

Emnenr.	24	Fylke:	Hordaland
Tilleggsspørsmål nr.		Herad:	Voss
Emne:	Måltider og mat	Bygdelag:	Kvitli, Palmafossen
Oppskr. av:	Ingebjørg Kinne	Gard:	Kinne
(adresse):	Palmafossen	G.nr. 187	Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Vossingane nytta tidi vel i gamle dagar. Tidleg var dei oppe og seint gjekk dei i seng. Kvinnone hadde lang arbeidsdag året til endes, men for kararne vart det helst i sumarhalvåret at arbeidsdagen vart lang. Ei dugande gjenta skulle kunna spinna ei snelda med veft før ho gjekk i fjøset om morgoen og stelte kyrne. Nokon sjusovar fekk ho kje vera då. Om sumaren var karene på slåtteteigen i 4 tidi eller seinast 5. Matmori i heimen sytte for at folki hennar fekk mat så det vart råd å samla krefter av.

Voss er ei innlandsbygd, frå sjøen eller byen fekk dei ikkje så mykje å liva av. Det dei trong til levemåten avla dei på garden. Men vossekvinnone hadde funne fram til ein rik og skiftande matskikk. Alt hadde dei lært seg til å nytta av eit slaktebeist. Ingen ting vart kasta ikkje eingong smalefötene, eller dei "skredna" som var att når dei hadde smelta tolgi. Desse hadde dei i leverpylsa.

Det som ein vossebonde kjøpte til huset før var sild og salt, og så mange stader ei tunna rug for året. Men då me fekk køyreveg til Sogn og Hardanger, og jarnveg frå Bergen, tok mange av vossingane til med nye matskikkar. Vegen til Sogn vart ferdig i 1860-åri og til Hardanger i 1868. Vossebana vart opna i 1883. No vart

det lettvint for folk både å koma til og frå Voss. Her kom turistar og hotell vart det bygt og butikkar fekk me. No hadde mange vossingar funne veg ut or bygdi før denne tidi. Utferdshugen var stor. Mange reiste til Amerika, dei var flinke til å skriva heimatt. Men så hadde me mange som reiste som handelskarar, sume som hestehandlarar og andre som skreppekarar. Då desse kom heimatt hadde dei lært mykje. Far min reiste som skreppekar ei nokre år før han tok garden i 1868. På ferdene sine i Hardanger hadde han fenge kaffi. Den smakte godt tykte han, difor hadde han kjøpt ei mork med seg heim att. Den kaffien som han hadde drukke var kvit, han visste ikkje at dei hadde havt fløyte i den. For at han skulle få sin kaffi kvit hadde han krit i den.

Åri kring 1900 kan ein vel rekna at her vart skifte på levevisi her på Voss. I desse tider fekk folk seg komfyrar og steikte seg gjærbrød, og då tok kaffien til å verta vanleg drykk i kvar heim. Potetor tok ein og til å dyrka meir av.

Svar på spørsmål- Lista 24.

- 1 I eldre tider åt ein 4 mål i ein vanleg bondeheim på Voss. No har ein og 4 mål til vanleg.
- 2 Det fyrste måltidet som dei åt i eldre tider kallaet dei for førebisk, det var berre når dei var tidleg oppe at dei åt det. Det andre målet var bisken, det åt dei i 7 tidi. So var det dauren kl. 12, så nonsmat kl. 4 og så kveldsmaten straks før dei gjekk til sengs. Mattidene har ein omlag på same tid no som då.
- 3 Nokon større skilnad var det ikkje på måltidene sumar og vinter, einast det at om sumaren var førebisken viss.
- 4 Bakstedeone har nok fenge ekstra matmål, og det får dei no og. No er det vanleg at dei får 6 gonger mat. Ein har eit ordtak frå eldre tider. "7 sengekonor og 2 bakstedeior er likt å stella.

- 5 Hovudmåltidet for dagen var nonsmaten, sovel vinter som sumar.
- 6 Ein hadde 2 gonger varm mat for dagen.
- 7 Måndag, Onsdag og fredag var kalla for sildedagar. Då var det alltid sild til nons.
- 8 Det var same matskikkene både vinter og sumar. Einast i slaktetidi om hausten, då vart det ikkje so lite blodmat dei hadde.
- 9 Kjøt og flesk bruka dei mykje, både kokt og spike. Fisk vart det lite. Flesk kunne det treffa dei åt kvar dag. Dei dagane dei ikkje hadde det til nons, hadde dei det til bisk.
- 10 Flatbrød var på bordet til kvart mål, utan til kvelds. Potetor bruka dei lite.
- 11 Matsetel for ei vika om vinteren.
- Sundag - til bisk: Mjølkesupa, smørkling og turrkokt kålrabi.
 -"- - " daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.
 -"- - " nons: Smalehovud, potetor og surmjølk.
 -"- - " ~~kvelds~~ Soppa (brød i mjølk, søt eller sur)
- Måndag - bisk: Mjølkesupa med fleskebitar i og flatbrød til.
 -"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.
 -"- - nons: Spekesild, flatbrød, potetor og surmjølk.
 -"- -kvelds: Graut og mjølk.
- Tysdag - bisk: Brimsupa m/ smørkling og gamalost.
 -"- -daurs: Graut og mjølk og ein smørkling attpå.
 -"- - nons: Raspekakor kokt i mjølk.
 -"- -kvelds: Graut og mjølk.
- Onsdag - bisk: Kalvedans (hakka innmat av kalv kokt i mjølk).
 -"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.
 -"- - nons: Spekesild, flatbrød, potetor og surmjølk.
 -"- -kvelds: Graut og mjølk.
- Torsdag - bisk: Brimsupa og smørkling m/ gamalost.
 -"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.
 -"- - nons: Smaleføter, potetor og surmjølk.
 -"- -kvelds: Graut og mjølk.

Fredag - bisk: Kalvepylsa og mjølkesupa.

-"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- - nons: Spekesild, flatbrød, poteter og surmjølk.

-"- -kvelds: Graut og mjølk.

Laurdag- bisk: Supandesoppa.

-"- - daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- - nons: Kurv (pylsa) kokt i mjølkesupa.

-"- -kvelds: Rjomekolla og mjølkekaka.

Matsetel for ei vika om sumaren.

Sundag - bisk: Brimsupan, smørkling m/ gamalost.

-"- - daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attåt

-"- - nons: Heilkokt røykt smalebog, bygggrynsupa og flatbrød og poteter.

-"- - kvelds: Graut og mjølk.
med

Måndag - bisk: Brimsupa, kokt flesk i og flatbrød.

-"- - daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- - nons: Spekesild, flatbrød, poteter og surmjølk.

-"- -kvelds: Graut og mjølk.

Tysdag - bisk: Brimsupa, smørkling m/ gamalost.

-"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- - nons: Flesk og ertersupa, flatbrød og poteter.

-"- -kvelds: Graut og mjølk.

Onsdag - bisk: Kokt flesk og røykekjøtt med flatbrød og suppa kokt av mjøl.

-"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- - nons: Spekesild, flatbrød, poteter og surmjølk.

-"- *kvelds: Graut og mjølk.

Torsdag - bisk: Brimsupa, smørkling m/ gamalost.

-"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- - nons: Raspekaka, flesk og pylsa.

-"- -kvelds: Graut og mjølk.

Fredag - bisk: Sågraut (liknar på lapskaus, berre litt poteter, mjøl i staden).

-"- -daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- - nons: Spekesild, flatbrød, poteter og surmjølk.

-"- -kvelds: Graut og mjølk.

Laurdag bisk : Supandesoppa.

-"- daurs: Graut og mjølk m/ smørkling attpå.

-"- nons: Spekeflesk, flatbrød og surmjølk.

-"- kvelds: Skyrsoppa og spikekjøt.

Det vanlege til førebisk var smørkling og surmjølk.

12 Skilnaden på matsetelen no og før 1900 er stor. No er det kaffi og smørbrød til bisk og nons, og middagen er som i byarne. Ein gong i vika kan ein få fersk fisk, fiskebil køyrer rundt i bygdi. På Vossevangen er eit stort fryseri der alle kan leggja inn ferskt kjøt, og dette vert og i stor mun nytta av bøndene. Elles har ein røykt kjøt og flesk og flatbrød på staburet no som før. Til kvelds har ein ofte mjølk the og løyvningar etter middagsmat.

13 Rjomegraut og dravle og krotakling vert rekna som nasjonalmat. I store festar brukar ein denne maten, og så alltid i brudlaup.

14 Skulle eg nemna noko mat som ikkje vert brukt noko større på Voss no så måtte det verta krabbe og hummar. Me har hatt husmorskule og skulekjøken i mange år i bygdi, og der har gjentone fenge lært nye matskikkar.

15 Kosthaldet her i bygdi er no omlag som før krigen.