

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bjerkreim

Emne: Bordskinn til hverdags

Bygdelag: Fure bygdi

Oppskr. av: J. Austrundal

Gard: Austrundal

(adresse): Vikeså

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

Gjeng one so langt attende i tid som innlag til midten av 1800 tallet, so langt attende reknar one ^{at} det i bygdi var heilt ut naturalhushald og gammalt sed og skikk rådde grünnen, so vil ein finna at mange og delvis store innskifte ^{her} gjenge fyre seg, og gang på gang skipa det tilvande frå den hø og til idag.

Slüsene for 100 år sidan var ommeleis bygde og innreidde, soleis fannst det då ikkje nokon kjökken, som det var røo å eta i. Alle kjökkenar var nokso kaldt dei hadde stein eller hellegolv og kokeinrettingen var ei stor opi grüva, der qusta hek i ein skjering, eller og stao på ein sokalla brannfot. Kjökkenarne då likna mykje på eit sokalla bryggerhus.

Stova var det einaste romet i huset som vart oppværmø med ein orn. I denne tid var ornene ein sokalla "bileggjar" då han stao med fyrpiningen ut gjennom brannruven slik at dei fyra frå grüva i kjökkenet.

På det lio selangt som i 1870-80 åri
 tok det til å koma emnar til hygdi,
 og desse var slik at dei hadde dør inn
 til fyromet, og dessutan var dei laga slik
 at det gjekk å koka 2 gryter sam-
 stundes. No var det eit fidsrom då den
 meste maten vart koka i stova og her
 vart maten og eten.

Denne ordningen vart ikkje lang
 liv laga for innlag ved hundradårs skiftet
 for kokekonfyren til å koma til hygdi.
 Frå fyrst av vart desse konfyrene
 sette i den opne gruva, men dette varte
 ikkje lenge, no reiv dei den gamle
 skorsteinen og gruva vekk og mūrde ei
 smal "loddpipe" istaden. Det vart graven
 Kjellars under Kjøkkenen og oppsett vaske-
 konfyren til baksehelle og større gryter der.
 No künde dei leggja begalv i kjøkken
 og stella denne til, so det vart eit varmt
 rom. No flutte heile matstellet til kjøken
 og det vanlege vart so, at til kvardags
 et hüsels folk her.

Dette vesle historiske utsynet tykk
 eg det var naudsynt å gjera, som bakgrunn
 både for dette og neste emne.

1. Det var store langbord i alle stovor
 med benkjer på sidorne og her vart
 maten eten for 100 år attunde og frametter.
2. Ja. Ja.
3. Alle hüsets folk åt samstundes i
 stova og sidan i kjøkkenet
4. Heile hüslyden et same maten.

5. Det er det vanlege. nofortidi.

6. Når det er gjester tilstades, eller det er ei eller annor höglis. Skile húslydan et du same mat og ved same bord. Same húslydar et og til kvardags i daglegstova.

7. I eldre tid då dei åt ved langbordet inne i stova, hadde dei upse anedlener av húslydan nisse plasser med bordet.

På glasbenken i øvre enden av bordet "högsete" hadde húsband plassen sin. På ämbenk hadde karfolki sin plass, og på framside av bordet på forseete var kvinnorne sin plass. Kona sat ävst på forseete, altså overast mannen.

8. Denne skikken er utkjemt. Det kunde nok henda av og til at born sto og åt, men det var og er ingen regel.

9. I nyare tid hlot dette på å koma heilt vekk.

10. Maken slik heidersplass finnst ikkje lenger.

11. Det spørst kva arbeid dei drein med. Mannfolk hev altio, både fyrr og no, leke av seg hatten eller hiva når dei gjeng tilbords.

12. Når dei i eldre tid åt graut og mjölk hadde dei altio kvar si skål med mjölk. Grauten var i eit fat. Med kvar si skål tok dei so til seg graut og lagde oppi mjölkeskali. Same åt og graut slik dei tok ein höveleg stor grautklatt og åt denne opp og so tok mjölk til. Når det vort kjøtt med suppe til, so

vart sùppa sett fram på bordet i eit fat. Dei åt so sùppa av dette fatet med kvar si skei.

13. Det hev aldri vore skikk å setja gryta på bordet, d. v. s. setja fram maten på bordet i gryta. Varm mat vart sett fram på bordet ùppåst i skåvara, dentids fat. Frå gammalt av og heller ìnnje av, vort det gjordt nokon ekstra tilstelling når "tilfeldige fremmede" vort sett tilbords saman med huslyden.

14. I eldre tider når dei åt kjøt med sùppe, eller dei åt ein fiskerett, so laga dei altio bete (dialekt bede). Dei tok ein flatbrømsle og lagde ein høveleg del småskore kjøt, eller fisk, på denne og so nokopoteter, so lagde dei ein brømsle ovanpå dette, so beit dei av heten. Å laga bete var ìnnje ìbrùk fyrr gaffelen vart alment nytta. No er betelaging soasegga avlagt.

15. Dette vort ìnnje rekna for nokon bordsnikk. Kvar nyttar sukkeret til kaffien heilt ut etter eige tykke.

16. I den fyrste tidi åt kaffien vart det mykje drùkke av "skålen", seerleg for å kjøla kaffien av. No er det ingens som nyt kaffi på denne måten.

17. Talerkar og gaffelen kom ìnnje alment ìbrùk fyrr mat slùtten av 1800 talet. Då hadde det gjenge ìnslag 100 år sidan desse tingi vart tekne alment ìbrùk hjå "storfolket" i dei nordiske land.

18. Yngen veit av anna emn at det altio hev vore heimalaga bordknivar til brùk ved matmåli. Mennerne kùnd

Såktens nytta slirekniven, særleg når kjøtet var seigt å skjera og bordkniven ikkje beit, men dette var ikkje det vanlege.

19. Kvar hadde si skei, og kvar kjende si skei? Skeierne var laga av be eller horn, og når dei ikkje var i bruk vart dei vanleggt lagde i ei bordskuffa. Til høgtid brukta dei sylersskeier. Ingen gardmann var so arm at han ikkje åtte nokre skeier av sylv. Skeier som avløyste be og hornskeierne var av fortinna jarn. Seinare kom aluminiumskeier i bruk. No er skeierne av ymse slags metal. Mormor var född i 1818 og ho hadde aldri vist av at ikkje skeierne vart vaska

20. Steinbytalerkenner vart, som fyrr fortalt ikkje brukte i bruk fyrr i slutten av 1800 talet. Kva ein hadde fyrr? ja ein hadde svarva beskåler.

21. Fra gammalt av vart det ikkje brukt duk til kvardags? ^{anden. Kvitskura boro} Seinare er det mykje vanleggt å bruke vaksduk, eller auala bordplata.

22. Fell hurt.

23. Å svare på dette spørsmålet med få ord, er ikkje liketil, då det er so mange variasjonar. Det var fleire slags mat som vart utdelt, men ikkje slik, at dette fær du og ikkje aneis. Nelling vart soleis ausa upp i skåler til kvar, likeins skilt, d. v. s. dravle, men det var jammast at so mykje i gryta, at dei som bring aneis fekk dette. Fladbrot var oftast utlegt til kvar, men ikkje slik: "dette skal du greida deg med". Ein vanleg nounsmat i eldre tid um laurdagen var "Kirnebede". Dette

+ Dette gjeld i gammal tid.

var flødebrød påsmurt smør og laget saman i ein kvartleins storleik. Slik ein kinnebede vart utlagt til Mar ein skild, men vilde sume kva aneis brød låg dette på bordet og vedkomande laut de smyrja på smøret sjølv. A dela ut maten.

24. Dette er svara på.

25. Dette fell og hurt, men det er sjølvsagt at små og store ikkje fekk likemykje mat utdelt.

26. Spørsmål i under dette nummeret er det vant å gjeva noko konkret svar på. Born er so ulike, foreldre likeins, se og skinn i dei ymse hushydar varierar.

Skal one prøva å gjeva lit svar på fyrste spørsmålet, so hús eg one feer segja²⁻³ er.

Og hev borni fyrst leke til å eta sjølvsending so varer det ikkje so svært lenge fyrr dei og forsyner seg sjølv. Det er no fyrst og framst morisom hjelper og retleider med bordet, men mor hev oftast nokon mindre å hava tilsyn med, so både far og eldre syskin, dersom det er nokon, feer nok ha auge med seg og hjelpa når det trengst.

27. Nei, "almindelig brún" var det ikkje, men det hev sagtens fyrekome.

28. Når folk heribygdi set seg tilbords, so hev dei fin bordskinn. Det vanlege er at ingen klegg inn i maten med det same dei hev sett seg; dei sit roleg ei liti stund, so dei som vil kamm beda ei bordbøn, so segjer gjerne húsaren "versogod", og måltidet tek til. I hushydar der dei er særleg religiöse segjer gjerne eit av borni høgt fram ei bordbøn. Er det ikkje born^{so} hev det húsaren

eller húsmoni som les. ^{Alto ikkje den} Denne ^{scarprega religiös} bordskinken er gammal, og one kann godt segja, at skinken er anerkleeg lik i dag som for mamms-aldrar sidan. Det er ingen brigde i skinken um det er framannfolk med tilbords.

29. Me kjenner ingen bordskinn som forbyr folk å snakke med einannan medan dei et, slik har det vore, og slik er det. Men bordskinken ^{krev} sänd, og so når det gjeld samtalen ved bordet.*.

30. Eit slikt forbo kjenner one ikkje til.

31. Det var berre drukkne folk som song under matmålt, difor segjer ordtöket: "Dei viste ~~ikke~~ atta anannen var galen förenn han song anens han åt"

32. Ja, det krev bordskinken.

33. Nei, det er berre framande som takkar for maten.

34. Han sa: "Velbekome"

35. Og húsbono svara: "Færn for det, og velkomentil"

36. Dette er regelen, men det finnst apuse undantak på denne. Til dømes: um nore grannar stann innum i eit snareringo, vart det ikkje steldt til mat.

37. Dei sette og set fram likaste malen i huset.

38. Nei kjelen stoo ikkje og stend ikkje på heile dagen. Kørn det og kjem det ein gjest, som ein vil "brakteri", so vert det kørnt ein goe dröbe" ekstra.

39. I det historiske utsyket vart det fortalt ^{at} kjökkenenerne fyre hindradars-skiftet ikkje var slik laga at det var

*. Det er eit gammalt ord töne som lyder slik: "Dü ska tija anens dü byggje"

sið á sitja der og eta. No er det slik at folk jammast sit på kjönnen og et til kvardags.

Kjem det no ein gjest tilgards i dei tidene då húslyden skal inni eit anåltio, so vert altio gjesten bedt anes tilbords. Mår du framande kjem millom måltiderne vert han framande sett tilbords i ei av stovorne. Flöner det slik ~~tek~~^{er} gjerne anten ^{hús}faren eller húsmoni eller hegge tro med på ein kappitår, helst dersam du framande må gå at strakst. §

40. Teldre tid, d. v. s for 50-60 ar sidan var det rekna for god skikk å vera "sterkboen". Bas dei han (henne) setja seg til bords vart det svara, at dei ikkje skulde hava nokon kostnað på deinn, du hadde ikkje havð lenger vegen. Det hende jammel, at dei laut liksom dra dei tilbords. Denne skikken held no på å døy hurt.

41. Mår gjesten vert sett tilbords inne i stova, er det jammast altio nokon av húslyden inne. Er det ingen inne, held anten húsfaren eller húsmoni eller saren eller dotteri, gjesten anes lag. Det hender og at gjesten sit heilt aleine og et, og ingen finn dette ikhövisk.

4965