

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 223. Fylke: Nord-Trøndelag.

Tilleggsspørsmål nr. Herad: Grong.

Emne: Bordskikk til hverdag. Bygdelag: Namdalen.

Oppskr. av: Martin Bjerken. Gard: Bjerken.

(adresse): Øyheim. G.nr. 2. Br.nr. 1.

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

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

SVAR

1. Alle satt atmed bordet når dei åt.
2. Heile huslyden satt ved samma bordet og det gjer deino og.
3. I bondeheimar spiser alle ved samma bordet og til samma tid i kjøkkenet.
4. Det har ijje vore og er heller ikkje no nokkon skilnad på maten åt husbondsfolket tjenarane.
5. I den eldre tid åt alle i stova då kjøkkenet var kaldare men seinare vart kjøkkenet det almindelege spiserom.
6. I jula vart og er enno skikken at stua er spiserom. Både sjølsefolket og tenarane spiser no i kjøkkenet og det den gamle skikken.
7. Alle hadde sine faste plasser ved bordet. Husfaren satt ved øvste ennen og so kom borni og tenarane og leigefolket. Kona på garden (matmora) åt gjerne etter dei andre då hadde arbeid med å varta opp med dei andre åt.
8. Barna hadde kvar sin stol atmed bordet som dei stod på kne på men etter at dei vart større sat også dei på stolen som dei andre.
9. Nokkon plass som vart kalla høgsetet veit ein ikkje um det var men håsbånsplassen vart det sakt om den plassen der husbonden satt. Nokko markering av plassane veit ein ikkje um det var. Kvar viste kor dei hadde sin plass.

- 10. ^{Med respil} Hedersplassen er i sofaen og i sofaen vert gjesterne vist plass med der er rom og so vert dei andre gjester plisert i lænestolar nærast sofaplassen i ein ^{huim} som er rekna for ein moderne heim.
- 11. I den eldre tid og kanskje litt enno er ein ikkje so nøye med å vaska henderne når ein går tilbords. Det kom an på kva slags arbeid ein hadde. Var det fraukjøring eller anna liknande arbeid so ein fekk skitne hender vaska ein alltid henderne fyrr ein gjekk tilbords. Ellers var det ein gong av kvart. Men seinare etter at folk lærte om smittestoff og bakterier tok folk meir og meir til å vaske henderne når dei skulde tilbords. Ein måtte aldrig ha lua på når ein åt. Den skikken er frå gamal tid.
- 12. Når det var graut eller suppe åt alle av samma fatet. Den skikke hadde ein til ut i 1870 åra. Men sovidt ein minnes hadde kvar sin eigen melkekopp til grauten. Det var ein kruskopp. Det var mykkje brukt å duppa graut ^{seia} med skeia med grautbattan ned mjølkekommen fyrr han gjekk åt munnen. Det kunde ogso vera graut og melk ilag i eit fat men det var gjerne kaldgraut. No er det melkeglass åt kvar og grauten eller suppa får ein på kvar sin jup-talerken. Dette høyrer den seinare tid til etter at folk vart klår yver at fellesskap i matkoppar kunde spreij sjukdommar i ein huslyd og vidare.
- 13. Å sette gryta på bordet såg eg aldrig men at steikepanna kom på bordet med ein pannering unner såg eg brukt. Ellers vart varme retter som kjøtt og ^{gust} sett på bordet i krusfat.
- 14. Når ein åt sild eller fisk gjorde ein batta som når det var sild var å legja sildbitar millom flatbrødsykker med potet ilag med. Når det var fisk vart det smurt smør på flatbrødet. Sild og fisk var gjerne middagsmat.
- 15. Å ta sukkerbiten i munnen til kaffeen har vore brukt og høyrer enno til god matskikk. Å ha sukkeret i kaffeen

- og gjera han søt på den måten er det få som likar.
16. Å drikke kaffe av skåla vart mykkje gjort for ein 50 a 60 år sidan men er ikkje meir rekna god bordskikk.
17. Det er knapt meir enn en 60 år sidan at gaffelen vart brukt til kvardags men til gjestebod er gaffelen brukt mindst dei siste 100 åra.
18. Tollekniven veit ein ikkje har vore brukt som matkniv. Det var alltid bordknivar men dei var heimegjorte.
19. Si eige skei hadde alle. Um det var merkjer på dei er vandt å huska. Ein kan ikkje huska anna enn at skene vart vaska etter kvart matmål. Skeia var mest gjort av horn men der vart ogso brukt treskeer.
20. Talerkenar av steintøy var vist brukt alleredei 1870 åra men når ein åt spekesild brukte ein talerkenar av tre. Dei var gjerne av lauvved og kunde vera dreia og tok seg godt ut på bordet. Overgangen frå fellesfat til djuptalerkenar daterer seg frå slutten av 1870åra.
21. Duk på bordet til kvardags vart ikkje brukt i den eldre og ikkje alltid no heller. Men det vart for ei 30 år sidan brukt voksduk til kvardags. Men no etter at krigen kom og ein ikkje kunde få kjøpa voksduk måtte det greia med berre bordplata. No held voksduken på å vera å få på butikkane.
22. Matbordet er måla og vert vaska etter kvart måltid.
23. Mat som sild fisk og poteter ja ogso flatbrød kunde *ein* forsyna seg av so mykkje han vilde. Men smør, ost, fleisk og kjøt vart skifta åt kvar av matmora.
24. Ovnsbrødet (stompen) vart skifta so det vart ein stomp på kvar men han var ikkje større enn at kvar greidde sin.
25. Matmora lærte snart å kjenne kor mykkje kvar trong og porsjonarne var etter det som kvar trong.
26. Barna greier gjerne å forsyne seg sjølv ved bordet i 6 årsalderen men ellers fær dei hjelp av både far og

og mor om det trøngs.

27. Å tygge maten til småbarna var almindelegⁱ den eldre tid men no er dette heilt slutt.

28. Det var almindeleg at ein folda henderne og bøygde seg framover og heldt stille bøn før ein åt. Det var ogso skikken at borni lærte ei bordbøn som dei las høgt ved bordet. Denne skikken kom meir og meir ut av bruk i 1880 åra. Der er ingen skilnad på dette om det kjem framande tilbords. Det med at borni måtte lesa bordbøn heldt seg lenger utover der det var born i huset.

29. Det var ikkje nokko forbud mot å snakka ved bordet men det var heimar der ein ikkje fekk snakka og borni fekk ikkje snakka ved bordet.

30. Det var ikkje nokko forbud mot å le ved bordet men ein måtte aldri komma med uanstendig snakk ved bordet.

31. Det var bordskikk at ingen måtte gå frå borde fyrr alle var ferdig med maten.

32. Nokkon song ved bordet trur ein ikkje at det var.

33. Det vart neppe takka for maten til kvardags men jule og nyårskvelden takka alle for maten.

34. Når einfremmed kom inn med folk satt og åt sa han alltid "Velsing spis". Kom han unner slutten av maten vart det sakt at han var feig. (Skulde snart døy).

35. Ein fremmed vart ikkje alltid sett tilbords om han kom i mattida men var det fattigfolk fekk dei gjerne setja seg å få mat.

36. Framande og langfarande slektningar og kjenningar vert laga mat åt når dei kjem tilgårds men med betre stell.

37. Tilfeldige gjester skulde alltid og det er det samma no at han ska sørgjast for med mat når han kjem.

38. Kaffe skulde framande ha og det er likeins um berre rasjonane rekk til.

39. Ein framand gjest får maten i stova ilag med husfaren.

40. Ingen vert nøtt til å forsyne seg men vert alltid bedt

om å forsyna seg vell.

41.

Um gjesten spiser åleine er det ingen regel at nokkon skal halda han med selskap men um så er er det ingen regel for kor han skal plasera seg.

5083

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING