

24376

SMÅLAND

Dialekt- och folkminnesarkivet

Dalhem

Uppsala

24376

22/4 1960

Andersson, Annie, 1960

Svar på ULMA:s frågelista M 82 Matordning och  
bordseder

19 bl.4:o

Exc. OSD

## I Matordning

1 Beträffningar för måltid: mål  
 "mål i betydelsen "måltid" mål emellan  
 Talesätt: "Nu är kallelsen för mål."

2 Beträffningar för olika måltider vilka avse  
 måltidens kvalitet eller kvantitet; då man  
 är mycket hungrig: Varymål

Då man äter så magen bli härligt fylld: Skrovmål

Då man äter god mat med många rätter: vråkmål

Beträffning för dålig måltid: fäyykoret

Då man bara har matrester: skarvmål

3 Beträffningar för tid att äta: ättdaggs

4 Beträffning för tid mellan två mål:

mellan måla

5 Beträffning för litet mellanmål: mellanmål,  
liten munnbit.

6

7 De måltider, som enligt de äldres minne  
voro gånge i bygden vintertiden var:  
förfrukost, frukost eller davat, medda,  
afstavat, nattvat.

Da arbetet började tidigt i ottan t. ex. slagtrök-  
ning fick folket förfrukost innan de gick ut  
på logen. Den bestod av: brö, ost i en sup  
brännvin eller brö, ost i en kvarter mjölk.  
Sedan de ha annat djuren (= sköt om djuren)  
fick de frukost omkring kl. åtta.

Maten varierade allt eftersom matmoderen  
hade råd och tillgång.

Arstiderna spelade också en stor roll.

Om sommaren då korna gick ute på bete  
blev det mera mjölk. Då tillagades rätter  
som bestod av mjölk t. ex. välling, äggvika  
och pannkakor.

3

Värmmjölk, sur mjölk, skummad mjölk  
drack man till maten.

På vintern använde man varma soppor  
med kött eller fläsk t. ex. kött-soppa med  
kling eller potatisbitar klimpsoppa,  
pärasoppa, päravälling, ärrtsoppa,  
fruktvälling

Till maten använde man malt- eller enbärs-  
dricka.

Till frukost på vintern: Pannbröd, stekt fläsk  
i mjölk.

eller: Pärapannkake i brösmos.

Korngrön förvälde i fläskspis.

Öppstekt pära med fläsk eller korv.

Blött bröd i fläskso, Stuvad rötter + spikken till

Det var bara en rätt till frukost, såvida det ej  
fanns rester från föregående dag.

4 Till middag på vintern kl. 12.

Rotmos kokt på svinfötter eller köttben.

Potatis å stekt saltad sill, eller potatis å Torkad  
fisk torrfisk med gräddsis å gräslök.

Raggmoyyk å krösamos.

Potatis och lutfisk.

Kålsoppa. Soppa på gula ärtor å fläsk.

Till middag användes ej ost eller smör.

5

Till frukost eller davard på sommaren kl. 8.

Välling i kokt sill.

Bärnjölkspannkaka med bärmos.

Stuvad kålrötter med torkad fiskkött

Skärbonor med spicken sill, eller stekt fisk.

Kornmjölkplättar med lingonmos.

Potatisbullar i stekt fläsk.

Till frukost på sommaren användes ost & smör  
och skummad mjölk till maten.

Till middag på sommaren kl. 12

Potatis i stekt sill. Rotmos i korv.

Potatismos med torkad fisk, stekt på glöden,  
eller kokt färsk fisk, eller saltat & kokt  
nötkött, eller fiskkött.

Till efterrätt: bärnjölk, filbunke,  
klarsoppa (kokt på torkad frukt och  
avredd med potatismjöl.

ULMA 24376. A. Andersson. 1960

SMÅL. DALHEM

Frgl. M 92

Aftarvat kl. 5.

Smörgås, ost, mjölk eller kaffe.

Nattvat kl. 8.

Grägröt, kokt av vatten och samman-  
malet rågmjöl.

Korngrynsgröt kokt av vatten, korngryn  
och rågmjöl.

Tju grötdoppe, mjölk eller sirapsvatten.

Helgrynsvälling, kokt på hela (ej krossade)  
korngryn, vatten och mjölk.

Fruktvälling, kokt av tockade sötäpplen,  
päron och hönbär, korngryn, vatten och  
mjölk.

Den här uppräknade matställningen  
förekom hos flera välbärgade bönder.

Torpars, stators och folket på en del  
huv.gårdar hade mycket sämre mat,  
ibland uruset.

8 " När mannfolk lå i skogen i kolde  
milet, badde de massakt mä sa, de ät  
när de varit huygrige."

9 Beteckningar för vardagsmat: vardagsäte  
" för söndagsmat: holidaysmat

Söndagsmaten skilde sig från vardagsmaten  
I. ex: " På söndagsmornen fekk vi kaffe i  
veteskorper, te frukost äggöre,  
te medda pära i tytt eller fisk,  
te matvat gröt, mjölk, smörgås  
i inlagd sill."



Den mat som spärades att fäygne främmande med kallades fäygnmat t. ex: den bästa limpan och ost, den rökte korven och saltade färbogen, vete skorpar och kaffe bönor. Det dukades åt de främmande inne i storstugan. Gårdens folk och barnen fingo äta i köket. Husbonden gjorde de främmande säurkap. I en del fall husmodern också.

10 Lovel. sovel, sovelgryta, sovelbarja.  
 "Di äter inte sovelslöst", sades om dem som ät mycket sovel.  
 "Ni brö te pautenn sovelsberr," sa bonni åt drängen.  
 "Vi haart så sovelfattit" (sades då man var utan sovel.)

Lovlig. sovelsammor. (= närande sovel med god och stark smak)

ULMA 24376. A. Andersson. 1960  
 SMÅL. DALHEM  
 Fngl. M 82

Andra beteckningar för sovel: mat,  
matkaart, (= fläskbaljan) matspa (= kött + fläskspad)

Sammanfattande benämning för all mat: äte

"Nu har vi mycket äte."

Rea bröd enbart: torrscaffuigy

11 "äta grundligt av enklare rätt, för att  
 det ej skulle gå åt så mycket av den  
 bättre maten." broc

12 Matsäck massäck (= matsäck för en vecka)

"På en förra maten i:" massäcks väskke,  
massäcks skrin, massäcksnose,  
massäcks korrje, massäcks knytle

Andra benämningar för matsäck:

massäcks mat

10 8  
Olika tillfällen då folk från bygden  
måtte leva på matsäck: på marknadsresor  
då de sålde och köpte djur, då användes  
matsäckskrin.

Då de gick ivall med djuren bar de  
matsäcken i en matsäckspose.

Då de gjorde dagsverke vid havgälden hade  
de sutna maten i en matsäcksväske  
som bars på ryggen.

De yngre, som gjorde hjälpdagsverken  
bar sin mat i en korg, eller en kumte.

Betyckningar för "utrusta med matsäck":  
ruste ut

13 Betyckningar för mat lämplig att ha  
till matsäck: matsäcksmat bröd, smör,  
ost, stekt fisk, saltat kött eller rökt fläsk,  
söt mjölk eller hämmjölk.

Det fanns många fattiga personer, som  
bara hade sill och potatis, bröd och  
skummjölk till matsäck.

ULMA 24376. A. Andersson. 1960

SMÅL. DALHEM

Frgl. M 82

Da de botade milor i skogen tog de med sig sill och potatis, som de stekte på glöden i milkojans öppna spis.

14 Benämning för drickskagge som medfördes på färder: kuullig  
för brännvinsflaska: puunite

15 Beträffning för helt liten matsäck att bäras i kjölfickan: lomma brö

16 Da barn eller någon tillfällig gäst, som man var bekant med, kom på besök, kunde man ge dem en smakbit direkt ur handen t. ex. en nybakat vetebulle, en skiva nybakat bröd med smör och ost, en bit av en honungs-kaka, en näve, nylönad ost ostkrämme eller ostsmus.

II Bords seder

18 Beträffning för bordsbön: borsbön  
 I en del hem lästes bordsbönen högt  
 av barnen, under det att de äldre  
 knäppte sina händer och läste i viskande  
 ton.

En del kvinnor negt då de slutat  
 bordsbönen.

Om en person ansågs vara alldrig så  
 "närbakad" nog knäppte han sina händer  
 både före och efter måltiden.

19 I förra hälften av 1800 talet var det  
 den seden att grötfatet ställdes mitt på  
 bordet. Så tog de en sked gröt i fatet  
 och doppade den i mjölken eller sirapsvattnet  
 som de hade i sin tavarisk av trä.

Så fortsatte de att ta sked efter sked i  
 grötfatet och så i mjölken till de var mätta.

Den yngsta pigan, eller om det fanns något  
roteljon, fick sitta på spelhallen och  
skrapa grötgrödan.

Da de åt potatis, placerades potatisgrödan  
på en palle under bordet. Så tog de ett  
potatis, skalade det med tummen och  
doppade det i saßen, som de hade i  
stekpannan på bordet.

Hölet, eller om de hade annat sovel,  
höll de i handen.

Min mor, född 1840, talade om denna  
matordning.

Hon tog sin tallrik och satte sig på  
spelhallen och åt, så att hon skulle  
slippa att doppa sin potatis i samma  
sås som de alla doppade i.

Under en mindre måltid kunde karlarna  
behålla huvudbonaden på, eller också tog  
de av sig hatt eller mössa och kastade  
den nere vid dörren.

Landsmålsarkivet Uppsala. 24376  
Annie Andersson 1960. DALHEM  
SMÅL.

Hvinnorna brukade under måltiden skjuta huvudduken något bakåt.

20 Vår och en hade sin bestämda plats vid bordet. Husbodern hade den bästa platsen, så att han kunde se ut över hela rummet.

Matmodern hade sin plats närmast spisen, så att hon behändigt kunde fylla på mera mat när det behövdes.

De vuxna barnen och tjänarna hade sina bestämda platser vid bordet.

Barn och roteljon fingo ej sitta vid matbordet. De fick stå sig ned var de kunde, vid någon bänk eller kista, eller vid spiselhallen.

Om ett mindre barn ville stå vid bordet och äta, kunde de äldre säga: "Di näre räkkers innte övers borsjiva änn."

ULMA 24376. A. Andersson. 1960

SMÅL. DALHEM

Frgl. M 82

Landsmålsarkivet Uppsala. 24376  
Annie Andersson 1960. DALHEM  
SMÅL.

Då barnet var 10 till 14 år kunde det få  
 stå vid bordet och äta om det fanns  
 plats. Sedan barnet konfirmerats fick  
 det sitta till bords.

Varje hushållsmedlem hade sin särskilda  
 tarrick av trä, sin kniv och sin hornsked.  
 De hade var sina märken inskurna i  
 dem.

Var och en slickade av sin kniv och sked  
 och satte den i en springa, eller hållare  
 på väggen, till nästa måltid.

Ibland tvåkades de av på Tröjärmen.  
 Tarricken diskades och sattes upp på  
 fatshylla.

Sådan mat som äts med sked kallades:  
sjemat. I vardagslag serverades ske-  
 maten i stenfat. Då det kom främmande,  
 eller vid helgen, serverades den i koppkål.

Landsmålsarkivet Uppsala. 24376  
 Annie Andersson 1960. DALHEM  
 SMÅL.

ULMA 24376. A. Andersson. 1960

SMÅL. DALHEM

Frgl. M 82



Vid större gästbord, bröllop eller begravning, blev gästerna ombudda att ta med sig kniv och sked.

22 Köttet lades på brödet, "De bit av jäms över, så att de fick både kött och bröd."

23 Då gästerna kom till en rikligt dukat bord kunde man få höra uttryck som: "Här buller di opp, så enn kann inntē få mer en figgere på boart enn gägg."

Om ett alltför tomt matbord sade man: "Här sī ut som i fattistuva" (älderdoms-hemmet) eller "Stort fat, lite mat, Gud t' ära, sīll i pära."

24 - - - -

25 Man ansåg det för dåligt bords skick om de yngre förökte komma före de äldre och sno till sig de bästa biterna.

Landsmålsarkivet Uppsala. 24376  
Annie Andersson 1960. DALHEM  
SMÅL.

Det ansågs opassande att äta 'glupskt'  
glupska is, bolme is så att de övriga  
vid bordet knappast hann att få något  
med.

Likasa att glappse i maten med handen  
och på så sätt ta den till sig.

Den var sovetsdryg som tog för mycket  
sovel.

Om någon var pratig under måltiden:  
"Låt maten tyse menn."

För i tiden ansågs inte rapandet som  
något opassande. Det var för hedrande  
att prisa go mattnor.

Ingen fick sitta vid matbordet och räcka  
sig och vara lat. "Så gör svina," sade de.

26 Beträffning för att vila efter dagens huvudmåltid: vile medda

Middagsvilan var olika lång för olika arbeten. Likaså för sommar och vintertid.

Om sommaren var middagsvilan  $1\frac{1}{2}$  timme, beroende på att de började arbetet vid kl. 5 på morgonen och slutade kl. 8 på kvällen.

De som höjde otar och hästar måste också  $1\frac{1}{2}$  timmes middagsvila, så dragarna fick äta och vila sig.

För en del arbeten gavs beting och för att det skulle bli slut arbetade de middagshimnen också.

Om vintern när dagarna var korta tog de bara en timme medda ibland mindre, för att de skulle hinna så mycket som möjligt medan det var ljus.

Hos en del giriga bönder måste folket ut  
och arbeta igen så fort de fick svälja sista  
tuggan av måltiden. Då en sådan girig  
bonde skulle vila sig, satte han sig på  
en vass ojämn sten, så att han ej  
skulle sitta så länge.

27 Om någon kom in i en gård under  
pågående måltid brukade han säga:

"Hörs, kämmerr ja mitt i maten."

Om det var någon mycket bekant person  
kunde husmodern skoja och säga: "Du tjänade  
väll matosten, männ ditt innte i smak  
på då vi har."

För många var det obehagligt att  
komma in i ett hem under måltiden.

Blevo de då bjudna på mat, kunde  
de säga: "Vi ses innte, tro att ja  
kommer för te välljante."