

25367

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lappland

Nyeplogs sn

Vikberg, Göta. 1963.

20/11 63.

ULMA: s frågel. H. 81 Matlagning.

27 H. 40

25367

Svar på frågelista M. 81.

Frågor om Matlagning.

1. Här har det alltid betat: "Laga mat." Ibland har det på dialekt sagts: "Rust till mat'n." "Rust" kommer av rusta = bereda sig, och sagt som befallning av husbonden t. ex. blir det även: "Rust till mat'n" som betyder: "Ge mig nu mat!"

2. Se ovan!

3. Att göra maten smakligare och fetare har betat: sovla eller "ha i nåt sovel."

Efterlängtat mat, lyst-mat har här förut kunnat uttryckas så: "Att vara löss'n" - om blivande mammor mest. Dialektorden försvinna mer och mer, så nu säger de flesta "att vara lysten" efter någon speciell mat.

4/ Beträffningar för tillruda dålig mat.  
har jag ej hört andra uttryck  
än: "Röra ihop," "slabba ihop." -  
"Sörpa" är ko-mat.

5/ "Bondmat," - "herrskepsmat," förr.  
Nu talar man om humanskost  
och t.ex. söndags-middag.

6/ ? ?

7/ Man åt saltfisk el. salt-plättar  
för att i drömmen få se sin  
tillkommande erbjuda vatten.  
Saltplättar - recept: 1 msk. vatten,  
1 msk. mjöl, 1 msk. fint salt  
gräddas till liten "plätta," som  
förtärs omedelbart före säng-  
gåendet. Effektivt att bli  
förstig av. Drömmarnas pålitlig-  
het kan jag inte garantera.

8/ Ej lagad mat: Rikött, råfisk. De  
andra uttrycken finns ej här.

8/ Lagad mat = kokt mat, stekt mat,  
kokt kött och potatis t.ex.

Ordet "torräta" förekommer inte här  
i annan mening än vad som kan  
utläsas av ordet, alltså att äta  
torrt kött, torkad fisk och inte  
ha något att dricka till. På  
någon tid säger <sup>man</sup> (Förskaffning, var-  
vid menas kall mat, som man  
har med sig till skogs vid slätter  
t.ex.

9/ Koka, kokat, kokad, kokt, kokar.

Vi använder ordet koka i alla  
sammanslagningar, där det påfordras.

Koka kött, koka välling, koka kaffe,  
pannan har kokat upp - el. över.

Potatisen kokar, gröten är kokt.  
Andra betydelser av ordet vet jag  
inte om i våra bygder.

10/ "Sjuda" användes på samma sätt  
som verbet koka. Sjuda är ju att

upphetta något till ett gradtal  
nära kokpunkten. - Arjeplogs-dia-  
lekten har ej när annan bety-  
delse av ordet junda än den rikt-  
tiga. "Koka sakta" heter koka  
sakta. Jag har aldrig hört något  
annat.

11/ "Uppkok" heter "att koka upp,"  
hos oss: "Kok upp mjölka!" t. ex. —  
"Sön" är den våtska, som blir kvar  
i fåhusgrutan, när man tagit upp  
kött, som värmts upp i det heta  
event. kokande vattnet. Hörs ej  
numera. För var ladugårdarna  
kalla och korna behövde något  
varmt emellanåt.

12/ Puttra = bubbla, pottra.

13/ "Hå kokas." "Nu kok hå." "Hå  
14/ kokas över." "Stagga" har jag aldrig  
hört användas i samband med kok-  
ning av något slag. Därmost har

14/ jag ofta hört äldre personer säga om en ungdom, att hon eller han "håll på stagg växten," vilket betyder att personen i fråga snart har vuxit färdigt, håller på att bli fullvuxen.

15/ Lägga i grytan. = "hä i gryta" el. "he i mi gryta." Lyfta grytan = "löft å gryta." Smälta heter både smälta, skira och kläcka hos oss.

Avreda = göra en smälta, en smältdeg. Avredning = smälta el. avredning. Röra om. = röra, tvära. Vispa = vispa. Skumma = "skum å" eller "ös å" flott f. ex.

Koka potatis = "sätt opp potaten." Lägga upp maten = "ös opp." Servera = "sätt fram" men även servera.

16/ Steka används och har använts i alla sammanhang där stekning förekommer. För hård stekning

el. ovarsam sådan benämns ibland  
"schwint" = vidbränt. Bryna heter  
bryna. Halstra är ett modernare  
begrepp. Halstra heter halstra även  
här.

17/ Stek är ett gammalt ord, som  
brukats i alla generationer. När  
man för ett 50-tal år sedan tala-  
de om stek, tänkte man först och  
främst på ren-steken. När en  
ren slaktades, så såldes alltid  
stekarna till köpmännen från  
kusten t. ex. Det övriga köttet på  
djuret kallades och kallas än  
ibland små-kött. I senare tid  
har ordet stek fått en vidare be-  
tydelse. Karstek, grytstek t. ex. —  
Man stekte mest kött i små tunna  
skivor ovanpå spisen el. över elden  
i någon stekpanna. Större köttbitar  
kokades helst. Potatis stoppades

ibland  
i den heta askan och stektes. Medan  
inga järnspiror funnos måste all  
stekning ske över eller vid öppen  
eld. Men redan stektes hela ren-  
bogar eller <sup>ren</sup> "ridor" i ugnen. Grytstek-  
ning är ett senare "påfund."

18/ Jag har redan sagt något om att  
ridbränna. Detta heter svenska eller  
*schwena*, "Vällingen ha schwene."

19/ Söta = sockra, socker.

Brunt socker och kausks norsk  
sirap - annars fick de klara sig utan.  
Det bör antecknas, att bebyggelsen i våra  
trakter, den fasta bebyggelsen inte  
är så gammal. Under gruvdriften  
i Vasafjäll på 16-1700-talen var  
det mycket folk i facken, men  
sen gruvan lades ner 1810 blev det  
ej så många familjer kvar utom  
nomaderna. Deras präktiga tänder  
bevisade nog, att de svänt litet  
socker.



20. Salt heter salt och har alltid betat salt trår. Mina förfäder tråntade salt vid sina provianteringsresor till Piteå och Skellefteå. Det var grovt salt. Detta måste krossas i en särskild träskål med en rund sten, saltsten för att användas i smöret t.ex. Så gjorde man med saltet ända i på 1900 talet i dessa bygder. Salt att bruka vid kokning av fisk och kött t.ex. förvarades vanligen i en speciell trälåda, som kan hängas på väggen. Den kallades "salt-racka", och heter så än, där den finns kvar. Jag har en sådan.

21/ Sälta är salt-laks. Uklaka = urvattnad. "Vattulägg" = vattna ur el. placera i vatten för saltets utdragande.

22/ Makraster = makbitar, makraster. Har

22/ ej hört något annat. En omskrivning  
av matresten = "hä som är kvar."  
Ex. "Va ska jag göra va hä som är kvar?"  
'Skovor i gryta' betyder skovor eller  
"skoven". De andra orden i denna  
fråga finns ej i vår dialekt.

### B. Redskap.

23. "Kok - kärula" = kokkärl, "matkärula" = matkärl, "köks - kärula" = kökskärl, köksutrustning.

24/ Kittel är levande i målet.

Kittel, kitteln, (kittla<sup>s</sup> = flural.)

Kittel var en koppar-kittel med handtag över. Kunde hängas på krok över elden. Handtaget på kitteln hetade "fatane." Öra heter öra. Det fanns kopparkittlar på tre ben, men inte ofta i större mängd. "Fatane" var fäst vid kittelns öron och kunde fallas ner mot kittelns kant, men "fatane" var ej löstagbart. Ibland

24.

användes pampot eller grytfot om kitteln råkat förlora handtaget genom olyckshändelse. För avlyftande från ilden användes grytkrok. Några fodral användes aldrig här.

Speciella namn på kittlar på grund av deras användning har jag ej hört utom "tjärkittel." En sådan att ha tjära i vid vullning av skidor, stöttingar m.m. därför att en kopparkittel är lätt att värma upp även vid utombuseldning.

25

Gryta har använts och används fortfarande både i praktik och teori. Man sa järngryta och malngryta, hänggryta fotpanna = fotgryta, skaftgryta, aderton-karns-gryta, storgryta, fåhusgryta, värmgryta. Handtag på gryta = fotan, grytskaft, grepar. Grytorna förvarades i grytbänk elgrytskåp.

ULMA 25367. Göta Vikberg. 1963  
LPL. ARJEPLOG  
Frgl. M 81

26/ ?

27/ Man satte väl knappast en rotig kittel eller gryta på bordet utan öste upp innehållt i en träskål el. dyl. På den öppna spisens stora yta, hade man ganska stort utrymme, varför man kunde lyfta kokkärl utan från elden utan speciella underlag. Fanns något, så hette det väl grytbräda.

28/ Grötvip, svara, grötlev, grötshid, vip, risvip.

29/ Vispar gjordes före av björk-kvistar på våren när björken "lojer." Sådana vispar användas än i flera hem.

30/ "Slev" har varit och är fortfarande levande i språket, ej sleve - men "sleva" i bestämd form.

31/ Klubba = stamp el. stöt.

32/ Halster fanns ej i äldre tider. När våra förfäder "halstrade" fisk t. ex. spetsades denna på en smal

32/ Björkpinnar "spett" och placerades  
på lämpligt avstånd från brasan =  
"steka på spett." Så gör vi ännu, då  
vi är ute för nöjes skull i naturen.

33/ Stekpanna har funnits och finns  
än. Den hade tre ben och var gjord  
av gjutjärn. Den kallades "kastkull"  
i våra bygder. På grund av benen,  
var den lätt att ställa direkt i  
elden eller glöden. Stekpanna utan  
fötter märkte som regel placeras  
på en "pannfot."

34/ ? Aldrig hört nämnas.

35/ ? " " "

36/ ? " " "

37/ Välling = välling, långt ä kort l.

38/ Vatto-välling, klump = klickra.  
"vällingen är klickri," el. "grötan har  
klickren."

39/ Vattovälling, "meso" = vassa, meso-  
välling, mjölk-välling.

40. Kornmjölsrälling, mjölrälling, blod-  
rälling. Den sista bestod av vatten,  
renblod, fett-bitar, bitar av rensom  
och bladmage och salt. Smaklig och  
närande. Avreddes med litet mjöl.

41. Klimprälling el. klimpmjölk. Brukas  
än.

42. ? ?

43. Gröt heter gröt. Gröten äts och  
ätes än med mjölk till "grötsovl";  
ibland med "smör-brunn," ibland  
med litet lingonsylt som extra till-  
sats. Gröten kan vara tjockare och  
tunnare, men aldrig bär vi den  
till skogen på räfs-skaffet.

44. Tunn gröt är tunn-gröt.

45. Mjölk-gröt, vattugröt, "miso-gröt" =  
vassle-gröt.

46. Bark-gröt, blåbärsgröt, mjölgröt.  
Lags-gryn kan möjligen ha funnits.

47. ? 48 ?

13

Tibland hade man  
mjölk till gröt-  
sovl.

Palt.

14.

49. Palt är ett ord, som lever högt i vårt mål. Vi gör fläskpalt, potatispalt, vete mjölspalt och blodpalt.

50. I äldre tider hade de inte råd att koka palt av vete mjöl, men då man under gymrramma är kunde så och skörda korn, som man både tröskade och malde hemma, så fanns det kornmjöl, varför man mest gjorde palt av kornmjöl. Palt är som regel mest klötförmig, inymmerhet när man bakar in fläskfäringar i den. Palt enbart av mjöl, mjölk & salt göres däremot både klötförmig och tillplattad. Kokt potatismos och riven potatis går mycket bra att blanda i "paltdegen." Då behövs mindre mjölmängd och palten blir mera lättsmält. Palten läggs ner i kokande vatten och

ULMA 25367. Göta Vikberg. 1963

LPL. ARJEPLOG

Frgl. M 81

får koka, tills den flyter upp. Vi äter den tillsammans med smör, lingon-nylt, ~~fläsk~~ stekt fläsk, var och en efter sin smak. Man kan också ha en vanlig vitrys tillsammans med fläskstekt eller smörstekt som paltsovel. Före i tiden då det inte var vardagsmat med fläsk, så stekte de ren fett, vilket var lättare att överkomma.

### Pannkaka.

- 51 Pannkaka har hetat pannkaka, "pannkako", inget annat, event. plättar.
- 52 Pannkaka gräddades väl mest i en stekpanna. Det är möjligt och troligt att pannkaka även gräddades på stenhäll, men jag minns det inte. Jag har ej heller hört något om näver eller kålblad som underlag. Kakan användes väl mest med kniv eller annat redskap. Tivverhuggarna



52. plögade vara skickliga att vända pannkakor med kast, men det sättet praktiserades ej så ofta av kvinnorna.

53. Rä-mjölkspannkaka, vetemjölspannkaka, potatispannkaka, (rom-pannkaka = Fiskrom, helst röding el. laxrom krossades och vispades samman med mjölk el. vatten samt mjöl. Gräddades som vanlig pannkaka.)

54. Loppa har också alltid betat soppor. Man har kokat olika slag av soppor:

55 kött-soppa, fisk-soppa, fruktsoppa,

56 sagogröns-soppa, tummare och tjockare, men några andra namn, såsom den vi räknat upp, finns inte i vårt mål och har aldrig funnits.

Kött-soppa betyder ibland den buljong man får av <sup>x</sup>kokt ren- eller annat kött. "Kött-soppa" är också buljong med köttbitar, gröns, morötter och kålrötter i. (x. vid kokning av)

56. Poppklump tillreddes av mjölk och mjöl. De lades med sked nr i den kokande vätskan, vare sig den bestod av mjölk eller ~~buljong~~ buljong. En god klump till köttsoffa får man, om man tar litet av den hetta u. kokande buljongen i en skål, tillsätter litet salt & socker, och mjöl i röres. Sen placeras små klumpar i "soppa". Denna får koka en stund och nu är den färdig att serveras. Smaklig rätt.  
Klump kokas alltså direkt i den flytande massa, med vilken den skall föräras.

57 Se ovan! nr. 54, 55, 56.

58 ? 59 ?

60 Finns ej i vårt medvetande.

61 Hos oss växer egentligen bara lingon, hjortron och blåbär. Därav gjordes alltid sylt utom de bär, som förärdades alldeles färska. Om de äts tillsammans med mjölk så hette det,

forts.  
61 att man åt 'bär och mjölk' - eller i  
annan form 'sylt och mjölk'. Några  
andra namn på dylika maträtter  
vet vi inte om. Ett litet tillägg: På  
grund av bristen på socker i äldre  
tider, så var det nog mest lingon  
som förvarades för längre perioder.  
De voro och äro ju mest hållbara.  
De rensades så som jag en gång  
föret omtalad. Bären förvarades  
hela eller syltade - ej mosade här  
i trakten.

62. Om bruna böror fanns här att köpa  
i mitten på 1800 talet vet ingen här  
nu, men när jag var liten alltså i  
början av 1900-talet, då kunde man  
bli bjuden på bruna böror och stekt  
fläsk. Den enda här då kända mat-  
rätten med böror. Ibland utbyttes  
stekt fläsk mot kokt renkött. Det  
var söndags - middags - mat.

63. Inga slag av ärtor odlades här eller voro kända av folket här i forna tider.

64. Kål och andra grönsaker voro o-kända här. Rovor och kålrötter såddes var nog de första rotfrukter, som blev bekanta här. De små åkerlapparna "besåddes" mest av korn och potatis.

65. Rororna äts oftast i rå form. Man skrapade med kniv tunna skivor. Det kallades att "skrapa roven." Man kokte rovor tillsammans med renkött och styckena äts samtidigt med köttet. Det var väl en förebild till nutidens grönsaker, som läggas omkring en grytstek t. ex.

66. Se ovan! 65.

67. Potatis-skal hetta och heter "potatis-skal." Skala potatis är skala potatis, likaväl som oskalad dito kallas 'oskalad.'

ULMA 25367. Göta Vikberg. 1963  
LPL. ARJEPLOG  
Frgl. M 81

67.

forks.  
 Fin och god potatis, kokt, säges vara  
 "mjölig." Finns inget annat uttryck.  
 De gånger man gjorde och gör po-  
 tatismos, så heter det potatis-  
 mos. Vi ha inget annat namn  
 på den växten än det rätta, och  
 därför prata vi aldrig om "pärna"  
 eller "pampoffler." Det förekommer  
 att vi i vår dialekt förkortar en  
 del substantiv, och därför kan det  
 t. ex. heta "en potat" i st. f. en  
 potatis och i flertal "potaten"  
 i st. f. potatisar.

68.

Nej.

69.

Kökött, kalvkött, renkött, älgkött, får-  
 kött. Slegt kött, magr-kött, björn-  
 kött. Där har vi våra namn på  
 kött av olika slag och så har  
 det varit från fordom. Järpkött  
 betyder antingen det verkliga köttet  
 av järpe eller också en liten ljus

- forks.
- 69 del av bröstköttet på fjäderhona t. ex.
- 70 Vid slakt åt man färskt kött, kokt eller stekt, vilken ästid det vara månne. Större parten av djuret måste givetvis saltas eller torkas för att kunna bevaras — (om det blev något över.)
71. Hänvisar till vad jag förut sagt om tillredning av kött. Kokt potatis hörde till. Potatis stektes ibland i het aska, men det var mera för nöjes skull, när man hade gott om tid.
72. Nej! Köttspadet dracks både som buljong och gjordes soppa av medelst en avredning eller som förut nämnts med "klimp."
73. Fläsk heter hos oss fläsk och i bestämd form fläsket el. "fläsken." Om fläsk har någon annan betydelse än vad som verkligen menas med ordet, så är väl det senare

- forts.
73. tiders påfund att t. ex. säga om en väl- född person att han är "fläskig." 22.
74. Ett stycke fläsk är ett "fläsk- stycke". Fläksväl = "fläskskinn."
75. Amerikanskt fläsk kom till våra trakter i min barndom eller kanske tidigare - alltså i slutet av 1800 och i början av 1900 talet. Fläsket äts som sovel till bröd av karlarna i timmer skogen t. ex. Ibland stektes det framför elden, ibland kokades det tillsammans med kött.
76. Se ovan!
77. Korv heter korv. Jag har ej hört någon annan betydelse än den i riks- språket. Här i bygden gjordes fordom inte köttkorv. Endast blod- korv. Recept på densamma:  $\frac{1}{2}$  l. blod 0,4 l. vatten eller mjölk, rågmjöl och vete- mjöl i lämplig mängd, salt, ~~tät utpip-~~  
pat

77

ett par matskedar snar, om man hade  
 mån, finbackad mjötagg eller fett  
 av någon annan del hos renen eller  
 nötkreaturet. Alltammans rördes  
 ihop och placrades medelst ett  
 korvhorn i rengjorda djurtarmar  
 eller hopsyddade vom - stycken.  
 Korvarna lades ner i kokande sal-  
 tat vatten, fick koka tills de var  
 genom-kokta.

Under hungårarna 1867 - 68 var  
 det som alla vet ont om säd, bröd  
 och mjöl och då plockades skägg-  
 lav som rensades och behandlades  
 på ett speciellt sätt. När min mor-  
 mor gjorde blodkorv stoppade  
 hon även in ett stycke skägg-  
 lav i korvskinnat, har min mor  
 berättat. Lavens föresakade  
 att korvinnhållet fick fastare  
 form och blev smakligare.

ULMA 25367. Göta Vikberg. 1963

LPL. ARJEPLOG

Frgl. M 81

23



78. Sylta fanns ej i språket. Men man gjorde dock av kalv- huvud och ben och mindre fina köttbitar en sylta, men den kallades då i gamla tider "kalvodans."

Beständsdelarna kokades våt, sen plockades alla mjuka delar från bensen, skars i tärningar, placerades i gryta och blandades med det vilade spadet, salt & peppar tillsattes, massan uppvärmdes, rördes om med stav och avkyldes sedan i lämpliga kärl.

79. Pölsa okänt i gamla dagar.

80. En stadig träskål användes för att hacka lungor i till mss & ex. Man hade även ett redigt träkråg att hacka kött i. Redskapet att hacka med var en stor kniv eller ännu bättre en mindre yxa d. *speciellt*

81. Ätliga märkbor kallades både "inmat"

81. och "inna-mat." En maträtt, som bestod av lunga, hjärta, fett, och diverse köttbitar <sup>som</sup> hackades samman kokades sedan och äts tillsammans med kokt potatis. Något namn kan jag inte ge på rätten - möjligen "köttmos."

82 "Lungmos" avrättades på samma sätt som föregående men bestod endast av lungor.

83. Blodpalt heter blodpalt. Den tillverkas av blod, vatten el. mjölk grövre och finare mjöl + salt. Den bearbetas tills den anses hållbar att koka. Lägg i kokande saltat vatten.

Förr bakades bröd med blod i = Paltbröd el. blodbröd.

84 Blodkorv är blodkorv med eller utan fett.

85 Blodpannkaka görs och gjordes

ULMA 25367. Göta Vikberg. 1963  
LPL. ARJEPLOG  
Frgl. M 81

85 av blod, mjölk, salt litet peppar, smak 26.  
av socker el. sirap, mjöl, gräddas  
i ugn eller plättlagg. Serveras  
med smör, sylt eller vitsis.

86 ?

87 ?

88 ?

89 ?

90. "Blöta" utgör tunt eller gott kraf-  
tigt bröd, som läggs i kokande  
mjölk och vattublandning,  
saltat litet, får bli ordentligt  
uppmjukat, öses upp med  
hålslev, ätes genast med  
smör såsom "sovel" eller  
smör och strösocker. "Blöta"  
kan också doppas i buljong.

91 ?

92. Sill, flertalsform ibland "silla",  
därmed menades sill i allmänhet,  
både ute i havet och i en trä-  
trumma.

92. Till kunde fås från Norge. Den äts 27.
93. väl mest som "gravad." Kunde även både stekas & kokas.
94. Ljofågslägg kunde man bitta. Men ägg i matlagningen var nog rätt sällsynt i forna tider.
95. De antika kryddor, som fanns helts kryddor. Nu säger vi på vår dialekt: "Krydd"-ental, flertal = "krydden." Att krydda = "krydd." Maten är "krydde." "Nu ska jag ha krydden."
96. Senap, peppar, (ingefära = "in-fjälä")
97. ? ?
98. Salt: salt-racka. Kryddor i övrigt förvarades i burkar av något slag.

Slut.