

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Strandvik

Emne: Bordskikk til hverdags

Bygdelag: Pevnestrand

Oppskr. av: Mari Haga

Gard: Haga

(adresse): Baldersheim

G.nr. 105 Br.nr. 2 og 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

I eldre tid då her mest var røykestove var der ikkje kjøken i husi. Men der var grua i utgangen. Men somaren koka dei mest maten der eller i eldhuset. Om vinteren koka dei på ornen i stova. Og alltid åt dei ved storabordet i stova. Seinare når der i husi vart innreitt kjøken med komfur vart maten koka der om somaren og var der rom til eit matbord so åt dei der og då. Men det heldt seg nokso lenge å koka i stova vinterdags, for å spare vedabruke. Fyrst etter det kom på mote å måla stovone vart det slutt med kokingi der om vintrane. No er det mest ålment brukt å eta på kjøkenet og til kvardags iallefall.

1. Når ein åt "te måls" som du sa, so sat ein alltid ved langbordet. (Her i bydene sa ein storabore) Men førebisk og middagsbisk tok ein gjerne berre i handi og åt ståande eller sette seg kor det høvde.

2. Frå gammalt har det vore skikk hos

2

bøndene i bygdene herikring at alle i huslyen
åt ved same bord, tenara og leigefolk, og ofte
kårfolki og so lengje dei var lagføre til
bords. No bur jamnast kårfolki for seg
sjølv. Men elles er skikken den same
at alle et ved same bord

3. Savidt ein veit har det ikkje vore brukt
herikring at husbondsfolki åt for seg sjølv
eller for tenarane, men alle åt samstundes
enten dei åt i stova eller kjøken. Dette
er soleis no og hos bøndene. Men hos
"storfolki" i. d. prest, lensmann og sume
handelsmenn som var frå byen var skikken
omvæltis. Der åt berre "herkape" i stova
og tenarane at på kjøkenet etterpå, av
det sjølefolket løyvde, eller aller helst
leivringar frå dagane før. "Jo eldre
jo bedre" skulde ei lensmannskona sagt.

4. No vert det aldri gjort forskjel på
maten til husbondsfolk og tenara. Det vert
det heller ikkje gjort i eldre tid til vanleg
Men ein og annan stad kunde det henda
dei hadde ord for å vilja ryta det ringaste
i tenarane eller at dei vart etla nautt.
Men det vart tulde for skamleg og dei
fekk uord på seg som dreiv det slik,
so tenara stogga ikkje lengje der.

5. Er kjøkenet stort nok so er det
mest brukt no å eta der til dagleg.
Men i sume hus som var bygde for 50-60
år sidan er kjøkeni so små at der ikkje
er plass til matbord. So der må ein
bera maten åt stova stött.

6. Um ein til vanleg et på kjøkenet so plar ein eta i stova høgtidshulgane, når nokon har årsmålsdag, når der kjem velsedde framande til gards, og elles når det skal vera litt festlegt. Tenarane et alltid med.

7. Born gammast har kvar sin faste plass ved bordet. I eldre tid var ein mykje nøye med dette. Husbonden sat i høgsäte, det var ved øvste bordsenden. Var der vaksne søner sat dei i langbenkjen nærast faren, og so drengjen etter dei. På forsetebenken sat kona øvst, so born eller ~~etter~~ døtre nærast henne og deretter tauseme.

No og har mannen i huset plassen sin ved eine bordsenden. Elles set ein so ymse i dei ymse heimar. Men gammast har kvar sin visse plass ved bordet.

8. Har her aldri høyrte noko om at borni laut stå ved bordet når ein åt til måls.

9. So lengje det var brukt at storaborde stod langsmed eine veggjen vart den staen husbonden sat kalla høgsäte. Det var gjerne ein benk med rygstöd og armløne, brei nok til at to kunde sessed der. Seinare når det vart mote å ha stovebordet snitt på golvet kom både høgsäte og hime benkjen burt. No er det berre stolar kring bordet, og berre ein vanleg stol til husbonden som til hime. So noko sers markering for hans plass finst ikkje meir, so vit ein veit.

4
10. Husbondsplassen er gjerne ved den bordside som er lengst frå og mitt imot inngangsdøri i stova.

11. Når folk kom frå utarbeid vaska dei alltid hendene før dei kom inn til måls. Men elles var dei ikkje so nøye med det før som folk er no. Kett kva tid dette bestna er vant å seia, det kom so litt etter kvart. For 50-40 år sidan, kanskje før og, preika skulelæraren det inn skuleborni, og solis kom det til dei fleste huiamar. Å ta av seg lua eller hatten når dei gjekk til bords har karane gjort so lenge nokon no minnest. I utegangane var treknaggar, "hattaknaggane" der karane brukte frå seg hatt eller lua når dei sku inn til måls. Husbonden hadde alltid ein viss knagg til sin hatt eller lua.

12. I eldre tid åt alle av same fatet både graut, suppa, draule, sårpra, mjølk, kjøtsædd og mir. Var ein mange om bordet hadde ein sjølvsagt fleir fat, so alle nådde til på skapleg vis. Ein kunde vera 4-5 kanskje 6 og om eit grautfat men hadde då mjølki i to skåler. Både fati og skålerne var dreia av tre, helst ask eller kauselva. Her er vel berre so pålag 40 år sidan ein tok til med å ha grauten på tallerkar og mjølki i små skåler til kvar person. - Ein tok fyrst ein bit graut i skeie og fyllte berne so med mjølk i skåli. So mykje graut ein tok i skeie kallast ein "grautapikk". (Du smakka om kyrningar som talde pikkan i tenarane.)

5

Der kvar held til å ta graut i fatet kallast
ei "tråbm", (mi tråbm, di tråbm.)

Til vassgraut bruka ein no å ha mjölki i
små skåler so ein et alt med skei. Berre
om ein har kald graut som ein vermer
mjölki til, har ein alt saman på tallerken.
(Det kallar ein her "leta-på-graut")

Til mjölkegrauten har ein mjölk eller saft-
blanda i glas eller koppar.

Stan godt vere det var kaffien som skaffa
kvar sin kopp. Det var vel då pålag
der kom krusa kopparar i handelen.

13. Ein har aldri høyrte om at gryta vert
sett på bordet. Dei auste all maten i fat
og bar den på bordet soleis. I verenskap t.d.
etla dei ikkje kjøtet til kvar. Men då låg
kjøtsstykker oppi såddfatet, og ein tok
stykker til seg kvar med si skei og la
det på eit flabbbrødstykke som kvar
hadde teke til seg. Dette var altso før
gaflane kom i vanleg bruk.

Stom tilfeldige framande og vart med
til bords vart der gjerne sett fram
boreskar, elles vart vort ingen skilna gjord.
No for tidi er der ingen forskjyl på
serveringi om til framande eller
eigne folk, sovitt ein kjemmer til.

14. Før bruka ein alltid å "leggja på bete"
bete sild, fisk, kjøt, fleisk, smør og ost,
og alt som ein åt flabbbrød til. Var det
t.d. spekesild braut ein fyrst ein brød-
måle, pålag so stor som ei liki brødskiva,
la so eit sildestykke på det, og so

6

proteta, gjerne ei halv, og so eit brødstykke
likt det fyrste oppa alt. Sumne bruka å
trykka beten noko saman før dei beit
av den. Betamat var bruka til frukost
og nons. - Ein kalla det ein bete-beten
-beta-betane.

15. Det er helde for rettast fyrst å ta
sukkerbeten i munnen og so drikk
kaffi til. Men eldre folk bruka gant å
duppa sukkerbeten i kaffikoppen før dei
tek den i munnen.

16. Ein rekna det helst for klein borstikk
å slå kaffien på tafatet. Og ein ser
sjeldan nokon som gjer det no.

17. Ga ein dugsar sakta at ein åt
utan gaffel. Slik ein laga maten før
let det seg gjerast og. Gaflar var ikkje
i dagleg bruk her i riking før den tidi
dei tok til å laga sosenat på bygdene.
Frå hundraårskiftet og framover vart
det meir og meir at ein lærde seg til
å laga kjøttkaker og fiskkekaker og steik
og meir slik sosenat. Og då laut ein
ogro ha gaflar. Der hadde rett vore
gaflar hos ein og arman før og, men
ikkje i kvardagsbruket.

18. I eldre tid bruka karane tollekniven
ved bordet. Den har vore bruka i seinare
år og av eldre menn. Husmori hadde
til ymse bruk ein større kniv som vart
kalla staburskniven eller kjøttkniven.
Men elles bruka ho og dei andre

vanlige bordknivar ved bordet, so langt som folk no kan minnst.

19. Ivar person hadde for si eigi skii.

Skeiene var av horn og som oftast merket med husbonden sine forbokstavar.

Borni kunde stundo få skii si merket med sine egne forbokstavar, men det var ikkje det vanlige. Hornskeiene var sjeldan like på let, so ein kjende dei lett frå kvarandre korso. Treskeier var ogsò bruka, men dei var heldne for å vera simplare enn hornskeier. Ikring hundra årskiftet kom metal og jarnskeier i bruk. (Iva dei eigentlig er laga av vit ikkje eg.) Sølvskeier var der ogsò frå gammalt av på kvar gard. Men dei var ikkje til kvardagsbruk. Skeiene vart som oftast vaska etter sildemålet. Etter andre mål vart dei berre vel aosleikte og lagde i bordskuffa.

Då folk tok til å bruka meir kruseby og tallerkar, laut der og verta meir med oppvask etter måli enn før vart gjort. So då kom turen til skeiene og, til å verta vaska etter måli.

20. Då det vart slutt med å eta or fellesfat kom dypte krusetalerkar istaen og vart dagleg bruk. Voko kjørd av porselen og steindy hadde der vore i dei fleste hennar nokso lenge derfor og. (Har høyrst stubbar om^{at} dei kjøpte fine rosute krusefat med seg heim den tid dei rodde til byn herifra.)

8

För var alle matkjörelde av tre, både fat og skåler, borerkar, tryglar, smöröskjer o. m. s. Det som lengst held seg i bruk av dette var fati til grauten. Dei vart avlöyste av dei djupe krusatalerkanu.

21. I eldre tid bruka dei ikkje nokoslags bordduk til kvardags. Bordi var kvitsteura. Når der kom framande vart der lagt kvit duk på bordet. Det er ikkje vanlegt å bruka lin eller lerritsduk på bordet til kvardags no heller. Men der dei har polerte spisebord i stova lyt dei leggja bordduk på når dei et imu. Er det varm mat ein har, legg ein eitt tykt teppe på bordplata under duken.

22. På matbordet i kjøkenut brukar ein stött vokeduk so sant der er å få. Desse bordi er trekvite og umåla, på bordplata iallefall.

23. I eldre tid var det fast skikk at matmori etla ut maten til huslyen. Berre av det ein åt or samsfat kunde ein eta med ein vilde, eller med der var. Når matmori etla ut la ho stött fyrste etlingo til husbonden, deretter dringene, so seg sjölv og borni, og sist tausene. Ein kalla det å etla til måls.
(Ei etling - fleir etlinga - den etlingo.)

24. Med etlingi av maten var det ikkje likt på alle gardar. Summe etla mest alt, andre tok det mindre nöye

9
med sume ting. Det dei kalla suvl vart
altid etla. Skaka og leppa etla dei og, so
var der sume som ogro etla flattbröd.

25. Det var langffrå at alle fekk lik etling.
Karane vart stött etla meir um kvimone.
Og ein sjölosagd ting var det at husbonden
skulde ha besta og feitaste stykkje av kjøt,
flesk og liknande. Det var fast meining
at kvimone trøng mindre mat um karane.
Berre om kona gjekk med barn eller gav
suga skulde ho, "eta for to", vart det sagt.

26. Den tid dei brukta gjera besta vart borni
nokro store før dei kunde renska maten og
hjelpa seg sjölv ved bordet, gjerne 6-7-år
eller meir. No kjem maten renska på bordet
før det meste, so no griier borni seg sjölv
lengge før, i 3-4-5 års alderen etter som
dei er for seg til. Det har alltid vore
mori som hjelper borni til rettes ved bordet.
Er der fleire små som trøng hjelp so kanye
faren ogso gjev ii hand, eller større systend
om der det er. Tausene vart ikkje tilsette
med dette - om ikkje dei laud seg til.

27. I eldre tid gav ein alltid sugga til
småborni fyrsta dei skulle få fast föda.
Det var mori som togg åt dei-gammaste.

28. Det har vore og framleis er stor
fostjel i dei yngre heimar med det å
lesa för og etter maten. Frå gammalt var
det skikk å lesa ein lang bordlester og syngja
eit salmevers bå för og etter maten i

høgtids helgar, då vissst jolafte, og ogro joledag
 til middags og kvelds. Og seinare i joli og
 når der var jester. Det var helst husfaren
 som las, eller vaksne born. Det var i mange
 heimar før at eintrvan, gjerne eit av borni, las
 ihøgt ei kort bordbön för og etter maten. Hos
 andre, kanskje must der det berre var vaksne,
 berre kneppe dei hendene og sa stillt „i Jessu
 nam“, före maten. Etter maten sa dei
 „Jessu-sj-takk“, eller „takk-i-Jessu-nam“.
 Det lyddeest som sa dei alt i eitt ord.

Her er vorten stor skilna på bordskikken
 soleis den siste mannsaldren, kor mykje
 miir no ein för folk går til bords utan
 å kneppa hendene, langt mindre böya
 hovudet til ei still takk. Dei går til
 bords no som hund og katt til biksen sin.

29. I eldre tid var dei miir stille og
 tagale ved bordet ein folk er no.
 Husbonden kunde telt spykje om eitt
 eller arma og sine svara, annu elles
 tok ingen app noko prat med ein åt.
 No er dette hilt omordleis, det vort stött
 snakka ved bordet, og av kven som helst.

30. „Da låvast ikke å læ me mat i
 mon“, sa dei gamle til borni. Då
 meinte dei det å læ i høgt og støyande.

31. å syngja eller myrma med ein åt var
 no ratt gale. Barn kunde vanvares stundo
 gjera det. Då vort det sagt; „Da fyste
 man“ marka kyringja va galen, va
 at hu song me hu åt. Eller dei

sa som so: „Dan so sönge me han ete
trur adle har mysst vete“.

32. Til vanlig skulde helst ingen gå frå
bordet før husbonden rüste seg. Tenarane
og dei andre måtte heller ikkje sitja lengre.
Det var skamlegt, ja uråd å verta sitjande
attpå ved bordet. Berre kona om ho hadde
småborn å bala med kunde skamløst
sitja attpå hine.

33. Det var alltid hilde for god framferd
å segga „takk for maten“ når ein rüste
seg frå bordet, sume sa „takk for meg“.
Luzefolk takka alltid, og tenaka og born
også som oftast. Det var husbondsfolki,
eller helst husmøri ein såg på, og meinte
å takka for maten. Dette er so no og.

34. Når nokon som ikkje høyrde huset til
kom inn i matøkti sa dei: „Tü' signe maten“
Dei ved bordet svara: „takk for då“.
No segger dei berre „signe maten“, og hine
svara berre: takk.

35. Når ein sat ved bordet og åt når nokon
kom, ^{mätte} han alltid verta bydd å eta med,
eller husmøri i ein fart fram fram noko
betre enn det som på bordet var.
Som skikke gjer ein ikkje dette no.

36. Framande som hadde fare ut „matrekkeje“
(det er ein til to timars veg, eller meir) vart alltid
bydd mat kva tid dei kom til gards. Det
var meir fast skikke for enn no.

(Dei snakka om å ha fare sitt lite eller sitt langt
„matrekkeje“)

37. Framande skulde alltid ha jestaromat. Det er slik no og at ein gjerne set fram det beste ein har til framande, ifall dei er velsedde då.

38. Før folk fekk separatora eller miicri var den faste gjestematen kjommekolla, smør og ost og flattbröd eller lakstekaka og lefse. No er det jarnnast kaffi eller te som vert bydd ein tilfeldig gjest, men han lyt venta med det vert tillaga. Før 20-30 år sidan var det dei som hadde kjelen på huile dagen.

39. Ein tilfeldig framand gjest et på kjøkenet saman med husens folk om det nett er mål, eller åleine om det er millom måli. Det same er om ein er i stova og. Er det ein sers velsedd gjest tek gjerne kona og mannen ein kopp kaffi ilag med, om det ikkje er måltid nett.

40. Det var gjerne so før at den framande var varsam med etingi og „plenta seg“ som dei sa, iser kvinnone. Og dei laut både bedast og nøyast til å eta. No er dette slutt, og ein et seg nett kvar ein er. Men i husmor ber no støtt folk ta til seg likevel.

41. Før var det helde for ühöflegt å lata ein framand sitja åleine med han åt. Husmori skulde vera tilstades og prata med han, og hadde då gjerne eit spröt på handi. No tek ein ikkje slikt so nøye lenger, men gjer som det best høver seg.

Ordtak:
"Dar da ikkje æ borsjikk æ helde ikkje folkasjikk"
"Dan so ikkje ete seg mett, sleikje seg teje mett helde."

5404