

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Austevoll

Emne: Bordskikk til kvardags

Bygdelag: Stolmen

Oppskr. av: Johan Tufteland

Gard: Gåsnes

(adresse): Stolmen

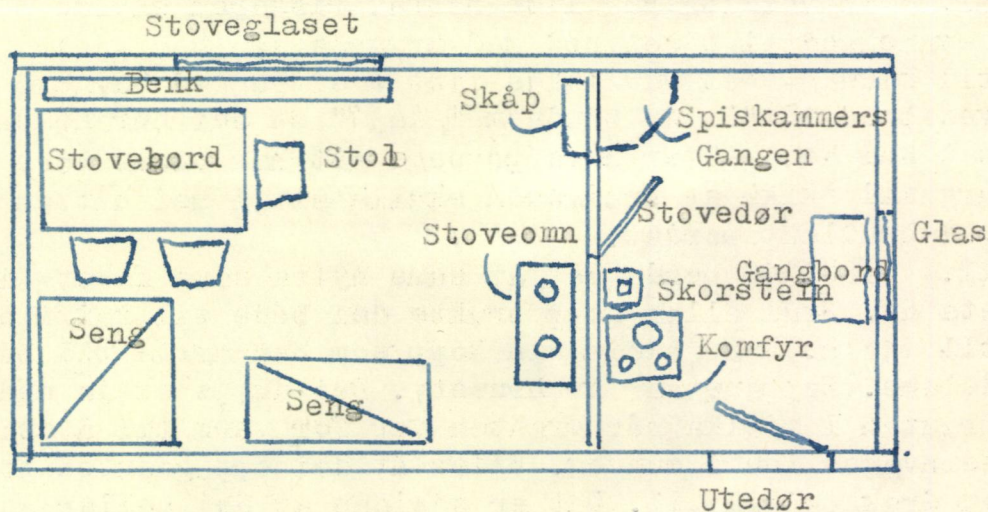
G.nr. 18 Br.nr. 8 og 9

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

I dei gamle husa vart mest all mat laga i stova der folka budde og åt. Der hadde dei og det meste av innahysesarbeidet sitt. Bakinga arbeidde dei med ute i gangen. Men middagsmat, kaffimat o. likn. blei koka og laga til på stoveomnen. Det var vanleg ein lav og lang omn med to ringhol.





1 og 2. Alle sat og åt ved bordet i stova til alle måltida.

3. Husbondsfolk og tenarar åt saman.

4. Dei fekk same slag mat.

5. I nyare hus med særskilt kjøken er det vanleg at dei et på kjøkenet når det er rom til det der. Dei sparer då noko arbeid med di dei slepp bera maten så langt.

6. Til serlege høgtider - jul o. likn. - sit alle ved bordet i stova.

7. Dei gamle hadde sine faste plassar ved bordet. Framande som kom innom, fekk plass i benken ved stoveglaset. Mannen i huset sat ved andre sida av bordet nærmast veggen. Kona i huset sat ved enden av bordet. Dei andre husehvsfolka sat ved same sida som husfaren og elles saman med dei framande i benken.

8. Borna fekk sitja på fanget og når dei blei større i benken. Dei stod ikkje ved bordet anna ein sjeldan gong det kunne henda.

9. Det har ikkje vore bruka serskildt mamn på husbonden sin plass anna det for moro kan ha vore kalla høgsetet. Stundom og bestefarsstolen.

10. Heidersplassen i ei moderne stove er vanleg ved bordenden lengst frå døra. Men det kan variera mykje då det ikkje er nokon ålmenn regel for dette no.

11. Handvasking var lite nytta. Fiskaren skylde nevane godt i sjøen ned med bryggja før han gjekk heim til middag. Det var ikkje fint å sitja med huva på ved bordet. "Er du brudgom i dag?" sa dei når nokon sat med hatt eller huva på seg. Det har visst vore urgamal skikk at brudgomen skulle sitja med hatten på ved brudlaupsbordet.

12. Før 1900 hende det at sume nytta same fatet til å eta av. Krus eller kopp brukte dei både til kaffi og til mjølk. Kvar hadde sin kopp som han nytta til bae delene. Koppene var av krusety. Dei duppa skeia med grauten i mjølka når grauten var for varm til å stikka beinveges inn i munnen. Elles åt dei opp grauten for seg og drakk mjølk til. Det er sjeldan at dei heller mjølk på grauten. Det ser vel noko slapse ut, og kom fyrst i bruk med moderne og fin deseretning.

13. Dei auste opp grauten or gryta med ho stod på omnen. Og så bar dei tallerkane til bordet og sette dei framfor kvar som skulle ha mat.

14. Det var gamal skikk å laga betø. Dei tok flatbrød og la fisk og poteter mellom og gjerne litt smør og. Dette var berre nytta til middags.



15. Det skal vera best å ta sukkerbiten i munnen og drikka til. Dei gamle stakk sukkerbiten ned i kaffien og bløyte han fyrst.

16. Dei gamle tømmer alltid kaffien ned på skåla og drikk av den. Det gjer dei anten kaffien er skåldvarm eller berre lunka.

17. Gaffelen var nok kjend alt kring 1900, men blei berre nytta til høgtids i sjond o. likn. Enno er det mange som et med kniven og fingrane. Dei kan ikkje bruka gaffelen skikkeleg. Dei er mest heilt hjelpelause når dei ein hende gong kjem i eit fint lag og skal svinga opp med dei fine etargreiene.

18. Før 1900 nytta dei stundom tolekniv og ymse slag falleknivar. Det var då vanleg at husmora smurde maten med kniv og etla ut til kvar det han skulle ha. Det er òg fortalt at sume gamle smurde med fingrane og klinte smøret på med tommelfingernaglen.

19. Kvar hadde si skei. Sume hadde nok bokstavar på skeia, men elles vart snart skeiene så ulike at det var lett å kjenna dei frå einannan. Lenge brukte dei skeier av tre eller horn. Dei sleikte godt av skeia og sette henne i ei sprunge i veggen. Det kunne ofte vera like reinsleg som om dei skylde skeiene litevetta i ein skvett lunka vatn. Men no har det lenge vore vanleg skikk og bruk å vaska opp skeier og knivar og kjørel etter kvar måltid.

20. Steintallerkane kom i bruk noko før 1900.

21. Bordduk har vore nytta dei siste femti åra.

22. Det er vanlegast med voksduk. Kvitskura bord er lite nytta her.

23. Kvar tok av fatet etter kvart han åt.

24. Brød og kaker etla husmora ut stundom.

25. Alle fekk då oml. like store porsjonar.

26. Når borna kjem opp i 5 års alderen, lærer dei å forsyna seg sjølv.

27. Dei gamle togg maten til småungane. Dei rulla tugga til ein ball og stappa henne inn i ungemunnen. For ein 7 - 8 år sidan vaks det opp ein tyskarunge som blei mata slik av ei eldgamal ~~hestemor~~ oldemor. Dei skjente på henne for det, men ho lurde seg til å gjera det likevel.

28. Det er vanleg folkeskikk her å lesa før og etter maten. Det yngste barnet som maktar det, les høgt eit bordvers eller ei lita bordbøn. Serleg må dette gjerast når det kjem framande, eller når ein familie med barn kjem på vitjing til barnlause.



29. Det blei vanleg pråta mykje medan dei åt. Var det framande til bords, gjekk praten svært livleg.

30. Noko serleg forbod mot å le var det ikkje, når låtten elles ikkje vart for styrlaus.

31. Skulle ikkje syngja ved bordet. "Mannen visste ikkje at kona var galen før ho song ved bordet."

32. Skulle venta til alle var ferdige.

33. "Takk for maten," er det vanleg å seia.

34. "Velbekomme" eller "Signe maten" sa ein framand når han kom inn i ei stove der dei sat og åt.

35. Han blei alltid beden setja seg til bords, og sjølv om han bad seg undan lenge, så enda det vanleg med at han laut nedpå og eta litt.

36. Alle som kom til gards utan at dei nett hadde eit snøggerend, blei bedne inn til mat.

37. Det likaste dei har i huset, vert sett fram.

38. Kjelen stod sjeldan på heile dagen, men det var snart gjort å lunka han litt.

39. Ein framand som ikkje stod altfor høgt på strå, fekk mat på kjøkenet når det elles var skikk å eta der. Men ein prest laut til bords i stova. Folket i huset eller berre mannen og kona et saman med gjesten.