Førsteblad

1.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23 | Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Soknedal

Emne: Bordskikk til Høverdags. | Bygdelag: -do-

Oppskr. av: Sigrid Solberg. | Gard: Solberg.

(adresse): Soknedal | G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja, - og med andres utsagn attåt.

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

SVAR

1 Feldre tid kokte en alltid i dagligstua, nå kan det tildels vare sosskilt kjøkken. Men dagligstua på en trøndersk gårs var (er) stor (ofte med ei golvflate av ca. 25 m² - 30 m²) der ble god plass både til å koke og til opholdsrum, og der trivdes både store og små i familien best. Dagligstuene her i Soknedal var lyse og vakre rom som var innrettet for å tjene alle disse behov: som kjøkken og spisestue, som leke- og leseplass for barna, arbeidsrum for dem, som drev lettere håndarbeide o. s. v.

1. Ja, alle satt rundt langbordet tilmåls. Bare når det var håndtverkere på gården, som trengte langbordet (skredderne) tok måltidene inntatt ved „skiven", som var festet til veggen nær skorsteinen.

2-3. 4- Ja, hele husstanden hadde og har plass ved samme bord, tjenere, husmenn (den tid det var sådanne) og husstanden spiste ved samme bord (forutsatt at de hadde plass samtidig) og det var ikke gjort forskjel på maten, undt. kanskje for barna tildels.

6412

5.6. Ja, i hverdagslaget. Ved helg og höytid kan en vel bære maten inn i stua

7. Husbonden i högsatet, drenger og sönner ovenom bordet ved veggen, husmor, tausen og dötre på benken foran. Var det husmenn eller håndverkere i huset, så fikk disse plass nærmest högsetet og de andre måtte da flytte ned tilsvarende. Somme ganger var kårfolket i samme kosthold og hadde da alltid plassene sine högt oppe.

8. Nei.

9. Ja, högsetet er ved tverenden av bordet ved högsetes-skapet (kråskapet)

10 Nokså vilkårlig, tror jeg.

11 En vasker og vasket hendene når en kom fra groot arbeid tilbords. Mannfolka tok og tar alltid huva av seg når de går tilbords. Ja, i eldre tid spiste en av samme fat – f. eks. graut, suppe, sodd o.s.v – også felles mjölkkopen så langt, som en nådde i hau, senere 2 og 2 om kvar mjölkskål – nå alltid hver sin kop. I eldre tid var det brukt trefat og treskåler, nå er disse for det meste byttet ut med kopper at krus, stentöy og porselen. Ja, en kunde nok to og duppe grautbiten i mjölka, men helst hver sin gang til munnen.

13. Nei grjten ble ikke satt på bordet* – men det kunde heller bli gjort med stekepannen. En hadde da pannering å sette den på.

Det gikk ordtaket om, at svenskene serverte slik. Det ble dog ansett for å vere mer upassende.

Emne nr. 23.

14. Ja, en brukte å lage seg „bättå" av flatbrød og kjøtt og fisk. Også av potetes, smør og ost. Og det var lagt brett på å kunne å „bättå-gjøra seg" og å lære barna god og fin bordskikk således. Mange sjønes ennå, at maten smaktes bedst slik.

15. Ja.

16 Dette er avlagt nå.

17. ca. 40 år.

18 Bare „i marken"+ brukte karene å ta tollekniven fram til spekekjøtt.

+ Under småeng skjøtt om sommeren.

19. Før hadde de til daglig bruk skjeer av tre og horn. De voksne i familien hadde nok hver sin skje, som de kjente igjen. Disse ble ofte stukkes inn i et tverte enten på veggen ovenfor bordet eller under bordskiven, hvor hver fant igjen sin ved neste gangs bruk. Om skjeene ble opbevart på denne måte, så måtte de ved vaskes en og annen gang likevel.

20 Sjå svar 11.

21,22. I gamle dager serverte de nok maten på trekvit bordskive til hverdags, til höjtid og gjestebud hadde de heimeverde linduker. Nå brukes mest voksduk på matbordet.

23. 24 25 I eldre tid og såpass sent som for en 30-40 år siden brukte husmoren å „skifte på" mat på tallerken til alle som sat ved bordet. Dette gjaldt hele

kjøtt og flesk og pølse. Og dette tror jeg ikke var av den grunn, at husmora vilde begrense forbruket, men heller for åt fordele og også den ringere sort mat. (F.eks. lever, jurå.)
Hver fikk da sin del av denne ringere mat og et godt stykke åttåt, så fikk de innrette seg med dette, som de best kunde. Snør og ost tror jeg ikke var delt-skifta-her.

25. Det er vel rimelig, at husmora kunde "hovi" på litt hvad hver av husstandens medlemmer trengte, og innrette fordelingen deretter.

[+] Skjønne seg til.

26. Både far og mor, besteforeldre og tjenestetøser tok barn av barna til seg ved bordet og hjalp dem å „matajrke" seg til de blir såpass, de kunde greie seg sjøl – vel i 3-4 årsalderen.

27. Ja, ja.

28. I gjestebud synger en gjerne for maten, det er da kjøgemesteren[x] som synger fore. – I hverdagslaget hører det også med til god folkeskikk å lese for maten – stilt, hvis det ikke er barn tilstede som leser høyt.

[x] Også dette går nå litt etter litt ut idet de store gjestebud blir mer forenklet.

29. Så lite prat som mulig ved bordet, og samtalen ble gjerne ledet av husb.
Heime på Solberg var vi forbudt å synge „attåt" maten, og vi barn var tilholdt ikke å „skrangle"[x] ved bordet.

[x] „Skrangle" være lösslipen med å skjemte og le.

32. Ja.. Et ordtak: Ill i senn sett, ill i senn mett."

Emne 23

33 Aanei,

34. „Seng (Signe) maten".

35. Kom gattig folk inn mens folk satt ved bordet, kunde de si: „Seng spis! Fd e nå med, så er det en god vis!"

Tone

36. Ja ja. Gjestfriheten var så stor, at man i mange hus ikke likte å la gå nogen gå fra gården uten å gi dem no. En annen sak var det jo, at gjesten ikke måtte være for lettbeint (til-løpen) det hørte med til god tone å være litt „vav" (beskjeden). Dette kunde vel være en av grunnene til, at fremmede stod utenfor trappen og venta, til nogen kom ut, så de fikk sagt ærindet sitt.

38 Aja.

39. Som regel måtte nogen være sammen

41. med den fremmede for å holde ham med selskap.

40 Sjå 36.