet på eplekaku i stan for smør... Til bisk var enten ei fleskepanne, steikt sidekjøt eller steikt klubb. Ved sida var det søt eller sur søll... Dugur: Då var det vassgraut kokt på heimemjøl, vatn og alt med søt eller sur mjolk og heimekokt prim attåt. Ein times tid etter var det kaffi og mat. Non: Til nons var det ikkje noko bestemt mat til dei bestemte daga... Ein dag lapskaus, steikt bogflesk med saus på, steikt flesk med klubb eller steikt kurv med stuung til... Fisk var det berre ved julebel. Då var det lutefisk. Sild var det i sildetida. Me brukte den både steikt og kokt. Salt sild kunne det vera ei gong i blant. Innmatskaku og innmatskurv og kjøtkaku hørde med... (Hemsedal 4824)

Bjerkreim:

Morgonsmat, daure og kveldsmaten var lik eller same maten kvar dag, so å segja. Nonsmaten var det ymse bridge på. Haust, vinter og vår, eller so lenge kjøtet vara, vart mykje

ein eller annan kjøtrett det vanlege. Um sumaren og utyver hausten vart det fiska ikkje so lite ferskvatnfisk: aure, røye, ål. Mykje av denne fisken vart eten fersk og noko av auren vart salta og tilstelt til rakaure (spedjefisk). Um vinteren vart det og kjøpt sild. Ein del av denne vart eten fersk, og ein del vart salta og flekt og røykt... Ein matsetel for ei vika i eldre tid vil sjå nokonlunde slik ut for vinteren: Sundag: morgon: mjølkevelling kokt av byggmjøl. Attåt skinansbrød som var baka av havre og rug i blanding, smør og poteter. Daure kl. 11: kokte poteter med steikt morrpysla og mjølk attåt. Non: kjøt og suppe. Kveld: havre eller bygggraut og mjølk. Måndag: morgon: byggmjølsvelling, havreflatbrød, smør og poteter. (Gjelder alle hverdagene.) Daure: kokte poteter med mjølk. (Gjelder alle hverdagene.) Non: saueribber (siesteik) flatbrød og poteter. Kvelds: havregraut og mjølk. Tysdag: Non: steikt flesk med flatbrød, poteter og myssmørvellling. Kveld: havregrøt og mjølk. Onsdag: Non: fersk aure med poteter, mjølk. Kvelds: byggmjølsgraut, mjølk. Torsdag: Non: kokt sauekjøt med suppe. Kvelds: byggmjølsgraut og mjølk. Fredag: Non: rakaure med poteter og byggvelling. Kvelds: havregraut, mjølk. Laurdag: Non: kinnebeta med poteter og saup. Kvelds: byggmjølsgraut og mjølk... det kan og variera meir med nonsmaten, soleis vert det slakta kalva um vinteren... Matsetelen um sumaren er i hovudsak lik um vinteren med desse undantak: Um sumaren hadde dei eit matmål meir, åbit eller bisken. Det var so tidleg at dei kokte ikkje noko, soleis at dei flatbrødbete med mjølk eller dravle, løynt frå kvelden. Poteter og mjølk at dei aldri um sumaren, men dei hadde mykje mjølk og at soleis mykje dravle... (Bjerkreim 4966)

Men eg skal nemne ymse slags middag som var vanleg kvardagsmat: Sidesteik (ribbesteik av får) steikt på gloa, smalahove, smalføter attåt kompe (klubb), steikt aure eller ål på panna eller kokt, steikt pølse på gloa eller kokt kjøtsupe (av fårekjøtt), steikt flesk på panna, kokt innkjøp turrisk eller fersk fisk og steikt sild. Kjøtsupe (fårekjøtt med poteter og litt havregryn i) til søndag og ertesupe til høgtid og brudlaup. (Bjerkreim 5213)

Høyland:

Søndag: Rullepølse, råskrelte poteter og kjøttsupe med bol-ler. Måndag: Klippfisk, uskrelte poteter, smeltet matfett og havregrynsmelkesupe. Tirsdag: Salt fårekjøtt, råskrelte poteter, og kjøttsupe med havregryn og nepe, eller kålrot i. Onsdag: Sild, salt eller tørket, uskrelte poteter, og havregrynsaftsuppe. Torsdag: Komla, med eller uten fettdott i, smeltet fett, lammehode og melk. Fredag: Stekt fåreribbe, eller annet spekekjøtt, uskrelte poteter og havregrynsupe på vann med sukker i. Lørdag: Havregrynsgrøt, med rester av komla og kjøtt. Slik så meget en matseddel ut. Litt variasjon ville det bli fra uke til uke og ikke særlig meget fra vinter til sommer. Man ville gjerne unngå for meget salt mat om sommeren. Der ble da gjerne mer ferskt lammekjøtt, fersk

aure fra elven, litt pølse, kanskje blodpølse og mer havregrøt. (Høyland 19412)

Haram:

Om vinteren: Sundag: Om morgonen omnsbrød-kake av byggmjøl med smør og "mysebrøm" - ein heimelaga primost. Til middag: kokt kjøt og flesk og kjøtsuppe og med litt heimebryggja øl attåt. Til non: Oftast lefse påsmurd anten med smør eller tjukk rømme (rømmebete). Til kvelds: byggmjølsgraut kokt i mjølk med "smør-auge" midt i grautfatet. Då sirupen kom i handelen, vart smørauga tilsett litt av den. Attåt grauten var det anten søt mjølk eller "skyr" - surmjølk av fløytt mjølk, eller og dravle. Måndag: Om morgonen: "Soppe" som var laga av smuldra flatbrød i varm mjølk. Til middag: Salt fisk, poteter, flatbrød og "svinesmør", smør laga av svinefeitt. (Brukt like til 1910-1915.) Til non: Potetkake og flatbrød og mjølkeringje - "åfallringje" som det heitte her. Til kvelds: graut og skyr. Tysdag: Om morgonen: Byggkake eller flatsteikt hellekake med smør og "mysebrøm" på og varm mjølk. Til middag: Mølje. Mølja var laga av flatbrød oppbløytt i varmt kjøttfeitt, og ofte med små oppskorne fiskestykke oppå. Skyr eller dravle etterpå. Til non: Potetkaker med dravle. Til kvelds: Sild og flatbrød (utan poteter) og oppattvarma grautleivningar frå dagen før. (Graud i varm mjølk.) Onsdag: Om morgonen: Påsmurd lefse og flatbrød. Til middag: Fersk fisk med lever og flatbrød og poteter. Surmjølksupe. Til non: Anten "soppa" eller flatbrød og mjølkeringje. Til kvelds: Potetkake med fisk attåt og dravle. Torsdag: Om morgonen: Byggkake med smør og "mysebrøm." Dravle eller mjølk attåt. Til middag: Anten kokt flakt sild, flatbrød og poteter, og varmt øl attåt, eller så potetball med talgfeitt eller flesketerningar inni, og kald surmjølk (skyr) attåt. Til non: Hellekake med smør og "mysebrøm" og surmjølk. Til kvelds: Anten graut og mjølk eller "soppe". Fredag: Om morgonen: Flatbrød, svelekake og varm mjølk. Til middag: Anten fersk eller salt fisk som onsdag eller måndag. Til non: Anten omnsbrød (kake) eller flatbrød - gjerne bae delene - og dravle eller surmjølk attåt. Til kvelds: Graut og mjølk, eller oppattvarma potetball. Laurdag: Om morgonen: Omnsbrød med smør og "mysebrøm" og varm mjølk. Til middag: Spekesild, poteter og flatbrød, og anten skyr eller øl attåt. Til non: Graut og mjølk. Til kvelds: Spekekjøt og flatbrød og mjølkesupe. Ei og anna veke kunne det vera rømmegraut om laurdags - eller sundagskvelden. Ein serleg sort mjølmat, kraftig og god, var mykje brukt i den tida torskefiskja stod på. Det var rognkaker. Desse kakene var brukt til morgonmat og til nonsmat. Ein anna og mykje brukt varmrett i torskefiskja var torskehovud og "kams". Kamsen var laga av mjøl og torskelever og forma til som ball. Ein slik ball vart lagd inn i kvart torskehovud og kokt saman med desse... Det var typisk vintermat. Turrisk med poteter og litt smør var stundom brukt til kvelds, helst i staden for spekekjøt og brød. Eit mykje brukt feitemne - suvl - like opp til 1880-åra var "rav". Rav var turka feite remser av storkveite. Var brukt til flatbrød-betar attåt fisk.

Om sumaren var det mykje godt likt den om vinteren. Men jamnast var det då brukt meir fersk fisk og mindre sild. Graut var det ein gong for veka til middag - helst om laurdag. (Haram 5080)

Det fortelles også om at flatbrødet for det meste ble bakt av havremel, mens det i grøt, kams og raspeball ble brukt bygg.

Værøy:

En matseddel fra gammel tid: Sommer: Mandag saltet fisk, tirsdag saltet fisk, onsdag småkjøttsuppe eller lapskaus, torsdag saltet fisk, fredag saltet fisk, lørdag kokt sild eller spekesild, søndag småsteik av fårekjøtt, eller kjøtt-suppe. Vinter: Mandag lettsaltet fisk, tirsdag fersk torsk med lever og mølje, onsdag plukkfisk, torsdag kjøttsuppe eller lapskaus, fredag fersk fisk, lørdag fisk av en eller annen sort, søndag fiskekaker av hyse, dette var vanlig mat om vinteren i fisketiden. (Værøy 5106)

Hverdagsmenyene fra de forskjellige deler av landet kan tilsynelatende virke nokså like og ensformige, men ved neste øyekast kommer det fram enkelte elementer som kan være av interesse å se nærmere på. I Elverum og Hemsedal kan vi se et to-måltidssystem, der det er to varme hovedmåltider om dagen, og der de andre måltidene gjerne var oppvarmet mat fra hovedmåltidene. I disse distriktene ble det spist mye flesk, og til gjengjeld svært lite fisk. Spekesild var derimot et fast innslag i kosten. Grøt ble også servert fast hver dag, enten til kvelds eller midt på dagen. I begge sitatene fortelles det også om bruk av smult på flatbrødet, noe som ble brukt som erstatning til smør etter slakte-tida. I Hemsedal var det vanlig med potetkaker i tillegg til brød, noe som også kommer fram i sitatet fra Haram. Bruk av potet i brød viser hvordan poteten er med på å drøye melet i disse marginale strøkene.

I Rogalandsbygdene er det først og fremst bruk av sauekjøtt til hverdags som dominerer. Vi ser imidlertid at det i løpet av sommersesongen blir spist en del ferskvannsfisk. Det kommer også fram at distriktet både bruker havre og bygg som mel til flatbrød og grøt.

Fra Haram går det fram at det var relativt sjelden med faste grøtmåltider i løpet av uken, mens vi derimot kan se relativt mye bruk av potetkaker i løpet av dagens måltider. Det er dermed nærliggende å tro at poteter, som var lettere å dyrke enn korn i kystdistriktene, i stor grad ble brukt som en erstatning for kornprodukter. Havremelet ble brukt til flatbrød, mens bygg ble brukt til grøt og fiskemat. Bygg var sansynligvis regnet som en finere kornsort som de hadde mindre av i dette distriktet. Ellers var det fisk og fiskemat som dominerte hverdagsmaten. Vi hører også om ekstra tilskudd av animalsk fett i form av rav (tørket storkveite) fram til 1880-årene. I 1880-årene kom billig amerikansk flesk i handelen, og en mulighet har vært at flesket etter hvert erstattet fettene fra kveita. (Stang:22.) Kommer vi til

Vørøy er det fiskemiddager stort sett hver dag, fersk om vinteren, salt om sommeren.

Et aspekt som går igjen i de fleste sitatene her er søndagsmaten som er noe finere enn til hverdags. Søndagsmiddagen besto gjerne av kjøttsuppe eller av kål, en kjøttgryte kokt sammen med poteter, gryn og erter. Grøt som ble servert søndager ble gjerne kokt på melk i stedet for vann som til hverdags. Forskjellen mellom hverdag og helg skulle altså markeres også i matveien.

Vi skal i det følgende gå nærmere inn på de ulike matsortene og se hvordan disse varierer i de ulike regionene.

Flatbrød, brød

Det ble spist flatbrød til nesten alle måltider, og dette er generelt for hele landet. Flatbrødet ble bakt av enten bygg eller havre og vann, og melet var grovt og hardt tørket. Til frokost var det flatbrød med smør og ost som ble spist før man fikk bakerovner og begynte med gjæret brød, eller stomp som det også ble kalt. Ellers ble flatbrødet spist ved siden av eller i steden for poteter til fisk og kjøtt-retter. I Bjerkreim ble flatbrødet bakt både av rugmel og havremel, og det er tydelig at bygda hadde lett tilgang på begge kornsorter.

I Avaldsnes heter det:

Flatbrød vart det i mi ungdomstid bruka mykje av. Dei gamle var vane med å bruka enno meir flatbrød. Hende det ein gong at det var for lite flatbrød på bordet, sa ofte far min: "Ka ska me eta oss mette på når me ikkje har fladbrø?" Slik var hans syn. Til dorn eller middags måtte det alltid vera flatbrød på bordet. Det var leivar bakte av havremjøl. Så vidt eg hugsar måtte det brukast flatbrød til all slags middagsmat. (Avaldsnes 6310)

I tillegg til flatbrød ble potetkaker eller lomper mye brukt, slik vi bl.a. så i Hemsedal og på Haram. I sitatene antydes det at potetkaker var utbredt i bygda for å spare på melet (rug) til vanlig brød.

Poteter i form av egne retter har også vært utbredt, spesielt i de rike potetdistriktene på Sør- og Vestlandet:

Før i tida når folk hadde helle steikte ein adskilleligt med skiva, skar rå poteter i skiver og stekte dem og spiste dem varme. En brukte det som stappe - næbst - og i hellekaker - næbekaker - og i lomper. (Sokndal 5875)

Flatbrød var lett å oppbevare og lett å ta med som proviant slik det fortelles om her:

I mi ungdomstid var så å seie alle vaksne arbeidsføre mannfolk ute på vårsildfisket. Heime var berre barn, oldingar og kvende. Fiskefolka måtte "nistast ut". Dei skulde ha mat med seg til heile vekene. Det var mykje

flattbrød det gjekk på. Dei vermde brødet oppatt på hella ("lynnte" det) så det vart mjøkt og dei la då leivane saman i 4. Brød hadde dei med for heile vinteren. For noko stuttare tid hadde dei potetkakaer og kumla. Mygla komler og frostne komler var vanleg kost i fisket. (Avaldsnes 6310)

Når begynte man å spise ovnsbrød (gjæret brød)? Dette må sees i sammenheng med både innføring av bakerovner og tilgangen på fint malt mel. En annen viktig faktor er tilgangen på rug eller hvete-mel som man er avhengig av for å få gjærbakst. De fleste steder kommer stekeovnen inn rundt århundredskiftet, fra 1890-årene til 1910. Enkelte landhandlere får ovnene noe tidligere, og begynner med bakeriutsalg en stund før. I begynnelsen var det mange som bakte brød selv, men håndkvernene malte ikke kornet fint nok, så etter hvert kjøpte de fint malt mel eller også ferdig brød:

På Grundsetmarknaden kunne ein få kjøpe omnsbrød av heidemarkingane alt tidleg. Det er fortald at det var mest som ein smak dei kjøpte omnsbrød med seg heim frå marknaden akkurat som ein i den siste tid har brukt å kjøpe med seg honningkake derfrå. Men alt i 1870-80 åra kunne ein få kjøpe omnsbrød hos kræmarene i Heradsbygda. Men det var svært få som gjorde det avdi dei ikkje hadde råd til det. Siktkaku frå kræmaren var grunnere åt unga den tida enn kveitebrød nå. (Elverum 6277)

Rukaku kalla me omnsbrød i mi oppvekst. Kva tid dei tok til å bruke det daglig veit eg ikkje sikkert. Omkring 1900 vart det i allfall baka omnsbrød, men det vart neppe brukt dagleg før i 1920 åra. På dei plassa der det var skydsstasjon baka dei brød tidligare. Ein slik stasjon var det på garden Fausko. Ola født 1844 starta også landhandleri i 1863. Der var det ein slags bakar-ovn som dei fekk inn 20 brød um gøngi. Det vanka so mykje folk på slike stader. (Hemsedal 23046)

Bruk av smør og pålegg

Ordet pålegg forekommer sjelden i eldre tid, de "hadde på maten" (Hemsedal), og pålegg slik vi kjenner det i dag ble ikke vanlig å bruke før rundt århundredskiftet. Det kan ha en sammenheng med at ovnsbrødet ikke ble dagligkost før dette århundre. Etter hvert har måltidene gått over fra flatbrød med sild/flesk og poteter til ovnsbrød med pålegg.

Imidlertid har man de fleste steder spist noe på brødet også tidligere. Alle typer ost (melkeprodukter) var vanlig å spise på skiva, flatbrødet eller potetkaka. Spesielt ser vi dette i Hemsedal, der fehold var en viktig del av næringsgrunnlaget. I Bjerkreim finner vi mye bruk av poteter ved siden av brødet. Der var det forøvrig vanlig å bare bruke smør på brødet. Etter hvert begynte de med dravle, saupdravle og syltet svineflesk. Rundt 1910 blir det tilgang på hermetikk der bl.a. brisling og sardiner og annet pålegg kunne kjøpes på boks. I Sauda ble pålegget innført i bygda gjennom hotellet som begynte med dette allerede

rundt 1880-årene. Det kom imidlertid ikke vanlig i bruk hos bøndene før etter 1900. Ost og prim hadde vært vanlig tidligere, nyheter som kom var kjøtt-pålegg og syltetøy.

Syltetøy er forøvrig relativt nytt som pålegg, det var ikke vanlig å bruke før 1910 - 1920-årene. Dette har bl.a. sammenheng med at det etter 1. verdenskrig blir rasjonering på sukkeret, men med så store kvoter på hver husholdning at sukkeret begynte å gjøre seg gjeldende i kostholdet.

Erstatninger i matveien er det lite opplysninger om, men bruk av fett på brødet blir omtalt. Det viser seg å være vanlig å bruke svinefett i stedenfor smør i enkelte tider på året (etter slaktingen) og det var også vanlig å blande dette med smør for å drøye ut. Som jeg tidligere har vært inne på ble det bl.a. i Elverum brukt smult på brødet. Smør ble mange steder sett på som et luksusgode, og det var ofte tilgangen på smør som avgjorde dette. I et distrikt som Hemsedal var det rikelig med melkeprodukter og det var nok smør. Imidlertid var smør også en viktig handelsvare i bygda, og smøret ble gjerne spart på:

Etter som dei fleste i bygda åtte gard (eller bruk) med krøter, var smør toleg lett å ta til året rundt. Men smøret var og ein lett ting å "vende" (avhende, selja), og difor var dei så sparsame med smøret (og med suvl i det heile) som dei kunne. Serleg sommarsmøret laut ein selja så mykje som mogeleg av. Av vintersmøret hadde ein då gjerne att ut over sommaren til heimfolket (slåttefolket) i alle fall. (Hemsedal 5701)

Sommersmøret var lite holdbart, og måtte derfor omsettes. Om smøret fra de ulike årstidene har jeg hentet fra Grøtlands bok om nord-norsk husstell og hjemmeliv:

"Vintersmøret var gjerne bleikt og lite holdbart. Råmelk-smøret stod seg heller ikke lenge. Vårsmøret var fint og gult, men lite holdbart. Heller ikke sommersmøret, juli-smøret, egnet seg til lang lagring. Augustsmøret var det mest holdbare. Det ble ikke solgt noe høstsmør uten man var absolutt nødt til å selge for å kunne kjøpe til huset det man trengte. Det høstsmøret som var gult og fint, ble tatt av til folk som var på sildefiske, og satt av til julesmør og til husbruk framover vinteren til kyrne kalvet." (Grøttland:73.)

Det fortelles også om at poteter ble blandet i smør for å drøye dette. I Elverum begynte de med margarin rundt 1885, i Hemsedal rundt 1920.

Dette sitatet er fra Kjerringøy, der margارين ble kjent rundt århundreskiftet:

Margarinen tok til å koma i bruk ikring hundreårsskiftet. Første margارينen eg såg var i eit fiskevær på Helgeland vinteren 1899... I båe verdenskrigane var det lite feitt og i denne luten av landet. Det vart så bruka ymse hjelperåder,

"erstatningar". I første heimskrigen var det å få kjøpa kunstfeitt som vart blanda med natursmøret. Sume laga "heimelaga" margarin av saup, naturfeitt og ymse anna. No i siste heimskrigen var det òg eit slag kunstfeitt som var bruka som ispe til natursmøret. Men her i bygda sto folket betre rusta til siste krigen enn til den i 1914-18. Dei fleste hadde røynsle frå første krigen å byggja på og tok betre vare på dei ting som naturtilhøva ga. Det var difor ikkje tale om feittthunger her i bygda. Vi hadde heile tida godt høve til fisk av ymse slag... fiskeslaga ga feitt, helst torskelevra, som ga eit utmerket matfeitt. Men noko blanding av margarin og natursmør vart nok nytta. Men eg kjenner ikkje til at margarin vart spedd ut. (Kjerringøy 5201)

Grøt

Hverdagsgrøten ble kocht på vann, og enten med havre- eller byggmel, den såkalte vassgrauten. Som det tidligere har kommet fram, ble grøt servert både en og to ganger om dagen, med unntagelse av strøk der poteten tydeligvis dominerte. Grøten skulle helst være tykk og hard, fordi det var mer å arbeide på, man ble ikke så fort sulten av hard graut. Den skulle også kunne skjæres i fordi den også ble brukt som niste slik det tidligere ble fortalt fra Elverum.

I Nannestad fortelles det om en spesiell grøt som hadde lange tradisjoner:

Det bør her nævnes, hvad vore traditioner fortalte om en fra oldtiderne længe igjengaaende matform paa sit vis eiendommelig. Den kaltes "nævagraut". Grunden hvorfor dens bruk hadde "gaat igjen" længe i tidsaldrenes løp skulle ha været, at husmødrene hadde anvendt den som praktisk nistemæt, naar nogen av gaardens folk hadde no arbeide saa langt fra gaarden, at de maatte ha nistemæt med sig. Denne grauten av mel og vand var saa hard, at den kun kunne brytes biter av med fingrene. Mest almindelig hadde man brukt tollekniven, og skar den op med naar man spiste den. Man hadde ikke kunnet bruke melk istedenfor vand aa koke den i, da det ikke hadde været mulig aa faa kogt den haard nok. (Nannestad 5263)

I Elverum ble grøten kocht på havre, og det ble også most kokte poteter i for å få hard graut:

Til vassgrauten nytta ein helst havremjøl. Det same gjorde ein helst til mjølkegrauten og. Det var ikkje så reint lite brukt å koke poteter som ein sia stappa saman og blanda i grauten... Poteter blanda i flatbrøddeigen har vore, og er, brukt. I år med dårleg korn, t.d. etter frostår, blanda ein raspa ukokte poteter i flatbrøddeigen. Pasprisk (potetpannekake) er framleis ein gjev rett. Likeeins er det med raspeklubb der poteter er ein viktig del. Endeleg brukte ein potetstomp bakt av kokte poteter og mjøl... (Elverum 6277)

I Hemsedal var det bygg som ble brukt til det meste:

Vanleg graut (dvs. vassgraut) var ein hovudrett i matstellet frå gamalt av og er det for ein stor del enno. Mange av dei eldre har ete "graut o mjølk" to gonger om dagen (utanom sundagane) år ut og år inn gjennom heile sitt liv. Vassgrauten var fast rett ved dugurden og til kvelds (så nær som sundagen, då var det ofte klubb ved dugurdsbel og "mat og kaffi" dvs. smørbrød til kvelds, evt. soll). Til grautmjøl tok dei av beste slaget. (Når dei gjorde av på låven, vart kornmengda - etter nedslaget - delt i tre: "stritt" korn, medels og "lette". Mjølet av det strie vart bruka til grautmjøl, litt til flatbrød og anna.) Væta var alltid vatn... Når vatnet kokte, kakka dei mjølet nedpå under stadig tvilling og omrøring med tvara. Dei hadde på mjøl til grauten vart temmeleg stiv, og så stampa dei han til slutt. (Hemsedal 5701)

Tustna:

I eldre tider var havre den mest brukte kornsort. Hos husmænd og smaabrukere den eneste kornsort, og da der ikke bruktes annet enn heimavla mjøl saa langt dette rakk, saa vart det sjølvstakt havregrauten som var kvardags-graut, kokt av havremjøl og vatn med tillegg av noen saltkorn. Hadde dei saup, saa kokte dei av dette, ofte med tilsetning av mjølk, ein graut dei kalla saupgraut og bruktes som prim eller ost paa kaka... Ein brukte alltid mjølk til grauten dersom ein hadde raad til det, ellers sirupvatten, men ellers bruktes ikkje hverken sirup eller sukker paa grauten til kvardags. Ved serskilde høve kunde dei bruke sirup eller sukker paa grauten og smørøye i, men da var grauten kokt av mjølk og byggmjøl saafraamt ein hadde det. (Tustna 5403)

I Kjørringøy var det bygg som dominerte:

I tida utover hundreårsskiftet var graut mykje bruka i hus-haldet. Kvardagsgrauten var koka av vatn og heimkornmjøl. Til helg kunne det bli koka graut av mjølk og grynmjøl, og til jol av risengryn og mjølk. Ein og annan gongen vart det koka graut av saup og mjøl, saupgrøt. Graut av vatn og heimkornmjøl var heimkorngrøt. Det var før sagt kvardags-grauten. Han var mest enkel å laga og snarast å koka. Som mokk var bruka vatn med lite grand salt i. Når mokket tok til å koka vart mjølet stampa i. Den grauten måtte vera tjukk. Var han for tunn vart ein snart hungrig att. Vi gutar kravde grauten så tjukk at vi skulle kunne bera han med oss til skogs på økseskaftet. Tykte vi han var for tunn klaga vi og sa at "denne grøten bryt vi ikkje av skeiskaftet i". Skorpa på denne grauten vart heller seig og sterk når grauten kolna. Toppmålet på latskap var at "han idst ikkje riva røet av kaldgrauten". Denne tunne grauten var "berre til å slite ut pess-greidene av". Mål på at grauten var tjukk nok hadde kokken at "tvorro skulle stå av seg sjøl vart ho sett midt i gryto". (Kjørringøy 5201)

Det tok lang tid å koke grøten, man måtte regne to-tre timer på en gryte til en stor husholdning. For å spare tid i matlagingen var det ikke uvanlig å koke så store porsjoner at grøtresten ble varmet opp til neste måltid eller ble servert kald. Dette gjaldt særlig i sommerhalvåret da tiden skulle brukes mest mulig ute.

Dei som bruka graut som kveldsmat koka ofte så mykje om kvelden at dei hadde noko til frukost andre dagen. Det vart då koka mjølk. Grauten vart ausa i klompar eller kleppar med ei skei på ein tallerken, og der ut over vart så aust den kokande mjølka. Dette var kokamjølk og graut. (Kjerringøy 5201)

Et aspekt som kommer fram i sitatene er bruken av tid. Det var ikke uvanlig å koke store grøtporsjoner som kunne spises kald eller oppvarmet dagen etter. Søll (knust flatbrød med melk over) ble også brukt istedenfor, særlig om sommeren.

Poteter

Særlig på Vestlandet har det kommet fram at det var rikelig med poteter i kosten. Poteten var lett å dyrke og overtok nok etter hvert for korndyrking flere steder, slik det ble antydnet fra Haram på Sunnmøre. Fra Tustna på Nordmøre fortelles det imidlertid om en annen løsning, der poteten ble dyrket der andre ting ville ha vanskelig for å gro:

Det ble ikke spart paa poteter. Det var tvertom sparing paa kjøtmaten mange stan, ogsaa paa fiskematen... I gamle dagar aat dei poteten kokt, ikke brukt annarleis. Dei søkte da aa spare paa den, det var den gang liten potetavl, men det blei snart motsatt, ein fann ut at ein var ikke nødt til aa innskrenke kornarealet for aa skaffe plass til potetene. Ein kunde avle poteter ved aa brenne bort einer og røsslyng paa haugane og sette potetene i aasken, gjødsle og dekke godt over med tang saa slapp dei ugras og hypping. Og saa lærte dei aa stappe den, blande den med kjøtt- eller fleskefeitt og ete det som vanleg matmaal i stan for graut. Den kunde ogsaa blandas i flatbrød, hyllekake og rugkake som stektes i bakaromn. (Tustna 5403)

Et økende omfang av potetdyrking førte også til nye retter slik det fortelles om her. Det går også fram at disse rettene i stor grad erstattet grøtmåltidene som var vanlig andre steder. Dette sitatet er dermed et eksempel på hvordan naturgrunnet tydeliggjøres gjennom kosten, der det var minimalt med korndyrking og der den hardføre poteten fikk en desto større plass.

Fisk i kosten

Vanligvis skilles det mellom fisk og sild når det er snakk om kostholdet, slik det også framgår av materialet. Bruk av fisk i hverdagskosten viser klare regionale forskjeller, der avstand og kommunikasjon til kystdistriktene var avgjørende. Fersk sjøfisk

var stort sett forbeholdt de som bodde langs kysten der fisking var en viktig del av næringsgrunnlaget eller der fisken ble byttet mot andre varer lenger inn i fjordbygdene. Hverdagsmenyer der fersk eller saltet fisk dominerte så vi eksempler på fra Sunnmøre og Værøy. Disse distriktene, blant andre, spilte også en stor rolle i de store sesongfiskeriene der konservering og distribuering av fisk var viktig.

Kommer vi lenger inn i landet, var man avhengig av at fisken var gjort holdbar i form av konservering, slik at den tålte frakt og oppbevaring. Den vanligste måten å gjøre fisken holdbar på, var å tørke den. De fleste fiskesorter kunne tørkes. Tørrfisk var lett å frakte, både på grunn av lav egenvekt og fordi den var lett å stable, og ble distribuert til innlandet der den som regel ble lutet og spist som lutefisk. Det var først og fremst torsk, sei og lange som egnet seg best til lutefisk.

Sild var, som vi har sett, derimot nesten daglig kost de fleste steder. Speket hadde den lang holdbarhet og trengte ingen videre tilberedning og kunne tas rett fra tønne, og egnet seg dermed godt til bruk i hverdagskosten under travle sesonger. Silda var også en billig sikring i hverdagen, og var en av de viktigste B-vitamin kildene.

Silda har vært en viktig del av kostholdet her i landet, og kan spores tilbake til yngre jernalder, ca. 600 år e.Kr. At sildefisaket også har vært betydningsfullt kan vi lese av lovene fra middelalderen. Silda ble tidligere først og fremst tørket, gjerne på nordveggen av husene (såkalt lubbesild eller boknasild). Det er imidlertid spekesilda som utover 1800-tallet gjorde seg gjeldene i kostholdet, og kan settes i sammenheng med det rike og det relativt stabile sildefisaket som foregikk utover 1800-tallet, etter at silda hadde vært borte noen ti-år. Utover slutten av 1800-tallet blir sild mer og mer vanlig som middagsmat, i form av fersk, gjerne stekt sild, sildekaker, sildesuppe o.l. Dette kan leses av bl.a. ulike oppskriftsbøker fra den tiden. Bedre kommunikasjon og økning i is-produksjonen bl.a. som et resultat av det rike sildefisaket, gjorde det etterhvert mulig å frakte fersk sild og annen fisk til innlandet. (Riddervold:70-80.)

I Elverum ble det vanlig med sild i slutten av 1870-årene:

Fersksild vart brukt første gongen i Bjørsetgrenda i slutten av 1870-årene. Det var skogeigar W. Egeberg som sendte eit parti opp til fordeling blandt grendas folk. (Elverum 5091)

I Nannestad var det ikke brukt saltvannsfisk før fiskebilen begynte å gå en gang i uka, og dette førte til at ferskvannsfisk ikke lenger ble vanlig. Dette viser overgangen mellom naturalhushold og pengeøkonomi:

I gamle tider kjøpte de slet ikke saltvannsfisk. Nu i de par siste decenni er kjøpes der naturlig noget fisk, og særlig for tiden hvor det nu er almindelig at der gaar "fiskebil" en dag i uken. Det almindelige er sild, torsk og kolje...

Den lettvinde adgang til fisk har ført med sig at ferskvandsfisken er omtrent opphørt. (Nannestad 5538)

En forklaring på at fisk fra sjøen ikke ble spist, var også forestillingen om at fisken spiste lik, spesielt makrellen.

I følgende sitat fra Hemsedal finner vi eksempel på hvordan fisken ble distribuert:

Saltvassfisken kom nordafjells ifrå (frå Sogn) før Bergensbanen var ferdig. Anten drog bøndene over fjellet (til Lærdalsøyra) og kjøpte fisk, ellers òg kom "nordmannen" (sogningane) over fjellet med fisk og andre varer. Endå til i min barndom før det "nordmenn" stundom med spekesild og grisungar som dei selde. (Handelen var nok for ein del bytehandel: i skinn eller huder, smør, spekekjøtt, gamalost osv.) Fersk saltvassfisk var det ikkje tale om i gamal tid. Og det var så å seia berre to slag som var i handelen: spekesild og turrfisk. (Etter kvart som tida gjekk, vart det meir og meir krømarar som formidla salet.) Spekesild vart ganske mykje nytta i hushaldet (serleg om vinteren). Ho vart vatna ut og eten med kokte poteter attåt. Turrfisken vart laga til som lutefisk. Dei la han sjølve i bløyting. Lutefisk var jolekveldskost (forutan risengrynsgraut). Likeeins gjestebodskost. Noko sers mykje vart ikkje turrfisken brukt... Fersk fisk tok det til å verta tale om i min barndom. Men nokon fast handel med fersk fisk var det endå ikkje. Eg hugsar at me heime skreiv til Bergen nokre gonger og kjøpte kasser med fersk sild. Det vart då gjerne til at grannane kjøpte noko, det vart for mykje på eitt hushald med ei heil kasse. For å halda silda fersk og frisk, grov me henne ned i snøen og tok av henne etter kvart. Ho vart helst kokt, og me åt poteter til. No i aller nyaste tid har handelslaga teke til med regulær fiskehandel (særleg vinterstider), og fersk fisk har gått inn i hushaldet omlag som i byane, men ikkje i så stor utstrekning. (Hemsedal 5703)

I Avaldsnes brukte familiene en tønne sild, kalt "hussild", som ble kjøpt etter vårsildfisket. Den ble tørket eller røket. Ferskvannsfisk hadde de ikke tilgang på i dette distriktet:

Dei bønder som ikkje fiska sjølv (men det var det serleg tidligare mange som gjorde) dei kjøpte seg "husfisk" eller "hussild". Det var serleg under vårsildfisket at dei kjøpte sild. Under og etter vårsildfisket var det - serleg tidligare - også større fiske på torsk og sei. Silda kunne dei gana og salta t.d. ei "strokkatunna" full i ein større familie, eller dei kunne laga "torrsild". Torrsilda var to slag: "røykesild" og "lubbesild". Røykesilda vart kappa hovudet av og flekt etter ryggen. Det vart så laga eit hol i sporen på sida av ryggbeinet, der sporen vart vridd innunder og det vart eit godt hol til å tre eit riveskaft e.l. inni. Lubbesilda vart spretta opp etter buken. Innmat og tokna vart teke utor. Ein stakk hovudet på den eine silda innanfrå og ut munnen på den andre, med buken mot einannan. Dei hang såleis saman og ein hengde dei over eit riveskaft e.l. Før

ein hengde dei opp - anten det var røykesild eller lubbesild, duppa ein dei i lake. Røykesilda skulde helst røykast - det som ho har fått namnet etter, men ho vart også ofte hengt opp utan røyk... Så vidt eg har forstått vart sild mykje brukt i hushaldet før mi tid, serleg i familier der dei hadde mindre råd. Sild til middag og sild til kvelds kunde vera nokså vanleg. Så lenge torrsilda varte utover sumaren, var det ein god avveksling. Seinare laut dei lita seg berre med salta sild - stundom kokt og stundom i speke. Vanleg vårsild kunde ofte verta brukt på denne måten. (Avaldsnes 7379)

Fra Kjerringøy får vi et innblikk i hvor viktig silda var i kosten hvis fisket ellers gikk dårlig:

Når det er spørsmål om kjøtt, fisk og sild, må eg først og framst slå fast at her i Nordland reknar vi ikkje silda med til fisken. Sild er sild, men sei, hyse, torsk, kveite og auorr o.l. er fisk. Vi skil mellom fisk, kjøtt og sild. Kor ofte ein kan eta av den eine eller andre sorten kjem heilt an på kor lett det er å få tak i fisk og sild. Er det ei tid det er lett å få tak i fisk kan ein eta fisk både to og tre ganger for dagen i ymse former og ikkje tenkja på kjøtt. Er det tidbolkar det er nøgda av sild vert det skiftevis ete fisk og sild. Såleis kan det gå både veker og månader det ikkje blir eten kjøtt anna enn om sundagane. Ingen saknar kjøttet når det berre er nøgda av sild og fisk. Ja, for mange er kjøttet ei naudhjelp dei har i bakhanda når det ikkje er anna å få tak i. (Kjerringøy 4909)

Ferskvannsfisk som var fanget i elver og vann var flere steder et vanlig innslag i hverdagskosten, som oftest spist fersk i fangstsesongen. Ellers var raking av fisk en vanlig konserveringsmetode, spesielt egnet til ørret og røye.

I Nannestad var kosten til tider så preget av ferskvannsfisk at det kunne bli for mye:

Almindeligvis var det fleisk og kjøtspiser til middag her. De deler av bygden som hadde anledning til at skaffe sig fisk i sjø og elver brukte den til forskjellige former til de forskjellige maaltider ogsaa middager. Det hadde været vaar og høst, der kunne fanges mest fisk, og paa gaarde som hadde fanget mye hadde folk av og til klaget for, at det blev for mye fiskemat i de tider. (Nannestad 5263)

I Bjerkreim ble det fisket mye ål, ørret og røye. Noe ble saltet og raket, noe spiste de ferskt:

Aure er den ferskvassfisk som hev vore og er mest brukt i distriktet. Ellers er her røye, ål og laks. I eldre tid fiska dei mest um hausten. Denne fisken salta dei ned til spekefisk. Å laga spekefisk er det slutt med for lang tid sidan. (Bjerkreim 5387)

Kjøtt til hverdags

På samme måte som fisk i kosten var mer eller mindre regionalt betinget, kunne også bruk av kjøttretter i hverdagen variere fra sted til sted. Innlandsbygdene hadde naturlig nok mer fleisk og kjøtt i den daglige kosten fordi tilgangen på fisk var begrenset. Langs kysten var det fårekjøttet som dominerte kjøttrettene, mens svinekjøtt, særlig i form av stekt fleisk, ble spist mer av på østlandsbygdene.

Som jeg tidligere har vært inne på var det svært sjelden man spiste ferskt kjøtt tidligere. Tilgangen på ferskt kjøtt var begrenset og var stort sett forbeholdt tiden rundt slaktingen. Det var imidlertid ikke alle som ville spise ferskt kjøtt, og en av årsakene var sansynligvis at de var vant til saltet og konservert kjøtt:

Ellers var det berre i gravøl og brudlaup ein åt ferskt kjøtt. Ein brukte da kjøtt med karrisaus eller også steik. Somme gonger kunne ein og bruke fersk ribbe. (Elverum 7188)

Mange ville ikkje ha ferskt kjøtt. Det skulle vera salta og gamalt, meinte dei. På Hagagarden i Heradsbygda skulle ein ikkje bruke noe kjøtt før det var eit rundt år. Her brukte ein aldri ferskt kjøtt... Før brukte ein flesket ferskt så langt råd var. Om sumaren brukte ein det speka. Det var dyktig salta førut. I skogen bruker ein mye steikt fleisk. Ein koker poteter attåt, skreller dei, og dypper dei i feitet. Denne retten blir mye brukt heime på garden og. (Elverum 7189)

Steik servert til middag ble først og fremst introdusert i brylluper og store gjestebud mot slutten av århundreskiftet. Etter hvert ble imidlertid servering av denne typen kjøttrett vanlig også til andre anledninger, og dette hadde sammenheng med ny kunnskap og teknologi om oppbevaring av ferskt kjøtt i form av hermetisering utover begynnelsen av vårt århundre. Dermed ble også tilgangen på ferskt kjøtt lettere:

Lårsteik eller som ein segjer berre steik har ikkje vore nytta. Steika kom i bruk fyrst på storgardane til fest. Ein kan vel segja at dette tok til sist i 1890-åra. Ein hadde da ofte steik i brudlaup og gravøl, men aldri ellers. Etter 1910 vart steika nytta meir ålment såleis til høgtid. Men fyrst etter hermetisk nedlegging vart ålmen, har steik vorti vanleg rett også utanom høgtid og fest, men helst til mat åt framandfolk (Elverum 7423)

I eldre tid åt dei aldri ferskt kjøt. Det var ækkelt. Dei åt alltid gamalt, salta. Det er fyrst i nyare tid dei har lært leggja ned kjøt hermetisk. Me koker kjøtet og legg det i glaskrukker under eit feitt-lag og skruvar loket til. Me fryser aldri kjøtet. I eldre dagar la dei fisk i snøen, då heldt han seg lenger fersk... her i bygda har dei nettopp brukt heilt kjøt til middag, kokt til "kjøt og suppa", i allfall i manns minne. Hakka kjøt var mindre ibruk før.

Ribbe kallar me sidesteik. Sidesteik, pølsa og salta å l steikte dei i open eld med ein steigjetein. Me kjenner til at det var dei som heldt ein flatbrød-smole under for å få tak i feitet som rann av. Sidan gjekk dei over til å steikja dette på panna... Før salta dei kjøt, hengde det opp til turking og kokte det til "kjøt og suppa". Skikken med å steikja ferskt kjøt, brune det som me seier, og etterpå koke det, er ikkje gamal her. Det er vel 40-50 år sidan dei tok til med det, og då berre til fest og høgtid t.d. brudlaup. Denne matskikken har nok kome frå byane. (Bjerkreim 7255)

Det ble heller ikke spist ferskt kjøtt på Kjerringøy i særlig grad:

Ferskt kjøtt vert det lite bruka i hushaldet her i bygda. Dei fleste har ikkje råd til det. Men i slaktetida må dei fleste ha eit eller to festmål. Dette festmålet vert laga til ein middag, anten som sodd eller som småkjøttsteik. Sume ville ha ferskt til andre tider enn slaktetida. Det var då to måtar å gjera det på. Anten å hengja eit stykkje kjøtt, t.d. eit lår eller ei side, opp i taket på ein turr, luftig plass. Det kunne hengja utruleg lenge utan å ta skade. Eit lår av ein kalv på 60-70 kg slaktevekt hang frå oktober til ut i mars før det vart bruka. Kjøttet hadde sjølvstekt ikkje den ferske smaken, men var noko lite syrleg, men skadd var det ikkje. Ein annan måte å gøyma ferskt kjøtt på var å leggja det under feitlokk. Kjøttet vart då koka og lagd i ein kopp, anten dall eller ei krukke, i seinare tid "Norgesglass". Over kjøttet var så slege kraft som var så godt koka at ho stivna når ho kolna. Over det heile vart det slege bråna feit i så store mengd at det la seg eit lokk av feit. (Kjerringøy 7273)

Husdyrhold i form av fedrift var først og fremst rettet mot produksjon av melk og melkeprodukter, og betydningen av storfekjøtt i kosten kom derfor i annen rekke. Det var imidlertid begrenset hvor mange kuer man kunne holde med fôr over vinteren, og det ble som oftest alltid slaktet noen kuer og særlig kalver, i tillegg til sau og gris. Kuene kunne også selges til driftehandlere og sendes ut av bygda, noe som medførte lite storfekjøtt i kosten slik det fortelles her fra Hemsedal:

Det slaktet dei nytta oppe i fjellbygdene, var for det meste sau og gris - og stundom ein (spe)kalv. I eldre tid og noko geit. Sauekjøtt var best til spekekjøtt. Kalvekjøtt var for magert, det vart for steinhardt. Kvigjene (kviger og fjorduksar) og vaksne kyr vart selde til driftekarane og førde ut av bygdene. Hestane like ein. Slakt av større nautskrøter fall difor sjeldan på. (Hemsedal 7246)

Rogaland er som vi vet et viktig distrikt for sauehold, noe som også preger kostholdet. Spekemat var først og fremst laget av sauekjøtt, mens svinekjøttet ble for det meste saltet ned til flesk og koking av middager:

Når eg snakkar om spekekjøt, så er det turt kjøt av sau. Der vart ikkje laga til røykjeskinka av gris heime den tida. Svinekjøt og flesk vart salta og der låg det til det skulle brukast til koking av mat. Flesket vart skore i skiver og steikt på panna til det fekk litt brunlet. Til flesket var det poteter, flatbrød og saftsupa til. (Høyland 19852)

På Sunnmøre var det imidlertid vanlig at grisen ble benyttet også til spekemat:

Bøgre, lår og sideflesket av gris vart nytta til spikeflesk. Det vart nedsalta, og helt kokt, kald lake over så sterk at ei potet flaut i laken. Ein kunne og grave det ned i ei saltbing. Om ei 2-3 månader hengde ein det opp til turking. Ein brukte og å røykje det. Då hengde ein det i skorsteinen, eller over gruva i eldhuset, og røykte det med råeine. Då kunne flesket stå seg 1-2 år. Ein kunne ete det i spike til poteter og flatbrød, serleg som nonsmat eller frukost. Meir vanleg var det å steike det i panne. Feittet og saltet vart liggjande att i panna ofte og verka som drygssel, det vart så salt at det baud i mot. "Spikeflesk" og "steikeflesk" er ein av dei vanlegaste rettar her. (Vanylven 7409)

Både føtter og hode av dyret ble benyttet, enten i hel form eller hakket opp og brukt i kjøttkaker eller pølser. På Vestlandet har skikken med å spise hoder og føtter av sau vært vanlig. Spesielt var "smalahovud" fast rett siste søndag før jul mange steder:

Ku og oksehovud vert reinskrapa for kjøt. Dette vert so male og laga til kjøttkaker saman med halskjøtet på undersida av halsen. Kjøttkakone er vanleg middagsmat sundagane. Kuføtene vert ikkje nytta. Sauehovudi vart salta og turka og etne skjeltesundag, siste sundag i adventa. Sauehovudi vert kløyvd og lettsalta, og so hengd til turking. Fyrr var det vanleg å sylta saueføter. Ein åt dei til kakemat. Når ein kokte dei kløyvde føtene, fløytt ein av feittet. Det kalla dei klauvefeitt, og brukte det til å smyrja spinnerokken med. No vert ikkje saueføtene nytta til mat. Fyrr vart grisehovud og -labbar sundhogd og salta, og brukt som vanleg flesk. No vert det meste av desse lemer laga som sylteflesk og brukt som pålegg. Det må liggja i lake og vera godt kryddra. (Haram 7059)

Også på Værøy i Nordland spiste de sauehoder søndagen før jul:

Hovederne til sauer spises helst søndagen før jul. Fra gammelt av skulle denne søndagen serveres smalhau som disse sauehoder kaldtes herute. Ellers vites ikke noen annen form for lagning av hoved. (Værøy 7117)

I skogsbygda Elverum har deler av kostholdet for mange sammenheng med arbeidet i skogen. Skogskosten ble som oftest laget av skogsarbeiderne selv på basis av det de fraktet med seg inn til koia. Fett var viktig for tungt kroppsarbeid, og flesk var dermed lett å ty til. Flesket ble utnyttet maksimalt. Fettet som ble igjen i panna ble brukt som egen rett blandet med mel eller brød:

Ellers har spekeflesket vori hovudretten åt skogsfolket. Småkårsfolk hadde ikkje grisar og laut kjøpa amerikansk flesk. Det var ofte feitt. Difor vart det ei mengd med feitt att i panna etter steikinga. Av dette laga skogsfolk ein rett dei kalla "sluring". Det var fleskfeitt blanda med brød til ein slags graut. Sume tider nytta tømmerhoggarane noko feitt til å steike "monk", ein slag pannekake av kveitemjøl rørd ut i vatn og fleskfeitt med natron (Elverum 7423)

Maksimal utnytting av fett og kraft fra både kjøtt og fisk i et ellers magert kosthold, kan vi se av retter der maten er oppblandet med poteter eller mel. Vi har sett at raspeball var vanlig vestlandskost, der potet og mel var blandet sammen med fett, og vi finner det i retten "kams" der små boller laget av mel og torskelever ble puttett inn i torskehoder. Mølje ble spist over store deler av landet. Mølje er i prinsippet en rett der man blandet brødbiter sammen med varmt fett. En varm rett som gjerne ble spist på formiddagen, kalt "klot", besto av en meldeig som ble kokt i fett, altså en lignende rett som mølje:

Det var fra særst gammelt ogsaa en varm ret som oftest ble brugt til frokost nr. to. Den het "klot aa fæt" her. Kloten var en deigbite lavet af mel og vand tykket i mitten og spids i enderne af meldeig. Kunne være omkring tre tommer lange og omkring en tomme tykke paa midten. Disse deigkløtterne blev kogt i fæt, det vil si i fæt vand fra middagskokning af flesk, kaal og kjøt, og spistes med træske. Var anset for at være en særdeles solid matret, som i likhet med klubben var "aa bie paa" - som det het her. (Nannestad 5263)

Bruk av vilt

Utnytting av de ressursene naturen ga har selvsagt vært viktig i det førindustrielle bondesamfunnet, og flere steder var jakt og fangst en viktig binæring. I skogene rundt Elverums-traktene var det rik tilgang på vilt, noe som også kunne prege kosten helt opp til 1940-50 årene:

På Sorperud slakta dei 4 griser til kvar jul. På dei andre stadene vart det da helst sau og kalv dei slakta. Det rakk ikkje til så mange kjøttdagane i månaden. Svært ofte freista dei å fora ein okse over sumaren. Det hjelpte bra. Andre hjelpte seg vinteren over med elgkjøtt. Mange slags villdyr nytta dei kjøttet av. Grevlingen hadde reine flesket, og det var ikkje verst omtykt. Ein eldre kar i Bjørsetgrenda flådde ein nyfanga grevling for ein 10 år sia (omkring 1940). Han ba om å få kjøttet. Det var jamngodt med flesk, sa han. Dei hadde eti det ofte i ungdomen hans. (Han var født i 1866). Ikornkjøtt var det og dei som brukte. (Elverum 5091).

Nyheter

I denne gjennomgåelsen av hverdagsmaten har vi hittil kun i liten grad kommet inn på nyheter i matveien, og hvordan matskikkene

langsomt men sikkert endret seg. Nyheter og endringer er avhengige av svært mange faktorer. Jeg skal her bare nevne enkelte trekk. Delvis ble det etterhvert servert nye retter, som ofte var resultat av opplæring fra en husstell-skole eller fra en husholdning i byen. Delvis fikk tradisjonelle retter innslag av nye ingredienser, som resultat av tilgang på nye varer hos f.eks. kjøpmannen. En tredje viktig faktor var også innføring av ny teknologi og kunnskap. Et eksempel var hvordan hermetiseringsteknikken fra begynnelsen av 1900-årene gjorde det mulig å servere ferskt kjøtt andre dager enn til bryllup og høytid, der steiker ble mer og mer vanlig.

Jeg har i det følgende valgt ut enkelte sitater som illustrerer forskjellige nyheter som kom til bygda, og hvordan dette førte til endringer. I den første fortellingen gis det et bilde av hvordan skikkene sprer seg, og hvordan enkelte matretter dør ut og oppstår i andre sammenhenger, i form av f.eks. kafémat:

Sume på landet har det no nokså mykje på "by-maner" i matvegen, andre kan hengja nokså mykje igjen etter det gamle. Men overalt er det stor skilnad. Gjentene har gått på ungdomsskule eller husmorskule, eller dei har vore i byen og lært der. Matsortene er no legio. Utanom det dei lærer på skular o.l er det oppskrifter i bøker og blad på alle slags matsorter, og det prøvt litt av kvart sort. Potetkaker som var alfa og omega tidlegare, må ein no helst på kaffistovene i byane for å få tak i... Til middags (dorn eksisterar ikkje lenger) har dei visstnok i alle hus kjøt ein eller to gonger midt i veka. Elles er det fiskepudding og fiskekaker og pylsa og mykje anna som dei kan få på krambuane. Husmora treng no ikkje å vera i vande for utval til middagsmat. (Avaldsnes 6310)

Grønnsaker har bare i liten grad vært med i denne framstillingen når det gjelder hverdagskosten, og har spilt en underordnet betydning til tross for at enkelte sorter har vært dyrket flere steder i mange hundre år. I følgende sitat fra Elverum fortelles det om hvordan kvinnene tar med seg nye matskikker fra steder de har arbeidet, der bruk av grønnsaker og hagevekster allerede var akseptert. Skepsisen i de nye miljøene kommer ofte klart til uttrykk før rettene blir godtatt:

Dei grønnsaksortane som ein nytta mest var kålrot og gulrot. Oline Bråten brukte sukkererter da ho kom til Nord Bråten i 1873. Berte Sorperud dyrka raudbeter på Sorperud i 1830-åra og seinare. Men det vart sett på som ein stor sjeldanhet. Lauk var mye brukt. Serleg sjalottlauk. Ein dyrka nok kvitlauk òg, men den var mest rekna som medisin. Dei karva han opp i brennevin, og brukte han som magemedisin... Da Paula Bråten var i Bronka i 1890-92 brukte dei ikkje så reint lite rabarbra til suppe sumartida. Da ho var på Braskerud i Våler i 1885 kokte gamlekjerringa, ho Martia, rabarbrasuppe til arbeidsfolket. Dei hadde tykt det var ein underleg rett, for dei hadde ikkje smakt det før. I Bronka dyrka dei huekål i 1890 åra. Dei hadde ei som heitte Sisil Engebakken til å stå og stelle med både huekålen og dei andre hagevekstrane. Dei

første som såg opphakka huekål på kjøkkenet i Bronka trudde det måtte vera ein ny slags grisemat. Ein av arbeidskarane som vart bydd fårikål sa nei takk. Han åt ikkje grisemat, fortalde han. Denne karen var ellers ikkje kjent for å vera klinet med maten, men fårikål hadde han aldri sett før. Huekål vart ikkje vanleg dyrka i Bjørsetgrenda før i 1930-åra. (Elverum 6277)

Bær har vært en ressurs som flere steder ble utnyttet. I dette sitatet fortelles det om blåbær som ble oppbevart i trebutter hele året, og som ble brukt av "sjølvfolket" til grynsuppe. Her går det fram at det ble regnet som en finere skikk, fordi det ikke var vanlig for arbeidsfolk. Det kan være nærliggende å anta at retten settes i sammenheng med bruk av søtt og søte desserter, og at dette fremdeles på den tiden først og fremst var forbeholdt det finere borgerskapet i byene:

I Bronka stappa dei ned blåbær på trebutter i 1890-åra. Slik fekk ho stå og gjære. Da gjekk den leie blåfarga bort, og ein vart ikkje så fæl i munnen når ein åt. Slik sto ho heile året. Hver lørdag var det grynsuppe med blåbær til middag for sjølvfolket. Dei brukte lite sukker i suppa. Det var noe som arbeidsfolket mest aldri fekk den tida. (Elverum 6277)

Hverdagsdrikken var tidligere som oftest myse, vann eller en blanding av dette, samt øl og brennevin til fest og høytid. Vi hører imidlertid tidlig også om kaffen som en del av hverdagsdrikken, og som til dels går igjen i flere av dagens måltider, eller rettere sagt etter-måltider. Når ble kaffen innført som hverdagsdrikk? I en undersøkelse foretatt om kaffens innføring i Norge vises det til at kaffen var godt kjent som drikk rundt 1840, men at det i liten grad ble drukket som hverdagsdrikk. Allerede i løpet av 20-30 år drikkes kaffen mer eller mindre til daglig flere steder. Siste utvikling finner sted mellom 1910-1930. (Matter:118ff.)

Her fortelles det fra Hemsedal da kaffen angivelig første gang kom til bygda. Vi ser også at kaffen i begynnelsen var en luksusdrikk, der man til hverdags laget en erstatning av potetkake-deig som man brant:

Kaffe som dagleg drikk var nok brukt i 1860-70 åra, men berre til festlege samvær. Til kvardags blanda dei den med noko dei kalla knupp. Deigen tå eplekakau (potetkake) vart rulla i tunne pølser og hakka opp i små knuppa. Desse vart hatt i kaffebrennaren, og brent over løjen i peisen. Kaffebrennaren besto tå eit langt skaft med ein flat boks i enda. Slik vart også kaffen brent. Det var berre kvit kaffi å få den tida. Ei soge fra 1840 åra då dei laga vegen over Hemsedalsfjellet til Lærdal: Ein ingeniør kom inn på stølen til ei kjerring. Han hadde kvit kaffe med seg og ville få ho til å koke den til kvelds til seg. Kjerringa tømde kaffien i ei gryte med mjølk for å gjera det riktig vel og kokte den hele dagen. Då mannen kom attende si kjerringa: "Denna suppa blir ikkje tjukkare kor mykje eg koka ho." (Hemsedal 23041)

I følgende sitat fra Kjerringøy vises det til hvordan kaffen etterhvert overtok som hverdagsdrikk. Kaffedrikkingen må også sees i sammenheng med innføring av gjæret brød, slik at måltidene gikk mer og mer over til kaffe og brød-måltider slik vi kjenner dem i dag. Brødbaking hadde igjen sammenheng med innføring av finere mel, særlig fin hvete, og innføring av bakerovnene:

Skilnaden i matvegen på før og no er ikkje liten. I attan-hundretalet var det skjærr og brød, brød og smør. No er det kaffe, margarin og stomp. Før var mjølka livsvilkåret, no er det kaffen. I 1880-90 åra var det nok mange som sytte over at dei var fri for mjølk og klaga seg for at det var turt. No er det ingen klage å høyra i den leid. Med nåde den husmora som er fri for kaffe! No vert det nok bruka noko meir kjøtt og flesk i hushaldet. Før måtte ein selja mest mogleg for å få pengar til skattar og offer til prest og klokkar... Før tok ein maten og kleda av garden; no skal ein taka det av krambuda. Hushaldet er vorten eit pengehushald... Når husmora før baka stomp vart det gjort av sammale rug. Det vart grovstomp. Berre til jol eller til gjestebod vart det baka stomp av sikta rug, aldri av sikta kveite. No er det mest berre sikta kveite som vert bruka i hushaldet, både til stomp o.l. (Kjerringøy 4909)

Også i sitatet fra Bjerkreim ser vi forholdet mellom kaffen og brødet som mer og mer overtar i måltidene:

I 1860-70 åri tok bjerkreimbuen so smått til å kjøpa rugmjøl og laga kake av, potetkaka og surdeigskaka. Desse kakene vart no bruka um morgonen attåt vellingen. Kaffien, som hadde vore ibruk ei tid som høgtidsdrikk, vart no i 80 åri meir og meir teken i bruk av alle. Den løyste såleis etterkvar av vellingen til morgons. Namnet daure vart innbytt med middagsmat, men det var fyrst då meieriet kom, at nonsmaten vart flutt til middag, og nonsmaten vart kaffi og skiva. No var kokekomfyren med steikomm komen i bruk og dei baka no gjærbrød... Forbruk av sukker har auka munarleg. Det merkelege er at det var rasjoneringi under fyrste verdenskrig, som gav støyten til denne auki. Det var forhaldsvis lite bruk av sukker fyre denne krigen, då so rasjoneringi kom lydte denne på meir sukker enn folk var vande med, og ingen let vera å kjøpa alt det rasjoneringi lydte på. Sylting av ber og frukt hev auka, det sukkeret tillet. (Bjerkreim 4966)

Her nevnes også innføring av sukkeret, som får konsekvenser for matvaner og kosthold etterhvert som tilgjengeligheten øker. Setter vi kaffe, fint hvetemel og sukker opp mot ingrediensene som melk, grov havre og bygg, kan vi utfra de kunnskapene vi har i dag om sunt kosthold se at dette også kunne føre til negative endringer i kosten sett utfra et ernærings-synspunkt.

I en undersøkelse om kosten til skogsarbeiderne i Elverum i tiden 1890-1950, går det fram at det fine, gjærede brødet overtok etter flatbrød og lefse som tidligere var skogskost før 1890-årene. Munk, som var en slags pannekakerøre av vanu, salt og fint mel,

og som ble stekt i fett fra stekt flesk, overtok fra grøten av grovt mel. Spekekjøtt og spekesild ble erstattet med fett, amerikansk flesk. Sukker og sirup ble vanlig å ha på skiva, og kaffe ble drukket i store mengder. En viktig faktor var at maten måtte fraktes inn til koia og hogstplassen, og ble ikke inntatt hjemme. Dermed ble det også slurvet med matlagingen. Dette kostholdet førte naturlig nok med seg vitaminmangel, mangelsykdommer og dårlig helse hos skogsarbeiderne, og kampanjer ble satt igang for å bedre maten. Innføring av fast kokke i arbeidslaget var bl.a. en av tiltakene. (Stang 1985.)

Rettenes struktur

Maten og matrettene som ble servert tidligere må settes i sammenheng med ildsteder og kokemuligheter. Ildstedene ga lite differensierte størrelser på posjonene av matrettene som ble kokt, og det var heller ikke vanlig med parallelle retter der matemner ble kokt hver for seg. Stort sett ble maten kokt i én gryte, enten det var grøt eller middag. Vi finner derfor ofte ulike former for alt-i-ett gryter eller "gryteretter" brukt over hele landet, der det var vanlig å blande både kjøtt eller fisk sammen med poteter, korn og eventuelle grønnsaker. På Østlandet var kål eller majjøl en utbredt rett. Den besto av salt kjøtt som ble kokt lenge, og der man etter hvert puttet oppi poteter, kålrot, hodekål eller andre grønnsaker samt byggryn.

Kokte poteter ble også spist til ulike retter, enten i tillegg til eller ved siden av flatbrød. Mange steder ble potetene lagt direkte i glørne og dermed ble plassen over ilden frigjort til tilberedningen av annen mat.

Stekt mat har vært lite benyttet tidligere, og dette skyldes bl.a. mangel på fett til å steke i. Fett ble regnet som et luksusgode. Stekt flesk ble forøvrig spist hyppigere i de indre Østlandsbygdene, der grisehold var mer utbredt. Flesket skulle være fett, jo tykkere fettlag dess bedre.

LITTERATUR

- Grøttland, Kristine Lind 1962: Daglig brød og daglig dont. Fra nord-norsk husstell og hjemmeliv. Universitetsforlaget
- Matter, Beate-Cornelia 1982: Die Eingliederung bürgerlicher Elemente in die ländlichen Mahlzeiten Norwegens. Frankfurt A.M.
- Riddervold, Astri 1990: Lutefisken, rakefisken og silda i norsk tradisjon. Novus forlag
- Stang, Cæcilie 1985: - Kaffebonner, Fleskesvol og sure Hoser. Dugnad nr.1-85

GLEDELIG JUL
GODT NYTT ÅR!

Göta Rosander

Arne Høe Tve

Eli Irene Johnsen

Mart Elme Rind