

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Sør Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: <sup>Lemoik</sup> Selbekken

Emne: Bygdeskikk til hverdags

Bygdelag: "

Oppskr. av: Hak Selbok

Gard: Selbekken

(adresse): Selbekken

G.nr. 89 Br.nr. 2.3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

(76 år Kårmann)

## SVAR

For 60-70 år tilbake var det så små kjøkkenrom at en ikke vanlig laget mat og spiste i samme rummet. Nå tildags er det oftest så store kjøkkenrom at en både lager og spiser maten der.

En satt ved bordet — som regel langbordet — til alle måltider.

Ofte hørte man satt ved samme bord. Dette er enda almindelig her i bygda.

Alle husets folk spiser på samme tid på kjøkkenet og det er ingen forskyld på tid og sted for hus — kondsfolk og de andre folkene.

Det er heller ingen forskyld på maten, både huskondsfolket og tjener, eller dagliere spiser samme mat.

Det er dog som regel litt bedre mat på bordet når en har flere leifolk i arbeid.

De fleste hus har både kjøkken og stue; men familien spiser på kjøkkenet til daglig. (hverdags.)

Som regel spiser en i stuesen  
når det er fremmedfolk på besøk, og  
også på de sjønse høytidsdager.  
Både husbondefolket og tjenerne spiser  
også da på samme sted.

Når det er fremmedfolk ved bordet  
er deres plass ved øverste bordenden  
— høysidet — ellers sat husbondefolket  
der og barna og tjenerne lenger nedover  
bordet.

En ved ikke om den skikken at  
barna måtte stå ved bordet å spise.

Nå for tiden blir husbondefolkets  
plass ved bordet sjelden bemerkt for  
høysidet eller likt, og plasser er  
ikke markert på annen måte  
enn at det er den bordenden som  
er lengst opppe fra inngangsdøren.

I en moderne innrettet stue er  
det, iallfall ved store selskaps, f. eks.  
bryllupp, begravelse o. l. brukelig  
at hedersplassen er på midten  
av langbordet som da står  
langs veggene.

Før var ~~var~~ en ikke så nøie  
med å vaske hendene før en  
gikk tilbords. Det er nu omtrent  
en manns alder siden en begynner  
å legge mere vekt på det.  
Hannfolk brukte å ta av seg hua  
ved bordet, og den skikk har vort  
fra gammel tid.

Jantil for ca. 50-60 år tilbake  
spiste alle — eller iallfall flere

av samme fatet f. eks. grøt, suppe og annen mat hvortil en brukte skjue. En sluttet med dette først på 1900 årene. Det var også felles melkkopp til grøten inntil den tid. De gamle grøtkopper var dreiede trefat. Til fiskerlag var de såpass store at det blev nokk til 6-8 mann. Disse kalltes „fiskerlealjer“. Til melkkopper bruktes dreiede frostskåler - senere grovkrusskåler. - For omkring 40 år tilbake fikk hver sin melkkopp som da var av kerus eller stentøi. Det var nokk for mest brukelig at en tok en tugg grøt (grøtbetta) i skeia og duppel den i melkkoppen når en spiste. Nå drikker de fleste folk melken direkte av kopperen og det er ikke mange som heller melken på grøttallerkenen. Det var først omkring da kaffedrikkingen begynte eller litt senere - at folk fikk hver sin drikkekopp og det var som oftest samme slags kopp både til melken og til kaffen.

På somme steder satte en både grøten og stekepannen direkte på bordet. Ummulaget var da en plate av tre eller en pannering som var laget av små trestykker knyttet sammen til en rund ring for at varmen eller sot <sup>ikke</sup> kunne skade bordplaten.

I den siste mannsalder serveres varm mat på fat eller stekerbrett.

Før i tiden brukte en å legge sild, fiske kjøttmat o. l. mellom fladbrødstykkene når en spiste.

Dette kalles "å gjøre seg letta". En lagde da en fladbrødstykke nederst og saltmadstykkene og potetskivene i midten og et fladbrødstykke øverst. Disse måltider blev som regel laget til middag og kveldsmat.

Det blir vist ansett som god bordstikk å ta sukkerbiten i munnen og drikke kaffe til.

De fleste folk drikker kaffen av koppen og ikke av skålen - fatet -.

Til hverdags kom gaffelen i bruk for ca. 30 år siden - ved selstaker noget tidligere, men alle eldre folk husker godt at en spiste uten gaffel og somme gjør det enda.

Det var bare enkelte av mennene som brukte tollekniven sin ved bordet, og kvinne brukte alltid matkniver med ben - eller hestkaff.

Før i tiden hadde hver sin stje og de var merket med bokstaver eller navn. Somme steder blev både stje og kniv satt i en sprekk i veggen bak eierens sitteplass ved bordet. Ellers blev de oppbevart i bordskuffen eller i en liten kurv.

De første skjere var laget av tre, senere av horn og sist av metall - blik, aluminium, solv o.l.

Det er fortalt at en for lange siden bare tørket skje og kniv på et kleptagg men en minnes nu ikke annet enn at skje og kniv blev vasket.

En begynte å bruke porselens eller stentøytallerkener for 60-70 år tilbake. For den tid hadde en tallerkener av tre både runde dreiede og flate av bordplatter. For 50-60 år siden gik en over fra fellestak til bruk av dypte tallerkener, f.eks. til gravh, suppe, o.l.

For brukte en ikke bordduk til haerdage nå er det brukelig og det begynte for 30-40 år tilbake. Bordduken ligger som regel på bordet også mellom måltidene. Dengang det ikke var hverken maling eller dyp på bordet, blev det kaitstrukt med sand. Nå har bordet enten maling eller voksduk som vaskes.

Intil for 60-70 år siden delte husmora ut mat til alle folkene. Dette kalles å skiffe maten. Pletkefølgen var det vist ikke så nøie med. Nå er det brukelig at enhver kan for- sige sig selv og ta hva han vil av den maten som er servert på bordet.

De matsorter som husmora delte ut var helst opemurt smørbrød (lompe, ovanbrød o.l.). Også kjøttmat blev tildels delt ut i porsjoner til hver enkelt.

Forsjonesnes støvelse skulle variere  
 efter et rimelig skjøn. Slæmme  
 og store gutter skulle ha mere  
 enn kvinner og barn.

Når vanlig utveikledde barn er i  
 6-7 års alder kan de i almindelig-  
 hed spise uten hjelp ved bordet,  
 og de får da forsjone sig selv. Før  
 de blir så gamle er det helst mor  
 eller eldre søsken som hjelper  
 dem. For 60-70 år tilbake var  
 det almindelig<sup>brukt</sup> at en tygde mat til  
 småbarn. Siden er det slutt  
 med dette.

At lese eller syngje før og etter  
 maten er nok ikke så almindelig  
 nu som før. I de fleste heimer  
 Leser en av barna bordbønnen høit  
 og nogen andre lede stille bøn.  
 Men det er derovre mange voksne  
 folk som ikke engang folder hendene  
 når de slutter måltidet. Det er  
 litt om senn gått tilbake med  
 denne skikken. I husstamm med  
 barn er det mere brukt å lede bord-  
 bøn høit emder hvor det er bare voksne.  
 En gjør ikke noen sordig forstejel når  
 den kommer fremmede.

Blant de mest alvorlige folk var det  
 før på mange steder ikke sømmelig  
 å snakke mens en spiste. Nå er  
 det almindelig at folk snakker iinner  
 måltidet og skylden er det at noen  
 ventur på at huskonden skal føre ordet.

Det er mest barn og ungdom som  
siger ifra og foreldrene bør være lydige.

Det var for ansett for upassende  
å le ved bordet. Nå er dette kjedet opphevet.

Hå siynge ved bordet har vært  
holdt for en uskikk. Det har vært  
et ordtak at den som sang ved  
måltidet feilte skurvet kjerring (kall)

Nogen streng regel var det ikke at  
en måtte vente inntil alle var ferdige  
for en gikk fra bordet; men når det  
ikke var noget særlig som hastet for  
nogen, så brukte en å vente til alle var  
ferdige.

Til hverdags er det ikke vanlig at en  
sier takk for maten når det er bare  
hüsets folk tilbords.

Når en fremmed tilfeldigvis kommer inn ~~inn~~  
mens en spiste var det god skikk at en  
led ~~at en da~~ ham spise med,  
iallfall hvis han hadde vært en stund  
innoveris.

Når en fremmed tilfeldigvis kom inn  
innen måltidet var og er det brukelig  
at denne siger "Sigr maten", eller  
"vill bekom maten". Riktig  
være naboer, blev mere skjeldene  
kjent tilbords om de kom innom  
i et erind mens en spiste.

Når fremmede som er kjent og  
som har reist langt kommer tilgards  
mellom matbedene, da blir det alltid  
stelt mat til dem.

Tilfeldige gjester skulle som regel  
ha ekstra trakterement.

4111 8  
men hvis en hadde god hverdagsmat  
for hånden kunne også den gå an.  
Dette er både før og nå omtrent på  
samme måten.

Det er noget forskjellig med alltid en  
kopp kaffe til dem som kommer innom.  
I somme hus har en kjelert på hele  
dagen. Andre steder setter en på kjelen  
når en får se den som kommer.  
Før og nå er omtrent på det samme.

Oftest lar mann en fremmed gjest  
spise på kjøkkenet sammen med familien.  
Hvis det er virkelig storke, plasseres han  
i stuen og skal helst ikke være  
allene. Husefaren eller husmoren skal  
hvis de har anledning dertil spise  
sammen med ham.

Før i tiden var det god skikk å  
la sig nå til å spise når en var gjest.  
Nå er det omtrent slutt på den skikken.

Hvis en lar gjesten sitte allene å  
spise er det god skikk at en av husets  
folk er tilstede i stuen og tilsvarer  
gjesten selvom han ikke deltar i måltidet.  
Hvis det er virkelig fremmedfolk plasserer  
en sig da helst et stykke fra bordet  
og halvveis med ryggen til. Er det  
nære slektninger setter en sig nærmere  
intil og da helst ansikt til ansikt  
imod gjesten.

4917

Lensveit 9<sup>o</sup> novbr. 1950

Isak Selbok.