

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

27815

JÄMTLAND

Ragunda

18/3 1970

Lindberg, Erik Jonas, 1970

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

9 bl. 4:o

No 27433

27815

Lista M 81.

Matlagning.

"Re te matn" reda till maten, "matre" matreda = vidta-
ga förberedelser för matlagning. "Matredd" avser såväl att
förberedelserna äro avklarade ,även att maten är färdigla-
gad. "Matn ä e årning" maten är i ordning = färdiglagad, "e
årningredd, e årninglaga, teredd, boschteredd" i ordningredd,
iordninglagad, tillredd, bordstillredd /färdig sätta på bor-
det/. - " S8väl, sammän mat" sovelsam mat, "gon mat, gomatn,
matn ä go, "god mat, gomaten, maten är god, "j8näkokä, j8nä-
stekkt" genomkokad, genomstekt. "ha ä f8rkänt, t8gas ättä nä"
det är efterlängtadt, har längtat efter det/viss rätt/.-
"Ehopr8l, ter8l, teflidd, teflukkä, "ähoprörd, tillrörd, till-
rafsad, ihopplockad.-"X8 t8retn, tr8getn, ,X8Ä s8rps, oä-
täle, " torräten, trögäten, sörpig, oätlig. "Vårdassmatn, här-
dassmatn, julmatn, br8lläsmatn, skåjjarmatn /"-k8stn" var
rätt vanligt namn på förenämnda mat ex. jul8stn" o.s.v./
vardagsmaten, helmaten, julmaten, bröllopsmaten, tiggarema-

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970

JTL. RAGUNDA

Fögl. M 81

ten, sistnämnda bestod i regel av en eller ett par - på mitten isärbrutna kornbrödsbakor, på dessa lades en bit smör och litet av diverse sovel /pålägg/, husmor överräckte denna "matlött" matlott, som den kallades, till vägvandraren, där han stod nere vid köksdörren - oftast fick han sin matlott utan att ha tiggat om den, man var ju van, att dylika besökare i första hand ville få mat, orkade nu tiggaren inte äta upp allt - i så fall måste han ju vara utsvulten - lade han resten i sin väska eller påse, Tiggande samer stoppade i regel överbliven mat innanför den av renskinn förfärdigade "kåltn" kolten. Finaste maten man redde var bröllopsmaten, så följde julmaten, så helgmaten och sist i raden kom vardagsmaten. "Bumatn" fäbodmaten serverades i fäbodarna och bestod av där förfärdigade produkter, särskilt smaklig och "mångrättad" var den mat, som reddes och serverades vid de förr vanliga fäbodhelgerna = fäbodkalas, som gingo av stapeln - vanligast på en lördagsnatt. "Kojjä- resp. kålarmatn" timmerkojje- kolarematen, voro rätter som serverades besökare i timmer- resp. kolarekojjan.

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

"Kalbuuln" kolbullen var här den mest vanliga rätten, en riktigt lagad sådan, är, åtminstone i mitt tycke en riktigt god rätt, i timmer- ~~KEM~~ kolarkojjan kunde - sommartid - besökaren bjudas "glöstektn stämmit" glödstekt små bäckforell - även annan färsk fisk så tillredd - rena kalasmaten. I detta sammanhang bör väl också "bäschmatn" = mat som grannfruarna togo med när de ville se det nyfödda barnet hos någon granne - "maj jekk må matn" man gick med maten, denna mat bestod mest av synnerligen vällagad fruktsoppa eller fruktkräm var till serverades färsk tjock vispgrädde diverse ~~K~~ "krus" småkakor medfördes då i regel som tilltugg, det säger sig självt, att besökarna då tävlade om, att ha lagat den mest välsmakande bäschmatn". - "Matörtjä" var det vanligaste benämningen på de råvaror man nyttjade för matlagning, översatt till riksspråk = matvirke. "Mjälmatn" mjölmaten var benämningen på all mat vari säd i någon form ingick såsom huvudsaklig beståndsdel. "mjälkmatn" = mat vari mjölken var dominerande. "Hakkmatn" vari inälvor dominerade, "tjött- resp. fläskmatn" där hade

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

kött eller flesk dominansen."Blomatn" blodmaten hade blod och mjöl som huvudingredienser,"blöplättan - blöt8nn-pannkakä" blodplättar - blod-tunnpannkaka,voro helgdagsrätter,"blöbrö" tunnt bröd bakat på blod och mjöl,kokades upp i vatten och åts så vanligast med fläsk och flott."blö - tjukkpannkakä" tjock ugnspannkaka bakad på blod och mjöl, åts vanligast tillsammans med lingonmos ~~skak~~ fläsk och flott, dessa båda sistnämnda rätter hänfördes till vardagsmat."Fälköstn" färdkosten = mat,som medfördes på resor bestod vanligast av smör,ost,rökt fläsk eller rökt och torkat fårkött s.k."fårfejol" fårfiol = fårbog,tunnbröd var det som dominerade färdkosten i brödväg,en eller annan "rokaka" rågkaka kunde ibland medföras, kornmjöl och salt ingick såsom synnerligen viltiga saker,man måste ju alltid avsluta dagen med kvällsgröt oavsett man nu vistades hemma eller befann sig på resa.Lingonmos - mera sällan tätmjöl - medfördes till "grötväta" ,moset blandades då upp med friskt vatten. "Spetjätjöttä,spetjäfläskä å tårfiskän" genomsaltat och

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

bastutorkat nötkött och fläsk, samt lyfttorkat fisk, sistnämnda i regel större gäddor nyttjades såväl hemma som till färdkost. "Drömmgrötn" drömmgröten = bittersaltad gröt äts av ogifta när de ville "se sin kommande livspartner", Man skiljde på "sälmatn och fäschmatn", sistnämnda förekom mera sparsamt än den sätta maten, i synnerhet under den varma årstiden då ju färskvarorna, fisk, kött fläsk etc. ej kunde förvaras mer än någon enstaka dag, saltning eller torkning voro ju dåtida konserveringsmetoder, av denna orsak, så blev ju rätter redde på dessa "konserver" de dominerande. "d8vänmatn" = osaltat mat förekom endast när saltbrist rådde - en ej så ovanlig sak i d.s.k. "gamla goda tiden". Nu kunde det för all del hända, att maten blivit överhövan saltad, vilket kunde bero antingen på matredarens okunnighet eller slarv - eller också - väl mest det vanligaste - matmorän var till ytterlighet snål och sökte då minska matåtgången genom saltning, maten blev ju då föga smaklig, kanske mest avskräckande för de ätande var, den fruktansvärda törst, som följde på slik kost.

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

Föga god klang följde med ryktet om, att i den gården så var man "hobäschgubbä må sältä" slösare med saltet." såa, södd" ä långsamt kokande - kokad mat, "kokmatn - stekmatn" mat som måste kokas - mat som stektes, "rätjättä - okoktsköttö" "kokä fläskä, stekä äbb8rn" kokat kött stekt aborre. - Tåråtn" åt han olagad mat, "hä te sä matörtjä" häva i sig/äta/ matråvaror/na/. "Kox, koktä, ä kokä - kokkt" kokar, kokade, är kokat /kokad/, är kokat. "mjälka kox," etc. mjölken kokar. När potatisen kokade sades det "päran grälä" potatisen grälar, = dels puttrandet - dels vibrationerna i kokkärlet. "päran hä slutt ä grälä" potatisen har slutat gräla = de äro genomkokade / puttrandet och vibrationerna ha upphört. "Ihälkokä" i-hjälkokat sades den mat vara som fått koka för länge, "påsåa, påsödd" ~~XXXXXXXX~~ närpå okokat, "Schu opp ä" sjud upp det, hä ä schudd" det är sjudet, "sö och såa" förekommer i samma ~~KKX~~ former, "fessglydd" fisljummet = det som blott och bart värmts så pass det blivit svagt ljummet, "gly på ä," ljumma på det. "Supanmat" mat som äts med sked eller rent av dracks.

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

7

" bära nå sö " blott och bart någon lank ex.svagt och dessutom för länge kokat kaffe" torde giva rätta defenitionen till detta ord.- "Sånn/t/kokä,kox sånnt" sönderkokat,kokats söndert."Oppschudd" hastigt sjudet."ellsia" eldsidan = den kant av kokkärlet som vette mot elden."B9bbjä,p8tträ,schu" bubblar, puttrar,sjuder = ljudet från kokande vätska."Bļemmā" = blåsa på kokande vätska.men man kunde också skämtsamt säga ex. grötn tittā" gröten tittar,blåsa/or/ på kokande gröt liknades då vid öga /ögon/.Skum på kokande gryta:"råskummā" då det avsåg kokande kött,man var ytterst noga med att skumma bort detta skum,som ansågs farligt att förtära,"fragga" fradga var en annan benämning,-"busä övär" kokade över även pysä = då det ej kom med våldsamt fart,skämtsamt kunde sägas "ha ha v8xä borte tjetälñ - ha trå dän,ha hupp breddma" det har växt ur kitteln,det trånar därifrån,, det hoppar vid sidan om/kitteln/."Dövä,stagga,stämmā,stä,"döva,stagga,stämma,städa = dämpa eller hindra överkokning skedde antingen genom att tillsätta kallt vatten eller maka undan ved,glödande kol,som

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970
JTL. RAGUNDA
Fagl. M 81

8

ju givetvis minskade hettan och dämpade kokandet, skämt-
samt brukade väl också någon råda - spotta i grytan." Re
te kokä" red till det som skall kokas - här underförstått
lägg det i grytan, "sätt på åbbörn - hakkä o.s.v." sätt på
aborren, inälvsmaten etc., "löfft tå kokä - tjetäl'n" lyft av
koket /underförstått det är färdigkokat - kitteln, "Sätt på
e päkok - löft päran tå eln" sätt på ett potatiskok /lämp-
lig mängs för avsedd måltid/, lufta bort påtatisen från el-
den. "Knåsa, tvåra, stampp sånn bära, päran".- "Dremn opp små-
rä" smält smöret. "slå te åspa" slå i avredet. "Slöt tå" =
skumma av.-"oppstekkt päran" stekt påtatis. "Påfrässt" lätt
stekt, "glöstekkt" = halstrat på glöden. Vid slakt, jakt el-
ler då man hade tillgång så stektes "steka" steken - kött
fläsk - ~~ks~~ällsynta gånger fisk med - .Mest så stektes i
ugn - i bakugn när stekning och bak sammanfölla, i den öpp-
na spisen stektes även, både direkt på glöden, med stekpan-
nan antingen stående på glöden, eller lockförsedd sådan
nergrävd i "ellmörja" aska och glödande kol." Mabränn't

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

vidbrännt, "bränns - brännäs"må" bränns vid brännes vid, "ä svedd" lätt vidbrännt, "tårkox - tårkokä" torrkokar, torrkokkar" mer eller mindre vidbrännt. "kokäschka ä tjär" kokerskan är kär, förr vanligt skämt då maten var vidbränd. "Söttnä" ex. då man lät rågmjlsdeg stå och självsöötas, man bakade "sötrokakä" söt-rågekaka av sådan deg. "H3mmäl, mjö" hummlans honung var nog det vanligaste sötningsmedlet innan sockret blev allmänt, även dekokt på, samt torkad och riven stensöta nyttjades för detta ändamål. "söt mosn" söta moset. mosn ä sötä" moset är sötat. Beträffande saltets behandling hänvisas till tidigare uppteckning där "sält-slyttja och "sältsten" beskrivas. "Etärsältä" ettersaltat, för mycket saltat, "Bära sältbärkän" blott saltbark = så saltat att det avlagrats utanpå det ex. saltade köttet. - Den som saltade i övermått sades vara "hobäschguggä" = slösare i övermått. "lägä te sältlakan" lägga i saltlake. "Votädra - votädro, vattendraga, vattendrog gjorde man för saltets avdragande. "Skåpränstä" skåprensade = tillvaratog matrester, till redande av "flukk flink må härä på".

ULMA 27815. E. J. Lindberg. 1970
 JTL. RAGUNDA
 Fgl. M 81