

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: N. Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Leksvik

Emne: Bordskikk til kvardags

Bygdelag: Leksvik sokn

Oppskr. av: Johan Moan,

Gard: Moan

(adresse): Leksvik

G.nr. 8 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Av eiga røynsle*

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

Og etter dei 70-80 år gamle fouldra mine.

SVAR

I eldre tider var det meir vanleg at ein laga maten i kjøkenet og åt inni stua. Kjøkenet var før til vanleg eit lite rom i lanna. Det låg gjerne rett mot gangen, var så langt som denne og gjerne litt breiare - hadde med andre ord litt over halv breidda av lanna. Ei stor grue av gråstein og leir tok gjerne opp til ein tredjepart av romet. Ofte var det også 3-4 dører på kjøkenet, så det ingen plass vart til eit matbord om det var aldri så lite. Det vart såleis lite høve til eting i kjøkenet, serleg da om husrlyden var stor.

No er kjøkenane etter maten større, så at dei er meir tidkveleg innreidd. Så no er det fleste husrlydane på kjøkenet.

1. Dei sat til vanleg ved lang bordet når dei åt.

2. Heile husrlyden sat til vanleg med same bordet. Dette er enda vanleg skikk. Men somme stader kunne

hüsmora ha litt betre mat for seg sjölv,
og da åt ho gjerne ved eit lite bord for
seg sjölv.

3. Hüsbondsfolk og tenarar et ved same
bordet og får same slags mat.

4. Nei.

5. Det blir til vanleg eti på kjøkenet.

6. Når det er gjester, familjehendingar
eller høgtidsdagar et ein i stua.

7. For var det meir vanleg at kvar hadde
sin faste plass, etter alder og skyld-
skap til hüsbond, men no tek ein
det ikkje så høgtidsamt

8. Ikkje det ein veit.

9. Ikkje noko visst namn på plassen
til hüsbond. Men nedste enden på
bordet heiter snälenden på leksoik-
språket.

10. Gjorne for inn enden av bordet.
Men dette er noko ein ikkje byr
seg så hardt om i leksoik

11. For 100 år sidan var dei ikkje så
noye med å vaske hendene for maten.
No gjer dei fleste det. Det har alltid
vori skikke å ta av hüva for ein åt.

12. Så mange som kunne nå til å
av same grautfatet. Og 2-3 stk. tok også
mjølk frå same bollen. ^{også}

I brudlaup og gravøl var det slik at
grauten vart servert i store fat. Første
bordsettet eller bordlaget åt først av
fatet, - og alltid avanfrå. Så vart det
som var att jamna utover. Det vart
stødd på sukker og kanel og slått på
rømmegrautfett. Og så tok neste
laget fatt!!!

Skikken med å dyppa grautskeia
med grauten i mjølkedoppen, for ein
et han, er enda i bruk. Det er mange
som gjer det slik for ikkje å brenna
seg av den varme grauten. Dette blir
berre gjort med graut som det ikkje
er kanel, sukker eller smørånga på.

13. Vit ikkje om dei brukte setja gryta
direkte på bordet. Når det er tilfelleleg
framande får dei gjerne sine ender
av bordet for seg sjølv. Og så legg ein gjerne
ein liten dæk på der.

14. Ein laga betta på den måten at ein
først tok eit flatbrødstykke. Så la ein
kjøtt, sild eller fisk med ein liten
smørbit oppå flatbrødet. Til slutt la
ein ei pøstskive oppå dette, og da var
bettaen ferdig. Ein betta skal vera så
stor at det blir ei skikkelig tugg. Dersom
ein lagar store bettaer enn til ei tugg,
heiter det bjoll-kü-betta.

Ja. Men somme har brükt å bita av sukkerbiten og så leggja den eine halvdelan tilbake på sukkerkoppen, og dette har dei fleste rekna som ein stygg skikk.

Nedskrivaren av dette, og fleire med meg, har set gamle folk gjera dette.

16. Ikkje no. Men før var det vanleg.

17. Veit ikkje

18. Veit ikkje

19. Ja. I före hundraåret var det mest berre he- og hornskeier folk brükte. Før folk tok til med innvendes paneling av stuehusa var det vanleg at skeiene hadde sin plass i ei veggspörung, mellom matmåla. For 70-80 år sidan var det mange som berre strauk av skeia med handa etter brüken, og så stakk dei ho bort i ei sprüngen.

Hornskeier har vori brükt ikkje så lite etter hundrearskeiftet og så.

Ei 80 år gamal soge frå beskeikida: Ein Ola Kopruitan nytta tida så godt at han, når han kjøide frå langskogen om vinteren, sat på lasset og spikka beskeier. Når slåttonna tok til i Finnbuan, sommarseta hans, kjøide han dit ei halv tunne med beskeier, fordi slåttafolka var så fole til å bryta dei av.

20. I före hundraåret, men ikkje hos alle til same tid. Før krüsfata kom

5
brükkte dei befat og beballar. Sild =
ballikar vart laga flake, - berre av ein fjöl-
ende.

21. Nei. Heller ikkje no er det vanleg med
dük av ty på matbordet til kvardags. Dei
fleste har voksdük, linoletüm eller liknande
på kjøkenbordet, der maten til vanleg blir
eten.

22. Det er eit fåtall som har umåla skive
eller skive utan voks på på matbordet
dei brukar til kvardags.

23. Før var det vanleg at húsmodra skifte
slikt som kjøtt, fleisk og bröd åt dei
som sat ved bordet. Det var og vanleg at
ho skifte slikt som potetkake.

No får ein vel seia det er heilt slutt
med dette.

24. Før var det neppe stort anna enn
sild, potet, og kanskje fisk som ikkje
vart skifta.

25. Til vanleg fekk ikkje alle like mykje.
Men når det var nokso godt eller omfram
godt fekk gjerne dei små like mykje
som dei store.

26. Frå 5 til 8 år. Hos somme, der barna
er herrar i huset, får dei regjera som
dei vil oppå matbordet, - same om
det sit framande attmed bordet. Hos
dei som har mange barn er det far
og mor som rår med maten.

28. Somme stader blir der lesi bordvæn, anten av far eller mor eller eit av barna. Til høgtiden blir det gjerne sungeni bordvers.

Skikken med å lesa åt maten er ikkje så vanleg no som før.

29. Før i tida måtte barna oppfoira seg seg stille og sømelege under matsmålet. No kan det somme stader vera eit barn som er "opfoiraren" medan dei et.

30. Ja. Ein hadde stor vrysmad for maten før. Det vart rekna som Guds gæver.

31. Veit ikkje. Men truleg fekk ingen synge noko usømeleg.

32. Som regel laut ein det.

33. Ikkje innan húslyden.

34. Velsign maten!

35. Når ein hadde god mat var det gjerne så. Men oftast syntest folk at kvardagsmaten sin var for ring i by framande. Då fekk den framande bette mat etter dei andre var ferdige. Ofte var det og så mange atthund bordet at det ikkje var plass til den framande.

36. Hos dei fleste som bur litt frå sentrum i bygda er det slik enda. I markabyggda får mest alle ^{framande} som kjem inn mat.

Men kjem nokon frå markabyggda inn til nokon nedmed sjöen, får han i dei fleste tilfelle gå utan å ha fått mat.

Det er likt til at sjöbyggene trur det deit mat ned frå lufta til markabyggene; for når dei kjem dit opp ventar dei rett og slutt å få mat.

37. Som regel var det slik. Men no er det mindre og mindre med dette.

38. Som regel. Ja, kjelen stod mykje godt slik til at han heldt seg varm heile dagen. Ikkje så mykje no.

39. Hos somme får dei framande eta inne på kjøkenet. Hos andre inne stua. Somme stader og somme gonger får den framande etaleine. Andre stader og andre gonger et husefaren eller ein annan som trøyer heiset til saman med den framande.

40. Som regel er det slik.

41. Det er vel ikkje mange som lar ein gjest sitjaleine inne på eit rom medan han et. Er husemoraleine heime, kan han bli nøydd til det. Men i dei fleste tilfelle er nokon inne som held praten igang. Nokon fast stikk eller regel for slikt fins ikkje.