

TEMAHEFTE

LITT OM MAT OG HUSHOLD I GAMLE DAGA



"GODSLÅNET" - DET DAGLIGE BRØD.

FRITJOF OLSBORG, SIGNALDALEN.

De første busitterne her i bygda malte alt kornet på handkvern til å begynne med og dette varte helt ut til årene omkring 1820. Da ble det snere benyttet vannkraft til å drive kverna med.

Som vanlig ble det malt to sorter mel på handkverna. Den ene sorten vart kaldt finmala og andre sorten grovmala. Det grovmala mjølet ble helst nytta til graut og det finmala til brød. Sikting av mjølet ble ikke gjort som regel før langt senere. Det var da helst byggkorn som ble malt, av den grund at byggen var det kornslaget som sikrest ble modent her i bygda, og byggmjølet ble da benytta både til koke- og bake av.

Det bruktes ikke annet enn flatbrød den tørste tia. Gjæret brød ble ikke benytta her i bygda før omkring årene 1855. Flatbrødet ble bakt av det finmaltet mjølet da det grovmalte ikke vilde holde sammen under steking av brødet så godt som det finmalet.

Gjæret brød ble bakt her i bygda først etter 1870.

Hvor metoden egentlig kom fra, vet en ikke, men troligvis ble den innført av noen "Kvener" fra Finnmarken som kom til bygda som leifolk til gårdene.

Det første brødet av gjæret deig ble stekt i alminde-
lige gryter. Fasongen på brødet ble så forskjellig, men hovedsakelig som runde kaker. Etter hver baking av gjæretdeig ble det tatt av ett stykke "surdeig" som ble oppbevart til neste gang det skulle bakes.

Det fortelles at deigtrauget hos enkelte vart så surt at det trengtes ikke noen surdeig til før å få deigen til å gjære, og da ble brødet så surt at det neppe var spiselig.

Senere ble det fabrikkert gjær som koktes sammen av "humle". Særlig var det en sørlandskone som var innflyttet hit som stod for tillagingen av denne gjær, og hun solgte gjær til de andre for 10 øre flasken.

Men etterat tegelsteinen ble kjent, ble stekeovnene murt av denn sorten.

De som forestod brødbaking og gjæringen av deigen praktiserte seg snart fram til å bli flinke i håndverket. Mer og mindre uhell med gjæringen kunne jo forårsake forskjell i surheten av brødet, men så var heldigvis folket dengang ikke så kresne og forventt som nå, men tross det både friskere og sterkere.

Det bakes også runde brød av gjæret deig. De kaltes da bare enkelt for kaker, imotsetning til det avlange brødet som her gikk under navnet stomp eller tombrod.

Før 1850 åran ble flatbrødet stekt på vanlige ovner inne på kjøkkenet men etter den tid ble det mer vanlig at flatbrødet ble stekt på spesielle brødjern som gikk under navnet "brødtakker". Det var et rundt støpejern, ca. 60 cm. i diameter. Dette ble lagt ovenpå en dertil murt gråsteinsovn med eldrom så varmen slog direkte opp under brødtakka som var omkring en halv centimeter tykk. På denne brødtakka ble brødleiven gjevneren stekt og det var ikke så snart å brenne leiven.

Baksteveden måtte alltid være tørr bjørk. På gårdene ble det opphugd spesiell ved til baking av flatbrød på brødtakke. For veden måtte også være av passende lengde så den nådde over takkens lengde.

En annen måte å lage brød på ble ofte nytta av folk som lå med skogsdrifter. Det var laga en deig som ikke var for tykk så den lett lot seg utgnis. En vanlig matgryte ble satt over varmen og deigen ble utgnidd i gryta til den ble en 3-4 cm tykk. Stekes langsomt til den ble brun.

KVITLIFSE

2 kg hvetemel

2 never sukker

2 1/2 ss hjortesalt smuldres

250 g smør(margarin)

1 1/2 l. melk

1 ett blandes med det andre

Deigen eltes og deles opp i emner. Emnene rulles ut til pølser og deles opp i biter. Bitene kjevles ut og stekes. Når de er blitt avkjølt, smøres margarin på. (Margarinet må knaes bløtt).

Lag en blanding av sukker og brunost som strøs på. Kanel kan også brukes. Brettes.

FLATBRØD

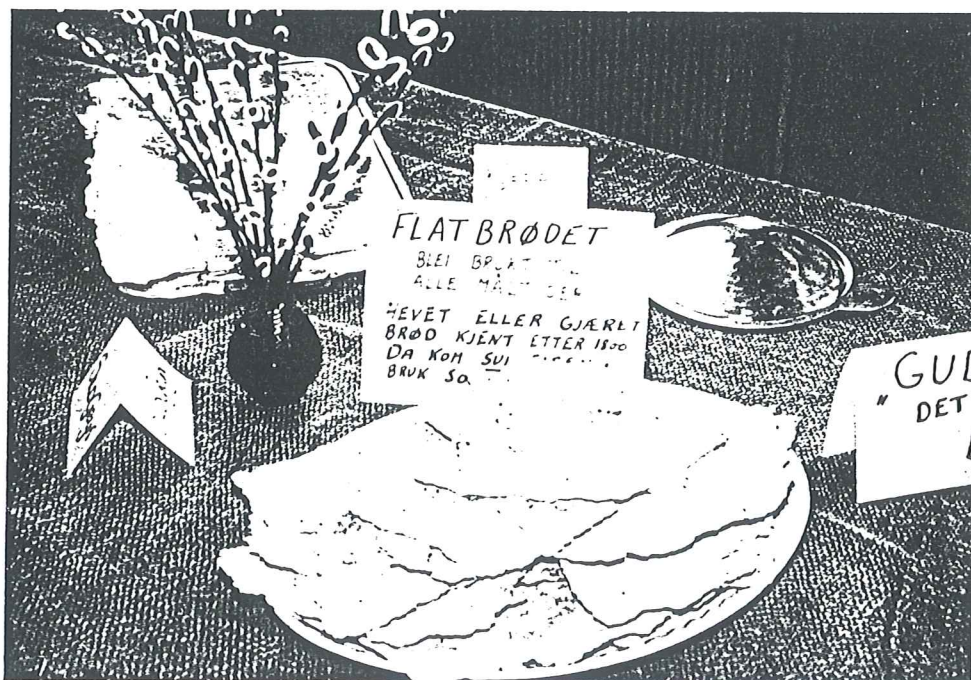
Sammalt mel, grovt
litt rug
melk

Lag en passelig deig.

Eltes ut i sammalt fint mel og deles opp i emner.

Emnene rulles ut til pølser som deles i passelig store biter.

Bitene kjevles ut. Stekes til de blir sprø.



MAT I GAMLE DAGA.

Heidi og Inger var og besøkte bestemora og bestefaren en ettermiddag før påske.

Besteforeldrener begge født og oppvokst på Kileng og har bodd i Storfjord all sin tid.

De er nå 76 år og heter Petra og Nils Johansen og bor nå på Mælen, og kunne fortelle dette:

Kveldsmat: Havregrynsgrøt med sirup på, kleppmelk, rømmegrøt.

Barnedåp: Kaffe og smørbrød.

Konfirmasjon: Kaffe og smørbrød.

Bryllup: Lapskaus, kjøttsuppe.

Begravelse: Ingenting.

Skolemat: Klappkake med svart sirup og en liten flaske melk.

Julemat:

Julaften: Kjøttmølje (køkt av bein) og flatbrød.

Risengrynsgrøt (kun til jul).

Ellers hadde de lapskaus, kjøttsuppe, kobbekjøtt.

Påskemat: Samme som til jul.

"Feittirsdag": Kjøttmølje og flatbrød.

Ellers besto koste mest av fisk.

Sild: Flekte og saltet. Hengte til tork og stekt på glo.

Spekesild, fersk, kokt sild.

Det samme med de andre fiskeartene.

Oppbevaring av fisk:

Under tang med stein over i sjøkanten. Det ble surfisk.

Mest brukt kjøtt var saukjøtt og fugler (sjofugl).

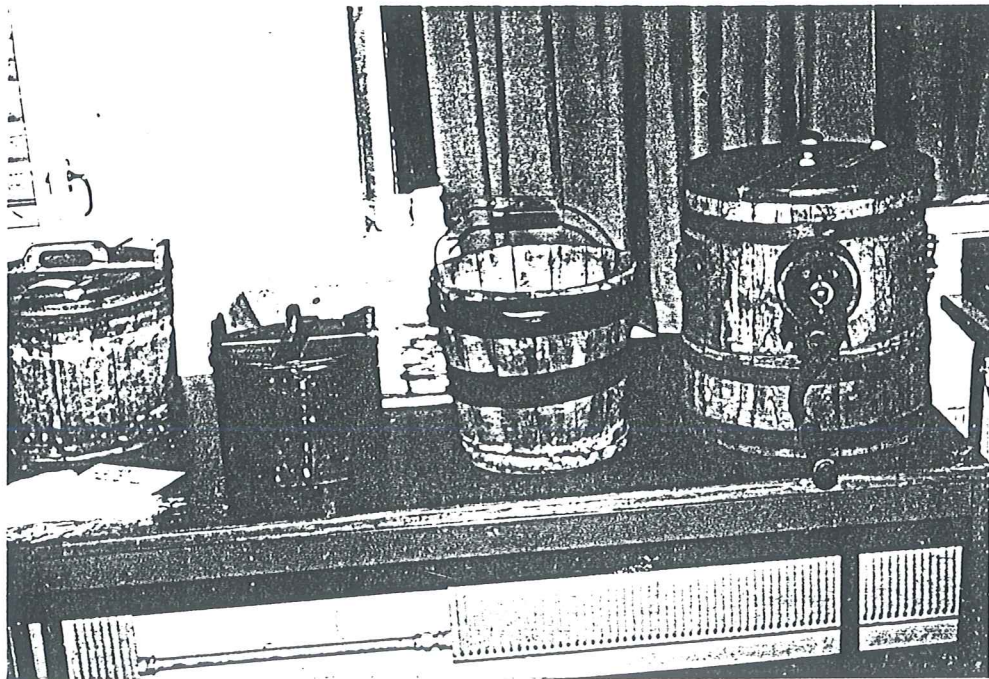
Kokte suppe av ærfuglkjøtt med potet og gryn i.

Kjøttsuppe med havregryn og potet.

Flatbrød

Potetkaker

Smor blei kjerna på gården. Det ble solgt og ellers brukt i husholdninga,



MAT FRA CA. 1890 - 1925

Av Gunnhild

Konfirmasjon: Kjøttsuppe og enkelte ganger sauset kjøtt.

Bryllup og begravelse: noe de kalte mølja, den ble kokt av melk som ble kokt til melka var mellombrun, tilsatt forskjellig.

Jul: besto mest av grøt, risengrynsgrøt, vanlig gryn slik som nå, melgrøt kokt av heimemalt mel.

Vanlig middagsmat: lutefisk og mye flesk.

Flatbrød bruktes til alle måltider.

Kveldsmat: Før de fikk melka ned fra setra, var den sur, når melka ble ekstra sur, skilte den seg og møsa sankt til bunnen, da fløyta de "melka" og tok møsa til mat, ofte brakk de flatbrød oppi, de kalte denne retten såll.

De laget alt smøret og osten selv, (kvit geitost).

Kjøtt: Mye vilt, særlig fugl, men også hare og rein/elg kjøtt.

De hadde også kalvekjøtt (vanlig ble kalvene slaktet 8 dager gamle, spekalver).

De hadde mye flesk og brukte flesk til alle måltider.

De spiste aldri saukjøtt, alt saukjøtt ble solgt til handelsmannen i bygda som sendte kjøttet til Bergen.

Fleskepannekake var daglig mat.
De stekte flesk og tømte over ei eggjevning.
Dette kalte de eggekake.

Brun saus var vanlig.

Fisk og sild fikk de nesten aldri tak i.
Rømmegrøt var sjelden (rømmen måtte brukes til ost og smør).
Grovbrød var også sjelden.
De brukte flatbrød, hellekake og potetkake i stedet.
De drakk hjemmelaget/brygget/kokt øl.

Min bestemor har fortalt meg dette.

Hun heter Anna Figenschau og kom fra Sogndal da hun gifta seg med bestefar, som er ekte Storfjording. Hun er født 5. mars 1893.

De fleste matskikkene hadde bestemor med seg fra Sogndal, men en del stammer herfra.

Dette viser bl.a. ved at fisk ikke var hoveddelen av kosten, mens derimot blei kjøtt og særlig flesk mere brukt enn vanlig her i fjorden.

Hellekake

melk
mel
salt
sukker

Jevn tyinn røre som renner godt utover hella.

Potetkake

malt/knust moset potet
mel til de henger sammen

Kjevl ut til kaker og stek direkte på ovnen.

MATPRAT MED SIGNE PEDERSEN, F. 06.04.1909.

Det gikk mest ut på fisk. Fisken ble nesten alltid kokt, sjelden stekt, fordi man ikke kunne bruke smør til slikt. Smøret var heimlaga, det var salgsvare og måtte spares på. Rømmkolle var jo mye spist, men som oftest ble fløte lagt oppa "floyta av" for å spare til smorkjerna.

Men neckja, dvs. talglaget rundt vomma og innvollene ble brukt til "talgdøppa" til fisk. Man døppa da poteten og/eller fisken oppi det smeltede talgen av neckja. Neckja blei straks etter slakting (sau) dypet i kaldt vann for å avkjøles og der etter hengt opp.

Fettforbruket var stort i den tida. Hardt kroppsarbeid var årsaken til det.

Flatbrødmølja eller kjøttmølja var derfor reine delikatessen, og er det forresten ennå for mange. Her var det vanligst å koke kjøttmølje av sauhau og bein, kanskje med litt feitt kjøtt. Skrottene ble solgt hele. Kaillan dro til Tromsø med lokalbåten og solgte heile skritter til slakter eller ved dørene. Heime hadde man ikke råd til å bruke kjøttet, f.eks. stek var ukjent. Rull var nokså ukjent blent beboerne ved sjøen, i allefall. De hadde jo fisken.

Sauellevra blei kokt og servert med poteter. Signe likte ikke denne retten så godt, levra var tørr og tung å få ned, men den ga mette og næring. Lungene blei tørka og brukt i suppe. Kjøttsuppe med gryn, "russehavregryn" ble og brukt. Det daglige brødet - "Guds lånet" - var flatbrødet, som ble brukt til alle måltid.

Seinere kom surdeigen i bruk som heving. Gjær var ikke i bruk. Surdeigen var en klatt gjæret deig som blei tatt av hver gang en bakte og oppbevart i deigtrauet til neste baking. Deigtrauet skulle ikke vaskes, bare skrapes. Det samme gjaldt bakstefjøla.

(Fridtjof Olsborg skriver i sin beretning fra Signaldalen at trauet til slutt kunne bli så surt, at surdeig var unødvendig. Brøddeigen hevet seg uten). Surdeig som hveing til brød blei ellers brukt under krigen.

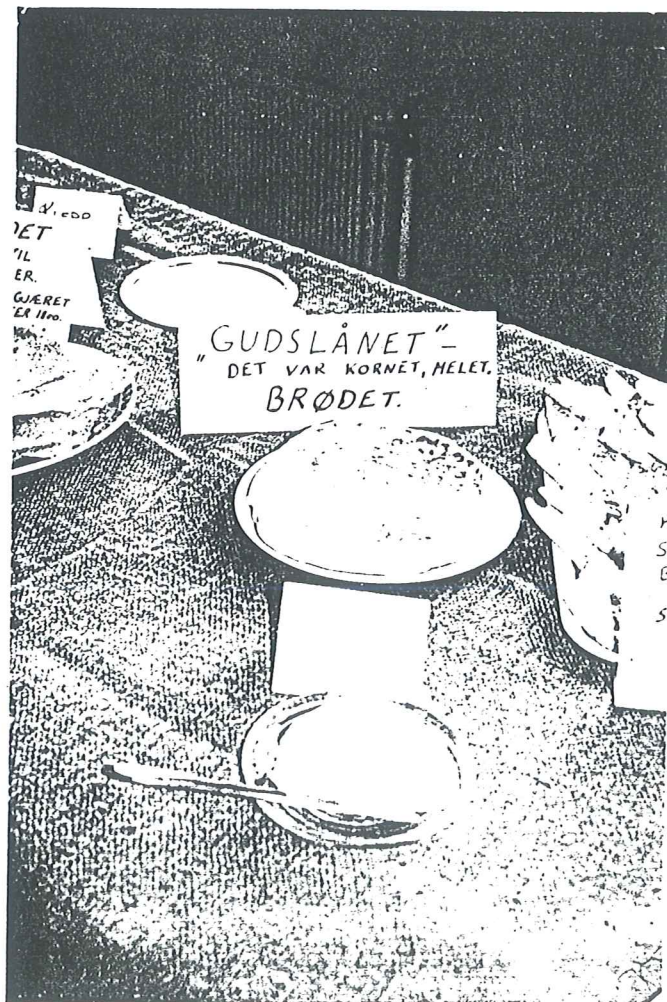
Klappkaka var vanligst. Deigen ble klappa til runde, flate kaker og stekt på begge sider oppå ovnen. Signe mente at de ikke fikk steikovn før omkring 1925. De laga da vanlige brød, men de hadde ingen form eller ovnspanne, så deigen ble satt direkte på bunnen. Rugmel ble mest brukt, både finsikta og grovsikta rugmel. Det var "russemel". Grøt ble mye brukt både til frokost og kvelds, men hos Signe brukte de grøt helst til kveldsmat. Sjølsagt var det grøt av grovt mel.

Lørdagskvelden kunne de ha risengrynsgrøt, og det var alltid risengrøt med store rosiner i på julekvelden. Ellers bruktes saupgrøt når de hadde kjerna smør.

Syregrassuppe bruktes vår og sommer. Frukt var ikke vanlig, men av og til når Lofot- og Finnmarksfolkan kom heim, kunne det vanke fiken og rosiner, en sjelden gang en appelsin. Signe f.eks. hadde ikke smakt banan før i voksen alder.

Av gotterier kunne ungene nå og da få en bit brun-sukker.

Pålegg - eller "kak-såvl", som de sa i Signaldalen - ble ikke kjøpt. I grunnen ble det ikke vanlig å kjøpe pålegg før etter siste krig. Sirup, ble mye brukt, særlig den mørke sirupen, som var billig. Ellers kokte man ost både av geitmelk og kumelk, ved sjøen helst av geitmelk.

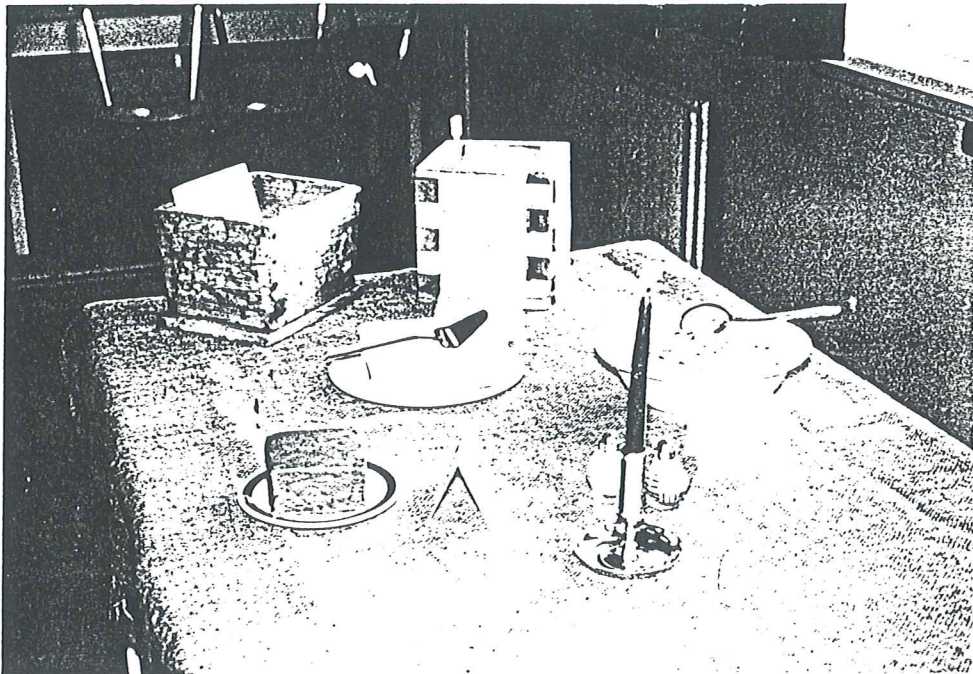


KRISTINE NILSEN PÅ BERG

som er født i 1898 fortalte mer om ostelaging. Hun har kokt veldig mange kilo ost i sin tid, og hadde som spesialitet

GOMMEOST:

Geimelk blei lunka og tatt av varmen. Så blei løype tilsatt, ca. 2 ss pr. 10 liter melk. Dette sto da i ro til den ble tykk og kokt så lenge at osten ble fast. Kristine tilsatte også sukker før massen ble presset i osteform. Hun kokte altså alt inn i gommeosten, både massen og mysa.

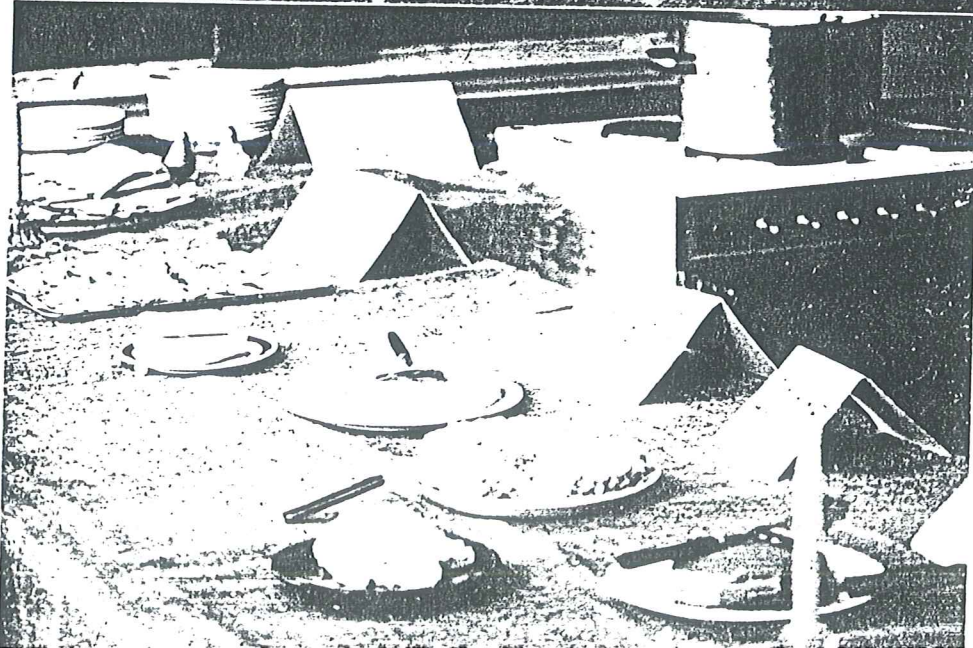
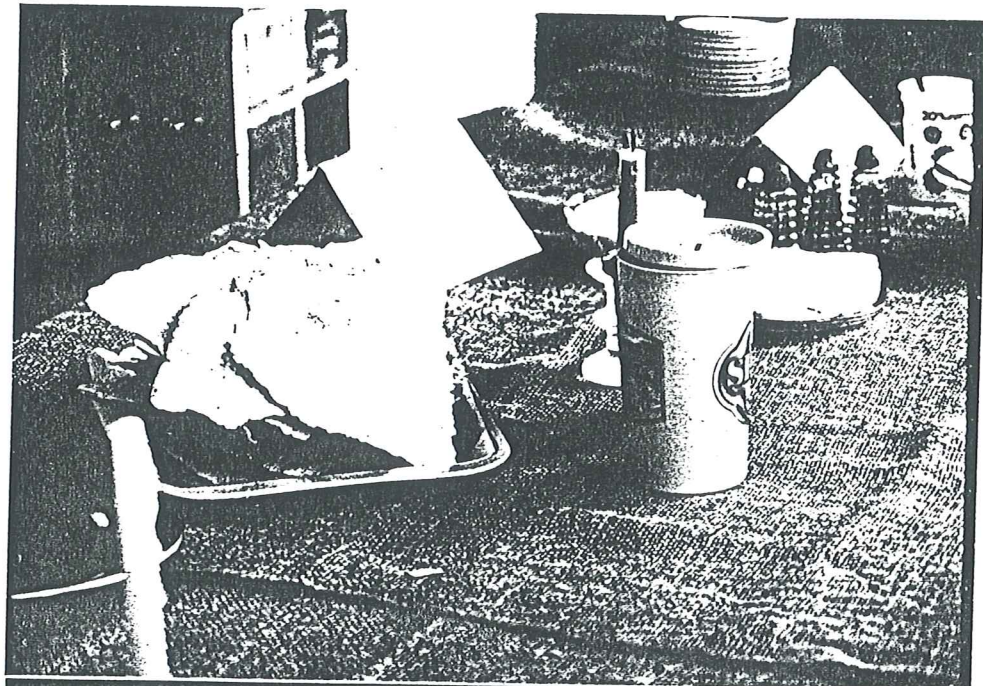


Gommen var tynnere og skulle smøres utover skiva. I melka brukte hun løype eller surmelk og kokte videre. Den måtte rores i hele tida til den ble kald, og da rørte hun samtidig inn litt potetmel og hvetemel. Til slutt ble gommen slått opp i kopper, glass eller annet.

Kristine kokte også en del kvitost av geitmelk. Hun hadde 3 geiter. Melka ble varma opp til den ble ly, tatt av varmen og løype innrørt. Den sto til melka skilte ut massen, som så blei samla opp. Mysa blei pressa ut og massen pressa i osteform med hull i sidene for at mysa skulle renne ut.

Mysa ble også kokt inn til rødest. Den måtte det rores i til den ble kald før den ble pressa i osteform (el. lign.).

Kristine kunne ellers fortelle at mot hennes brukte å lage "reiselefser" og selge.



Disse lefsene blei bakt av sikta rug, bloytt og smurt. Hun brukte 1 mark (250 g) smør til lefser. Og lefsene blei bretta i 3 i "vifteform" - trekantig. Flatbrød blei mest brukt, av og til klappkake. Brød blei stekt i steinovnen. Kristine kunne fortelle at de pleide få steike brød i steinovnen på Horsnes, så den var altså ikke vanlig i alle hus. (Om steikmåter forteller ellers F. Olsborg).



Russehandelen var slutt omkring 1914, da 1. verdenskrig begynte, men før den tid var russemelet vanligst brukt her, ja, russegryn også. Russehvregryn og russehvetemel blei kjøpt i matter. Melmattene veide 120 kg, og det var vel sannsynlig at to eller flere husstander kjøpte ei matte på deling. (iflg. Kristine Grøtland: "daglig brød - daglig dont", var det vanlig at en familie brukte hvetemel pr. år.)

Kjøttmølje blei kokt av sauhau og bein, og man passa gjerne på å koke en rull i lag med hvis man hadde for kryddersmakens skyld. Attåt kjøttmølja bruktes flatbrød eller vasskake, pluss sirup og/eller rødost.

Men fisken var hoved-maten, for den hadde man i fjorden. Ferskfiskmølje var og godt kjent, selvsagt med flatbrød til. Alt ble kokt i samme gryta, lever; fisk og rogn. Det ble best da.

Krafta ble jevna til suppe. Plukkfisk var vanlig å lage av rester, den er brukt lenger tilbake enn oppmalt fiskemat.

Syregrassuppe jevnet med potetmel var godt attpå. Potetmel laga de sjøl av egen potetavling. Ellers bruktes suppe av russehavregryn og skummet melk. Fløten måtte spares til smør. Denne suppa bruktes hos Kristin i all fall mye til frokost også, etter saltfisk av alle slag. Det var viktig å få i seg mat som var noe å arbeide på.

KLEPPMELK

1 l melk - Kokes opp
(1/2 l vann)

2 egg

3-4 ss sukker

1 ts salt

mel til skjea står i røra

røra

Ha kleppene i med

skje.

Smak til med sukker når suppa er ferdig.

KLAPPKAKE

1/2 l kulturmjøl

1 egg

1 kopp sukker

3 ss hjortesalt

mel

Rør alt sammen til en deig. Kjevl dem ganske tynne og stek på takke.

RØMMEGRØT

Rømmen kokes først i 10 min. for å få fett
fram. Ha i melet så grøten blir tykk at du kan
spe den med melk.

La den stå litt å småkoke, så den skiller seg
fettet. Floyt litt av fett i en annen bolle. Spe
grøten med kokende melk, til den blir passe tykk.
Salt etter smak og behag.

Slå fett på grøten før servering eller server
fettet i små boller på bordet så enhver får
ta fett som de vil.

OBS.

Fettet trenger ikke tas av, men bare ligge i grøten,
det kan hende fett ei stund blir borte, men det
kommer alltid igjen.

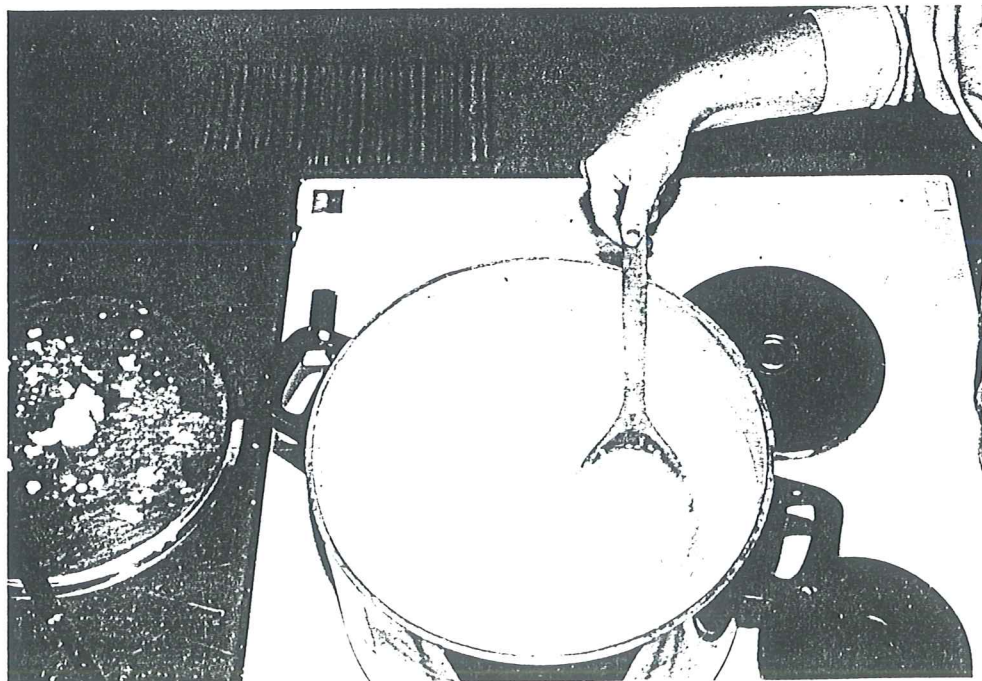
KJERNEMELKGRØT ELLER SAUPGRØT

Bruk melka som blir igjen etter du har kjernet
smør (kjernemelk).

Vi koker den til grøt med hvetemel.

Ha en neve mel i når melka begynner å bli
varm. La det koke opp. Visp mere mel i med
litt salt.

Spises med sukker, kanel, og et lite smørøye.
Melk må man ha til.



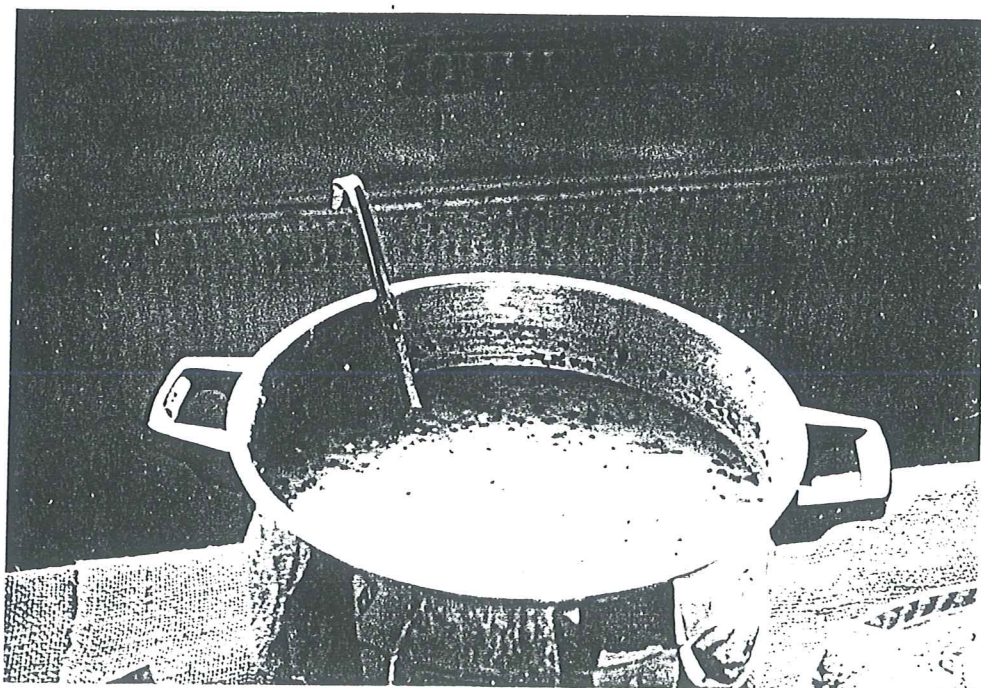
SILDGRYN

Nepe (kplrot) og poteter
"Russehavregryn"
(Hele eller halve byggryn)
Beinknoke (av kjøtt)
Timian
Spekesild i biter

Jevning (dersom det ble brukt)

Av grynmel
byggmel
eller rå, raspede poteter

Nepe og poteter, beinknoke og gryn kokes møre.
Timian has i. Sildebitene skal ha bare noen minutters koking, og kokes derfor med bare de siste minuttene.
Silda må vannes ut - ble vatna ut hel. Ble så åpnet, istret tatt forsiktig ut, så resten av innmaten, spor, hode og bein fjerna. Skinnen ble ikke tatt bort, fordi "sølvroet" da lett kunne fjernes. Sølvroet hadde betydning for smak, lukt, utseende og suppekrafta. Sildefiletene ble så skåret i biter som gaffelbiter.
-Istret ble lagt på skjerpet flatbrød (eller byggkake) og "sildebetta" var regna som en godbit.
-Grønnsaker var ikke brukt til vanlig, unntatt nepe, da.



Timian var neppe vanlig brukt i Storfjord, men var velkjent mange steder i Nord-Norge. Her bruktes mer gressløk.

PLUKKFISK - kjent langt tilbake i 18. hundre.

Kan lages av både kokt og rå fisk.

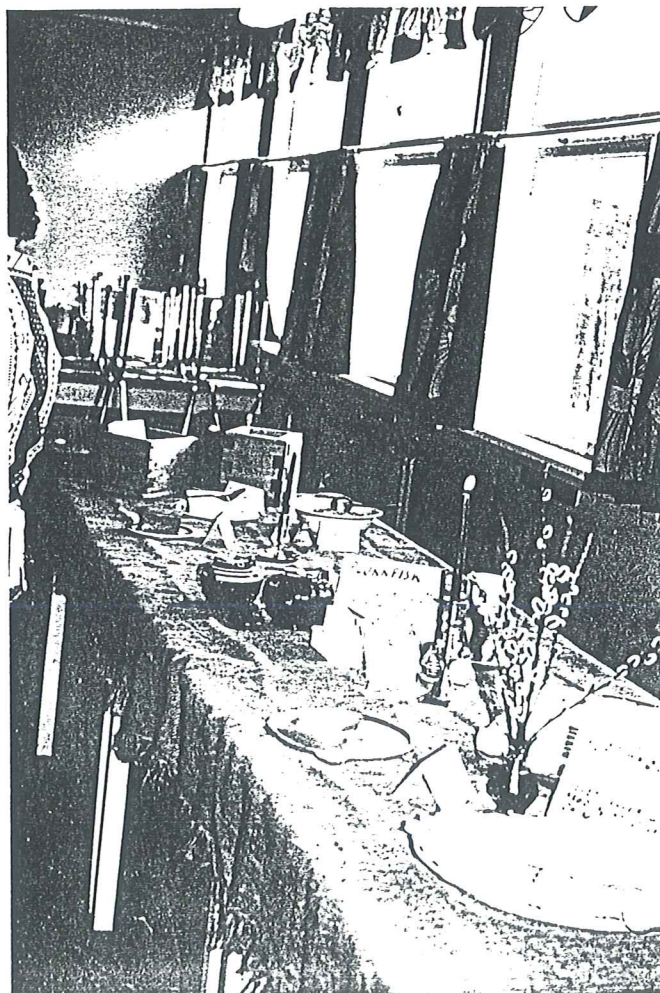
Her brukes kokt fisk - rester etter middag, iflg.

F. Olsborg. Videre forteller han:

Fisken ble rensert og eltet sammen med kokte poteter.

Tilsatt grasløk (kanskje salt og pepper). Dette ble så stekt i godt innsmurt panne(?) og stekt.

Andre steder i Nord-Norge skar de fisk og poteter i småbiter og tilsatte grasløk. Dette koktes i melk og etterpå arbeidd godt sammen.



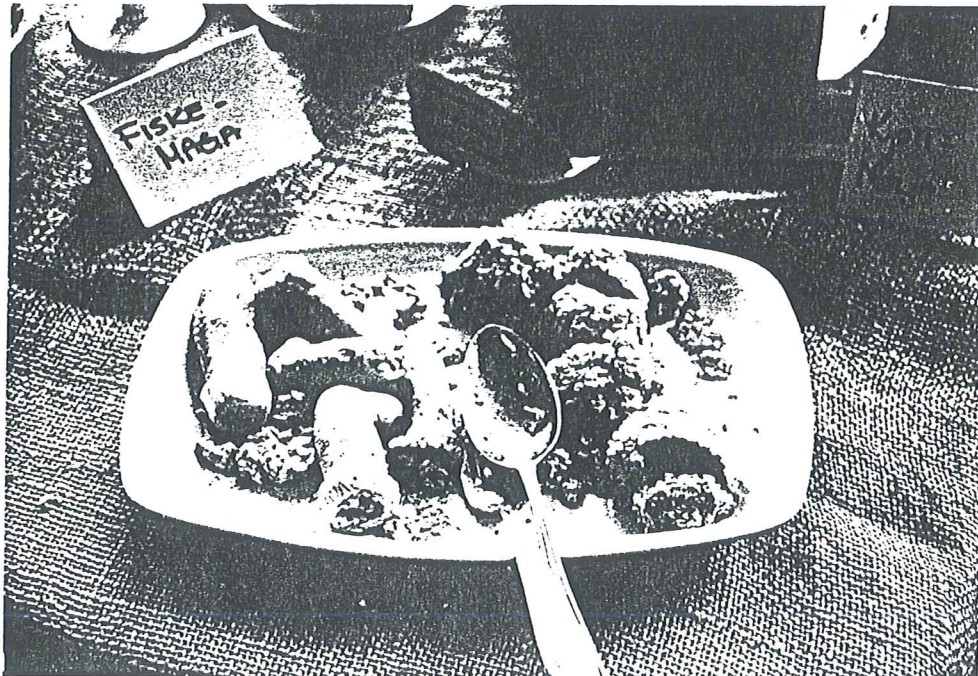
FISKESUPPE

Søet av kokt fersk fisk ble ikke kastet, men enten nytta som drikk til maten eller brukt til fiskesuppe.

FISKEMAGE

I Rensede fiskemager fylles med lever, settes fast med pinne el.l. Kokes i vann med litt salt i.

II Lever og sammalt mel eltes til en deig som stappes inn i de rensede fiskemagene. Bruk også litt salt og pepper.



Så til slutt to oppskrifter som er "sakset fra Kristine Lind Grøttlands bok" Daglig brød, daglig dont". Disse viser hvordan man prøvde å drøye melet, som måtte kjøpes med det man selv hadde, nemlig fisk og sild.

Sild i settecake

Man tok to kake-emner av god settecake, den ene litt større enn det andre. Begge ble klappet tynne. Fersk tørket sild, røykt flek sild, rundrøyket sild eller utvannet spekesild ble brukt til fyll i kake etter at de største beina var fjernet. Rikelig av slik fyll ble lagt på det største kake-emnet, og det lille ble lagt oppå. Kantene på det lille emnet ble fuktet med vann, og kantene på det store emnet brettet over og klappet til. Kake ble stekt i gryte, på panne eller på brødjerner etter som det hørte; den måtte stekes ved svak varme. Denne silderetten er en meget gammel rett, og den er kraftig mat. I gjetermarka og i tungt arbeid på havet måtte de ha noe de kunne arbeide på. Settecake ble også fylt med flesk, nekkja, pølseskiver og gullarskiver. Dette er det skrevet om før.

Boller (kjuker) av sild.

Salt eller ferks sild ble rensset og malt - i eldre tid hakket på hakkebrett - sammen med rå poteter. Litt timian og mel tilsattes til massen ble så fast at den kunne formes til kjuker. Disse kjukene ble kokt i melk sammen med poteter og spistes som middags- og kveldsmat - det var nærmest suppe. Denne matretten kom i bruk i 1840-åra kanskje før. -Når silda ble rensset til hakking eller maling ble silderøet ikke tatt av, for da fulgte fett med, og det er meget verdifullt. Det fine sildefestet er medisin for slitte nerver.

Dersom det var kokt sild til overs etter et mål, var det ikke skikk å sette den bort i kraft. Rester av sild ble spist til frokost og kvelds sammen med flatbrød, skjerpet kavring eller ovnkake, og når man hadde kokt varm melk, kjømt melk eller kjelost melk.

**LAT FLIDEN RÅDE
I DITT HJEM, SÅ
KOMMER DU I
VERDEN FREM**



STORFJORDVKA 1980