

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23.

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Lindås

Emne: Bordskikk til kvardags

Bygdelag: Indre-Nordhordland.

Oppskr. av: Martin Toft.

Gard: Toft

(adresse): Askelandsvåg

G.nr. 18 Br.nr. 5

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

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

SVAR

I eldre tider, tildels endå, lagar ein mat og et i same romet.

1. Ein sat ved bordet eller skiva når ein åt.
2. Det er vanleg at heile huslyden set ved same bordet.
3. Alle et samstundes på same stad - anten i kjøken eller inne i stova.
4. Alle et same maten og det ville vorte halde for ein uskikk om ein hadde gjort noko anna.
5. Før i tida åt dei alltid inne i stova då kjøken berre var som ein gang med ei grua, men i seinare tiden etter kvart som folk har laga seg brukande kjøken, nyttar ein dette meir og meir til å eta på.
6. Under dei store høtidene og ved ymse andre høve t.d. når ein har laget ein i stova, dei som steller med maten et då etter-på på kjøken. Elles et alle i same romet.
7. Alle har sine faste plassar ved bordet. Husbonden sit i høgsetet (ved eine bordsenden), kona ved sida hans på langsida av bordet og husbonds drengen på andre sida hans på andre sia av langbordet. (er eldste sonen voksen er dette plassen hans). Genteborna sat så i rekkja på same sida som mora, og guteborna på same sida som drengen. Dei som stelte maten, sat nedst ved bordet. Det same galddt km

kona om ho stelte med maten.

8. Den skikk at borna måtte stå ved bordet, veit ein ikkje om. Men ein har det herme å seia til børn når det ikkje er sitjeplass åt dei i ymse høve: "Du er så liten, du lyst stå og veksa - så vert du snarare stor!" Kanskje dette hermet er frå den tida då borna ikkje hadde sitjeplass ved bordet.

9. Høsetet var ~~påxxx~~^{den} enden av bordet der det var mest ro - lengst frå døra eller den staden der dei bar maten til og frå. Høsetet kallar dei for høgste (ikkje e mellom s og t).

10. Heidersplassen er ~~påxxx~~ langsida av bordet til høgre for husbandsplassen(høgste).

11. Ein tek alltid huva eller hattén av medan ein åt, men dei vaska seg sjeldan på hendene før dei gjekk til bords sjølv om dei hadde arbeidt med jord eller mørk.

Eg tykkje endå eg ser skitne hender med reinsleikte kvite fingertuppar når måltidet var slutt. Men dette er lenge sia no - 40 - 50 år sia.

Graut og mjølmylje åt dei alle or same fatet om dei rakk til, det same var det med mjølcefatet. Både grautefat og mjølcefat, ~~dreia ut~~^{ein hubus} og runde, var dei hogne utor, kalla ein dei tryl (grautetryl, potetryl). Det var finare å ha dreia trekjørel, større kalla ein fatmindre kalla ein kjær. Ein fekk seg også litt etter kvart dreia borddiskar av tre. I tida ikring 1905 - 1910 tok dei til å nytta steintytallerkar, og auste grauten på til kvar einskild, men eit sams mjølcefat hadde dei sams endå ei tid. I overgangstida til dei tok til å nytta serskild mjølkekopp, auste dei mørka or fatet med ei sams ausa i "grauteskaret" og fylte på etter kvart som dei åt. Før den tid

2.blad.

tok dei ei tugga med graut i skeia og fyllte så på mjølk fra det sams mjølcefatet før dei sette det til livs. Dei fleste drik no direkte av mjølkekoppen, men det er enno dei som fyller mjølka på grautetallerken eller duppar grautskeia i den vetle mjølkekoppen. Etter gamal vane tykkjer dei vel at maten smakar betre då. Det var vel helst då dei tok til med kaffidrikinga at folk fekk kvar sin drikkekopp.

13. I ein skilde heimar sette dei grautgryta på bordet, men eg trur at dei fleste sette henne på golvet eller på ein krakk når dei hadde tatt ho or omnen. Så auste dei maten opp på eit eller fleire fat. Ein av huslyden tok gryta, slo litt mjølk opp i henne og "grov gryta" som ein sa. Han sette seg oftast på golvet borte i omnskråa med gryta. Skova i gryta både etter graut og supa likte dei fleste, og det hende at borna slost om kven som skulle grava ho. Flokka på kokt mjølk, likte dei og godt. Det var i slike basketak om flokkka (sérka) at dei hadde dette hermet? "Grytegravaren og flokkefløytaren kjem ikkje til Gud. Til Gud ville alie, og då hende det at ein av dei vaksne i løynd fekk høve til å grava gryta. Før i tida sette dei dei framande ved eit serskild bord med "betre" mat. No når dei på dei fleste stadene et på kjøken, får framandfolka ~~mæten~~ eta inne i stova og husbonden og hsmora et då jamnast saman med dei, men oftast er det same matrettane dei får.

14. Dei laga seg bete før i tida på denne måten: Dei tok ein part av ein fitbrødleiv og la varme poteter oppå oppatt på dette la dei så silda (helst brislig i spike) så la dei fitbrød ovan på dette og trykte beten godt saman med handa. Flatbrødet mjukna snart av dei varme potetene, biten rulla dei då gjerne saman i ein liten rull.

før dei tok til å eta av han. Ein kalla det for ein betebeten - beta - betane. Folk som stod seg godt- velstand så smurde ein ofte smør på flatbødet før ein laga til beten som er nemnd framåndor. Dette var til middagen. Men ^{og} dei laga og til grautbetar, ostebetar. Dei smurde smør på flatbrødet og la graut eller ost i mellom. Dei hadde og brimbetar. Grauten måtte vera så tjukk at dei måtte kunna dansa på han, sa dei. Om sumaren kokte dei ofte graut for heile veka i ei stor gryta eller i ein kjel. Då måtte det ein kraftig kar til for å stauka han. Dette var slik til 1890 åra.

15. Å ta sukkerbeten ~~og~~ stikka i munnen og drikka kaffi til vert rekna for vanleg bordskikk

16. Å drikka kaffi av skåla i lag og lyd undgår ein helst, ^{det} men hender nok heime om kaffien er for varm, men god bordskikk er det nok ikkje.

17. Gaffelen kom i bruk ikring 1905. Ein minnest godt at ein åt utan gaffel - gamle folk gjer det ofte endå.

18. Mennene brukte sjeldan tollekniven ved bordet utan for å skjera sppekjøt. Både menn, kvinner og born nytta neglene til å reiska poteta med - og fingrane til å eta med. "Det ~~er~~ best å bruка sine fem", vart i overgangstida ofte sagt når huismora orsaka seg med at ho ikkje hadde gaffel. Dei tok til å nytta bordknivar før gaflane ålement kom i bruk.

19. Dei hadde kvar si skei. Det var namn på ho, og ~~ix~~ ei med hol list i på skivefoten sette dei skeiskifta fast. Dei feste og skeiskafta opp mellom glaslista. Dei sleikte skei-rein og turka av henne med loven (innsida på handa). Skeiene var av tre og av horn. Hornskeiene tolde ~~ikkje~~ å verta vaska i for varmt vatn. Det er gamle folk som opplyser dette. I 1890 åra trur eg det var vanleg at dei vaska skei ~~ene~~, men einskilde hadde det på gamle måten ut hundreåret.

20. Ikkje lenge etter århundreskifte tok ei til å bruksteintytallerkar. Før brukte dei dreia borddiskar av tre.

Fyrst omlag 10 år etterpå vart det vanleg å brukadjupe tallerkar til graut og supe. Ein sluttet då og litt etter kvart med å nytta sams fat. Sist eg minnest dei nytta sams grautfat med smørauga i, hadde dei ein vanleg kaffikopp med smelta smør i som dei sette ned i grauten midt i fatet. Det var straks etter århundreskifte. Men i mange høimar var dette vanleg endå i 9 - 10 år.

21. Dei nytta ikkje bordduk til kvardags, men no nytta ein jamt over å ha ein voksduk på bordet til ei kvar tid. Det var vel så omlag 1910 det vart vanleg å nytta borddukar på matborda til kvardags.

22. Ein brukar voksduk, bordet er oftast umalt.

23. I heimen der eg vaks opp, var ~~ekjekk~~ etla ein sjeldan mat ut, men det var ofte gjort slik med sume matslag. t.d. kaker, kjøt og smør. Det var husmora som delte ut og det hende at ho ikkje fekk tid til å eta for etter dei andre var ferdige. Det var sjølvsakt at dei vaksne fekk først si etling, først husbonden og sist borna. Ein sa at ein etla ut maten, og det ein delte ut var ei etling.

24. Heim hjå oss i barneåra fekk me eta det me ville, men med visse undatak. Kvar laurdag vart det kinna smør.

Når mor hadde lagt i smørambarane - smør som skulle seljast - etla ho til ein stor smørklatt i midten av smørkolla (asken) og ~~ein~~ ^{fleire små} ~~eksten~~ smørklattar, ein til kvar husstandsmedlem. ~~Den~~ rundt om den i midten. Den store smørklatten var til framandfolk og vart lagd i ei smørskja, dei små fekk me på kvar sine asjett eller på kvar si potatkaka fyrste venda me fekk brødmat. Det kom an på *på gur* sjølv.

Korlenga "klingen vår skulle vara. Når smøret var oppøydd, laut me lita oss med brim på kakene. Var det lite framand folk den vika, hende det me fekk smørauga i grauten av "framandssmøret. Kvar sundag fekk me sodd. Det var skalte poteter, bygg-gryn og kjøt kokt saman i ei gryta. Men når maten kom på bordet vart kjøtet ut ~~etla~~ - eit lite stykke til kvar. Dei etla og ut "nøring av kjøpebrød og smør i jolehelgax så mykje at ein skulle ha nok ~~x~~ dei fyrste joledagane. Men av den andre maten kunne me gjerne eta det me ville. Sume spara "hegda" då på den nøringa dei hadde fenge ut ~~etla~~ slik at dei hadde å ta av når ingen av dei andre hadde noko. Då ^{al} var dei vel krye. Dei hadde eit herme när det galdt grauten: "Ein skulle hegda på grauten og spara på sulet!" (sulet eller suvlet var mjøkk og smør som ein nytta attåt grauten.)

25. Ein veit ikkje kor skilnaden var på storleiken av etlingane

27. Kor store borna må vera for dei får eta utan hjelb kjem heilt an på det einskilde barnet kor det greier seg.

Det er mora som hjelper barnet som oftast

26. Dei togg maten at småbarna eller koka graut og hadde i tåtor. Den maten dei helst togg i tåtene var kringler. Når barnet vart større, togg dei den maten som var på bordet og skeia i barnet. Det var mora som gjorde dette, men og barnegjenta som ofte var ei gamal tausekjerring, hadde dette arbeidet når mor var ute i arbeid.

28. Husbonden les i fleire heimar før og etter maten i høtidene. I mange heimar les borna før maten så lenge dei er små, då er det gjerne dei minste som les så ein kan få høyra kor heve dei er. Det er vanlegat dei folda hendene ^{eller} før dei tek til og et - sjølv om dei ikkje les noko høgt lågt. Det vert halde for ein fin skikkmen i mange heimar der det berre er vaksne, er det smått med bordlesteren.

29. Det hende før at ~~xx~~ ein husband kravde at ein kvar skulle teia medan dei åt. "Ein skal teia med ein tygg", er eit gamalt herme. No vert det tala ved bordet utan at nokon tykkjer noko leitt om det.
30. Ein finn det ikkje upassande å le med ein et - når det er med måte.
31. Dei skulle ikkje syngja medan dei åt Eit herm seier: ~~K~~adlen vesste ikkje at kjerrinjæ var galæ før ho song med ho åt."
32. Det har alltid høyrt til god skikk øg vorte kravt at ingen går frå bordet før alle var ferdige med maten.
33. Det hende ofte at det vert kravt av born at dei takkar for maten når dei går frå bordet. Framande har alltid gjort det og gjer det framleis. Før takka framande og born alltid i handa når dei gjekk frå bordet, no vert det meir sjeldan det, men dei eldre held denne skikken endå oppe.
34. Når ein framand kjem inn medan folk et, seier han: "Signe maten." eller "Velbekome" eller "Et med helsa."
35. Ein trong ikkje ~~by~~ ein framand mat om han kom inn medan ein sat og åt.
36. Når ein framand kjem til gards mellom måla, finn ein alltid mat fram til han om han har ferdst lang veg.
37. Ein tilfeldig gjest fekk alltid eksta taktement og gjer det endå.
38. Ein har ikkje den skikken at alle som kjem inn må ~~xx~~ ha ein kopp kaffi. Ein har ikkje kjelen på heile dagen. Ein har ikkje hatt den skikken før heller.
39. Ein framand gjest vert plasert i stova om han berre ein dag eller slik, men vert han der nokre dagar, ~~xx~~ ^{war der} ~~et han~~ ^{då} på kjøken saman med dei andre etter det første målet. Er det mellom måla, et den framande åleine, men er det

8

et gjerne husbonden og husmora i stova saman med den ~~framande~~ framande, serleg om det er ein vyrd person.

40. Før i tida måtte ein alltid lata seg nøya til å eta, serleg kvinnene, men no er det mykje slutt med dette. Men dei som gjev mat seier gjerne nokre gonger under måltidet: "No må de eta og førsyna deko."

41. Det høyre til god skikk til ikkje lata ein framand ~~alleine~~ vera åleine inne i stova anten det er under måltidet ~~eller~~ les. Et den framande, set ein gjerne eit stykke frå og ikkje gjerne slik at den ~~alleine~~ skal sjå ut slik at nokon kan ~~kontrollere~~ seia at ein kontollera åta til den framande.

-----e-O o -----

5225