

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr. 1- 41

Herad: Tolga

Emne: Bordskikk til hverdag

Bygdelag: Vingeelen

Oppskr. av: Eystein Eggen

Gard: Eggen

(adresse): Vingelen

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eiga røynsle .

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

Yngre bornfolk i Vingelen

SVAR

1. Til kvardags har maten alltid vore laga i det romet ein et. I eldre tider i den vanlege stova der heile huslyden oppheldt seg, no i kjøkkenet. I stova sat ein alltid ved langbordet eller skiva. Den siste var mest brukt på mindre gardar eller på setra. Husmora kunne ofte ta seg ein matbit på ein krakk attmed eldstaden når ho dreiv med å varta opp.

2. Alle satt ved same bordet. Det har vore ålmenn skikk.

3. Når heile huslyden er samla heime på garden, blir alle måltider samla under eitt. Det har ingen skilnad vore på husbondsfolk og tenarar.

4. Ingen kan minnst nokon skilnad i kosthldet for husbondsfolk og tenarar ..

5. Etter at kjøkkenet kom i bruk for om lag 100 år sea, et alle til kvardags i kjøkkenet.

6. Ved høgtidelege høve (jul, påske og pinse) har stova vore brukt, men i dei siste åra nyttar ein berre kjøkkenet når det ikkje er gjester til stades. Tenarane et alltid saman med husbondsfolket.

7. Den vanlege høgsetes-plassen har vore husbonden sin. Husmora og borna har vore sessa på benken ovanom bordet, kårfolka som regel ved andre enden og tenarane framanfor. No er denne plasinga meir blanda, helst etter som ein finn seg sete først, men ingen tek plassen til husbonden.

8. Det var fast skikk at dei yngste borna etter som dei vaks opp, skulle lesa for maten høgtidskveldane. Heime hos oss var det bestemor som song nokre bordbøna stilt for seg sjøl. Oppe i Pardu (østerdølsfolk), høyrde eg enno at born bad bordbøna høgt. Borna har visst aldri brukt å stå ved matbordet.

9. Høgsetesbenken var plasert ved eine tverrveggen i roa mot langveggen. Nå står matborden som regel midt på langveggen eller fritt framme på golvet .. Derre der det lagar seg slik, er den gamle høgsetes-plassen på den plassen det har vore. Ein seier ikkje lenger høgsetet, men "plassen framfor borden"den. " B

Ein tek det heller ikkje så nøygje

med hederstomet, men som regel er det enno husbonden sin plass . Eg har og sett at gamle tenarar har fått sin faste plass framfor enden.

10 . Det som ein reknar for den øverste enden av bordet, er nok framleis hederplassen, men ein legg ikkje så mykje merke til det som før.

Vel faste benkene er som regel borte . Ein tek kvar sin stol og blandar seg etter som det høver, men mange held gjerne fast på plassen sin .

11 . I gamle dagar var det ofte sparsamt med vatn som ein måtte bera langt utanfrå . Derre dei som dreiv med " lortsamnt " arbeid, vaska seg òg på hendene . No er det " spring " - og "vask" i kjøkkenet, men det hender enno at dei ein støyre bolle sams . Først grauten på skjela dravle, skjørost og mølske m. m . Til grauten brukte og så mjølika saman med grauten . Nå brukar ein taller- tekopp . Ein drikk helst for seg av mjølika . Ein drakk nok kaffe ~~ikkje~~ ei god tid før dei brukte koppane til grauten .

12 . Folk brukte å eta av same latet heilt fram til om lag 1900 . Helst nær dei at graut, supe, mjølika, og så mjølika saman med grauten . Til grauten brukte dei ein større bolle sams . Først grauten på skjela av seg huva ved matbordet, har nok vore fast i alle tider . Eg har og sett eldre folk ta av seg huva nær dei at ute i skogen eller slätten.

13 . Gryta har sjeldan vore brukt framme på bordet . Ein har brukt å setja steikepanna på ein ring som var fletta av ståltråd i rynn plateform med fotnebbar av same tråden . Bers framandfolk fær omframt servering helst inne i stova . Kjentfolk som kjem tilfeldig, blir sessa saman med muslyden og fær av den same maten.

14 . Sild, fiske og ymse kjøttmat, fisk og smør, vart lagt inn mellom flatbrød . Ein braut at eit mykjeleg stykke flatbrød, la sild eller fiske på dette og la nye stykker både under og over . Ein kalla det for matbit, matfuge . Skikken var eins ved alle måltider . Smør og brød saman, kallar ein for klining . Vel som har gode tenarar, brukar ofte mangedubbel flatbrød på denne måten . Eg har sett karar gripa om " biten " med bae hendene og teke seg all med for å gapa over han . Det er vanleg først å ta nokre drag av kaffekoppen før ein tek sukkerbiten . Ein ser og nokon som brukar å bløyte sukkerbiten i kaffen, men det er halden for uskikk no . Andre dyppar kakebiten i kaffen og syg på han . Mange tek berre etter sukkeret når dei fær pålytt kaffe att (sukkerfar .) (sild)

16 . Før var det skikken at alle brukte å kaffe i skåla før dei drakk han . No er det ingen som gjer det lengjer . Det blir halden for dårleg bordskikk .

17 . Mest alle mennene brukte tollekniiven når dei *skan* seg spekekjøtt eller reinska sild . Kvinne lante og tollekniiv . Nå går tollekniiven på omgang saman med spekekjøttet, og alle har kvar sin bordkniiv .

18. Gaffelen har vore brukt imanns minne . Eldre folk brukte ofte berre flatbrødstykker når dei åt sild , fisk , flesk og kjøtt .

19. Kvar hadde si eiga skjei som var laga av tre og merkt med navn . Mange brukte og hornskjei . Alle skjeiene vart samla i skjeikoppen som hekk på veggen over matbordet . Dei stakk og skjeiene inn i veggssprunger, helst på setrene . No er alle skjeier laga av alumenium , rustfritt stål og sølv . Skjeiene har alltid vore vaska det eldre folk minnest .

20. Matkoppar av porselen og steinty har nok vore i bruk hundre år attende , men for det meste til finare servering . Til kvardags og for 70- 80 år sea , var det berre trekoppar , (tallerkenar , fat , bollar , auser og skåler) . Skåler av blikk vart og brukt . Først brukte ein fat av stenty , og frå desse gjekk ein over til & tallerkenar . (djupe av steinty til graut , supe m . m .

21. Det er få som brukar fast bordduk til kvardags . Matbordet blir måla og vaska .

22. Til vanleg helgebruk legg ei voksdruk på bordet , i finare høve kvit linduk . Til stas brukar ein og vevde dukar og løparar som ein tek av under måltidet . Umåla matbord ser ein ikkje lenger nå .

23 . Til husets eigne folk har det vore vanleg å setja fram større koppar med mat i , slik at alle kunne forsyna seg på sømeleg vis . I eldre tider var det husfaren som byrja ved at han knepte hebdene saman og tok skjeia . Ho som deilte ut maten " stårfor bola " heiter det .

24 . Dei gamle husmødrene ~~dekte~~ deilte nok ut ymse mat som kjøtt , pølse eller særlege godbiter så at alle fekk like mykje . Flatbrødet vart lagt i brøtt på bordet slik at alle kunne få tak i det . Likeins vart ovsbrødet skiva opp og lagt fram på fleire stader & etter som bordet var stort til .

25 . Alle åt seg mette av det som var framsett .

Det var " magamålet " som sette grense for etinga . Kvinnene hjalp dei mindre barna med høvelege matstykker og åt opp det som dei etla att . Der det var lite matk , venta som regel dei vaksne kvinnene og husmora til dei andre hadde ete . Kvinner som stelte med maten vart meir " tepne " og åt lite når dei satt tilbords .

26 . Det har mykje å seia kor " for seg " barnet er .

Ein kan sjå toårs born som både et og drik på eiga hand , men med tilsyn . Det er helst mora som tek seg av matinga , faren og besteforeldra .

27 . Mora togg ofte maten til borna sine . Etter at legeforskrifter og betre barnepleie kom i bruk , er det heilt slutt med denne skikken . Ein kunne og sjå at barnekjære , eldre folk kysste borna til andre .

28 . For 40- 50 år sea var det brukt å lesa høgt for maten høgtidskveldane , men ikkje ellers .

I lag er det enno skikken å syngja ~~høgtidskveldane~~ før og etter (allsong) .

Det var helst barna som les for maten . No brukar del stille bøn i sers religiøse hus . I dei meir frilynte heimane er bordbøner i alle former ute av bruk . Dei gamle husredene knepte hendene saman og sa i desu namn nar dei hadde ete . Hin gjer ikkje nokon ~~skilnad~~ skilnad saman med framande gjester , men det har mykje å seia korleis den framande er i sitt religiøse syn (presten t. d.)

29 . Ordet var nok for det meste fritt under mål - tidene , men ein måtte føra sømeleg tale . Det var ikkje hugsamt å sitja til borda med ein husfar som taude eller ikkje tolde at andre sa noko . Wifor var det helst husfaren som opna samtalen .

30 . Altfor mykje lått skipja bordfreden . Wn måtte ikkje le til Guds gæver , sa dei gamle . No er det mykje friare , og låtten kan runga kring bordet .

31 . Ingen måtte synja medan han åt . Wt var halden for stor synd og ei vanlyrding av maten . Wenne forskrita gjeld enno . Born som fann på slikt , vart hvid vekkt fra bordet og straffa på den måten at dei måtte gå svoltne . Wn det hende så sjeldan at noko ~~wæxak~~ ordtak eller munnhall vart neppe brukt .

32 . Bin måtte ikkje utan nødvendig grunn bruta bordskikken , men vente til alle var ferdig . Wette held folk fast på enno , særlig under middagsmåltid .

Yngre husfedrar tek det meir fritt . Wn eine etter den andre av husstanden et seg mett og går fra bordet .

33 . Wange brukar å takka husmora ved å seia takk for maten til hverdags . Wfor var det fast skikk at gjester eller tilfeldige både framande og kjenningar gramnar og , som såg inn og fekk traktering , gikk omkring etterpå og handtakke alle som høyrde huset til . Seinare var det berre born som takka på den måten , og det hender at born enno gjer det . Wt som tok i mot takken , sa ~~kw~~ Gud sennge , Gud velsengn dig , velbekom eller wøl unt . No seier gjestene takk til husmora . og ho svarar som oftast berre ja .

34 . Den vanlege helsinga var : sennge maten . Det seier det som regel enno .

35 . Gramnar , gode kjenningar og særslider vener av huset , fekk ofte tilbud om å setja seg til bordet , og det var god skikk å gjera det , elles kunne husmora bli fornermet (fortrøtten) . Heilt framande folk dekte ein for særskild etterpå .

36 . Wt har alltid vore god gjesteridom å setja fram mat til ~~framandfolk~~ framandfolk utanom måltidene . Helst nar ei wille visa den framande sers vurdnad . Framande handelsfolk , fantar og folk med mindre velkomne wend , sto litt utanfor denne skikken . Wt som tagg etter mat , fekk ofte ein bit der det sat . Wt sa i slike høve : Det er betre å stå ved bordet og gje eller stå tilfeldige vrede gjester fekk omframt mat - stell . Bin duka bordet og bar fram den finaste maten . Slik er det enno , men gjesteridomen tek nok av etter kvart som pengeshaldet aukar . Wykje av den beste maten som smør , flytte , ost og tildeils kjøttmat , lyt ein kjøpa att på meieriet eller hos bakar og ~~wæxak~~ slaktar . Matkammeret heime er ikke så velbudd som før .

28 . I mange heimar står kaffekjelen ferdig til

utskjenking dagen & lang . Folk som ser innom frå grenda eller bygda , blir boden på ein tår . Slik har det vore så langt ein kan minnst . Folk drikk for mykje kaffe både heime og hos andre , men merkeleg er det mange av den yngre husstand som held seg frå han , og dei blir som regel boden eit glas mjølk .

39 . Sers framande folk eller velvyrde frender , blir ikkje benka ved kjøkkenbordet . Dei blir plasert i bestestova medan husmora eller husfaren unheld gjesten med prat . Det høver ikkje at han sit åleine . Ofte kan husfaren , ei dotter eller ein av sønene vera med under måltidet . Om dei ikkje er det , kan dei på høvisk måte setja seg eit stykke ifrå bordet og føra samtalen . Dei snur seg alltid mot gjesten og bed han med visse millomrom forsyna seg . Ein må helst prata om lette emner og ikkje koma nær ting som gjesten misslikar ..

40 . Ein seier om framandfolk som ikkje er nok , at han er " grannvar " eller " vær" . Det har nok vore slik at gjesten på sin måte ofte har spela " grannvar " for å ha denne appellen over seg frå verten , og skikken held seg enno .

41 . Det er fin folkeskikk å halda gjesten med selskap , sjøl om ein ikkje er saman med han , . Det ville og bli tomt og stusleg for gjesten om ingen kom og prata med han . Di meir ope og tillitsfullt vertsfolket er , di betre likar han seg .

