

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Voss

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag:

Oppskr. av: Johannes Lid (f.1886)
Botanisk Museum

Gard: Lid

(adresse): Oslo 45

G.nr. 189 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja, frå 1890-åra.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Matskikkar, mat og stellet i huset kjem til å skifta frå tid til tid, og vil variera mykje ettersom huset og innreiinga er og etter så mange det er i familien, mindre etter som ein har råd til, for i ei bygd var, i all fall før, skikkene nokså faste.

Heime hos oss var det i stovebygningen stove og kjøken i fyrste høgda med ein gang til stova, neregangen, og ein gang til kjøkenet, øvregangen. I kjøkenet var det gamaldags skorstein, brei nede og open framover så den var til å koka i. Det var plass til tre gryter jam sides, dei hekk i skjeringar, men jamnast var to gryter i bruk, ei potetgryte eller grautegryte og ei mastingsgryte til å koka nonsmaten i eller til å verma vatn i. I den eine kroa av skorsteinen var det så ein steikeplass, anten var bakstehella oppmurt der, eller ei mindre jernhella til å steikja mjølkekaker eller potetkaker på. Det fyrste eg minnest var det ikkje eldhus heime hos oss, og skorsteinen gjorde difor teneste som eldhus. Det var der vi heta vatn i storekjelen når det var grisaslakting eller til storlauging eller smalalauging, det var der me kokte blodkurven i storegryta eller turka korn i henne. Sidan bygde han far eldhus og det meste av dette storstellet vart frå midt i 1890-åra overført til eldhuset, fyrst med åre midt på golvet, frå ca 1902 med liknande skorstein som i kjøkenet, sett opp i svola attmed eldhuset slik at opningen inn i skorsteinen vart jamn med veggen. Det var så ~~lukk~~ lett å byggja skorstein på Voss, for me fekk slik ein god og høveleg stein på helleberget på Møn. — Men det var kjøken! Attmed skorsteinen der stod kokomnen. Det

var av desse einfelde avlange firkanta kokeomnane med to gryterom og eit lite hol bakarst som vel var emna for kaffikjelen, men som hos oss oftast vart brukt med ringane liggjande på til å setja eit eller anna på som skulle haldast varmt, eller den ørvesle literstore kylpegryta kunne vera sett der til eit eller anna bruk. Om vintrane kunne det vera lange tider at skorsteinen i kjøkenet ikkje var i bruk, og det var då seyt ei treluke i skorsteinsopningen, for elles vart det for kalt i kjøkenet. All maten vart då kokt i kokommen, og mjølkekaker og potetkaker steikt på panna, dei siste oftast på ringane og midtlåket. Då me ikring 1900, eller der omkring, kanskje det var så seint som 1902 hadde kjøpt ein brukt komfyr på Vangen, reiv me ned skorsteinen i kjøkenet og sette opp loddpipe i staden og sette komfyren attåt den. Det vart så mykje meir romsleg både i kjøkenet og i kammeret ovanpå av det, og det vart så mykje lettare med matstellet. Den elektriske komfyren som dei no brukar på Lid, er komen der lenge etter den tid eg var der.

1. I 1880- og 90-åra var det fire måltid om dagen. Det er det same no òg, men på eit anna vis.
2. Det var biskjen, dauren, non og kjeldsmat. Biskjen var kl halvåtta om vinteren, om sumaren kl sju eller stundom i slåtten litt tidlegare. Dauren kl tolv, non kl fire og kveldsmaten kl. åtte.
3. Det var berre biskjen det var tidsskilnad på, men om hausten, ~~var det sant,~~ kunne dei setja non ut til det skynta eller vart for myrkt til å arbeida. Heime på Lid kan eg ikkje minnst at me gjorde større skilnad i dette, men andre stader i bygda har eg høyrte fortalt om det. Dei rekna det for å vera å tjona bort noko av den ljose dagen med nonsetinga. På Løno hadde dei eit herme etter ein som var litt snøgg i snakket: Nei, sitja dei ikkje her og eta nonsmaten i mikkjelsmysse tider!
4. Ved ekstraarbeid som tresjing og pløying om hausten var det berre dei vanlege ordinære måltidene. Men eg trur no å kunna minnst at når me hadde storpløyinga for oss, hadde me non fyrst kl. 5-6, for det var ikkje noko økt etter non då.
5. Non var hovudmåltidet både sumar og vinter. Om sumaren var det fast skikk å leggja seg til å kvila ein time etter dauren, dei fleste sov ein grand, men kl. halv t o skulle ein vera på arbeidet att.

6. Nonsmaten var alltid varm rett, dei andre kunne vera det. Om vinteren var varm mjølkesupe fast rett hos oss, kokt av søt skuma mjølk og grynmjølk. Attåt supa åt me smørkling, smør og flatbrød utan noko anna på. Ost brukte me ikkje til kvardags då eg var liten, om sumaren kunne det einast vera saupprim, men sidan fekk me billig mysost på meieriet, 30 øre kiloet. Til middag var det graut og mjølk, varm graut vel så ofte som kald. Det var alltid rift om å få grava gryta, så det byttest me gutane om å få lov til å gjera. Då fekk me ein svett mjølk slått opp i. Eg hugsar at eg ein gong spurde henne mor om det ikkje let seg gjera å få fløyte i staden for mjølk når eg skulle grava gryta. Nei, da vilde vera fraossing da, sa ho mor. Smørkling etter grauten var ikkje vanleg, men eg tykkjest minnast at me borna fekk det nokså ofte like vel. Non var viktigaste måltidet om dagen, og maten varierete då mykje. Her skal eg rekna opp sumt:

- a. spekesild og poteter kokte med roset på; lutefisk og varme poteter; andre fiskerettar hugsar eg ikkje.
- b. blodkurv og flatbrød (ikkje poteter til);
- c. supandesoppa; brimlefse;
- d. raspekaker med kjøt og fleisk; raspeballar med nyrefeitt i.
- e. røykekjøt og poteter (utan ros) kokt i lag med byggryn i mastingsgryta; Det same, men med både byggryn og erter, og oftast med fleisk, det heitte erter og gryn, medan det fyrre heitte kjøt og grynesupe; morkurv og varme poteter (uruste); sosekjøt (reinskjøt); smalasteik (saueribbe); smalahove; smalaføter; spekekjøt (lår av smale); spekeflesk (lite brukt), spekeflesket vart brukt til supansoppe, til å koka og elles til å skøyta på maten med); steikt spekeflesk (vart oftare brukt); steikt korv, lapskaus, ferskt kalvakjøt.
- f. skyrsope (ein hende gong om sumaren, og då med spikekjøt attåt, og flatbrød); saupgraut og grynagraut (ris) ein hende gong om vinteren.

Til raspekaker og sume kjøtretter hørde det, sodd til, men oftast skulle det vera supe, brimsupe, grynsupe, gryn og ertesupe, sjeldnare ertesupe, mjølkesupe, saupsupe, saftsupe.

7. Heime på Lid hadde ikkje dei ymse dagane i veka sin faste rett til nons. Om sundagen skulle det gjerne alltid vera kjøttrett. Om sundagane var me elles vane å ha risengraut til bisk. Kjøtkaker gløymde eg ovanfor, men det er helst ein nyare rett som er komen i bruk etter at folk fekk seg kjøtkvern (frå 1900 av).
10. Flatbrødet var til bisk, og det var støtt flatbrød attåt nonsmaten.
12. Før brukte dei mykje meir røykekjøtt og flesk og kurv enn no, og lite fisk. Når eg tenkje meg om så kan eg mest ikkje skyna korleis ho mor kunne variera nonsmaten, for det var ho flink til, når det skulle vera så få mål med fisk, kanskje berre ein gong for veka.
13. Smaleribbe, dampkokt på tregrind i gryta er doko av det gildaste.
14. Høns, og fugl i det heile, rekna dei ikkje for etande, eller brukte det i all fall ikkje.

Det som er skildra her, er matskikk og -bruk hos ein vanleg gardamann på Voss kring hundreårsskiftet. Husmenn, ja mange gardafolk også levde på ringare kost enn det er fortalt om her. Brimsupe var såleis ein svært vanleg superett. Smør og kjøtt sparde dei på, det var den vara dei skulle venda, men poteter brukte dei mykje, og mykje graut.

Han Ola i Grønliene hadde ei herming etter ei lausetaus som hadde hyrt seg inn ein stad framme i Kvitlne, ho var noko bleiskjæ i maole: Filk å poto haile haukln. Ei onnor vossaherming: Å ga pao smalaføto haile hausten. Smalaføter var elles ein frami-frå rett når dei var godt stelte og ein visste å fri seg frå klaumakken.

Oslo 28. mars 1951.

Johannes Lid

E.S. Grønsaker brukte folk lite og inkje. Heime hadde me alltid kålrot (me sa kålrabi), og oftast gulerøter og og pastinakk. Dei siste likte me godt, dei kunne stå ute om vinteren. Men mest var det kålrabi som me kokte litt av i kjøtmastingen. Elles hadde me svært ofte turrkokt kålrabi, "turrkokte neper". Då vart dei kokte til alt vatnet var eima bort og nepene vart brune og saftige og det smakte fruktsukker av dei. Me brukte ofte turrkokt nepe på smørklingen. Me hadde òg kålrabi til å selja. Då han far hadde prestekøytinga til Oppsete i 1890-åra, tok han gjerne med seg nokre snedne neper pakka midt inne i høysekken så dei ikkje skulle klaka om vinteren, og dei hadde han god vending på til 10 øre stykket. Stundom dyrka me noko sukkererter og. Frukt var det lite av på Voss, men me fekk eple nede or Sokne (Granvin).