

Dialekt-
~~Landsmåls~~ och Folkminnesarkivet
Uppsala

28524

ÅNGERMANLAND
=====

Anundsjö

29/2 1972

Genberg, Einar, 1972

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Mat-
lagning

9 bl.4:o

Avskr.av Kommentar och anm.till ljud-
beteckning ... av K.-H.Dahlstedt

1 " " (fotokop.)

28524

Matlagning.A. Allmänt.

1. Laga (mat): 'lägä dell mat-n'.
2. Matlagning: 'ställ dell mat-n'.
3. Tillreda kräslig mat: 'krusě ä görä sä för'.
- Smaklig mat: 'Gött', 'smaskěns'.
- Efterlängtnad mat: 'färrkěnmat-n', 'färrkěnt'.
- (t.ex. färsk fisk eller nåot man inte haft tillgång till en längre tid).
4. Tillreda dålig mat: 'khlödde ihopp'. Ej smaklig: 'osmakhlit'.
- Illa lagad mat: 'sörrpä', 'skvamměhl'.
5. Känner ej till något.
6. Råvara, av vilken mat kan lagas: 'matnytti', 'ätăněs'.
7. Salt mat: 'sälltkhlöbběn'. Ej salt mat: 'färsakmat-n'.
8. Som skall kokas för att bli ätbar: 'kokkemat-n'.
9. Koka: 'kokkě', 'kokke', 'kokkěs', 'kokk', 'kokkt'. T.ex. 'hohn skä kokkě pärěhn', 'pärěhn ä kokke', 'gröyrtgryttä kokkěs',

- 'kokk kaffe', (uppmaning) 'kaffe ä kokkt' eller, 'kokke', (=färdigt).
10. Sjuda: 'sju', 'sjudd', 'sjuddě'. 'kaffepännä sju',
'kaffepännä ha sjudd', eller, 'kaffepännä sjuddě'.
11. Uppkok: 'sju-opp'. (t.ex. värma upp kallt kaffe).
12. Puttra: 'köttgryttä pöttēr å kokkēs'. (sakta och jämt).
13. Ljud från kokande vätska: "pöttēr".
Skum på kokande gryta: 'fra', 'skummēn'.
14. Koka över: 'bössä dell å sjuddě'.
Hindra en gryta koka över: 'stähm-å-ä'.
15. Lägga i grytan: 'hä ti grytta', eller, t.ex, 'sättopp köttgryttä'.
Svänga kitteln från elden: 'drä ättsän littegränn'.
Krossa till mos: 'mosä'. Röra ihop: 'rö ihopp', 'rö-öm'.
Smälta (skira): 'khläkkě', 'khläkk-opp'. Avreda: 'smält-å'.
Röra om: 'rö-öm'. 'tjvärä ihopp-n gröyt', (= koka en gröt).
Vispa: 'visspě'. Skumma: 'skummě'.
16. Steka: 'stěkě', 'stěkt', 'stěk'. T.ex: 'stěkě fhläskě',
'stěkt pärēhn', 'stěk strömmingēn'.
Steka helt lätt: 'bryhně'.
17. Känner ej till något.

18. Bränna vid: 'brenn-vä', Vidbrännas: '-schvenēs', Vidbränt: 'schvent'.
Som bränts vid: 'skovä'. Då maten är vidbränd: 'dä smäkēs bräntfis-n'.
(= något som blivit bränt eller svedd).
19. Söta: 'sötē'. (Äldre sötningsmedel känner jag ej till.)
20. Salt: 'sällt', 'sälltē'. Träkärl att förvara salt i: 'sälltbyttä',
'sälltkäggē', (hur salt erhöles före handelsbodarnas tid, okänt.)
21. Salta: 'sällte', 'du ha sällte ihöyhl gröyt-n', (=saltat för mycke).
'legg ti sälltläkän', (ligger i saltlake). 'vöttēdrä', (t.ex. salt sill)
22. Matrester: 'äl/läppē'. (= det som är kvar).

B. Redskap för matlagning.

23. Sammanfattande beteckning: 'köksresskåpēn'. (köksredskap).
24. Kittel: 'kättēl', 'kättēl-n', 'kättēllä'.
Skillnaden mellan kittel och gryta: 'köppärkättēllä', och, 'järn-gryttēhn', (mest vanligt var, (vad jag kan minnas,) "kättēllä" utan ben eller fötter, det fanns ju handtag på dem av järn, för att kunna hänga dem på "häng/lä" som i regel fanns i varje öppenspis. "Järn-gryttēhn" såväl större som mindre, hade ben.

"hanntagě" eller, " fättähn " var oskiljbart fäst vid " kättěl-n" .

25. Gryta: 'gryttě', 'gryttěhn'. (känner ej till annat än "järngryttěhn")
 'stěkpännă', (också av järn, med ben som alla andra grytor för öppenspis)
 Vilka avse storleken: 'stogryttă', (t.ex. " tjugě-kännas").
 Avse användningen: 'ostgryttă', 'părgryttă', 'murgryttă', (inmurad=
 'värmgryttă'.) Handtag på gryta: 'hanntag', 'hanntagě', 'fättähn'.
 Skaft på gryta: 'gryttksaftě'. "Gryttěhn" förvarades i, "gryttksăpěn".
26. 27. Känner ej till något.
28. Redskap för omrörning: 'tjvörě^hn', (tvara)
29. Visp: 'vissp 'visspěn ', visspă'. (de gjordes av gran eller enris
 som togs när barken släppte som best, då blev de vita, fina & starka).
30. Slev: 'llěv', 'llěvă', 'llěvěhn'.
31. Klubba: 'stampěn'. 32. Okänt.
33. Stekpanna: 'stěkpännă', (den fanns nog i varje gård och var försedd
 med ben eller fötter och ställdes direkt på 'glöa'.
34. Okänt.

35 & 36. C. Råa och halvråa rätter. Okänt.

D. Välling.

37. Välling: 'väling'. 38. Tunn, dålig välling: 'skvammēhlēt'.
Klump, i välling och gröt: 'tjikkér', eller, 'tjikkere'.
Hinna: 'skinnē'.
39. Olika slag av välling: 'vöttēväling', 'bhlanoostväling', (=mesost).
40. Olika slag av välling: 'bhlåbärsväling', 'koramjählsväling',
'havērgrynsväling', 'koragrynsväling'.
41 & 42. Känner ej till något.

E. Gröt.

43. Gröt: 'gröyt'. 'gröyt-n äts med 'grötväta', vanligtvis mjölk,
saknades mjölk, som nog förekom, blandades "linnbära i vattaē" som
fick duga "söm vätā".
44. Tunn gröt: 'khlistērēt', 'fhlattērēt'.
45. Olika slag av gröt: 'vėtmjählsgröyt', (av vetem.) 'mjählkgröyt',
'koramjählsgröyt', vanligast kokt på vatten, = "vöttēgröyt".
46. Icke flytande element: 'bhlåbärsgröyt', 'havērgrynsgröyt',
'risgrynsgröyt', 'männēgrynsgröyt'.

Gryngröt förekom i mindre utsträckning som vardagsrätt,

" koramjählsgröyt-n " var nog den vanligaste.

47 & 48. Okänt.

F. Palt.

49. Palt: Avser endast 'bhlopällt'.

Mjöl-palt: 'kamsěhn'.¹⁾

¹⁾ = plur. ? RV

50. 'kamsmet-n' tillreddes så: Man rörde koramjöl i vatten till en ganska stadig gröt, tog en matsked, tog fulla skeden och doppa den i det kokande vattnet, så undan för undan tills hela smeten var igryttan, sen fick de koka ett bra tag med varsam omrörning någon gång så inte allt blev en enda klump. Inlägg förekom ibland, vanligast med fläsktärningar, 'kamsěhn'²⁾ var klot eller äggformade, och äts varierande med stekt fläsk, kläckt smör, eller helt enkelt med lingonsylt och mjölk. 'källkamsěhn', (om det blev något över) brukade skäras upp i skivor och värmas upp i stekpanna tillsammans med smör eller stekt fläsk.

²⁾ Trok. plur. RV

G. Pannkaka.

51. Pannkaka: 'pšankakä', 'pännkak', ('pännakökkēhn', gammal benämning) 'pännkakēhn' gräddades i stekpannan, den gjordes både tunnare och tjockare, 'tönnpännkakēhn' 'tjäkkpännkakēhn'.

52. 'Tjäkkpannakakēhn' eller, 'köhlbullä', som de i dagligt tal har benämnts, när man legat borta på matsäck, (t.ex. i kojor på skogsarbete) tillreddes och gräddades så här: Först stekte man några fläskbitar, så rörde man vetemjöl i vatten med tillsats av lite finsalt till en tämligen tjock smet, tog ur fläskbitarna, slog smeten i pannan och ställde den på glöden, när den gräddat ett tag så man ansåg att det gick att vända den gjorde man det, med en träspade som man snickrat till själv, eller en bordskniv, fläskbitarna åt man tillsammans med vanligt tunnbröd medan " köhlbull-a " gräddades. Det var många som inte tålde fläskflott i " bullarna", de fick halsbränna, i stället användes smör eller margarin och då slapp man ifrån 'häschbrännä'. När det inte fanns annat än öppenspisar var det helt naturligt att det spratt 'köhlä i pännä', kanske därav: 'köhlbull', men det ansågs inte som hälsovådligt, 'du döy-int förrän du ha äte opp-ē pōnn köhl' . (ett pund = åtta och ett halvt kg.)

53. 'pärpännakakä', (= rärevspännakaka).

H. Soppa.

54. Soppa: 'söppä', 'köttsöppä'. 'suppähmä', (gammal benämning).

55. Se föregående.

56. Det tunna i soppa: 'spa', (t.ex. köttspa). Klimp: 'khlimpěha'.

57. Tunn, mager soppa: 'skvamměhl'.

58. t.o.m. 60. Känner ej till något.

Av vad som efterfrågas under I och J saknar jag kännedom.

K. Fläsk.

73. Fläsk: 'fhläskě', 'fhläsk'.

74. Stycke fläsk? 'fhläskbit'. Fläsksvål? 'fhläskschvahl'.

75. S. k. hushållsgrisar har blivit uppfödda så länge jag kan minnas tillbaka. Fläsket och köttet stektes eller kokades och äts som 'sövěhl till pärěha å bröy.'

76. Känner ej till något.

Vad som efterfrågas under L. har jag ingen kännedom om.

M. Mat av blod.

83. Paltbröd: 'bhlekaköha', eller, 'bhlebröy'.
84 & 85. okänt.

N och O Okänt.

P. Mat av sill.

92. Sill: 'sell', 'sellä', 'sellöha'. Sill och strömming har funnits
har funnits i handelsbodarna, så långt jag minns.
93. 'sellä' å strömmingän kokades eller stektes och äts som sövöhl till
'päröha, smör å bröy'. Det var nog något av en huvudrätt vintertid.

Q. Mat av ägg.

94. Ägg har förekommit, hönsägg: vanligast tillreddes 'äggröä', (äggröra)

R. Krydder.

95. Krydda: 'kröddö', 'kröddöha'.
96. Från min barndom minns jag en kvinna, hon hette Sara, som gick om-
kring bygden och sålde krydder, hon hade smeknamnet: 'kröddtyppä'.
När hon kom börja hon och bjöd ut, 'ähaös', 'fähaös', å 'fängköhlä',
hur de rätta namnen är vet jag inte, ej heller minns jag mer.
97. & 98. okänt.

Myckelgensjö februari 1972

Einar Genberg

Avskrift av Kommentar och anmärkning till
ljudbeteckning ... av K.-H. Dahlstedt

Om ljudbeteckningen är att säga

â (ä)	=	ɔ
/ɤ	=	a/
ä	=	a
ê (ë)	=	e ~ æ
e	=	e ~ ɛ, det senare alternativet bara i ändelser.
ä	=	långt: ė ~ e ~ æ, kort: e ~ æ
ø (ö)	=	långt: ø̇ ~ ø, kort: ø, i ändelser: ø ~ ø̇ ~ ɔ
ö	=	långt: ø̇; ø̇̇ ~ ø̇, kort: ø̇ ~ ø̇̇ ~ ø̇ ¹⁾
hn	=	η
hl	=	h
λ	=	λ

Denna ljudbeteckning har E. Genberg dock ej kunnat tillämpa med full konsekvens. Se även acc. 24236:2, "Kommentar och anmärkning till ljudbeteckning ... av K.-H. Dahlstedt"!

1) Även öy används av E. Genberg för diftongen ø̇̇.