

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

23

Fylke:

Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Kjerringøy

Emne:

Bordskikk til kvardags

Bygdelag:

Os

Oppskr. av:

E. Tidemann

Gard:

Stranda

(adresse):

Kjerringøy.

G.nr. 46

Br.nr. 57

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Mest av eiga røynsle.

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

Eg er fødd i Meløy (Helgeland) 25-3-1883.

SVAR

Det som her vert skrive kjem for det meste til å gjelda skikkane i barneheimen min, Bjerangen i Meløy på Helgeland, grenda og bygda. Noko kjenskap har eg òg til skikkane her i bygda, Kjerringøy, og noko lite til andre bygder her i Nordland. Men som før sagt: det som er frå gammalt er frå heimbygda. Det som høyrer notida til vert mest her frå Kjerringøy.

1. I heimane til den vanlege arbeidaren, bonden og fiskaren, er skikken no som før at alle på garden samlast om det same bordet til matmåla. Bordet var gjerne eit klaffbord. Det hadde to klaffar som kunne bli slått opp og såleis gjort større eller mindre etter som det var mange eller få som skulle vera med i bordlaget. Den tida det var vanleg med gruve (peis) i kjøkenet stod bordet inne i stua og matmåla vart tatt der. No sidan komfyren kom i bruk er kjøkenet blitt til daglegrom, og matmåla vert no tatt der. Stua er meir blitt stasromet.

2. Så langt att i tida eg kan minnst var det vanleg skikk at alle som høyrde til same matlaget åt ved same bordet, husbøndsfolk, ungar og tenarar. Men hjå storkars-folket (Falkberget: Støringssann), slike som presten og handelsmannen, åt gjerne sjølvanfoket i stua og tenarar i kjøkenet eller i bergstua, tenarstua. Men alle åt helst på same tid. Denne skikken har halde seg heilt opp til våre dagar. Men eg trur då at skilnaden mellom husbond og tenar er at å janna seg ut både hjå presten og handelsmannen.

3. Så framt det lot seg gjera så åt alle på same tid både dei i stua og dei i kjøkenet. Der alle skulle eta ved same bord, var dette så sjølv sagt. Slik er det no eg.

4. Den vanlege skikken var, og er, at alle eter av same maten. Men det hende nok at det fanns hushald der dei i stua hadde betre kost enn dei i kjøkenet. Men det var sjeldan og berre på dei aller største handelstadene der det var mange tenarar.

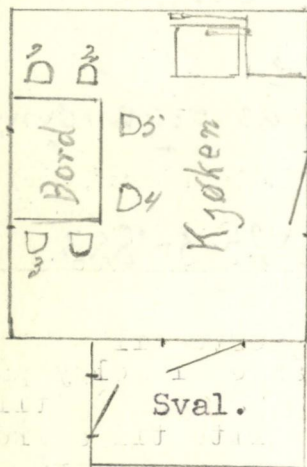
5. Spørsmålet her har eg i grunnen svara på under bolk 1. Brigde i denne skikken kom bed byte av gruva med komfyren.

6. Den vanlege skikken no er at ein til kvardags held matmåla i kjøkenet. Til helg eller høgtid, eller når det er gjestebod kan det bli duka opp i stua. Men alle eter ved same bordet så sant det er høve til det.

7. Alle i huslyden hadde og har framleis sine faste

plassar ved bordet. Denne skikken er inngrodd hjå folket og har halde seg ut gjennom tidene heilt til idag.

8. Det at ungene skulle stå ved bordet er nok kjend her i Nordland. Men det var ikkje vanleg så nokon skikk kan eg ikkje her tala om. No finns det ikkje. Det er kanskje helst omsnutt. Er det så at nokon må stå ved bordet vert det kanskje helt he mör, for på mange stader er det ungene som er herrar heime no for tida.



9. Husbonden sin plass ved bordet vert nemnd høgsetet. Den plassen er innst i stua og innrast ved bordet. Husbonden skal ha sin plass slik at han lett har översyn över heile romet. Andletet skal vera vendt mot döra så han lettvindt ser kven som kjem eller går. På teikninga her er 1 husbonden sin plass, 2 husmora sin plass, 3 plassen for eldste barnet, 4 plassen for hushjelpa, og 5 plassen for mindstebarnet. Det skal ha hjelp både av mörar og hushjelpa.

10. I eit meir moderne hus med serskild daglegstua vert matbordet sett midt i romet, langs etter stua. Der vert då heidersplassen for den bordenden som ligg lengst frå kjøkendöra. Der sit husbonden. Husmora har sin plass for den bordenden som er nærast kjøkendöra. Så kjem næraste plassen på husbonden si høgre sida for den gjevaste gjesten og den nestbeste på hans vinstre side, og såleis nerover langs bordet.

11. Det med å vaske hendene før ein åt har ymsa nokså mykje. Der trur eg at skikken er meir älmen no enn for 40-50 år sidan. I min barndom trur eg ikkje at det var nokon älmen skikk å vaska hendene før matmålet. Kom mannen t.d. frå fiskarbeidet eller veðsjåen og skulle til bords turka han nevarne på buksebaken eller ytre sida av bukselåret og så var reinsenda undagjördt. Kvinna var meir hepen i så måte, ho hadde innersida av forkledet å turka hendene på. No er det heilt önerleis. No vert det bruka vatn og såpe istadenfor forkled og buksebak så mykje at ein gödt kan snakke om skikk.

Det har allstøtt vere skikk at mannfolka tok huva av hövudetfor dei sette seg til bords. Ja, om ein så åt ute i utmarka t.d. i slåtta så tok mannen huva av før han tok til å eta. Det var merke på liten folkeskikk å sitte med huva på medan ein åt det same kvar ein var. For kvinna var det önerleis. Om ho hadde hövuplagg på medan ho åt gjorde det ingenting, men for mannen var det ei skam. Den skikken gjeld den dag idag.

12. I min første barndom, kan eg minnest, åt fleire både graut og suppe av same fatet, for ikkje tale om mjölje, serleg mjölmölje. Men eg var ikkje gamal karen for kvar fekk sin köpp. Graut og suppe vart aust på tallerkenar og grautmjölka i ein kømme, grautmjölkkømmen. Alle desse köppane var av krus. Eg kan ikkje minnest köppar eller tallerkenar av anna enn krus. Men mine besteforeldre snakka om at i deira heimar bruka dei både talerkenar og kömmar av tre, d.v.s. for ikring 100 år sidan.

Graut eter ein på den måten at ein tek skeia halvfull av graut, fører henne til grautmjölkkømmen og fyller henne med mjölke og derifrå til munnen. Å kvelle mjölka på nykoka vassgraut er halde for søl. Ein og annan kan nok halda skeia i eine handa og mjölkeköppen i andre og taka ymist av kvar.

13. Eg har ikkje kjennskap til at nokon sette gryta på bordet og åt av denne. Dei fleste hadde koppar og/eller fat. I min tidlegaste barndom var det sume som hadde skåler av tre til potetkopp på bordet. Men slike rettar som graut og suppe vart aust på tallerkenar til kvar einskild. Ein framand som ved eit høve kom innom medan husfolket sat til bords vart bode rom ved bordet og mat av same sort som ellest var sett fram og på same måten. Ville han ta til takke med det var han hjartans velkomen, ville han ikkje vart ingen sure av den grunn.

14. Det var vanleg skikk å lage bette av kokt kålrabi, av sild og av fersk fisk. Kjøtt var det så lite av at det vart ikkje noko å laga bette av, men sild og fisk var det nøgda av, så av det kunne ein eta så mykje ein ville. Ja, i kokamatvegen var det mange som la hovudtyngda på fisk og sild. Til det vart det eten flatbrød. Men til flatbrød måtte ein ha byggkorn, og det var ikkje kvart år bygget vart nøgent, så mjølmaten måtte mange hege nokså mykje på. Silda vart eten saman med ~~X~~ flatbrød både fersk og salta. Vart nokon fri for potet når det leid ut på sunaren vart det istaden eten spikjesild, flatbrød og syrsuppe til middagsmat. Silda vart tatt or tunna, skylla og vaska og boren heil på bordet. Kvar reinska si sild. Ein stor haug flatbrød stod midt på bordet. Brødleiven var broten i 4 fjerdingstykker. Når silda var reinska ~~XXX~~ vart det tatt eit ekler to fjerdingstykker flatbrød og lagt saman til ein firkant. Sild i høveleg mengde vart lagt på brødet/som så vert lagt saman til ein bette og eten saman med suppa. Mange bruka flatbrød til fersk fisk med lever. Av fiske-såddet var ~~XX~~ laga suppe. No galdt det å spare på brødet så mange tok berre halvparten av eit fjerdingstykke og laga bette av. Først vart det lagt kokt lever på betten, så dugleg med fisk på levra. Brødet vert så broten saman til bette, duppa i leverkønnen for å få mest nøgleg tran med og eten saman med fiskesuppa. Sume kunne kanskje duppe hesta djupt i leverkønnen så når matmålet var over var mange blanke i fjaset, for ikkje all trana kom i nagen. Denne maten vart bruka anten som middagsmat eller kvelds-mat.

Om nokon hadde vore hepne og fått noko større mengde kålrabi (kålrot) vart den ofte bruka saman med flatbrød. Kålrabien vart koka og anten boren på bordet heil eller stappa sund. ~~XXX~~ I siste høve vart han spedd med kjøtt-feitt. Då var han lagt i betten på same måten som fersk-fisken. Men kom kålrabien på bordet heil eller i større stykker måtte ein ha smør attåt. Ein laga då bette av brød, smør og kålrabi på same lag som av brød, lever og fisk. Den køsten vart helst bruka som nensmat.

15. Ingen fann noko åfått til det om einkvan tok sukker-biten i munnen og drakk kaffe til. Men sukkerbiten måtte bli lagt mellom kjaken og jeklane, helst på vinstre side

16. For ein 40-50 år sidan var det god skikk å drikke kaffe av tefatet (skåla), No ser ein det aldri.

17. Ikring hundreårskiftet kom gaffelen i bruk utover byg-dene her opp over Nordland. No er gaffelen kanskje meir bruka enn kniven under matmåla.

18. Eg har ikkje kunna slege fast at det å bruka tallekniven under matmåla var fast skikk nokon stad. Men at ein ~~X~~ eller annan kunne ryka til tollekniven når han vart for mykje plaga med det seige kukjøttet eller spikjesilda det hende nok. Men ellers bruka folket, det eg har frett, bordjonga (bordknivar).

19. Kvar hadde si skei. Anten var ho merkt av eigaren eller han kjende skeia si på ~~XXXXXXXXXXXXXX~~ det serskilte skapet eller svipet i emnet. Mesta alle skeiene var av horn når det ikkje var sølvskei. Dei fleste laga hornskeiene sjølv. Men ellest var det i bygda, eller grenda, personar som var meistrarar i å laga hornskeie. Når bordkniven og skeia ikkje var i bruk låg dei i ei serskiltd korg, skeiekorga. Etter kvart mál vart både skeia og kniven vaska, eller turka av som det vart sagt, og lagt i skeiekorga. Eit og anna undataket kunne nok finnast då som no. Såleis har eg eit minne frå barneåra. Eg vart senda eit ærend til ei stua ut i grenda. Eg kom inn nett i middagsmåltidet og måtte venta til det var slutt. Då la eg merke til at då husbonden var ferdig med etinga turka han av skeia på ølbogen og stakk ho i ei veggessprunga opp for høvedet sitt. Då eg fortalde det heime vart alle reint forferde over slik slurvenskap. Det var først i nittiåra.

20. Det er ingen av dei nolvande som kan minnest anna enn steintyttallerkenar. Men ein og annan har høyrd om at sume gamle bruka tallerkenar av tinn og blekk, og skulle det vera ein større kopp vart det bruka treg (trau) av bjerk. Men først når steintyget kom ålment i bruk gjekk ein over frå fellesfat til einskildkoppar, både til graut, grautmjolk og suppe.

21. Bordduk vart ikkje bruka anna enn til høgtid og til gjestebod, aldri til kvardags. No brukar dei fleste voksduk på bordet til kvardags og duk av ty til høgtid og til gjestebod. Men sjølvsagt er her endå heimar som ikkje har råd til å bruka duk på bordet til kvardags. Det er helst etter 1914 at bordduken er komen i bruk meir ålment. Dei som brukar voksduk på bordet til kvardags lar han ligge på bordet og mellom matmåla. Men dei har då helst to dukar, ein ~~XXX~~ gamal til kvardags og ein nyare til helgebruk.

22. Det fleste brukar bord som er måla. Sandskuring av golv og matbord er det så langt eg veit slutt med. Men eg minnest skikken frå barneåra.

23. I den tidlegaste barndomen min var det skikk at husmora skifta maten til ungene og tenararne, men aldri til husbonden. Det som vart skifta var helst suppet, smør, ost og kjøtt, flatbrød og stomp. Fisk, silde og potet vart ikkje skifta. Når husmora skifta fekk drengen og tausa først så kom turen til ungene. Regelen var nok at han som arbeidde skulle ha først, så dei som berre spella seg. Dei hadde òg ei oppdragande meining: Ungane skulle læra seg til å venta, og læra seg til å vera nøgde med det slik dei vaksne laga det til for dei. Det vart difor ofte sagt: Du får læra deg til å venta.

25. Det var så greidd at den som arbeidde tungt måtte ha meir mat. Såleis måtte ein mann ha meir enn ei kvinne og ein vaksen meir enn ein unge. Men dei var òg merksame på at ein som både vaks og arbeidde måtte ha meir mat enn eit eldre eller gammalt menneske. No er det slutt med å skifte maten. No får kvar eta det han vil.

26. Å gjeva noko klårt bilete av dei tilhøva desse spursmåla krinsar om er uråd, for alle barne utviklar seg ikkje like fort eller på same måten. Det normale barnet tek til å hjelpa seg sjølv i tårsalderen, men er ikkje heilt sjølvhjelpne før i fem-seks års alderen. Kven barnet får hjelp av kjem mykje ann på om barnet er einebarn eller om det er det 7. eller det 8. barnet i kullet. Einebarnet

får sjølvsagt hjelpa frå mor. Men er barneflokket stor tek mor seg av minstebarnet medan dei andre hjelper kvarandre såleis at den eldre yter stønad til den yngre. Far har som oftast lita tid til dei heimlege syslene då han anten er ute i skog og mark eller på sjøen etter næring til seg og sine.

27. Det hende nok i sume heimar at far eller mor tygde maten til vesleguten eller gjenta. Men eg trur ikkje det gjekk før seg i så stor mun at eg kan seia det var vanleg skikk. No trur eg det er heilt slutt med det.

28. I min barndom var det skikk å lesa bøner både før og etter maten. Men det var ungane som skulle greida med høgtlesinga. Dei vaksne neste hendene saman og leste bønene stilt kvar for seg, difor om det var berre vaksne til bords var det inga høgtlesking. Men det å lesa før maten var så inngrodd i folkemeininga at det var halde før uskikk og uoppdragent ikkje å gjera det. Og endå er ikkje den gloa sløkna. Skikken held seg helst i heimar med barn. Å syngja før maten var ikkje kvardagsskikk. Men når det skulle vera retteleg høgtid, som første og andre dag jøl og i gjestebod som gravøl og bryllaup vart det sunge både før og etter maten. Den skikken held seg her i bygda endå. - I heimar der barna leser høgt før maten vert det ikkje gjort nokon skilnad om det er ein framand med i bordlaget.

Når det er spursmål om bordlesnad kan eg ikkje lata vera å ta med nokre døme på dei bønene som var mest i bruk i min barndom. Det vart ikkje bruka same bønene etter maten som før maten. Var det fleire barn som kunne lesa eldstebarnet den lengste bønna og den yngste den kortaste. Såleis las den eldste før maten: I Jesu navn går vi til bords, får oss mat på Herrens ord, Gud til ære, oss til gavn, så får vi mat i Jesu navn. Ammen.

Den neste las: Velsign oss Gud Fader, velsign oss Gud Sønn, velsign oss Gud den Hellig And. Ammen.

Men minstebarnet las: Mat i Jesu navn ammen.

Etter maten las den eldste: I Jesu navn så har vi ædt, av Herrens gaver er vi mett. Herre Gud gi oss derav nøtte og gagn at vi kunne love og prise ditt Hellige navn ammen.

Den neste las: Gud skje lov ~~XX~~ evindeligg for daglig brød så rundelig, for dine gaver alle sammen. Gud måtte (spise) min sjæl i Himmerik ammen. Her bruka sume ordet spise istadehfor måtte. Meininga vart jo noko rar. Men det tenkte ikkje ungane på. Minstebarnet las til slutt: Takk søte Herre Jesu for maten ammen.

Det var jo slik at alt gudsord måtte vera på dansk, så og borbønene. Men ved dagleg bruk vart dei noko slipa og iblanda med grendemålet.

Desse borbønene har eg ikkje høyrd no til dags. Dei som no vert bruka er oftast henta frå salmeboka.

29. Før var skikken den at ein ikkje skulle snakke ved bordet medan ein åt og slett ikkje barna. ~~K~~ Kom ein unge til å synda mot denne skikken vart det straks varskudd: No skåX du lat maten stopp hollet. NoX er ein meir fri og praten kan ofte gå nokså kvikt.

30. Ein måtte ikkje le ved bordet. Dra på smilebandet kunne gå ann, men ingen måtte le høgt. Noko ordtak om det har eg ikkje funne.

31. Å syngje samstundes med ein åt var i høg grad usømeleg. Det var berre tullutte folk som det gjorde. Difor heitte det: Det første mannen merkte at kjerringa var tullut, var at ho song medan ho åt. Det synet held seg den dag i dag.

32. Var det meir enn ein ved bordet måtte han, eller dei, venta til alle hadde ete. Det måtte vera berðskikk. Og det synet held seg òg. Alle skal vera ferdige med maten og gå samstundes frå bordet

33. Når alle hadde ete og berðbønne var lesne gjekk borna og tok far og mor i handa og sa: Takk for maten. Når så det var undagjort kunne husbonden gje husmora ein smellkyss og seia: Takk for maten. Dette siste er nok meir sjeldsynt i netida

34. Kom ein framand inn medan husfolket sat til berðs, sa han først: God dag, og såz anten velsigne maten, eller sign maten, eller velbekomme, signe spisen eller velbekomme spisen. Den skikken held seg endå, men helsinga er kanskje stutta noko av så òg heiter det nest: Velbekomme eller: sign maten.

35. Det var sjeldan før i tida at den framande vart beæd til berðs og eta ilag med husfolket om han kom i matmålet. Han skulle nok få mat, men noko betre kost enn kvardagsmaten. Det kunne jo henda at husfolket åt spikjesild og flatbrød eller heinkorngraut og sjørnjolk og det var ikkje framandmat. Den framande skulle ha kaffe og finstomp eller fil og rugbrød (flatbrød baka av rug). Òg er folket kome så langt fram i matvegen at dei kan beda ein tilfeldig gjest eta med av kvardagskosten. Traktering skal han ha, før endå lever den nordlandske gjestevenskapen. Og Gud skje lov for det!

36. Ja, ein framand som kom, anten det var under måltidet eller mellom, skulle ha mat. Den skikken held seg endå. Den framande skal helst ha noko betre kost enn kvardagsmaten, noko av det beste huset eig. Han skulle - og skal ha godmat.

38. Nei, så stor var ikkje gjestevenskapen likevel at kafebordet stod dekt døgne rundt, og det gjer det heller ikkje òg. Tilhøva i Nordland har vere slike, og er det framleis på mange stader endå - at dei kunne, òg frå granne til granne eller frå grenå til grenå. Busetnaden var grisen, og oftast måtte ein i båtX skulle ein frå eine grenda til hi. Og det var ikkje kvar dag veret var slik at fjorden eller sundet var farande før eit einiskildmenne, ja, òg om ein så var sjølvannan. Men når einkvan kom var kaffekjelen lett å finna, og slik er det endå. Berre prøv!

39. Som det her er nemnd framand var det slik før at huslyden budde i stua så langt ut i tida som det var skikk å ha gruve i kjøkenet. I den tida var kjøkengolv og berre steinlagt. Då budde husfolket i stua og åt der. Kom ein gjest fekk han sjølvsagt traktementet der, og mest alltid var han åleine ved bordet. Var husfaren heime og han hadde tid sat han inne og prata med gjesten medan han åt. Hadde ikkje husfaren tid var det husmora som stod for praten, varta opp ved bordet og baud fram av det som på bordet stod. No sidan kjøkenet har vorte daglegrom kan det nok henda at ein kjend gjest vert boden traktering ved kjøkenbordet. Men er det ein meir sjeldsynt gjeste, eller ein som skal visast sers vurdnad vert han beden inn i stua og sessa ved bordet der. Er husfaren tilstade og har klæde til det, eller det er til han at gjesten har ærend, vert husfaren sessa ved bordet han òg. Men ellest vert gjesten åleine ved bordet. Det er mykje sjeldan at husmora tek seg tid til slikt tidtrøyte mellom matmåla.

40. Ein gjest skal eta minst nøgleg. Ingen må eta seg til skam. Det gjer han om han karar til seg mest nøgleg. Men husmora, eller ho som vartar opp ved bordet, skal bjoda gjesten og gjerne tvinge han til å eta, og drikka. Gjesten skal låte vel over kor mykje han har tatt til seg, og verten skal syte over kor lite gjesten vann på. Det er i notida halde for god skikk.

41. Dersom ein gjest vert sessa ved kjøkkenbordet går husmora der i sitt daglege yrke og pratar med gjesten av hjartans hug utan å ta nokon serskild plass. Vert gjesten beden inn i stua vert han ofte sittjande åleine før husmora har sitt arbeid i kjøkenet. Tek ho seg fritt frå arbeidet der kan ho sette seg på ein stol inne i stua, men noko frå bordet halvt vendt mot gjesten. Er husfaren tilstade tek han gjerne denne plassen om han då ikkje skal sittja ved bordet ilag med gjesten. Ein gjest skal bli synt venskap, og verten skal syne si glede over at gjesten kom og gjeva honom av det beste han har, av mat, av drykk og av godhug.

Kjerringøy i november 1950.

K. Tidemann

4908

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

