

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23 Fylke: Nordland
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Ankenes
 Emne: Bordskikk til hverdags Bygdelag: Skjomnes
 Oppskr. av: Einar Mortensen Gard: Bjekklund
 (adresse): Bondeungdomslaget i Narvik G.nr. Br.nr.

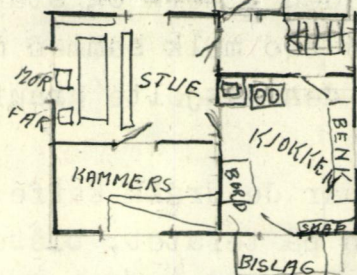
A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Oppskrifta er etter fortelling fra gårdbruker og arbeider Gabriel Johan Larssen, Skjomnes. Han var født 21/1 1876 i Skjomnes. Han er i bygdelaget kalla Johan Larssa. I Johan Larssen sit hjem var det vanlig at de kokte maten på kjøkkenet og spiste den i stua. Det er sansynlig at dette ikke var vanlig, og at de på andre gårder kokte maten og spiste den på kjøkkenet.

1. Stua hjemme hos Johan Larssen så omtrent slik ut



Når de spiste, satt alle ved bordet. Det har ikke vært skikk her at barn måtte stå ved bordet til de ble konfirmert, slik som det var vanlig andre stader både i Ofoten og i Vesterålen (Bø). I stua var det langbord med stoler til far og mor, og skammel eller langbenk til de andre. Husfaren hadde ekstra fin stol.

2. Det har vært, og er alminnelig skikk at alle i huset spiser ved samme bordet. Like til legstlemman (folk som gikk på legd i tre veker på hver gård). Dette var alminnelig skikk på alle gårder i grenda.

3. Alle spiste til samme tid, både vogsne og barn, tjenere og legstlemma'.

4. Det var ingen forskjell på maten, alle fikk av samme gryta.

5. Ingen spiste på kjøkkenet.

6. Fallv. verk (A.R.)

8. Det har ikke vært skikk der i gården at barn stod ved matbordet, undtatt når de leste bordbønn.

9. Husfaren og moren satt på beste plassen. Den hadde ikke noe bestemt navn.

10. I en moderne stue er hedersplassen ikke nøye markert. Det måtte i tilfelle være ved at den skal være indst i rommet.

11. En var aldri så nøye med å være rein når en gikk til bords. Det står i Skriften at fariséerne var så nøye med å vaske hendene før de spiste, men Jesus sa at det som gikk inn i legemet gjorde ingen ondt, men det som gikk ut av legemet gjorde ondt. Alle tok av seg huva før de spiste, enten det var inne i hus, eller ute på marka på arbeid.

12. Johan Larssen kan ikke huske at det har vært brukelig skikk å spise av felles fat eller bolle. Alle hadde hver sin tallerken, melkekopp. Melkekopper var av brendt leire (brunfat). Da Johan var liten, hadde de alle ting av tre, like til tre-sil. Når de åb graut tok de ei skje graut, dyppet den i melk og stakk allt ihop i munnen. De som var små slo melk sammen med grauten på tallerkenen og spiste den avkjølte gæuten sammen med melka.

Alle hadde hver sin kopp når de drakk kaffe. De brukte å slå den varme kaffen på tefatet, blåse på kanten av tefatet og prata litt mens kaffen kaffen kjølna.

13. Johan Larssen kan ikke huske å ha sett at gryta stod på bordet. Fremmede fikk alltid nytt på bordet når de skulle ha mat. Det var alltid så at fremmenfolk fikk det beste. Det kunne jo være enkelte i bygda som var blånisk (snål), og det hadde de da ord på seg for å være og.

14. På skjønnes var det ukjent å legge kokamat mellom flatbrødbiter før en spiste det, men andre steder i Ofoten og i Vesterålen og Lofoten brukte de å lage bette. De la da (omkring 1920) dobbelt flatbrød undst smurte smør på, og la fisk, rogn og poteter imellom, og dobbelt flatbrød øverst. Betten måtte holdes over

talerkenen mens en beit av den, ellers falt mat i fanget. Dette var mest brukt til middags.

Johan Larssen forteller at på Lofoten kokte de fisk, lever og rogn i samme gryte. Når dette var ferdigkokt, satte de gryta på golvet. Så stakk de den ~~#8~~ 4-doble flatbrødleiven langs med kanten av gryta og bløyte den godt i fiskesø og leverfeitt. Når den var bløytt igjennom, tok de den i hande og la lever oppå den. Så rulla de den sammen og åt. Det var god mat. Når man så var ferdig med levra og fettet, satte de gryta på rorbubordet og gikk laus på fisken og poteten.

15. Det var alminnelig skikk å ta en brunsukker-bit i munnen først, og drikke kaffe til.

16. Antakelig har det vært god bordskikk å drikke kaffe av tefatet eller skålen.

17. Mens Johan Larssen var liten, omkring 1885, hadde de ingen gafler. De spiste med junger (kniver). Gaffelen kom vel i bruk på Skjomnes omkring 1887-88.

18. Faren brukte tollekniven ved bordet, moren brukte junge. Da faren var blitt gammel og fri for tenner, brukte han å renske spekesilda i suppa med toll'kniven.

19. Alle i huset hadde hver sin skje. Faren og moren hadde sølvskjeer. De andre hadde tinn- tre- eller hornskjeer. Faren ville ha si skje for seg sjøl. Når han hadde spist, gned han av skjea og satte den i ei revne i veggen. Det kan ikke spesielt tidfestes når de begynte å vaske skjéene her i Ofoten.

20. Omkring 1890-åra kom de første porselenstalerkener til bygda. Før den tid brukte de mest tre-talerkener. Det er kjendt at de for eks. i Gratangen brukte å spise sild på neverbiter, for sa 60- 65 år siden. Han kan ikke huske at de har spist av fellesfat i barndomshjemmet sitt.

21. Til hverdags ble det ikke brukt duk. Til jul og andre høgtider ble det brukt duk. Den brukte de å ha liggende på i heile helga

22. Nu bruker en både voksdruk, hvitskurt bord og linduk, etter som det høver.

10177

23. All maten ble delt ved bordet. Husmora delte maten. Faren fikk først. De kalte det for å skifte maten.

24. Både brødet og pålegg (sovvel) ble delt av husmora på det viset at hun smurte på maten av det de hadde, og lot hver få sin part.

25. Det var som regel nok mat, men det var en regel for hvor mye de voksne skulle ha, og det barn skulle ha. Slik var det i skogen og, og andre steder der de var borte på arbeid. De brukte kok-mat (kokamat) tre ganger daglig. 1/2-voksne skulle ha mindre mat enn voksne som gikk i fullt arbeid. Kvinner fikk som regel mindre enn menn.

26. Barn i 5 - 6 års alderen kunne som regel spise uten hjelp ved bordet. De fikk da maten laget til i ei kovla (matpauten), så mye som de skulle ha, og så spiste de sjøl. De mindste plukket med fingrene, men det gikk godt som regel. De hadde to skags treboller til å ha mat i. Det var koksa og kovla. Koksa var rund uten handtak, og kovla var også rund, men hadde ett kort handtak. Et slikt kjørrel satte de da på bordet. Det tjente til å ha mat i og lignende, slik som fat gjør samme nytta nu.

Det heitte i ett ordtak: Alle Skjom-folket sat i ein reng. Koksa og kovla gjekk rundan omkreng.

27. Det var alminnelig at maten til småbarn ble tygd. Til de mindste barne brukte de tåte. I tåta blei det lagt melkegraut.

28. Nu er det omtrent slutt både med å lese og syngje for maten. Det blei slutt på den skikken når vi (Johan Larssen) blei stor. Det gikk med oss som med de fleste unge. Vi kasta vrak på mye av det beste som foreldra lærte oss. Men han far leste for maten til sin døydan dag. *Jr. 32. NR.*

Under måltidet (29) førte husfaren ordet. De voksne kunne tale litt om ett eller annet, men det var ikke tillatt for barn å snakke mens en spiste. Ikke ett ord var godtatt.

30. Det skulle være alvår og ro ved bordet. Man kalte bordet for Guds Ansikt og måtte respektere det. Det var derfor upassende å le ved matbordet.

31. Det var aldri tale om sang ved bordet. Ikke salmer heller.

32. Alle måtte være ferdige før en gikk fra bordet. Når alle var ferdige med maten måtte barne lese bordbønn, og det skulle alle høre på.

33. Før takke alle for maten når en hadde spist. ~~Små-~~Barn måtte ta foreldra i hande og takke. Nu er det berre "Takk for maten", hvis de har tid til såpass.

34. Hvis en fremmed kom inn under måltidet, sa han: Fred i huset, Guds fred, Segne laje eller bare "fred". Velbekomme eller velbekom var ikke brukt på Skjomnes. Nu er folk begyndt å si: Verssego' eller versågod, når noen takker for maten.

35. En fremmed som kom inn under måltidet måtte vente til alle hadde spist og hadde lest for maten. Da stelte de til mat for gjesten og begyndte å prate med ham.

36. Folk hadde den skikken at ingen måtte gå fra gården uten å få mat. Hverken barn eller voksne måtte gå fra huset fri for traktement, det samme hvor litte de hadde å ta av.

37. En fremmed skulle ha av det beste vi hadde i huset, og den skikken har vel holdt seg fra igjennom tida til nu. Folk gir gjerne fremmede av de beste de har.

38. Kaffekjelen var alltid lett å henge over varmen i gruva, og snar å koke når det kom fremmenfolk. Nu er det så lett vint med elektrisk strøm og gode omner, så en fremmed får som regel nykøkt kaffe.

39. Om vinteren er det slik nu at når det kommer fremmenfolk, får de kaffe på kjøkkenet, for det er det varmt, men om sommeren får de alltid servering på stua. Før var det mindre hus, og de oppholdt seg da i stua slik at den var oppvarma til enhver tid. *Jh. S. RR.*

40. Det er god skikk å la gjesten forsyne seg først at det som settes fram på bordet. Som regel må husfaren eller husmora være sammen med den fremmede. Man vil nødig gå ut og forlate gjesten alene.

41. Hvis gjesten spiste alene i stua, satt gjerne en av husets folk ett stykke ifra i samme rommet. Det var alltid ett eller annet å prate om når det kom fremmenfolk, og

man ville nødig gå ifra en gjest og la ham føle seg så lite estimert. Det er ikke kjendt der jeg (Einar Mortensen) har spurt om det, at husfolket har satt seg med ryggen halvveis vendt til bordet eller gjesten mens den fremmede spiste.

----- 0 -----

Johan Larssen forteller at i 1888 -1890 hadde de en slags suppe de kalte "spøttsuppa", eller "spøttgryn". Det kom av at når de kokte sild-suppe med gryn i, skar de silda helt av i små stykker på tvers. Beinene ble da liggende i under kokinga. Når de så spiste denne suppa, spyttet de bein ut av munnen etter å ha suget av dem. Herav kom navnet spøttgryn. Navnet fikk ~~den~~ i den tida den holdt på å gå av moten.

----- 0 -----

Narvik, den 10. - 1955
Lillian Nordhusen.

10177