

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Brekken.

Emne: Bordstikk til hverdag.

Bygdelag:

Oppskr. av: Lars Valseth,

Gard:

(adresse): Hitterdal.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. egen.

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

## SVAR

Bordstikk til hverdag.

I eldre tider hadde man kjøkken og dagligstue i samme rom. Der ble det også spist. Nå har nesten alle gårder kjøkken. Der blir maten laget, og der blir det spist.

1. Til vanlig satt man ved bordet og åt. Bordet kunne i gamle dager være ei skive som etter bruk ble slått opp på veggen og festa der med en "kvervell" av tre. Andre hadde langbord, og som igjen slagbord - d. v. s. bord med fælsskive på to matsatte sider. Skulle en ha en matbete uten om hovedmålene f. eks. for en skulle på en kortere kjøretur, så gikk en til det store matskapet i kråu og sto der og åt. Kom fremmede barn, skulle de som regel ha en smakebete. De fikk det i handa der de satt - ofte på en stol nede ved døra. "Traktering" kunne være ei hyllekake, en halv



lynning, ei brødskive, og pålegget var ofte bare påklint Ljukkromme. I "Skreddartimen" d. v. s. i møtinga for byret ble kent om Kveldene, skulle huseets folk ha en Kaffetar - Kanstje, og da fikk man hver sin Kopp Kaffe, en brødskive, kyllerake, en halv lynning o. l. servert i honda der de tilfeldigvis satt. De som ikke drakk Kaffe, fikk mjølk.

2. Ved de alminnelige måltidene satt heile huslyden ved bordet, og det er skikken enda.

3. Alle i huset spiste (spiser) til samme tid. I så måte er det ingen forskjell på husbondefolk og Tjenere. Skikken er eldgammal her.

4. Husbondefolk og Tjenere spiste (spiser) samme maten. Ofte var man hensyn til Tjenerne og har mere utsøkt kost på bordet når en har slike.

5. Nå for tida spiser Familien på kjøkkenet til daglig.

6. Det er bare ved festlige anledninger: bryllup, Konfirmasjon, fødselsdaglag o. l. selskap man spiser i stua. Ved slike anledninger er det en selvfølge at Tjenerne spiser sammen med de andre i stua.



7. Det kan nok være at man til vanlig hadde (har) sine faste plasser ved bordet, men noen fast regel for plasseringa veit en ikke av.

8. Det var nok skikk at barna på sine steder måtte stå ved bordet når man spiste. Det var størrelsen på barnet som bestemte. De som var passe høge til å nå opp, fikk stå, men de som allerede var for høge, fikk sitte på stol. I eldre tider var det mange barn i familien, og det er ikke sikkert det fanns stoler til alle. En veit av tilfelle barn satt i glasskarmen mens man spiste, dersom bordet var plassert laglig. Barn som måtte stå, var i 6-12 årsalderen. En antar det ble slutt på stekken i åra 1900-1910.

9. Gjestbondens plass ved bordet var (er) ikke særskilt markert, og den har heller ikke noe særskilt navn.

10. Ved festlige anledninger kan det være tale om "hedersplassen" ved bordet. Den er midt på indre langbordet og kan være markert med blomster o. l.

11. Gammalt pleide man ikke vaske hendene før man gikk til bords, og det kan være smått stell med dette enda på sine steder. Det er nok



skikk at mannfolk skal være uten  
 hie ved bordet, og denne skikken  
 er nok gammel her. Barn er blitt  
 bært til dette, og en veit ikke anna  
 enn at denne skikken er fulgt til  
 punkt og prikke.

12. Gammaet var det fast skikk å  
 spise av samme fatet både i hei-  
 men og ved festlige anledninger. Grøn-  
 ken var aust i store krusfat, og sup-  
 per o. l. ble også servert i samme  
 slags fat. De ble plassert slik at  
 de ved bordet kunne nå fatet lett,  
 og var det nødvendig, ble flere fat  
 satt inn. I Valsø skolekrets veit  
 en godt når det ble forandring i  
 skikken, og litt etter høert nådde  
 den "nye" skikken de andre kretse-  
 ne i kommunen. I nabobygdene i  
 Sverige var man allerede gått over  
 til å sette fram tallerkener og  
 nødvendig spisestell til hver en-  
 kelt ved bordet, og derfra var det  
 skikken kom her. Det var sommeren  
 1915, og det var bryllup i Kjøegården  
 i Kjøan. Brura hette Fungeborg Halvors-  
 datter Skott, og hun var født i Kjøe-  
 gården. Orurgommen hette Sakri Hen-  
 ningson, og han var fra Ljengdalen  
 i Sverige. I dette bryllupet var det  
 første gangen folk her fikk se "moder-  
 ne" anretning på bordet. Dette var  
 nok svært, og folk sa seg imellom:  
 "Det va å vente det skull værre på



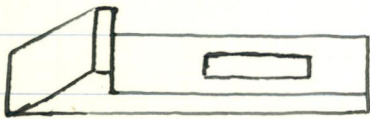
5.

svensk .der sju." I den moten slo  
igjennom, for i neste laget ble det  
servert på samme viset. Litt etter  
hvert ble skikken alminnelig i hver  
heim. Somme steder gikk det nettopp  
ikke så fort, for somme sa: "Vi  
har sånnå klenheta både je og  
dø", og der fortsatte det ei tid  
på samme gamle viset. (Første gangen  
jeg sjøl ble brakt etter gammelme-  
toden, var sommeren 1923. Da måtte  
jeg ete kveldsgrauten fra samme laget  
som en 80 år gammel skjegget gubbe.  
Dette var også i Nojan, og jeg hadde  
vert til hjelp i slåttorna i en av  
gardene der. Det var alminnelig  
å nytte felles mjølkopp også. Det  
var oftest en stor krusbolle som  
man kalte "Komme". Det var skikk  
å ta graut på skjea. Så tok man  
grautskjea i munnen og skjøt av  
det løse og øvste laget av grauten.  
Derpå gikk skjea med resten av  
grauten i "Kommen" etter mjølk of  
så tilbake til munnen. Alle ved  
bordet kunne keensta, og samarbeidet  
foregikk i all gemyttlighet. Etter  
1915 ble det som sagt forandring,  
og det ble etter hvert tallerken of  
kopp til hver enkelt. Koppene var  
mindre "Kommer" av krusstøi. Somme  
slår mjølka på grauten, men andre  
fordrar ikke den varme mjølka som  
blir da, og foretrekker heller å drikke  
mjølka av kappen. En vit ikke av



anna enn at kaffen er blitt ser-  
vert i kopper til hver enkelt, og en  
antar denne skikken er eldgammal.

13. Det var sjelden gryta ble satt  
direkte på bordet, men derimot  
kunne steikepanna ofte bli satt  
dit. Da brukte man pannering  
som ofte var laget av tre. Disse  
var sammensatt av ca. 4 cm lange



TREBETE TIL PANNE-  
RINGE.

og  $1\frac{1}{2}$  cm breie  
tilskårne trestykker  
slik risset viser.

Ellers kunne man

ha panneringer av ståltråd ofte kjøpt  
av en eller annen omvankende "hand-  
verker". Var fremmede tilstede, måtte  
ikke panna komme på bordet.

14. Fisk, flesh, kjøtt o.l. ble ofte  
lagd mellom flatbrødsstykker når  
man spiste. Dette gjorde hver en-  
kelt til seg sjøl under spisinga,  
for det ble ikke tilberedt forut på den-  
ne måten.

15. Fra gammalt har man brukt å  
ha sukkerbiten i munnen og  
drikke kaffen til, og det har vært an-  
sett som god bordskikk her. En går  
ut fra at man heroppe ikke kan for-  
dra sukret kaffe. Å blande sukret  
i kaffen betraktes man nærmest som  
snobberi. Først jeg minns, beit man  
sukkerbiten i to og la ene halvdel



7.  
tilbake i sukkerfotet. Man følte visst  
det var uforholdsmessig å ta for stor  
sukkerbit. Dette er det slutt på  
for lenge siden.

16. Gammalt var det alminnelig å  
drikke kaffen av skålen. Om noen  
gjør det nå, blir det betraktet som  
upassende.

17. Ved festlige anledninger er gaffe-  
len lagt fram, men en tur  
det enda forekommer at gaffelen er  
"glømt" enkelte steder. Før 1910  
var nok bruken av gaffel til hver-  
dags meget sjelden.

18. Ved visse høve brukte nok menne-  
ne tollekniven ved bordet. Dette  
var helst når spekemat (pølse, kjøtt  
eller flesk) skulle skjæres. Ofte ble  
kniven tatt direkte av stira. Den var  
ikke alltid så rein, men med et  
par strøk etter bukselåret ble det  
retta på dette. Det kunne også va-  
re framlagt en tollekniv på bordet,  
og den pleide kvinnene bruke.

19. Som oftest hadde hver enkelt sin  
egen skje, og den kunne være merket  
med navn. Skje og kniver ble oppbe-  
vart i "skjekasser" som ble hengt på  
en bjelke under taket. Den var med  
en skillevegg delt i to rom, en til  
skjeer og en til kniver. Feinere kom gaf-



Jelen med. Det er også fortalt at skjea ofte ble stukket i ei reone i fømmerveggen uten å bli vasket etter bruk.

Gammalt laget man skjeer av tre og storfekorn, og de siste ble ansatt for de fineste. Disse låste heller ikke vask i varmt vann, ble det sagt.

Truskjeene ble ofte vakkert utskåret, særlig de som var levert til "festegave". Senere kom skjeer av fortennet jernblikk og av aluminium. Nå er det vanlig å ha skjeer av sølvplatt, og mange bruker også sølvskjeer.

20. Gammalt brukte man skåler og fat av tre, men man antar at omkring århundreskiftet kom skleintøyet mer og mer i bruk. Ved overgangen fra fellesfat ble djupe tallerkener mest brukt. "Flåtallikken" ble helst nytta til å legge mat på og til å spise steik o. l. av.

21. Bordduk ble ikke nytta til hverdags i eldre tider, og det kan være så ymse med dette sine steder nå også.

22. Bordduken som nyttes nå, er helst en sakalt voksduk, og den får ligge på bordet mellom måltidene. Nå for tida pleier man male bordskiva.

23. Nå får nok enhver forsyne seg ved bordet etter behag, men gammalt ble nok somme av rettene delt ut



enbette ganger. Dette gjaldt særlig kjøttmat. Noe annen navn enn å de-  
le veit en ikke av i slike høve. Or-  
det ette blir vel det samme som  
vårt "dittle" som her betyr å  
legge igjen litt.

24. Det kunne være at brød av ymse  
sorter ble delt ut gammalt. Flat-  
brødet fikk enhver forsyne seg av etter  
behag, men hymning, smørbrød, hylle-  
kake, lefse o.l. kunne nok bli delt.

25. Det ble nok tatt hensyn til menn  
og større gutter ved delinga. Kvin-  
nene og barna fikk som regel litt  
mindre.

26. Barn fra 5-6 alderen får i almin-  
nelighet spise uten hjelp ved bor-  
det, men husmora må nok til vanlig  
vridne de forskjellige porsjoner til slike.  
Eldre barn enn 10 år får forsyne seg  
sjøl.

27. Til irsmå barn var det alminnelig  
å legge maten i eldre bider, men  
nå er det slutt på slikt. En autar  
dette sjelden har forekommet de siste  
30-40 åra.

28. Gammalt var det nok alminnelig  
å "lesa förr maten" som det  
kaltes, d. v. s. man leste bordbønn.  
Det var helst barna som etter tur (kan-

2013



stje, alle somme steder) som måtte gjøres det. Det var høyblesning. De mest brukte bønnene her var slik:

„ I Jesu navn vi går til bord,  
spiser, drikker på ditt ord.  
dy Gæd til, dere, oss til gavn,  
vi får vår mat i Jesu navn,  
Amen.“

Etter maten:

„ I Jesu navn så har vi ett  
mat og drikk og er nå metth.  
Herre Gæd, giv oss deraf!  
Lov og pris hans hellige navn!  
Gæd stje lov og takk for maten!“

Nå for tida er det nok inga bord-  
blesning, det en veit, og en antar  
det skal bli å bli slutt i tida like  
fri 1914. Å syngje ved bordet har nep-  
pe vart brukt her.

29. En veit ikke av noe forbud mot  
å snakke mens en spiste - hver-  
ken fri eller nå.

30. En har heller ikke hørt det ble an-  
sett som upassende å le ved  
bordet, derimot syntes man det paste  
ikke å sitte med en avis eller likn.  
og lese ved matbordet. Da fikk en  
også „fornemte“ unger, het det. Noe  
vidspråk om å le ved bordet veit  
en heller ikke av.

31. Forbud mot song ved matbordet veit



en ikke av.

11.

32. Det ble ansett som god bordskikk  
å vente hverandre ved bordet,  
men det hendte og hender at noen  
går fra i tidligste laget.

33. I sin egen heim pleier man ikke  
si takk for maten, dette gjaldt  
bare for fremmede.

34. Kom en fremmed inn mens man  
satt ved matbordet, kunne han  
hilse og si: "Signe maten!" eller  
"Velsigne maten!" Nå høves en  
aldri stikk.

35. En fremmed ble ikke gitt plass  
ved bordet med en gang han  
kom inn til en hestyd som spiste,  
men han ble traktet like etter.

36. Også når en fremmed kommer mel-  
lom måltidene, er det vanlig  
han får mat.

37. Det kunne nok slenge noe ekstra  
ved slike høve. Det var skikken  
før, og det henger også med nå.

38. I det minste skulle han ha kaffe  
— gammalt for det meste bare kaf-  
fe og sukker — nå kaffe, sukker og kaf-  
febrød av ymse slag. Kaffejelen sto

5075



på omnen til hver tid, og det gjord  
den for det meste nå for tida også.

39. Til vanlig blir gjesten traktert i kjøk-  
kenet sammen med familien —  
dersom han er til stede ved vanlig  
måltid. Ellers blir det servert til  
han i kjøkkenet, sjeldnere i stua.  
Noen fast skikk med å ha husfaren  
eller husmora til selskap er det ikke.

40. Det er nok skikk å be en flere  
ganger "varsø" å forsyne seg.

41. Hvis en gjest blir alene i stua  
og spiser, plier noen å under-  
holde han, Det kan ofte være hus-  
mora som fra kjøkkenet føer sam-  
talen med vedkommende. Er gjes-  
ten et mannfolk, kan det også hende  
husfaren eller en annen er til stede  
og slår av en prat. Det er vanlig  
å holde seg noe på avstand fra  
bordet for ikke å sjenere gjesten.

Gjittedal 16. des. 1950.

Lars Valseth.

5075