

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Skjåk

Emne: Mållider til kvardags

Bygdelag: - -

Oppskr. av: Edvard Gimstad

Gard: Grimstad

(adresse): Lillehammer

G.nr. 42 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja.

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

SVAR

1. Dei sat ved bordet. I alle stugur her var det langt bord.
2. Alle som høyrde huset til, sat ved same bord. Slik er det ennå.
3. Alle sit ved same bord.
4. Alle får same mat.
5. I den seinare tid er somme stuguleygnader omleggd, så det er vorte særskilt kjøken og stugü. Men på gardarn er litevst kjøkenet alltid så stort at dei et der til dagleg. I nye hus for folk som ikkje har gard, -villær- er nok kjøkenet mindre, men der med er det vanleg at dei et på kjøkenet til dagleg.
6. Når det er framandfolk, -gjester-, er det særskilt matsell for desse. I dei gamle stugü om sit dei ved langt bordet. I dei nyare er det i særskilt rom. Huskonden er da gjerne med ved bordet. Husmoren er det helst som reaktar opp.
7. Det var og er vanleg at alle har sin faste plass ved bordet. Før var dette seileg strengt påtalde. Huskonden i "kapsalet", husmoren fremst på benken

frammanfor bordet - nærast hegratet; og andre kvinner ned over beutken. Innanfor bordet, - ved vegg - sat tenestkarer eller - karane, og sønne på garden ned over vidare. Eldresøner kunne nok sitja øst, og tenestkarer lenger ned. Var det handuskarar på garden, slike som kasse var eit heil på garden, sat nærast hegratet.

8. Her kjemmer ein ikkje skikken at kasse sto ved bordet.

9. Der bordet staa på den gamle målen, heiter husbondens plass hegratet.

10. Huidusplassen skal vera ved enden av bordet. Ved feitar og skrive lag kan det vera særskilt ordning av plassane ved bordet, men ikkje etter fast oppskrift.

11. Det var ikkje vanleg at dei vaska hendene før måltidet, mindre dei var særleg reiene etter arbeidet, ~~som ved skilling~~, ~~stakk~~ hegring, jordarbeid o.l. Nå er nok folk meir nøye på stikt, men det er ikkje gjennomført at dei vaskar seg før målen. Det er mykje etter som arbeidet er. Stygge, ureine hender går ikkje falk heil bords med.

Det har alltid vore skikken å ta av seg lue ved bordet. Det kunne hende at småguttar gløymde seg. Men da sa dei voksne at målen kom att i lue. Dei tok lue av gutten og stilte ein matbilde opp i ho, så han fekk sjå det var sant.


12. Til rundt 100-års skiftet var det mest vanleg at alle åt av same fætet (supemat, grønt, grøntverke - alt som kallest skivemat.) Verke var i veskefætet. Når kvar har sin, heiter det verkekopp.

Det har vore - og er - skikken at ein tek

ein grautkote på skeia og dupper ned i
veskekappen så skeia blir fyllt. Samme tek
nok ein sup av veska for kvar grautkote
i staden.

Det er ikkje vanleg at ein slår veska opp i
grautkappen når det er vassgraut (graut av
vass og leggsmjøl). Er det havregraut,
gjer nok mange det slik.

Kappen var nok longe sia i bråk da
kvar fekk ein veskekapp.

13. Gryta var ikkje sett på kordet i eit vanleg
stusstill. Det var ikkje halde for god skikk
(Lat husmor). Skikkepanna derimot var
sett på kordet. Dei hadde panneringar
av ymre slag: No jønn med tre sletter,
ein tre fjöl med skaft: , eller ein
etter ein kunstferdig trelaga panning av
tre. Det var mange smådelar som var smitta
inn i kvarandre, så det til sist var ein
ring av det. Kvarstykke var slikt:



Det var ikkje vanleg at ein skilfeldig gjer
var med ved kordet til kvardags. Han fekk
særskilt oppvarning, og det var duk på
på kordet.

14. Det var skikken, og er det for det meste sanna
at dei lagar seg brøda. Brødet er flabbis.
Dei tok eit stykke, gjerne så stort som ei
handflate, legg søglet på dette og legg eit
liknande stykke over, eller løytt det halve av
og legg over. Med mjøkt brød legg dei søglet
på halve delen av stykket og kveitar den andre
halvdelin over, eller rullar det i hop til ein rull.
Det ein legg på brødet, kallar dei søglet.

Er rugelet smør, blis dette smurt over heile
brødstykket før dei bretter eller rullas i kop.

15. Det er det vanlege å ta sukkerleiteu i minnen
til kaffen.

16. Mange drikk ennå kaffe av skåle. Men det blir
mindre brukt etter kvart. Det er ikkje halde for
god skikk leaget.

17. Gaffelen kom ikkje i bruk til vanlege måltider
jamt over før førti-femti år sia. Ein brukte
kniven og fingrane. Elles var gaffelen i bruk
ved feillege lag og høgtids luge før.

18. Ein må gå lengre attende enn til det nokon
kan hugse nå, til den tid mennene brukte tall-
kniven med hoordet. Det eldste vi som lever nå,
peit om, var noko særskilt laga fallekniven.
Skaffet var gjøstlararbeid med gamle ornamant,
(mest laga i Fåberg) og bladit var lereiare
mot enden. Somme av desse knivane hadde
eit hal i enden av skaffet, så han med ein
særskilt krok kunne festast i knivkeltet. Somme
kniven bar dei da på seg. Kvinnene kunne og
ha slike matknivar. Ved hoordet kunne
dei låne knivar av kvarandre - bruke i kop.

19. Kvar hadde si skei. For var det oftast
treskeier, og det var hveldeit~~et~~ arbeid
å spikke treskeier. Dei var av bjørk
eller asp, stundom utskorne i skaffet,
og med bokstavane eller merket til eigaren.
Det var og skeimassarar som fór i kring
og seldu treskeier. Eg hugsar særskilt ein
som gjekta rundt med treskeier. Desse
var utpynta: blomar innrissa med kniv. På
bakside av skeibladet var ein hane. Dei var
gylent brune av ferniss. Hornskeier - av kuhorn
var og vanlege. Seinar er det berre skeier

av metall. Tylrat var det jønnskeier, fortinna.
Sinnare av aluminium, alpakka. Nei
rustfritt stål. Syloskeier, som det var ein
del av på alle gardar, var beuru bruka til
høglids og i lag.

Skiune- og seinare kviwane - sette karane frå
seg i ei lod på veggen over beordet. Stundom
hadde kvar si lod, stundom ei lod for fleire.
Dei turka skiene i handflaten, sliktte
dei godt, eller strauk dei på albogea for
dei sette dei opp i lod. Kvinnene hadde
ein skulauip til si matambod. Då skiene
tok til å bli varka for kvart måltid 50-60
år sia - hadde dei alle i skulauipen.

20. Det var rundt 100-årsstiftet eller noko før
at det store sømskiftet i matskillet kom
tilt med tallerkenar. Før var det befat til
maten. Og bratallerkenar. Men dei var ikkje
noko større bruka til kvardags. Til kjøtt,
fisk og liku. tok dei eit flat brødstykke i
sladen for tallerk. Maten skar dei da opp på
brødstykket, kvar for seg. Varme paketer var og
med. Kjølet, flesket, fiskun eller kva det var,
vart sett fram i eit fat, som alle feta forsegne
seg av, eller det var rentt rundt. Det var
helst med ei skii eller ein gaffel til å
ta stykkene med. Maten var da skoren opp
i passende stykke. Lengre attende tok dei
stykkene med fingra frå fatet.

21. Borddick var ikkje bruka anna ein med
høgtids og lag. Bordet var kvitkura,
og varka eller turka av for kvart måltid.

22. Mange brukar nå vokoduk til kvardags,
kanskje dei aller fleste. Denne får ligge på
bordet mellom måltida. Ofte er den festa

1) Til slut at dei brødstykket som suglet var lagt på.

Til underkanten av ~~beordret~~^{plata} sa han
 Eigg fætt. Somme brøkar nok måla
 leord, men kvitstun hand til kvardags
 er sakle ikkje i bruk lenger. Det krev
 for mykje arbeid.

23. Dei fyrste vaksdukane kom til med
 eavenstar som for rindst og kjøpte gamle
~~saker~~ for Hagelius. Dei hadde med seg
 korinfarga vaksdukar. Dette var nytt og
 rart, og så fekk dei lytt til seg gamle
 bondikunet mot slike. Det var i 1890-årene.
 Så lenge eg hugsar, fekk alle forsøge
 seg sjelve hjerne kjå oss. (ikring 1890)
 Somme stader var nok maten delt i
 emna (dei lyttte på)

24. Det var helet kjål og flekk þann var på bytt.
 Brød - allis flakbrød - var ikkje lytt
 på her på gardom. Smis og ost var heller
 ikkje lytt på. Ei herme: I Gudbrandsdalen
 legtes dei på kjøtet og let falk eta brød
 som dei vil. I Fyrdalen legtes dei på
 lerødet og let falk eta kjøt som dei vil.

25. Hurmara sto for utdellinga, og ho kunne
 vera romhendt eller knipen etter som hennar
 lag var. Ei herme: Det kom ei ungkyring til
 bygda. Ho var frå ein Storgard på Vågå, og
 der var dei kjende for å vera knipne i matvege.
 Ein melkjefte bygda var såg dette framande kvinn-
 falket og spurde kven detta var. Han fekk vitadeli.
 Da sa han i: "Eg kan skjone ho er frå Vågå, der
 dom har høge bord og låge benker og store
 fat med lide ti, ho er så forbauma langhalda".
 Karar i tungt arbeid f.d. åkerbrøttarar,
 fekk større posjonar. Det kunne og ga for
 seg slik at om nokon f.d. ei kvinne, fekk min

enn ho trengde, kunne ho la ein annan, som trengde meir, få det ho fekk til vaers.

26. Bama kunne vera 5-7 år når dei fekk greie seg sjølne ved bordet. Det er helst mor og far som hjelpe dei små med maten, eller eit eldre søster, etter som det vinn.
27. Eg hugsar det var lagge til små born som ikkje hadde tenner.
28. For var det mange som las for maten. Det var halde for god leordskikk. Stundom gjorde husfaren det, stundom eit av leorna. Vanleg var det at alle la hendene saman og lað sakte kvar for seg, for og etter maten. Vanleg: For maten: Jessu namn. Etter maten i Gu'skje lov og takk for maten. Maten var så mykje for dei gamle at alle skulle syne vörmd ved bordet. Det var ikkje god skikk å ta til for husfaren hadde gjort det. Om nokon tok til å eta utau å leia for maten så dei: han går til malpetet som grisen. Emne er det halde for god skikk å legge hendene saman for maten. Men ikkje med kaffi-kordet. Eg kjemmer ikkje til at det blii less høgt leuge. Nokon bid for dette skiftet kan ikkje fastslåast. Det har vore så utilt på dei yngre gardar. Gamme foreldre vil at borna skal lese god leordskikk og fara sømmelig ved bordet, og det blii dei imprinta.
29. Eg kjemmer ikkje til at det var halde for lakk leordskikk å tala ved bordet. Trest i mot. Det var stusleg ved eit leord der ingen så noko. Og hva var det om husfaren og húsman talar.
30. Det var ikkje bre om nokon lag ved bordet.
31. Å synge ved bordet - til kvardags - var ingen

32. Helst skulle ingen gå frå bordet for alle var ferdige. Eit unntak var det for husmora som skulle med maten.
33. Det er nå mange som seier takk for maten (ikkje til nokon særskilt.) men vanleg er det nok ikkje.
34. Ein framand som kom inn under måltidet, sa: Eigne maten. Det er bruka nå med.
35. Det var ikkje uore skikk å ha den framande vera med ved bordet når han kom inn under måltidet.
36. Ein kjenning som kom, skulle det stillast til mat for. Men ikkje for ukjente.
37. Det var særskilt still for ein tilfeldig gjest. Det er likevel nå. Men nå er det helst kaffe som blir gjeve den framande. Alltid duk på bordet da.
38. Alle kjende som kom eller kjem inn, skal ha traktering, kva tid på dagen det er. Kaffe vanleg. Eller mjølk, med kaker. Kjelen står ikkje ferdig, men med elektrisk kokeplate er det fort å få kaffen ferdig. - Noko nytt er det at så mange sluttar å bruke fløyte i kaffen.
39. Den framande skulle sitje i skingrin. Nokon av husens folk skal helst vera med han. Men ikkje husmora. Han kan og sitje åleine.
40. Ein gjest blir alltid ledden fleire gonger - forsyne seg. Og det er nok beste skikken å la seg ledda.
41. Det er ikkje om å gjera at nokon skal vera ved bordet og halde gjesten med samtale med' han sit ved bordet. Husmora - eller den som steller - slaggar gjerne i klaut og taler med gjesten.

4855