

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 43

Fylke: Vest-Fogder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Laudal

Emne: Bordskikk til hverdags

Bygdelag:

Oppskr. av: T. f. Steinsland

Gard:

(adresse): Laudal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Alle spiste den samme mat og satt ved samme bord, og slik er det ennå. Før bruktes langbord og slagbord (skive). Fam. satt samlet rundt langbordet. Slagbord ble brukt av enslige personer, eller når det bare var mann og kone. Serleg var slagb. (skiven) godt likt av gamle. De kunne sitte godt og varmt like ved ovnen eller peisen. Om sommeren spiste gjerne fam. i kjøkkenet eller hvis de ikke hadde kjøkken, så i eldhuset.

Nå brukes slagskive mye mindre enn før. Nå brukes bare langbord og rundbord.

3.-4. Alle, både tenere og husb. folk spiser samme mat, ved samme bord og på samme tid i stua, og om sommeren i kjøkkenet

5. Har fam. godt og varmt kjøkken, spises gjerne på kjøkkenet året rundt.

6. Kommer det fremmede, spises i stuen.

7. Det vanlige er at hver har sin faste plass ved bordet. Slik også før. Ved langbordet var husbondens plass i høgsatet d. v. s. ved den bordenden som var inners i stua. Slik ennå.

8. Barna skulle og skal sitte, ikke stå ved bordet.

9. Husbondens plass heler fremdeles høgs. og blir ofte markert ved en god stol. Ved rundbord har også husstandens medlemmer sine faste plasser, men plassene blir her liksom mindre markerte. Men, "hadersplassen" er fremdeles innes i stuen, slik rett mot døra.

10. I helt moderne stua går det etter samme prinsipp.

11. Før var en ikke så nøye med å vaske hendene, hvis man da ikke hadde hatt et, "kjasseleg" arbeide f. eks. stellet med gjødsel, slakting.

Nå er folk nok så nøye med håndvasken. Serleg de siste 20-30 år har dette gått meget frem. Å ta hua av ved bordet har vært brukt så lenge noen minnes.

12. Frem til for 40-50 år siden ble det mye brukt å spise velling og grøt av samme fat. En hadde gjerne sin egen melkekopp.

Man spiste da slit: tok en tugg grøt i det felles fat og duppet den så i egen melkekopp, eller man svelget grøttuggen og lot så en skurt melk av koppen (melkebolle) av stentøi.

I gjestebud har jeg (for omlag 50 år siden) spist sammen med de andre gjestene av felles grøt fat, strødd med sukker og med smørre i midten. Vi tok en ste grøt, duppet i smøret, svelget grøttuggen, og tok så en sup melk av bollen (sin egen). I den tid ble det også brukt til hverdags å sette et grøt fat og en melkebolle på bordet. Alle tok da melk i bollen. Mer almindelig var det dog i den tid at hver hadde sin trebolle med melk som man da duppet i til varm grøt. Vargrøten kald, la man større grøt stykker oppi skålen og så spiste. Dette var det almindelige dersom man brukte varm melk eller dravle

til kald grøt

Nå drikker man direkte av koppen, uten til varregröt. Dem bruker mange å øse opp på dyptalett, og slår så melk på. Me folk dlest spiser nok varregröt på vandeg måte. Det er meget mulig at det er kaffibruken som har ført til at hver har fått sin stentoitopp til drikkekopp.

13) Det har ikke vært bruket å sette gryta på bordet. Man øste opp, og så fikk en den øre "å spise stoven direkte av gryta. Hvis det er god gröt som er rett kokt d. v. s. ikke svidd-kort (så stoven er brendt) er stoven gjerne meget god.

"Å skraba gryda" brukes ennå.

Til lilf. fremmede serveres gröten på tal. og hver får sin kopp eller sitt glass, og man kan da fylle fra mugg melk eller saft.

Til risgröt brukes ofte saft.

14)

Man brukte å legge fisk f. eks. øret eller sild mellem flatbrödsstykkene. Dette ble en "bide". Dette ble brukt til middagsmat. Til middag brukte man ofte før lefse og potetkake. Man la fisk eller kjøtt i et stykke lefse eller potetkake, rullet sammen, og man fikk da en lefsebide", eller hvis man brukte potetkake "en kakebide". Dette brukes ennå, om enn mindre enn før.

Før bruktes ofte "glosteing". Man skar av et lite kjøtt eller fleskestykke, satte det fast på en pinne (tre eller jern) en "tein". Stekte så "steiga" på glörre "på gloden. Mens man satt og stekte, hadde man et lefsestykke eller et stykke potetkake til å floda" på. Man prøvde således å spille minst mulig

4
"flod" (feitt)

15. Nei, og lo nei. Før ble det ofte brukt å drikke kaffi av skålen. Men nå regnes dette for dårlig bordskikk.

17. Før 50 år siden ble gaffel bare brukt i få hjem og ikke til hverdags. Man klarte sig med kniv og fingre. Men bruk av gaffel var øket jevnt, og er nå almindelig.

18. Mann brukte somme tider lollekniv, men helst brukte de en skarp bordkniv, og det gjorde også kvinnene.

19. Det var ofte slik før at hver hadde sin ske, om det ikke netop var almindelig. Skeene var av tre, ofte rigtig pene. Senere kom skiver av mælal, sølv eller aluminium. Nå er det slutt med treskeer. De brukes til dels ennå til å glatte smør med. Skeene blir vasket etter hvert måltid. De ble også vasket før i varmt vann. Serleg rene ble de, treskeene, når de ble vasket i "einerlog" (bristeleg)

20. Før godt 50 år siden kom stentøilalekker i bruk. Før den tid satte man smør og ost frem på tresfat eller i "ambår" (ambær, holk) til kjøtt-fiskemat. Klarte man sig uten talemåte på den måten at man tok et stykke flatbrød eller lefve, og på dette la man kjøtstykket. Gröt og sølt som man kalte våt mat" spiste man av treskåler. Etter hvert som man gikk fra fellesfat, ble det almindelig å spise gröt, suppe og annen våt mat av dyp lalekk.

20. Nå brukes duk på bordet til hverdags.

22.

Vokseduk er nå det almindelige, og denne ducten lar man ligge mellem måltidene, bare vasker den for hverl måltid. Skal det være finere, foreks. en gjest kommer, legger man gjerne hvit duk på bordet.

23.

Enhver kunne forsyne og ta hva han ville på bordet.

24. -

25. Man anså det for rimelig at menn trengte mer mat enn kvinner, serlig hvis de hadde tungt arbeid for. ek. skogsarbeid.

26.

Barna er med til bordet fra de er ganske små. De sitter da gjerne hos mor, hvis det er tjenestepike i huset. Når mor steller, sitter ofte småbarna hos far. 6-7 år gamle begynner de så smått å greie seg selv, under oppsyn av de voksne. De gamle la stor vekt på at barna fikk den bordstikk. De måtte ikke ta usvint "i svela" d. v. s. ta stygt av smør og ost. Ennå er det skikk at de voksne deler maten til barna, gjerne frem til 10-11 års alderen. Det vanligste er at mor har opsett med barna.

27.

Før lygget man til barna. Barna kunne spise litt grøt, slik den var. Men flabbrødet måtte tygges, og man pletlet tygge i munnen på barna.

28.

Er det bare voksne i husstanden, leser man i almindelig bordbønnen høit. I husstauder med barn er det mer almindelig å lese høit, og det børre som gjør det, ofte er av de minste. Dette brukes også om det kommer fremmede.

29. Man brukte å snakke under måltidet. Slik også nå. Hvem som vil kan snakke, men god skikk er at de voksne fører ordet. Barna bør helst være mest mulig stille.

30. Man kunne (kan) nok le ved bordet, men med måte.

31. Man måtte ikke synge ved bordet under måltidet. Men før og etter måltidet er det fast skikk at det skal synges når det er bryllup, begravelse, festlig tilstøtning eller større gjestebud. Dette er bordvers som brukes mye her:

I Jesu navn går vi til bords. " Gud signe maten på vårt bord. Ha takk for mat. " "Vår disk og duk." "Ha takk O Gud vår skaparmann."

Småbarn les somme tider denne bøn-
nen: Mange he mat, men kan ikke
eta. Mange kan eta, men he ikke mat.
Men me he mat, og me kan eta, og der-
for vil me takka og prisa Gud ammen.

32.

Man måtte ikke forlate bordet før alle var ferdige. Slik også nå.

33.

Ikke almindelig å lakke for mat til hverdags. Men hos fremmede må det alltid takkes. Mange handlakket (Slik også nå. Man lakker verten (husfolka-mann og kone)

34. Kom en fremmed inn under måltidet, sa han: "Velkommen" eller "Signe maten."

35. Kom en fremmed under måltid, ble han bidd å spise med, dersom man var så heldig å ha litt å byle på. Men til kosten så enkel og primitiv som han var før, brukte man sjelden å by fremmede. Folk var likevel meget gjestfrie. De hadde gjerne stående litt bedre mat, lefse, potetkake, tunnbrød, sötost o.s.v. som fremmede skulle komme. "Ein må vera mannvaren", sa dei.

Det er mye på samme måten ennå.

37) En fremmed skal ha ekstra trakterement.

38, På flere steder hadde varm kaffi stående om noen skulle komme.

Jeg minnes en gammel mann som brukte å si, "Det kan koma ein myltug (høv) mann for kvelden". Nå er det slutt med dette. Folk har elektrisk lys og kan lett få varm kaffi om noen skal komme.

39) Har man bra kjøkken kan man servere foren tilfeldig gjest der. Men det vanlige er å servere i stua, og er husfaren hjemme, spiser han med.

40.

Det er ikke lenger god skikk
å la seg nøde til å forsyne sig. For
derimot måtte man møte og nøde
svært på gjesten for å få han til å for-
-syne seg.

41.

Spiser gjesten en alene, må
en av husstanden være tilstede og
underholde. Han plasser seg helst
et stykke fra bordet, halveis med
ryggen til.

5713