

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Borgund

Emne: Bordskikk til kvardags

Bygdelag: Spjekkavik

Oppskr. av: Liding Muri

Gard:

(adresse): Spjekkavik

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eiga røynsle og etter  
andre heimsmenn.

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

## SVAR

1. Der kjøkenet er rømeleg nok, har det vore, og er vanleg å haeda bordhald der. I fall kjøkenet var lite, åt ein i stova ved langbordet.
2. Vanleg skikk har det vore og er at heile huslyden sit ved bordet samstundes.
3. Husbondsfolk og tenarskap et ved same bord samstundes.
4. Maten var den same.
5. Var kjøkenet så stort at alle kunne samlast kring kjøkenbordet, åt ein helst der til kvardags.
6. Helgedagar- søndagar og i festlege høve elles samlast heile huslyden kring stovebordet, tenarane og - det kunne vera at tenestegjengene som varta opp, åt på kjøkenet eller bordhaldet inne i stova.
7. Regelen var at kvar hadde sine faste plassar ved bordet. Husbond og matmor sat jamsides i høgsetet. Drenger og jellar søner sat til vinstre for husfaren, og døtre og jellar tenestegjenger sat til høgre for husmora.
8. Denne skikken er utgjent her.

2

9. Høysætt eller høybordsenden er vanleg nemning. Det er jamnast langbordsenden næraste vindåingsveggen, nokon annan måle er ikkje plassen markert på.

10. No er det ingen fast regel for heders plassen. Bordet er rundt eller kvadratisk, og noko høysætt er det ikkje meir tale om no.

11. Å vaske hendene for ein gjest til bords, var det ikkje så nøgje med for. Spålosagf kom det om på kva arbeid ein kom i frå, kom ein frå fjøset, åkeren eller annan skitsamt arbeid, vaska ein seg, ofte òg i vassrenna (bikken) eller i eit vaskefat òg på gardsplassen. Sidan springdatt, varmtvatsanlegg og såpe er vanleg i bruk, er det vorle vanleg med handvass til dei fleste måltid. Heilt gjennomført er det nok ikkje ennå på gardane.

Det har vore god gamal skikk å ta av seg låa ved bordet. For gamal veit ein òg å ta av seg låa, stod i samband med bordlesnaden, ofte heldt dei låa i handgripet og fæda hendene såleis.

12. Det var vanleg, mi barndomstid - for 50 år sidan - at alle åt av same fat. Serleg grøut og suppe - til grøuten fylgde og same mjølkesskål - spilkinn - Ein tok ei grøutskål og dippa i mjølk. helst sår mjølk ("skyr"), og kvar skulle eta ved sin "frøm" - ikkje midt i fatet, men ved sin kant av fatet. Større krav til reinsemd og helsevern har avskaffa same grøutfat og mjølkesskål - åtballe - drinke - aise m. m. i vår tid.

13. Å setja gryta på bordet med ein varm rett er ikkjent her. Derimot er det vanleg å setja steikepanna på bordet med ein fredsisk ei samanlagt avise o. l. under. Steikt fisk, fleisk - potse - ball (komle) o. a. slike retter vert servert <sup>av</sup> med steikepanna på bordet. Kjøn tilfeldige framande gjester, vert det òg å duka bord særskildt for dei. Er det tilfeldig arbeidsfolk vert dei sette til bord i lag med huskyden utan noko omframt bordhaed.

14. Dette som er nemnt her, er god gamal skikk. Ein tok eit stykke flatbröd og la helst fleisk eller kjøt saman med karbe eller steikte poteter og braut brödet saman til ein bite. Sild og poteter - fisk og poteter - fersk fisk og liver og poteter vart nytta som "sül" til flatbrödet. Sület vart lagd mellom flatbrödstykkna. Biten var vanleg så stor som ein handlove. Havrebröd smakte helst. Mange brukte å "skjerpå" brödet for måltidet. D. v. s. leggja det på ein varm ovn ei lita stund, så det vart hardt og sprøtt. Det var helst til middagsmat ein brukte slike bitar. Til kveldsmat og ofte til festbord brukte ein smörbite med mjäkesuppe attåt. I staden for smör vart bruikt sylta fersk - grisehovind- eller fleskerüll (Kvöl). (Eit halvt grisehovind eller ein fleskerüll vert sett fram på bordet, og kvar fersk skjera til seg etter lyst og trøng.)

15. Vanleg vert sukkerbilen dippa i kaffien først - men vert ikkje påakta om regelen ikkje vert fylgd.

16. No vert dette sett på som ein uskikk, men for var det vanleg å drikkja kaffi av grälla.

17. Mellom vanlege bondefolk kom truleg gaffelen i bruk for 50-60 år sidan. Sjølv kan eg minnest at ein bruika berre kniven til å matyngja seg med.
18. Tollekniven vart stundom brukt, men helst var det ein vanleg bordkniv, som dei kalla „jüngge“. I store lag som bryllaup hadde karane tollekniv og kvinnene falletkniv eller ein liten bordkniv. Gjæremeisteren brukte å seia når alle hadde sett seg til bords: „No må de ta opp knivane dykkar, og ta for dykk av det som på bordet er eller koma kan.“
19. Kvar hadde si skei. Ofte var ho merkt med namn. Sumne hadde skeikorg å leggja skeiene i etter oppvask, men sumne hadde skeihaed opp på veggen attmed bordet. Skeiene var laga av horn eller tre. Ein eller fleire skeimakarar fannst i bygda som laga skeier av horn. Slike skeier var vanlege til kvardagsbruk. til høgtidsbruk var det helst sylvskeier. I seinare tid har det kome i bruk metalskeier av tyuse slag. Skeivask har vore vanleg i bruk, men eg har set at gammalt folk strauk skeia gjennom handgripet (löven) etter måltidet og sette så skeia i skeihaldet, der ho stod til neste måltid.
20. Tregeråd til ymse føremål har vore det mest vanlege - til kinstgeråd og steinty og porselen kom i bruk. kring 1880 åra. Sams fat til grøut, sùppe, mjølkeringe o.l. har vore i bruk til kring 1920 åra.
21. Borddük til kvardags brukle ein ikkje. No er det vanleg - helst vordük. Kom i bruk for 40-50 år sidan. Dükken ligg på bordet jamt.

22. Det er vanleg med måla, eller klisa og laxna bord. Voksdruk er vanleg til kvar dags, voven druk til heig og fest bruk.

23. No er det vanleg at kvar far forsyna seg som ein vil, men for for 70-80 år sidan vart maten delt. Det kalla dei å etla ut. Det var húsmona som stod for ettinga.

24. Det var helst brót (omusbrót og flakbrót) og súl som vart etla.

25. Karfoera, med dei gútar i vorkeren - skúlle ha nora meir enn kóimfakra. t.d. flakbrót fern karfoera 3 leivar og kóimfakra 2. - (Ein leiv outlag í lalen i tvermál.) med tilsvarende súl til.

26. No er det vanleg at borna hjelper seg sjølv frá 2-3 års alderen. Sjálvsopt má maten oppdelast, og mor eller far eller systren hjelper til om det trengst.

27. Det var nokk så vanleg at maten vart laggen til småborn for, no er dette kome heilt av bruk.

28. Bordlesnad kjem meir og meir av bruk. Í heimna med kristen sed og skikk er det ennó vanleg med bordlesnad. Både for og elles maten. Det mest vanlege er stille bön, men der det er born, les ut av borna høgt, anten det er det eldste eller yngste som det kan höva. Í festlege høve syng ein bordvers. Når det kjem framande, er det vanleg med bordlesnad.

29. Ein skúlle snakke minst mogleg ved bordet for, no er det vanleg at det vert snakka. Húsbonden skúlle leidda samtalen for, no er det ingen fast regel.

- 6
30. Til borna var det vanleg formaning: "Dü mä  
ikkje la eller prata medan dü et."
31. "Mannen visste ikkje at Gjerringa var gala,  
for ho song med' ho åt."
32. Ein skulle sitja attmed bordet til alle var  
ferdige med maten.
33. Nei
34. Signe maten! Velkomme! Signe spiss!  
Sit: god fred og ro, godt fœk, og velkomne  
spissen!
35. Nei, men etter måltidet vart gjesten  
traktert med eit bordhald for seg sjelv.
36. Var det slektsfœk eller kjensfœk, vart dei  
traktert.
37. Framandfœk skulle helst få mat. det  
høyrde til god gamal gjestevenskap. No  
er dette uolags her.
38. Til framande tilferdige gjester heuta  
dei ölloellen frå kjellaren, eller dram frå  
skåpet. Etter at fråhudsrorsla dömde  
slikt som uskikk, kom kaffikoppen i sladen.  
Der framande gjester var mange, stod kjele  
på heile dagen. No er dette stutt med.
39. Nei, ein framand gjest vart best inn  
i stova. Her skulle han helst sitja ved bordet  
åleine, men husfœren eller husmora sat  
gjernu inne i stova og held praten ved-  
like, eller sag eller at ikkje noho vanta  
ved bordet.
40. Denne stikken var vanleg for, men  
ikkje no lenger.
41. Det var ikkje god skikk å sitja sløk  
til at ein fylgde med kvæller kor  
gjesten forsynde seg.