

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23.

Fylke: Møre og Romsdal.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haram.

Emne: Bordstikke til hverdags.

Bygdelag: Fjörtøft, Haram.

Oppskr. av: Olav Fjörtøft

Gard: Fjörtøft Nøre

(adresse): Fjörtøft.

G.nr. 3. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A. Oppskrifta er noko etter eiga røynsle frå 1890-åra til no.

B. Men for eldre tid er etter opplysningar eg har fått frå menn og kvinner i bygda som var fødd i 1860-åra. Fleire av desse har kunna påvise tradisjonen attende til 1800-åra.

Emne nr. 23.

Bordstikke til kvardags.

I eldre tider, då hūsa var årestover eller røykstover, laga dei maten og åt i same rom. Men frå det 18. hundreåret då hūsa vart loftstover med særskildt kokerom - kjøken - med oppmūrta grue og skorstein, vart stova romet der hūslyden åt sine matmål. I tida frå 1880 til 1900 vart dei opne grueene i kjøkenet utskifte med skorsteinar og komfyr. Frå den tid vart det vanleg at hūslyden åt på kjøkenet til kvardags. Og i no tida med ominnreidde kjøken, måla og velstelte, sit hūslyden ved kjøkenbordet både kvardag og søndag. Berre i høgtidene og gjestelag blir matbordet dukka i stova.

1. Húslyden sat ved bordet til alle måltid. Eldre tid var det langbord i alle stover.

2. Heile húslyden sat ved same bordet. Slik har det alltid vore så langt ein veit, og slik er det i alle heimar no og. Standsskilnad innafør iin húslyd har ikkje funnest, og ikkje mellom húsbondefolk og tenarar eller arbeidrar, og ikkje båtforar-(iigar) og mannskap i fiske-drifta.

3. Alle brukar å eta ved same bordet på kjøkenet ved hovudmåltida. Det har ikkje vore skikk at húsbondefolket skulle eta fyrst og tenarane etterpå. Den som gjorde det, ville snart „kome på bygda“, som det gamle ordtaket her lyder den dag i dag.

4. Det er heller ingen skilnad på maten. Húsbondefolk og tenarar (eller arbeidsfolk) får den same mat til alle måltid. Ingen veit av at det har vori annleis heller.

5. Ja, heile húslyden får seg mat på kjøkenet til dagleg.

6. I høgtidene og ved særskilde tilstølingar, gjestebod og festlege høve vert bordet duka i stova, og húslyden, húslyd og gjester, et då der. Berre når det er gjester, og tenarane oppvartar ved bordet, et tenarane på kjøkenet. Endet berre húslyden, et også tenarane i stova.

7. I eldre tid var det vanleg skikk at alle hadde sine faste plassar ved bordet. Húsbonden og kona sat i høgsidet - eller forsetet, som det heitte her. Vid øvste langbordsida sat borna, og tenarane ved nedre enden av bordet.

No for tida er det og vanleg at kvar har

5079

visse plass ved bordet. Det er liksom så sjölv-
sagt når alle som høyres hüslyden til er heime.

8. Her i bygdene har det aldri vori skikke
at barna måtte stå ved bordet når dei åt.

9. Plassen åt hüsbonden vert enno kalla
högsekt, eller forsetet, endå vördnaden
for plassen er ikkje så skarpt markert
som før. Som regel er det likevel slik at
andre av hüslyden, eller framands, skal
ikkje ha plassen åt hüsbonden.

10. I ei moderne innreidd stove, har
hüsbonden som regel plassen ved den
aüstre enden av bordet. Når det er gjester,
skal dei sitja på bordsida til venstre
for hüsbonden.

11. Så langt attende ein har fråsegn om,
brükte alle å vaske hendene før dei gjekk
til bords. Unntak frå dette künne det
vera fyrste målet om morgonen før dei
tok til med arbeidet ute og inne, og så
om helgedagane for dei som ikkje hadde
noko slag arbeid for seg. Gamle folk
fortel frå sine forfedre, at før såpa kom
alment i bruk, Brükte dei sand til hand-
vasket. Vaske- og sküresand var difor ein
verdfüll ting for ein gard.

11. I disse bygder og bygdelag har det alltid
vore hövisk fast skikke og sed at alle mann-
folk tok av seg hüva - hatten - når dei gjekk
til bords. Den som ikkje gjorde det, fekk
streng påtale, og vart halden for å vera
både ühövisk og ühristeleg.

12. Det var som regel berre graüt alle åt
av same fakel. Samleis var mjölkeringja,
(römmekalla) sams kopp for alle. Dette

4

vart det jamt over stutt med etter 1900.
Ein gjekk då over til å bruke ein tallerken
til kvart menneske når maten var grøut.

Sams mjølkkekopp til grøuten kan ingen
her minnest har vori brukt. Kvar fekk sin
kopp. Dei eldste mjølkkekoppar ein vit av var
runde koppar av tre. Mjølka til grøuten
heitte grøuta-sål, og koppen sål eller sål
eller sål.

Mjølkkekoppar og fat av krusty var for
ein del komi i bruk her i bygda før 1800.
Det kan vi sjå av muggar og fat, med årstal
innrita, som det har vori teki vare på like
til no.

Når ein åt grøut, var det vanleg bordskikke
å ta ein bit grøut på skeia og dypa ho i
mjølkkekoppen. Å slå mjølka over grøuten,
var brukt berre til oppattvarma grøut.
Ein kokte då mjølka og hadde grøuten oppi.

Før tid har skikken endra seg når ein
et grøut. Det er heilt stutt med å dypa skeia
med grøuten på i koppen. Alle brukar no å
drikke mjølka av koppen (Oftast brukar ein no
glas til mjølka.)

Det var lenge før kaffien kom i bruk at
folk brukte kvar sin drikkekopp. (Sjå ovan for.)

13. Ein har ikkje nokor fråsegn om at nokon
brukt å setja gryta direkte på bordet. Men
steikjepanna med steikt varm mat, vart
av og til sett fram på bordet. Til underleg
var det brukt eit trestykke eller ei stein helle.

Var tilfeldig framande tilstade, var det
oftast brukt penare oppdekning. Alle fekk
såleis framsett tallerkenar og maten framsett
på finare fat — "helgedagsfata" eller "bestefata".

14. Det er ein eldgamalt måte i alle bygder her - hjå gardmenn som husmenn - å leggja kokt mat som fiske, kjøt, fleste og sild mellom flatbrødstykke når ein åt. Delvis vert dette brukt enno. Måten ein gjer det på:

På eit stykke flatbrød legg ein litt smør (eller lever til fersk fisk) eit stykke fisk og ei skive kokt potete. Ovan på dette legg ein eitt eller to stykke flatbrød, bryt brødet godt over og tek så bit for bit av det heile. Ein bryt halda det med hendene når ein bit av det. Er det kjøt, fleste eller sild, blir det brukt berre poteter attåt, ikkje smør. Det var berre til middagsmat ein brukte denne måten, og når ein hadde spekesild eller spekekjøt til kvelds. Namnet på det ein lagar til på denne måten er "ein bete". Etter matslaget "bete" var laga av kritte det "fiskebete", "kjøt-flestebete" og "sildebete". "Smörbete" var og brukt. Då var det berre smør, poteter og flatbrød.

15. Det er vanskeleg å svara på om det er god bordskikk eller ikkje å ta sukkerbiten i munnen og drikkja kaffi til. Folk brukar gjera det, og det vert i alle fall ikkje halde for uskikk.

16. Nei. Å drikkja kaffi av skåla vert no av alle halden for ein uskikk. Det vert ikkje Holt lenger at borna gjer det ein gong. Men for 40-50 år altende i tida var det brukt ikkje så lite. Skikken har såleis endra seg.

17. Her i bygda kom gaffelen i bruk omkring 1880. Hjå handelsmenn, lensmann og lærar kom han i bruk litt før. Det var

6

attleden frå 1870 - til 1900 som tok gaffelen
i bruk. Vi som vaks opp frå 1890 brukte
gaffelen heile tida. Berre dei som no er 70
år eller meir har prøvd å eta utan gaffel.
Dei fyrste gafflar var av jarn med handtak
av tre.

18. Når det ^{gjeld} denne bygda, fjörtoft, og heile
bygdlaget, Haram, må ein attende like
til tida før 1800, før ein finn follekniven
brukt som seinaste bordkniv. Terstilde
bordknivar har med vissa vore brukt
hjá gardmann som húsman eller 1800.
Truleg er dei endå eldre. Det går fræsegn
om at dei fyrste bordknivar var heimesmidde
eller laga av bygdesmedar. Nedslitne fjær
vart haldne for å vera godt emne å
smi bordknivar av.

Kva slag knivar kvinnfolks brukte
for bordkniven kom i bruk, er det uråd
å svara på, då dette ligg så langt attende
i tida. Det eldste namnet på bordkniv
i bygdemålet her (Harams-målet) var
"jonge" - uttala "jonje". Heilt fram til
attleden før denne var dette det vanlege
namnet.

19. Kvar medlem av húslyden hadde si
skei. Dei vart merkte med bokstavar eller
andre kjennemerke. Skeiene var laga av
tre og av horn. Etter vyrket nemndest dei
breskei og hornskei. Seinare - i 1880-90 åra -
kom det forkinna eller fornikla jarnskeier,
som mellomledet fram til no-tids breskei-
skeier. Sylvskeier har vori kjend og brukt
i lange tider. På fleire gardar finst gamle
sylvskeier som ervegods - opp til 200 år gamle.

Men slike skeier var ikkje til kvardagsbruk.

Det er uråd å vita kva tid ein tok til å vaska skeiene. Derkil ligg det for langt tilbake i tida. Det var i alle fall vanleg å vaska skeiene før 1850. Alliar gamle folk som lever no er alle samde om det.

Guine húslydar hadde skeiene i ei skuffe under bordet, eller i ei særskild skei-kasse. Men det var og mange heimar ^{der dei} sette skeiene i særskilde skei-hald på veggen. Som barn kan eg tryggja at eg såg dette.

(1890-åra)

20. Skinty-tallerkenar var i bruk her i bygdene før 1800. Gja svaret nr. 13! Men ved sida av desse var det brukte tallerkenar av tre. Til kvardagsbruk var nok tre-tallerkenane einersidande fram til 1830-åra. Men etter den tid kjem dei bort over alt og det vert skintytallerkenar over alt.

Det var fyrst i 1900 åra ein for godt gjekk over frå fellesfat til djupre tallerkenar til graut.

Tre-tallerkenane heitte borddiskar.

Vanleg bygdeuttale var „bor ska“.

21-22. Til kvardags brukte ein ikkje bordduk i eldre tid, berre til helg, høgtid og gjestebod. No i tida er det vanleg over alt på måla bord. Ein kan seia dette vart vanleg etter 1910-1915. På umåla kjøkenbord kom voksduken i bruk straks den kom i handelen. Den kan vaskast, og ligg difor på i mellom måltida. Dukar av ty blir som regel tekne av. Hvite stura mat-bord ^{er} eller svart sjeldne no sjölv på kjøkenet.

23. Av kokt mat som fisk, sild, potter, potetball, graut, kjøt og av flatbröd fekk alle forsyna seg med

dei ville. Men sũnt av den andre maten vart oftast skift ũt. Hũsmora gjorde sjølve detk. Fyrst fekk hũsfareu sitt; dernest borna og tenarane sist. Dette kalla dei i alle bygdene her ˆ „ella“ ũt maten. Det var alment stũtt med dette i 1880-ˆra. Men ũnder siste verdskrigen vart ein for visse slag mat nũydd til ˆ gjera det pˆ mytt. No er alt dette heilt stũtt.

24. Dei matslag hũsmora ella ũt var serleg omnsbrũd - „kake“ - smør, flesk og lifse.

25. Det var almen hevd at menn pˆ ũtarbeid og halv vaksne gũtar trong mest. Difor fekk dei og meir enn kvimmene. Men svært sjeldan gjorde ein skilnad pˆ tenarane, slik at dei fekk mindre.

26. Borna fˆr lov ˆ eta ũtan hjelp ved bordet straks dei er sˆ store at dei kan brũke skei og gaffel - i 4ˆrsalderen. Men dei fˆr som regel lov ˆ forsyna seg sjølve fyrst i 6-7ˆrs alderen. Det kan vera bˆde far, mor og eldre systen som hjelper minsteborna, men mest mora.

27. Fˆr i tida var det brũkt ˆ bygga mat til smˆborna. I dei siste 50 ˆr har det vorti heilt stũtt med dette.

28. Det er enno vanleg god sed og skikk i alle bondebygdene her at ein les for maten bˆde fˆr og etter pˆ. Er det berre vaksne ved bordet, er det oftast still bordbˆn. Der det er born, er det vanleg at eit av dei les bordbˆna hˆgt. I hˆgtid- og gjestelag, bryllũp o.l. er det vanleg skikk ˆ syngja bordversen fˆr og etter maten.

Det kan vel vera at ˆpˆne heimar med berre vaksne, blir bordbˆna slˆyfa til kvardags. Dei som har stũtta med detk har gjort det myleg. Ingen bryt skikken og gjer nokon skilnad om det kjem

framande til bords. Tvert om.

29. Det har alltid ^{vori} killake som god sed å snakka med ein sat ved ordet og åt. Slik er det no og. Kven som skulle føra ordet, har det ikkje funnst nokon regel for mellom dei vaksne. Men borna måtte ikkje ta leinga i samtalen. Sameleis er det no og.

30. Det ein veit, har ein aldri nokor tid haldi det for ühövist om nokon lo ved bordet. Det gjer ein ikkje no heller.

31. Men å syngja med ein sat og åt, heldt ~~heldt~~ dei gamle for ein uskikk og sa det var udana. Eit kjent ordtak om det lyder slik: "Mannen visste ikkje at kjerringa var tulla (gal) for ho song alt med borda".

32. Over alt har ein halde oppe som ein god sed og skikk at ingen gjekk frå bordet for alle hadde et frå seg. Slik er det framleis.

33. Det har vori gamal god skikk at borna og tenarane sa "takek for maten" til far og mor (og husbondsfolket). No for tida vert det meir og meir vanleg at alle gjer det - husefaren og. Og ein gjer det både til kvardags og helg.

34. Ein framand som tilfeldig kom inn med huselyden sat til bords, helsa alltid med orda "signe maten". Det er ein utgamal skikk. Same skikken er framleis i fullt hevd.

35. Gjestvenenskapen i eldre tid synt seg og frå den sida at om ein framand kom inn med ein sat til bords, skulle ein by den framande mat og. Dette vert det no meir og meir stelt med, endå såme framleis gjer det. Men enno er det vanleg å by grannar og slektfolk mat med seg.

36. Når ein slekning, eller ein framand som ein kjende frå før, kom til gards anellom måltida, var det ein gamal skikk å by han mat. Men var det ukjende framande, vart det til vanleg ikkje gjort. Umatlak var det i juletida. Då skulle alle ha mat, same kor framande dei var, og kva slag folk dei var. Ingen skulle "bera utatt jula", sa dei. ~~Det var~~

37. Det var vanleg over alt før at ein tilfeldig gjest skulle ^{ha} ekstra traktement med betre og finare mat og eiga oppdekning. Dette er det no stutt med. Den vanlege kosten i heimane vert halden for gjeste=~~kost~~ og.

38. I vanlege heimar i bygdene her veit ein ikkje av at kaffikjelen stod på heile dagen. Det var nok dei farraste som hadde utkomme til det. Men skulle ein som kom innom ha kaffi, vart kjelen sett på for det høve. Slik er det no for tida og.

39. No for tida hender det svært ofte at ein framand gjest blir sessa ved kjøkenbordet og får seg mat ilag med húsfolket. Men til for 20 år sidan, var dette ~~et~~ sjeldan gjort.

Bli gjesten sett til bords i stova, er det no vanleg over alt at husbonden og/eller hús mora et saman med han. Det vert ikkje sett på som god skikk no lenger å lata gjesten eta åleine.

40. Det var ein gamal bondeskikk i alle bygder her å nøyda gjesten til å forsyne seg. Men deth går ut meir og meir no.

41. Det er god sönnd og skikk at ein av hússtanden er inne i stova og underheld gjesten med han får seg mat, dersom han sit ved bordet åleine. Den som underheld gjesten, sit vanleg eit stykke frå bordet, men elles utan nokon fast regl.