

KJØTMAT

Når vi no kjem til kjøtmaten, lyt vi be hjelpesmennene vera tolsame med oss. Dei vil visst finna at sumt av det som no vert spurt etter, det har dei svar på før. Dersom De er viss på dette, kan De berre gå framom det her, og svara på det som De ikkje har gjeve oss opplysningar om. Det er diverre ikkje til å koma forbi at sume spørsmål vil kryssa i desse listene om matstellet, så det kan tykkjast vera oppatt-taking. Er det noko De er i tvil om anten De har svara på det før eller ikkje, så er det betre at De skriv det ein gong til, enn at vi slett ikkje får det med.

De vil hugsa at vi tidlegare har spurt etter kva ein nyttar og kva ein ikkje nyttar av slaktedyra. Her spør vi etter korleis ein nyttar dei ymse lutene av kvart dyreslag. Vi tar spørsmåla bolkevis: Magen og tarmane, blodmaten, innmat og anna, hovud og føter, kjøt og flesk.

Magane og tarmane

1) Kva kallar ein dei ymse lutene av magen og tarmane? Sjå på risset s. 6 og gjer vel og skriv ned kva dei ymse lutene heiter i bygdemålet, såleis at vi får namnet på desse: 1, 2, 3, 4, a-b, b-c, c-d, d-e, d-f, f-g og g-h. Lat oss dessutan få namnet på matrøyret (velende o.a.), og bukhinna (netja t.d.).

Korleis nyttar ein dei ymse lutene av magar og tarmar? Korleis nyttar ein dei ymse lutene av magar og tarmar?

Har ein nytta eit samnamn på pølseskinn og –posar som ein stappar røra eller deigen i (t.d. ilåt, eit, ilåta, ei)?

2) Korleis steller ein til ilåta for ymse slag pølser?
Er det visse luter ein nyttar for dei ulike pølseslag?

Blodmaten

3) Korleis lagar ein til blodmaten (som pølse, kaker, kumle)?

Kva har ein i lag med blodet til dei ymse slag blodmat?

Nyttar ein mjølk til å spe ut blodet med? ("Grannekonone gav kveldsmålet til den som sku slakta gris ...")

Hadde ein koka poteter i?

Kva slag mjøl eller gryn har dei i lag med blodet (bygg, kveite)?

Kva slag krydd har ein hatt i (timian, kanelbork, pepar, allehånde t.d.)? Har ein sukker eller sirup i eller både deler?

Dersom ein hadde feitt i blodmaten, hadde ein de då oppi ilåtet etter at ein hadde hatt røra?

Kva slag feitt nyttar ein helst (isteret)?

4) Korleis har ein kunna forvara blodmaten (i linn saltlake, mysebleng el. A.)? ("Utpå vinteren hadde sei surpåsa, pylse tå blodrøre, lagd i saltlake. Den naut dei vassleggja fyrr dei kokte." Østerdalen.)

5) Korleis ét ein blodmaten (kald, varm, oppskåren og varma på panne i feitt t.d.)? Ét ein han i lag med brød, poteter, eller har ein berre blodmaten? Drikk ein sur eller søt mjølk til? Kva tid ét ein blodmat (serlege mål, visse dagar, middag eller kveldsmål)? Var det skikk at folk utanom husens folk skulle smaka blodmaten? ("Det var gamal vis at grannar og skyldfolk sku smaka svinskurven --- Andre stader var det heller så at berre husmennene sku smaka blodkurven fordi dei åtte ikkje grisar." Hardanger.)

Innmat og anna

6) Lat oss få namn og nemningar på innvolane – lever, nyre, hjarte, milt, brissel og slikt som naturleg høyrer i lag med dei.

Etterdi heilen (hjernen) ofte nyttast i lag med innvolane, ber vi om namn på den med det same.

Det er uråd å spesifisera alle spørsmål her, men det ville høva utifrå dersom De kunne ta kvart dyreslag for seg og greia ut om kva slag rettar ein lagar. Lat oss få namn på rettane, korleis dei er laga, korleis og kva tid ein ét dei osb.

7) Er ordet lungemos kjent? Har ein nytta det som namn på ein rett det ikkje fanst innmat i?

8) Har ein hatt innmat og blod i lag? Reknar ein det i så fall til innmats-mat eller til blodmat? (Kunne ein t.d. ha sundstampa lever i blodmat, eller blod i mórpylsa?)

9) Har ein rettar der ein nyttar hovud og innmat i lag (kanskje helst av kalv – kalvedans, kalvkiip, suss, pøkra)?

10) Korleis nyttar ein heilen?

11) Korleis nyttar ein innvolsfeittet (i blodmaten, til steikjing til å koka såpe av)? (T. d. nyretalg i ein klut til å feita steikjeplate eller vaffeljarn o. l. med?)

Hovud og føter

12) Har ein eit samnamn på hovud og føter (t.d. hovmaten)?

Korleis nyttar ein vanleg hovud og føter av dei ymse slag dyr, som sjølvstendige rettar, eller skrapa og hakka i lag med andre luter av dyret?

Gjer greie for dei rettar ein lagar til av dei ulike slag dyr (korleis ein lagar die, kva tid ein ét dei, korleis ein set dei fram osb.)

Kjøtt og flesk

13) Finst det ei sernemning på fersk kjøtt i Dykkar bygd?

Ferskt kjøtt var lite brukt før. Det var helst festmat, men nett i slaktetida kunne ein nok bruka litt. Men helst skulle kjøttet vera "gamalt", elles vart det for ryrt.

Fortel i kva mon og korleis ein nytta fersk kjøtt.

14) Det kunne nok treffe at ein gjerne ville ha fersk kjøt utanom slaktetida og, men det var eit problem å greia, Det finst likevel ymse måtar.

Kjenner De nokon frå Dykkar bygd?

Har det vore brukt å oppbevara steikt eller kokt fersk kjøt under feitt? Kva kallar ein dette, og korleis går ein fram?

15) Ein nyare preserveringsmåte er hermetisering.

Kor lenge har han vore i bruk hjå Dykk, og korleis er framgangsmåten?

Kva slag kjerald nyttar ein til oppbevaringa?

16) Har ein teke til med frysing av fersk kjøt til bruk i hushaldet?

Er det såkalla djupfrysing ein nyttar då?

Korleis har ein innretta seg for å få desse frysegreiene? Har bygdefolket slått seg saman i lag?

Finst det fryseskåp hjå einskildmann i bygda? (Ein meiner då verkeleg fryseskåp og ikkje kjøleskåp der maten nok hels seg lenger, men ikkje vert frosen.)

Har ein andre måtar å frysa kjøtet på – (i snøen t.d.)?

17) Vi har før spurt etter kva slag kjøt ein konserverte ved salting, turking og røyking. Her vil vi gjerne vita korleis ein nytta det konserverte kjøtet. I kva mon nytta ein det til kokemat, og i kva mon som spekemat?

Kva slag rettar laga ein til? Det er gagnlaust for oss å spørja etter kvar einskild rett, men vi vonar at hjelpesmennene vil gjera greie for dei ymse måtar ein nytta det konserverte kjøtet på.

18) Heilt kjøt, kokt eller steikt, har som det synest, ikkje vore mykja nytta før. Hakka og pølsa kjøt synest å ha vore det vanlege. Men i visse høve har ein likevel nytta kjøtet heilt.

Ribbe

Sauribbe, linnsalta, stundom røykt, har ein etter gamalt hengt attmed eldstaden – open eld sjølvsagt – til ho er steikt. Ein har hatt panne under til å fanga feittet som dryp. Pinnasteik av sauekjøt har ein steikt på glo, på steikjetein, og halde flatbrød under til å ta imot feittet. Denne har òg vore dampkokt i gryte. Truleg kjenner De denne retten i ei eller anna form, og vi vil gjerne vita korleis det er vanleg å stella han til, kva tid og korleis ein ét han, om det er røykt eller turka saueside som er nytta.

Lår og bøger

19. Lår og bøger er det likt til at ein helst har nytta som spekemat.

Lårsteik som ein no nyttar mykje til festmat, synest ikkje ha vore gamal tradisjon utover landet. Kva meiner De om dette?

Kva tid har han i tilfelle kome i bruk?

Korleis meiner ein det har gått for seg (ved bygdefolk som har vore i byen, eller ved embetsfolk i distriktet)?

20) Som spekemat har lår og bøger mest vore brukt i sumarstida. Fortel kva måltid ein hadde det, og kva ein åt i lag med det.

Skulle ein alltid eta spekekjøt og flatbrød attåt rjomekolle?

Mat av hakka eller male kjøt

21) Det finst eit utal av måtar ein har laga til mat av hakka eller malen kjøtdeig på. Det nyttar ikkje for oss å setja opp alle dei vis og alle dei namn vi kjenner for sovoren mat, Kvar hjelpesmann lyt greia ut på eiga hand frå si bygd. Og på det viset vonar vi å få greie på kvar dei ymse rettane er kjende, og kva namn dei har på dei ulike stadene.

Pølse eller kurv

22) Kjenner De både ordet kurv og ordet pølse i Dykkar bygd?
Kva er skilnaden, og korleis nyttar ein orda?
Kan ein nytta ordet pølse om allslags hakka eller malen kjøtdeig?

23) Kva luter av kjøtet var det helst ein hakka (slagsidene av sau og geit, smått kjøt som var skore av slaktet)?
Kven var det som gjorde dette arbeidet (mann eller kvinne t.d.), og kva reiskap nytta ein (namn på dei)?
Finn ein at det er skilnad på den gamaldagse hakkinga av kjøtet og den moderne malinga på kjøtkvern? (Sume seier at vert saftigare og betre i smak med hakking.)
Kva tid kom kjøtkverna i bruk? Har maling på kvern heilt løyst av hakkinga?

24) Kva slag pølser lagar ein, og korleis lagar ein til deigen til dei ymse slag?
Fortel elles om framgangsmåten, om dei vert røykte eller ikkje, og korleis ein gøymer dei, og seinare brukar dei.

25) Har ein noko slag krydd i pølsene (skilnad på før og no)?

26) Kva slag ilåt har ein til pølsene?
Nyttar ein pølsehorn når ein skal ha deigen i ilåtet?
Har ein nytta noko anna enn pølsehorn(t.d. ringen av ein stor lykjel)?
Kor fullt skulle ein ha ilåtet med deig til dei ymse slag pølser?
Korleis stengjer ein for ilåtet (sydde for, knytte knute på tarmen, eller hadde ein pøsepinn som ein stakk igjennom)?
Kva var namnet på pøsepinnen (kurvasneis), kva slag tre lagar ein pøsepinnar av? Kva seier dei (born)?

Mylja

27) Flatbrød brote sund i varmt kjøtsodd og med varmt flòt (skumefeitt) over, har vore bruka jamt over, Namnet er ofte mylje (mølje).
Sume stader har ein denne retten helst når ein kokar smalehovud og føter. Sume brytbrødet nedi etter kvart som dei ét. I Gudbrandsdalen har ein krydda med geitost. På Hedmark og i Østerdalen har ein laga sers flatbrød til denne retten. Han har vore bruka til ymse tider – m.a. til middags jolaftan eller til joledags føremiddag.
Kan De gjera greie for alt De veit om ein slik rett – både namn, tillaging, kva tid og korleis han vart eten?

Kjöt med grønsaker, gryn, erter, el. a.

28) Ein har ymse rettar av kjøt – ferskt, salt vindturka, ilag med flešk kanskje, eller knokar av kjøt og flešk – laga til med grønsaker, gryn, erter o . l. Desse rettane varierar frå eit strok til eit Anna, vert laga til på ymse vise, og har ulike namn (pylsegryn, betagryn, erterkål, rotsupa osv.) Gjer vel og fortel utførleg om slike rettar som De kjenner

29) Er ordet sodd kjent i Dykkar bygd?

Er det eit slag kjøtsupe av ferskt kjøt, eller kan ordet òg brukast når det er nytta salt kjøt? Korleis er soddet laga? Har ein mjøl i?

Flešk

30) Korleis har ein helst brukt flešket (ferskt, salta, røykt, speke – steikt eller kokt)? Korleis lagar ein det til, kva kallar ein dei ymse rettane, og kva tid har ein dei?

Vi nemner berre ymse rettar og namn som tukkje (ein steikjer flešket så det vert mykje feitt, har uti mjøl og mjølk. Etast ilag med poteter eller flatbrød. Kan brukast som dupp.

Pannevelling – liknande rett som tukkje.

Potetsteik . flešk og kokte, kalde poteter steikjast ilag.

Skinkebiff – spekeskinke steikt i smør.

