

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hemsedal

Emne: Bordskikk til kvardags

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola Rudvin f. 1889

Gard:

(adresse): Hammarstad gt. 12 B⁴

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskriften er etter eiga røynsle.

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

SVAR

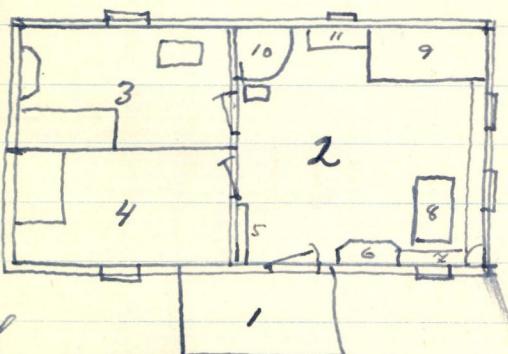
Gamal sed og skikk har vore - og er - i opploysing opp i fjellbygdene. Folk har like etter byskikkane mir og mir. Det gamle, fasle er borle, berre ymse levningar er att. Særlig dei siste 20-30 åra har ein merke det.

Dei opplysningane som her kjem, gjeld mit oppmekke: lida 1900-1920. Endå var det all ikkje så lite av det gamle. Dei fasle skikkane heldt seg endå noko så nær. Men etter at det kom fasle relibilferdsle til bygda, og turistferdsle og den økonomiske oppgangen kom, gjekk det til återsvind av det gamle.

Efter den gamle bygginga måten hadde stonehuset tre rom, forutan "svala" utanfor (sjå risset her attmed):

Gjølv "stugo" og tre klevor. I stova var det pris med omm framfor, lokhylle og matskjær, bord, fasle benker, seng (til sjølvføllet), dragbukk (til barna) hjelle ellers "harr" ("hems").

Her var alt matsnugget, og her var opphaldsrommet døgen lang. - Dersom karfolket ikkje hadde eiga karstove, mykte dei gjerne hammersit til viss mastsall. Det var



Vanlig "stuga":

1. Sval (brislag)
2. Gjølv "stugo".
3. Kammersit sl. kleven.
4. Rasker = kleven
5. "Lok = hylla" (til bader, skåler)
6. "Skapet" (matskjær).
7. "Heggsale" (høgsetel)
8. Stunge-bordet (matsbordet)
9. Seng.
10. Preis (med omm framfor).
11. Dragbukk

det og senge, matbord, skap, kanskje lokkhytte og. Men all høkinga gjorde dei på pisen og ovnen i stova. Særlig kjøken fant det ikkje. Men dei som bygde nytta i min barndom, innretta gjerne raskekleven til kokhus ellers kjøken å kalla.

Så saut det lett seg gjera, et alle ved same bordet og til same tid, både husbonds folk, børna og leuarane (om dei hadde leuarar ellers arbuds folk). Det var ingen rangskilnad, i allfall ikkje til kvardags. (Ved gjestebod i eldre tid var det mest velmyrde sett til bordet først og fekk dei gjøvaste plassene). Tom ovenfor nemnet, mykla kårfolket televen til madrom, dessom dei ikkje hadde kårstove (det sistnemnde var vanligast). Maten var den same for alle.

Ved bordet sat dei etter som det fell seg, men det vanlige var nok at husbonds folket sat i „hæggsæle“, me kalla (høgset). Eg kan ikkje minnest det var skikk at børna sto ved bordet, om det har vore ein sørøren skikk, berer igjennom seið for visst.

Det var ikkje skikk å vaska hundene fyre måltidet, anna emn når ein hadde drive med ureinselig arbud (f. d. jordarbud). Å la av seg luva med ein et, var gammal fast skikk. Det gjorde ein og om ein var ate (i høgen f. d.). Før i tida var det ikkje skikk å la av seg luva inne (om ein f. d. kom som gjest ein stad). Men den skikken kom i bruk etter kvart.

Fri gammalt av et alle or same fadet og drak av same skål ellers kopp. Vassgraut og mjölk var den mest vanlige retten. Då tok kvar sin bede graut i skeia (frå kvar sin kant i fadet), dugga den i mjølka kappan og fórde den så i seg. Samsteds var ein et soll. Tyreb i nyare tid høver har det vorte vanlig med

Tallerk og kopp til kvar man. Kaffi derimot fekk kvar i sin kopp, kan ikkje minnast sans kopp der. Alle drakk os same mjølkfjöld eller ølskåla.

Grautn vart alltid aust opp i (tre)fat, dei sittle aldri gryta på bordet, beller ikkje om det var kjøtmat ("maggjil"). Derivas sitt dei gjorne panna på bordet (d. s. nede stikk flesk).

Tallerk eller asjett var ikkje myhic i bruk, ein griddde seg ofte med å leggja potter og kjøtslykke på flattbrød bilar. (men har ikkje høgri noko sers namn på slike).

Sukkerbilar attak kaffi kom seinare i bruk, berre til framande vart det sett fram sukker (og då kandissukker - "knapp = sukker" el. raffinerte kom siden i bruk). Men å ta ein sukkerbila i munnen og drikke kaffi til, har aldri vore rekna for usikke.

Det var skikk å slå kaffikoppen så full at det rann over i skåla, og når ein hadde drukke skåla tom, slo ein i hanne på ny.

Det fausl gaflar i min oppvekst, men dei vart like mytha. Ein brukte i staden bordkniven. (Bordkniv vart kalla "jongji"). Karane mytha gjerne bolkniven sin, særleg til sukkelyst og spekylefisk.

Skeiene var for det meste av tre (bjørk). Det fausl og hornskuea (besfor min laga somme slike). Vanlegvis vart skeiene vaska. Men det hende og at kvar hadde si eiga skui som dei sliekk vel og slakk i ei veggriве (heilt hornskueer). Dette var mest horn heilt os bruk i min barndom, så vidt eg minnst.

Steinly - "Salikka" var komme i bruk i

i min barndom, men det låg enda at noke gamle bre-tallerkar (diskar) og rakk.

Duk på bordet var ikkje nytta, men ikkje det var vanlig før etter førs verdskrigen.

A esle maten at var det slutt med i min oppvekst. Men i eldre tid, seier det, var det vanlig at husmora delte ut alle suvl.

Borna skulle læra å eta og forsyne seg når dei varit store nok til. Men så lenge dei var små, var dei "mata" av dei eldste (foreldre eller sysken). Og når borna fyrst fekk den manen, ville dei helst at dei vaskane skulle mata dei. Hugsar sjølv at eg gjorde kav fai å verte mata (d. d. når dei galt graut) til eg var bortimot skulegåvanl.

Det var også ein gammal skikk at dei fogg maten til småborna. Dii tykte vel at det lant til så lenge borna ikkje hadde lemer.

Det var gammal folkered å "lesa for maten"
pype og ha måltidet.
(lagt.) V. Derimot var det ingen tradisjon for maten, det er minnest. Det var ikkje sekuva for usimly å praka iller la ved bordet, dersom det ikkje skjedde til overmål. Kan henda har det vore strengare i eldre tid, men eg har ikkje hørt noko visst om det. Det var vanlig at alle sat ved bordet til alle var ferdige. Ein sa ikkje lakk for maten heime hjå seg sjølv, men alltid borte.

Kom ein framand inn under måltidet, helsa han som vanleg. "Signe maten" e. d. har eg ikkje hørt heime. Han varst ikkje heida til bordet saman med dei andre, men om si var, varst dei hell til mot å han etkappa.

Kom det ein framand inn mellom måltidene, var det vanlig at han varst frakkerb med

kaffi og svær brød. Alle tilfeldige gjester skulle bedast til bords, dersom dei gav seg til ei lita stund. Serlig da dersom dei var langfarande. Om gramma svink innom eit snararom, kunne det vera at han gjekk att utan at dei hadde han tilgjeng tilgjeng. Men sedan var illes at alle som kom til garda, skulle trakkerast.

Framande ("fremman=folk") vart bedre til borda åleine. Iusens folk tok ikkje del i mål-sidet. (Slik hadde vorte rekne for kvardagsslag og refint). Helszt skulle den framande bedast inn i kammerset med han et. Men ved bordet i stova gjekk og an.

Det var gamal sed at ein skulle "la sé bérá". Det gjaldt både i gjestebod og når ein miv tilfelleg vart beden til bords. Samtalen fall gjerne nøyd tåltis, når man var sett fram, kaffen kohb og stigen i koppa:

"Ja, no får du séta dé burfat bolé á fárré ein kóyr kaffi!"

"Å nei, é skulle no kji gjera nokon kóftad! Dé va no kji munningi dé!"

"Å dé bli ingen kóftad! Skull é bu. Sét dé no burfat!"

"Men dé hadde kji gøldé på détté. É hadde kji langt gangji."

"Å, du får kji la ré bérá!"

Omlag slik fall orda - og så rusla den framande bortat bordet. Å la seg beda hoyrede med til vanlig erugskap, og dei gamle har haude fast ved denne skikkun til det sist. - Tilslutt kje, og serlig i gjestebod, var det sedan at ein mest skulle verla braga til bords, ein skulle ha dei i frøyligrasen og mest dra dei bortat bordet. Men dette

Kann ikkije eg minnast. Det var berre at dei
bad seg undan med ord.

I prela med ein gjish ved bordet var noko
vanleg, dersom han sat framme i stova. Men
du sette seg ikkije bort til han med dei
sambala. -

Det var sliekk at det skulle seigast mygje
mat fram: gjerne eit short smørstump (om
du iles et av ut mindre), primast eller
kvitost, rjomebrod, spekekjøt og i nyare
tid bakkels. Det skulle vere oppskore
fleire brødskiver ein reed komande kunne
eta, og des atturande av brødet skulle ligge
framme. Sukkerkopp med brunt sukker
(kandis sukker) hoyrde med. Dersom var
kaffifløyta stlege i koppen fyreat. Det var
fyll atopia koppen, og full så han ram
over laust han vera bæ gongen.

Når gjesten var ferdig og gikk fra
bordet, sa han alltid takk for maten:

"Mange takk for mat og kaffi!" - "A,
ikki i takke for!" fekk han til svart.

Og des vart han henda lagt til: "Du burde
ha forsøyt dé!" Iller: "E han ikki den meste
høst på mahn!" - Å ja, é försyute mi
rettigt godt, é, svarta den framande. -

Dersom mindreåriga born kom innom,
kan det vera at dei slundom fekk litt
mat opp i fangst: ein kopp myölk, rjomebrod
og bakkels. Men var dei store nok til det,
vart dei og bedre til bordet.

4823

30-10-50.