

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Støren.

Emne: Bordskikk til Kvardags

Bygdelag: Haukdalsgrenda

Oppskr. av: Jens Haukdal

Gard: Sørstua, Haukdal

(adresse): Snøan

G.nr. 39 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):

Samtale med Kari J. Hugdal 62 år, Haukdal, husmor.

## SVAR

Frå gammal tid var det vanleg at ein laga maten og åt han i same romet. Det var då ein stor peis i eine kråa og der vart maten tillaga.

I seinare år er det mykje vanleg at maten vert tillaga i serskilt kjøkken, men mange stader går ein no over til å bruka daglegstova til kjøkken. Med det sparar ein mykje ved.

I nyare bygg på gardane vert kjøkkenet gjort så stort at det samstundes gjer tenest som daglegrom for folket på garden.

Denne ordninga er vanskeleg å gjennomføra på gardar med gamle stovehus. Det var ei tid at det vesle romet innafor gangen vart teki i bruk til kjøkken, men dette romet som opphaveleg var soveromet til kårfolket var for lite til kjøkken og arbeidet for husmora er difor noko tungvint. Det vert lang veg frå kjøkkenbenken til matbordet i stova og husmora får mange unødige steg for dagen. Dette er og ein av grunnane til at matstellet vert flytta attende til den gamle stad i daglegstova.

1) Til dagleg sat folket attmed skiva med dei åt. Bordet vart bruka ved meir høgtidelege høve. Skiva vart og bruka til kake- og brødbaking. Ho var til å slå opp på veggen når ho ikkje var i bruk. Desse skivone er det no sjeldan å sjå heime på gardane. Dei er komne til sætrene der dei som oftast er einaste bordet.

2) Heile huslyden sat attmed same bordet, og denne skikken er framleies ålmenn.

3) Alle et samstundes både sjølvfolket og tenarskapet.

4) Det vert ikkje gjort skilnad på sjølvfolk og tenarar i matvegen. Alle får av det same.

5) På gardar der kjøkkenet er stort nok til det vert maten servert der, men då det sjeldan er så stort kjøkken at alle får plass der vert maten servert i stova.

6) I høgtidene vert maten servert i stova også der dei elles til dagleg et på kjøkkenet. Sjølvfolk og tenarar et alltid i lag. Slik har tradisjonen vori her i grenda, men det finst undantak. Desse undantaka finn ein hjå innflyttarar som ikkje har brydd seg om å ta skikken dit dei kom.

2

7) Frå gammalt hadde alle faste plassar ved bordet. Sjølv mannen sat for enden av bordet. I høgsetet som det vert kalla den dag i dag. Denne plassen hadde mannen så lenge han levde, og i mange gardar vart plassen kalla: Bessfarplassen. Kårmannen bruka sitja i høgsetet så lenge han var kar til å vera med ved måltida. Og denne tradisjonen held seg framleies her.

Dei andre av folket sat så etter alder - karane på øvre sida av bordet med andletet mot døra. På framsida sat kvinfolka og dei minste borna. Gutungane sat på karsida.

Denne plasseringa ved bordet er gamal, og den stammar sikkert frå den tida då det galdt å sjå kva som kom inn i stova - det kunne koma både godt og vondt. Karane måtte difor sjå dei som kom inn så dei kunne bu seg til vern om det kravdes.

8) Det har aldri vori skikken her at borna skulle stå ved ~~kant~~ bordet

9) Plassen til mannen sjølv vert framleies kalla høgsetet. Det er for enden av bordet, nerast inngangsdøra. Sjølv nemninga høgsetet går meir og meir or bruk. Det vert mest kalla berre for benken. "Sett deg fram i benken" Eldre folk seier alltid "frami høgseta" Høgsetestolen har på dei fleste gardar vori meir forseggjort og betre å sitja i enn dei andre stolane. På langsidane av bordet har det vori berre langbenker utan ryggstø.

10) Heiderplassen i meir moderne hus er for enden av bordet og vert kalla for benken. Dette er i samsvar med den nye nemninga av høgsetet som benken.

11) Vasking av hendene var ein ikkje så nøye med før i tida. Karane strauk av seg det verste på buksebaken og kvinfolka strauk av seg på stakken. Om nokon vaska seg så vart han eller ho sett på som noko rart. Det vart flir av det og snakk om det. Slike ville vera finare enn vanlege folk; og det var ikkje bra å koma slik på kant med det tilvante levesett.

Frå 1880-90 åra vart det meir og meir vanleg å vaska hendene før ein gjekk til bords, men enno i året 1950 finst det nok dei som flirer av all denne reinsemda. "Folk gjekk itte før hell øm døm itt vaska fingra før in døm gjekk att-åt borda."

Det har alltid vori god skikk at karane tek av seg hua før dei går til bords.

12) Frå gamalt åt alle av same fatet. Det galdt både graut, kaldgraut med mjølk, brødsuppe og annan skjemat. Denne skikken gjekk meir og meir or bruk kring hundreårskiftet, men skikken finst framleies einskilde stader der folket seiest vera gamaldagse i levemåte.

Sams mjølkopp til grauten var vanleg, men så fekk kvar sin kopp som til vanleg vart kalla spillkom. Det kunne vera av grovt krus eller ei lita svarva treskål. Det var vanleg å ta ein grautbit i skeia og duppa i mjølkkoppen.

For det meste drikk ein no rett av koppen, men mange slår og mjølka på grauten.

Jamt over kan ein seia at folk fyrst fekk kvar sin kopp då kaffien vann seg inn i dagleg kosthald.

13) Gryta har aldri vori setx fram på bordet, men steikje-panna var det vanleg å setja fram på panningen. Denne ringen hadde tre føter slik at panna ikkje skulle nå

nedpå og brenna bordet/eller skiva.

Når det var framande til stades var det vanleg at desse fekk mat før gardsfolket og det vart betre oppdekking til dei.

14) Å gjera båtå har vori og er framleies mykje vanleg her. Det vert gjort med fisk og kanskje serleg med spekeflesk.

Når ein gjer båtå av fisk smør ein fyrst smør på flatbrødet og legg fisken på smøret. Så tek ein eit anna flak av brødet og legg over.

Båtå av sild - spekesild, vert laga på same måten, men då brukar ein ikkje smør. Likeeins når ein gjer båtå av spekeflesk. Ein legg ikkje smør på flesk.

Frå gamalt laga ein båtå til kvart måltid av di ein då ikkje hadde anna brød enn flatbrødet. No er det mest berre gamle folk som gjer seg båtå. Folk som ser det fyrste gongen dreg gjerne på fliren av det - tykkjer det er rart.

Nemninga båtå eller båtå er den vanlege her.

15) Det vert sansett for å vera god bordskikk å ta sukkerbiten i munnen og drikka kaffi til.

16) Å drikka kaffi av skåla vert ikkje ansett for å vera god bordskikk. Det vert helst flir av det og det er heller ikkje så ofte ein ser det. Folk som vert haldne for å vera gamldagse i all si gjerd drikk kaffien av skåla, og slurpar så det kan høyrast over heile stova.

17) Gaffelen kom i bruk kring hundreårskiftet, men det er framleies gamle folk som ikkje får til å bruka gaffel ved bordet. Dei gjer seg båtå på god gamaldags vis og har ikkje bruk for gaffel. Ei gamal kone sa då gaflane kom i bruk: "No ska det varrå gafla i staden for flatbrød no." Ho lika byttet mindre godt.

18) Karane bruka ofte tollekniven sin ved bordet. Det var serleg til spekemat han vart bruka og det finst enno karar som tek til tollekniven når dei skal eta spekekjøtt eller spekeflesk.

Kvinfolka hadde vanlege bordknivar. Elles var det vanleg at karane hadde med seg egne knivar og gaflar til gjestebod. Desse knivane hadde ~~xxxxxxxskaff~~ massingskaff og var til å falda ihop. Namnet til eigaren og årstallet var inngravi i skaftet.

19) Alle hadde si eiga skei. Skeiene var merkte med namnet åt eigaren. Kvar hadde sitt tre over plassen sin ved bordet der skei, kniv og gaffel vart oppsette etter maten. Mannen sjølv hadde ei lita skuff under bordenden som han la ned skeia, gaffelen og kniven sin.

Skeiene var både av tre og av horn. Mansskeiene var i regelen hornskeier, men kvinne- og barnskeier var av tre.

Skeier, knivar og gaflar vart vaska frå kring 1880-åra.

20) Talerkar av steinty og porselen kom i bruk ikring 1880-90. Før den tida var det tretalerkar som vart bruka. Desse krustalerkane vart ikkje populære då dei kom og tok romet etter tretalerkane. Det vert fortalt om ein husmann som skulle bruka krustalerk til spekemat. Han skar og skar på fleskeskiva, men kniven ville ikkje bita på. Han vart då arg, slengde ifrå seg kniven og reiste seg. Gjorde ein sleng over golvet og kom att og sette seg. Så sa han: "Pokker besette, det æ visst itt meninga

4  
at folk ska hå mat heller no. Kruset skjemmer aldeles ut matkniven!

Ein gjekk småningom over til å bruka djupetalerkar til graut i staden for det sams grautfatet.

21) Frå gamalt vart det aldri bruka bordduk til kvardags. No vert det vanlegvis bruka voksduk på bordet og det vart vanleg ikring år 1900. Voksduken får liggja på bordet mellom måltida.

22) Det vert bruka voksduk på bordet mange stader, men det vert og bruka trekvite bord som må skurast reine. Somme stader brukar dei og malte bord.

23) Vanlegvis vart maten skifta ut før 1900. Det var husmora som stod for skiftinga og maten vart fyrst lagt til mannen i benken (høgset) så til karane på øvre sida av bordet og så til kvinfolk og born. Arbeidet vart kalla å skifte maten ( skift maten)

24) Smør, brød og ost vart skifta, like eins kjøtt og fisk. Flatbrød fekk kvar ta det som ein ville av.

25) Det var vanleg at alle fekk til det var nok. Noko rasjonering var det ikkje ved skifting av maten, men i husmannsstovone kunne det nok ofte vera smalhans og då skifta gjerne mora slik at det vart heller lite til henne sjølv.

26) Når borna var i tre-fireårsalderen kunne dei berga seg bra sjølv attmed bordet når var høveleg mat. Dei fekk ikkje forsyna seg sjølve før dei var i sjuårsalderen - ofte heller ikkje då av di mora skifta maten. Dei små borna fekk oftast hjelp av gamle bestemor. Ho var så snild mot dei at dei gjerne hang ved henne både attmed bordet og elles.

27) Før barnet fekk tenner var det vanleg at maten vart toggen til barnet, men skikken er nok for lenge sidan gått av bruk. Det er heilt anna kosthald for småborn no enn for hundre år sidan.

28) Det har vori og er framleies vanleg å lesa både før og etter maten. Der det er små born var det oftast den yngste av borna som les bordbøna høgt før, no er det ein som les før maten og ein av dei andre etter. Bordvers har også vori sunget.

Bordbøn er vanleg i husstanden anten det er born eller berre vaksne. Det høyrer med til god, gamal bondetradisjon her å lesa bordbøn. Ei gamal kone sa ein gong: "Itt å gløm bordbønna bonn. Takk for all den gode maten. Dokk ska koma i haug det at brødkørgja kunn bi hengt høgt, og itt æ det sekkert at det bi så my ni kørgjen helder."

28) Det skulle vera stilt attmed bordet med ein åt. Ein måtte berre tala om det ein var plent nøydd til, og då så lågt som mogeleg.

No vert det tala ved bordet som elles, men det er ikkje å nekta anna enn det var like så god skikk med dei gamle. Dei synte meir vyrdnad for det heilage - og dei meinte at maten var ei gudegåve. Og om dei ikkje synte nok vyrdnad og takksemd kunne uåret koma og matbordet verta heller snaut. Det var ein straffedom.

30) Ein så det slik at det var upassande å le attmed bordet. Dei gamle var sers nøye på det. Ei gammal kone sa ein gong: "Setta roleg attmed borda bonn. Dokk må itt lei' for da kjem kråka å rese med mata dår". Ei annor kone sa det slik: "Ler dokk attmed bordet så kjem kråka å hakka tu dokk tunga." Dette heng nok i hop med gamal kultus - trua på at den svarte kråka var fuglen til vonde vetter og trolly.

31) Song attmed matbordet var noko som ein ikkje måtte finna på.

32) Ein måtte venta ved bordet til alle kom før ein tok til med maten. Like eins måtte ein venta til alle var ferdige før ein reiste seg ifrå bordet.

33) Det har ikkje vori vanleg å seia takk for maten når ein gjekk ifrå bordet. Bordbøna var takken.

34) Om ein framande kom inn under måltidet sa han/ho: Sign maten.

35) Den framande som kom inn med ein åt vart ikkje beden til å eta med.

36) Ein framand som kom inn mellom matmåla fekk kaffi. I eldre tider fekk han berre ein "tørr" kaffikopp utan noko attåt. Seinare fekk han småkaker og sukker. Det vert ikkje stelt til heilt matmål til slike tilfeldige framande.

37) Tilfeldige framande måtte alltid ha eit kvart når dei kom innom slik. Her i grenda er det slik framleies. Ein kaffiskvett må dei ha. Serleg i eldre tider var dei svært nøye med det i jula. Jula rakk frå juleftan til tjugande dag. Om nokon kom innom i denne tida så måtte han ha både øl, dram og "bit ti". Ingen måtte få gå ut att med jula. Det var ei skam det om nokon var innom i denne tida utan å få noko. Og verst var det at han tok med seg jula når han gjekk.

38) Kaffikjelen stod på heile dagen og mange stader gjer han det framleies.

39) No er det vanleg at ein eller fleire av huslyden sit saman med gjesten anten serveringa skjer på kjøkkenet eller i stova.

40) Frå gammalt var det skikken at ein skulle la seg nøda til å forsyna seg. Det var gjerne slik at gjesten sat roleg til kona tok til å ordna frampå bordet, men då reiste han seg og ville på dør. Sjølv mannen eller kona måtte ofte etter gjesten heilt ut på trappa og nøyda han inn att. Dette vart halde for å vera sers god framferd, men om ein berre gav seg roleg trakteringa i vald vart det sett på som lite sømeleg.

Denne uskikken held seg framleies mellom dei meir gammaldagse i grenda, og det er mest følt å ha slike folk til gjestar. Om ein får dei framåt bordet så vil dei mest ikkje ta for seg.

Ein mann her i grenda kom innom på ein gard og han vart beden på kaffi. Men då sa han at han var innom i fjor i jula så no måtte det vera. Likevel gjekk han då til bords, men ein smågut som var inne fortalde etterpå at mannen berre

6

hadde teki seg ei gorå og ho hadde han broti i to og lagt helvta attende på fatet. At forteljinga til guten måtte vera sann viste brødfatet der det låg ei halv gorå mellom dei andre.

41) I notida vert gjesten aldri - eller sjeldan set til bordet åleine, men i den tida dette var vanleg måtte ein av husfolket sitja inne og tala med gjesten. Den som sat inne slik måtte ikkje sitja kloss innpå bordet av di det kunne sjå ut som han/ho ville rekna matbiten i gjesten.

Elles er mykje og mangt av slik gamal tradisjon falle bort.

Jens Haukdal

5096.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING