

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

29421

JÄMTLAND

Ragunda

3/12 1974

Lindberg, Erik Jonas, 1974

Svar på ULMA:s frågelista M 82 Matordning  
och bordsseder

20 bl.4:o

29421

Matordning och bordsseder.

Lista M 82.

I matordning.

1/" Gå te bosch - sätta sä te bosch " gå till bordet  
sätta sig till / vid / bordet, detta var de vanligaste beteck-  
ningarna för måltid.

2/." Renä typpröra " rena hönsröran - " Karulagrötn "  
hoprötts av diverse, dåligt kryddat o.s.v. - " Bå s8mta å  
ällt " både som och allt = utforskningsbart innehåll - allt  
annat än smakligt." Bli mätt tå å si ä " blir mätt av att se  
det. " Lagommt ått svyna " lagom / mat / till svinen. " Jett  
trugä te sä ä " Måste truga i sig det. " N annrättning s8m  
faan skulä spy ått " en anrättning, som fan skulle spy åt.  
" Gatt äta tå ä män spyddä sän " måste / blev nödsakad äta  
av det - men spydde sedan / efteråt /." Renä julk8stn " re-  
na julkosten = högsta tänkbara betygsättning av god mat. -  
" Ha va na å bi på " det var något, som var dels mycket mät-  
tande - tillika höll hungern borta ovanligt länge.

3/. " Mat-tin " mattid," Matdax " matdags = dags att medas - äta." Fruk8stdax " frukostdags," Medastin " middagstid. - " Ti f8r afftvaln " tid för aftonvarden." Grötdax " dags att äta kvällsgröten - förr ett obligatoriskt kvällsmål - " Kvällsvaln " kvällvarden kunde också förekomma - dock ej så vanligt.

4/. " Öfft " var vanligaste beteckningen för tiden mellan två måltider." Långöffta " kallades rätt så vanligt tiden mellan frukost och middag - det var ju också den längsta dåtida tiden mellan två måltider.

5/. " Jett räddä livä " måste rädda livet = stilla den värsta hungern.

6/. Åldringar, som själva upplevat nödår, berättade om, att man rätt så ofta låg - hungerutmattade - och då gick upp när man inte kunde uthärda hungerkvalen om inte annat fanns till lives, så drack man vatten, vilket väl i någon mån tillfälligt dämpade hungern. Några bestämda måltider förekom det väl inte heller. hade nu ex. någon varit på fiske-

eller jakttur och kom hem med något ätbart, då tillredes detta snarast och åt man sin tilldelning oavsett vilken tid på dygnet det nu än var. Man försökte också se till, att barnen höllo sig stilla - gärna lågo - så länge möjligt var, här väl ett slags " matbesparingssyfte " - den som höll sig stilla eller låg " tärde " ju mindre mat än den som var i rörelse, således nödvändighet när nödår rådde, man gjorde allt för att överhuvud taget kunna överleva, någon måltidsinrättning fick inte alls förekomma.

7/. Någon nämnvärd skillnad mellan vinterns måltidstider och sommarens förelågo inte här i nejden, främsett sommaren då "anntimmän" skördearbetena pågingo, då åt man ett mål vid 4 - 5 tiden på morron innan man igångsatte dagens arbeten, frukost åts vanligast vid 7 tiden, oftast då bestående av potatis och salt sill, eller potatis och salt strömming - givetvis kunde även annan frukostmat förekomma, men hörde nog detta till undantagen i vardagslag.

Middagsmålet skulle alltid stå på bordet kl. 12, i

denna ingick åtskilliga olika rätter - allt tillrett av de hemmaproducerade produkterna - torsdagen utgjorde dock ett undantag härvidlag, då skulle tjock ugnspannkaka samt ärter och fläsk inmundigas - det var ju då "ärternas namsdag ", sälunda ofrånkomligt med dessa rätter.

"Afftvaln" aftonvarden intogs 4 tiden, även här förekom det maträttsvariationer.

"Kvällsvaln" kvällsvarden = grötdax inföll vid 8-tiden och serverades det då alltid kornmjölsgröt med mjölk - rätt så ofta tillsatt med lingon mos, såsom grötväta. Frånsedd detta dagens sista mål, så hade man alltid mjölk eller - ej så dagligt förekommande - hemmabryggt maltdricka såsom måltidsdryck. Tunnbröd, smör och "gammalost" ingick i samtliga måltider - givetvis kunde även annat sovel stäl-las fram, dock inte så ofta. Emellanåt - vanligast under på-gående slätter - kunde gröten ersättas med "sull" en blandning av tätmjölk och smulat tunnbröd eller havregryn. Under slättern bjöds det även någon gång på matsup av det

för ändamålet anskaffade slätterbrännvinet - detta används vanligast i form av " kask " i samband med förmiddags och eftermiddagskaffets inmundigande, smörgås var även ett tilltugg ~~XXXX~~ dessa kaffepauser.

8/. Sommartid förekom färsk fisk rätt så ofta - vintertid var sådan fisk en sällsynthet - ersattes då av " grafiskän " gravad fisk / hemmatillredd se uppteckning här om/. Tätmjölken var också dominerande vid denna årstid - man hade ju kreaturen i fäbodarna - färskmjölken räckte därför inte till alla gånger - tätmjölk med lingonmos som väta till kornmjölsgröten smakade förträffligt. Välling i flera variationer förekom - rätt vanlig var en välling, som kallades för " nakna pojkar " = klimpvälling som kokats på mjölk. Uppkokad och nersläppt-välling var också rätt vanlig - denna reddes på mjölk och överbliven kall kornmjölsgröt som skurits upp till vällingens klimpar.

" Grodrommsvälling - grodrommsgröt "välling och gröt tillredd av potatisgryns kunde även förekomma - namnet härledder

från de uppmjukade grynenens likhet med grodrommen, den kunde även kallas för " fiskögä- sillögägröt - välling " = fisköga - sillöga - även här är likheten namnuppkomsten, de flesta varo föga förtjusta i anrättningarna, men inmundigades de utan knot.

9/. När söndag eller annan helg rådde, så bjöds det ej på aftonvard, men var " s8nn dassmatn - häljäss matn " något " finare " om nu så kan sägas. Flera olika sortter av sovel fanns på bordet, mycket vanligt var tunnpannkakor till frukost - även kokta ägg kunde ingå i frukosten - havregrynsgröt serverades också då emellanåt. I regel skulle någon sorts kötträtt bjudas till middagen - var då ex. köttet kokat så serverades det en välsmakande mustig köttsoppa vari man kokat klimp, de fåtal gånger man stekte färsk fisk var då helg rådde - vanligast så kokades som regel all fisk, även salt sill och salt strömming - endast den gravsaltade fisken serverades naturell. Någon slags specialmat för främmande - då dessa besökande kommo helt

7

oförmodat - så tillvida de inte inbjödos till " finrummet " där trakterades då med " litet bättre av vad huset nu förmådde. Givetvis var förhållandet helt annat när främmande hade inbjudits - rätt så ofta hände det då, att samtliga av gårdsfolket deltog i dylik måltid. Någon åtskillnad på mat mellan lejjda och husbondefolket förekom i regel inte. Samtliga hade samma " k8st " kost = mat.

s8väl  
- -

10/. " s8väl - s8vlä " sovel - såvet betydde i regel vad vi kalla smörgåspålägg. " Bus8vlä " fäbodsovel kallades i regel dylikt som tillreddes och bjöds på i fäboden, givetvis kunde man även säga så om en del av den mat, som hämtats från bodarna - vanligast kallades detta för " bumatn " fäbodmaten - en viss skillnad förelåg ju också mellan fäbodmat och " hemamatn " - hemmamaten = den, som framställdes hemma vid gården. Att här gå in för en redogörelse om detta får annstå, det skulle ju bli alldeles för omfattande. Träbyttorna hade endast namn efter den rätt som förvarades i dem, " s8välfatä " = sovelfaten -

fat på vilket sovlet lades när det framsattes på bordet.

"S8välvirln" sovelvrilen = urholkad trädknöl vari man ofta förvarade syltor och diverse småplock av kättsovel. "Uta  
s8välv på brö" utan sovel på brödet - man nyttjade i regel alla sorter av sådant som räknades såsom sovel till pålägg - undantaget härifrån när det gällde smörgåsar, som ju hade smör - även flott under pälägget, var fläsk i olika tillredningar, som lades direkt på bart bröd. Då man ex. åt pölsa, bruna bönor, potatis etc. till vilket man serverade fläsk, så tog man alltid ett brödunderlägg för fläsket, det ansågs i bågge sistnämnda fall vara högden av frosseri - även brist på folkvett om man ej hade bröd till fläskunderlägg utan åt fläsket enbart tillsammans med rätten.

"S8vl8" = sovlig sades om indevid, som nyttjade överhövan mycket av sovel på sina smörgåsar. "S8vlä" = ordna med soveltillredning. "S8välsamm" sovelsam sades om den husmor, som ständigt hade rikligt med sovel på matbordet.

ULMA 29421. E. J. Lindberg. 1974  
 JTL. RAGUNDA  
 Frgl. M 82

" Ha ssvläss " det sovlas = det ordnar sig finfint med sovel tillredandet, = smörgåspåläggen, Kokt kall fisk, plättar kalla med, potatismos / kall / smaksatt med klippt gräs-lök, sak samma med så " kryddad " och skivad kall potatis nyttjades också som såvel - oftast då kallad för " tärpar-ost " = torparost - även skomakareost, för all del rätt så smakligt - kanske i viss mån avvikande från vad som väl menas med sovel.

" Gusslånä - gussgåvan " gudslånet - Gudsgåvor var det vanligaste namnet på alla sorters mat - man ansåg ju maten vara given från Gud och vördade också allt vad matvaror nu hette. Den, som till äventyrs visade vanvördnad, ansågs vara en hädare, som säkerligen också komme att straffas för detta.

" M8läj " = äta endast av en rätt då flera fanns på bordet betraktades såsom en " ~~KYRKELISK~~ styggelse inför både Gud och människor " sådan indevid var illa sedd och fick i regel vedernamnet " ssvälkong " sovelkung, sades även vara " m8-  
18 - m8lar ".

ULMA 29421. E. J. Lindberg. 1974  
JTL. RAGUNDA  
Frgl. M 82

11/." Schimatn " skedmat ~~X~~ dit räknades alla sorters mat som åts med sked, övriga rätter kallades rätt och slätt för " matn " mat - maten, någon enstaka gång kunde man väl säga ex." ve fekk mosn ~~å~~ mjälka ättanpå " vi fick lingonmos och mjölk efteråt. " Ordet supanmat " kunde förekomma, dock rätt så sällan. - " Br8t - br8tä epunä " bröt, brutit inunder = vederbörande åt ordentligt av någon "grovrätt" = enklare " grövre " rätt för att minska åtgången av ev. följande smakligare rätt.

*velka*

12/." Masäkk - masäkkän " = matsäck - matsäcken - man " la ~~te~~ - jolä ~~årning~~ masäkk f8r dan - f8r vekä " lade i - gjorde i ordning matsäck för dagen - för veckan o.s.v. " Fälk8st/n/ " färdkost - färdkosten. Våd jakt, fiske, myrslätter, skogsarbeten samt resor levde man på matsäck." Röstä d8m ma masäkk " /ut/rusta dem med matsäck./ Se ex." röstä sä te skox " rusta sig för skogsarbete i tidigare uppt./

13/. Frånsett dagsmatsäck, som i regel bestod av färdiga smörgåsar - oftast då medfördes dessa i en rockficka,

så bestod matsäck av följande - givetvis förekom en hel del undantag - smör-bröd,/i regel då tunnbröd bakat på kornmjöl /messmor,ost,både saltat,färskt och rökt fläsk,torkad kött vanligast då s.k." fårfejol" fårviolin = torkad och rätt vanligen rökt fårbog,potatis,salt sill eller salt strömming,kornmjöl,mer eller mindre med kornmjöl uppbländat vetemjöl,havregryn till X " sull" = blandades i långmjölken, kaffe,socker,salt,pölsa,lingonmos,amerikanskt fläsk och de s.k. " knallan " mycket grovt och tjock hårt spisbröd - dessa två sistnämnda " rätter " när de funnos att inköpa,för de två - tre första dagarnas middagsmål kunde emellanåt även diverse hemmatillredda rätter nerpackas. En mindre flaska med oskummad mjölk - när sådan fanns i hemmet - medfördes,men som sådan mjölk lätt surnade så var " tjukkmjälka" tätmjölken den som medfördes i nämnvärd mängd - dylik mjölk var ju lagringstälig," tjukkmjälkskruka" tjockmjölksskrukan = ett speciellt laggkärl nyttjades såsom förvaringskärl

tätmjölken.

14/. Vid jakt och fiske medfördes matsäcken i en a-  
kkalkasse xelväcka - rätt ofta av ankningsvärd storlek - den  
var tillverkad av stadigt hemmagarvat läder - kallad för " ma-  
säkkän " matsäcken - även denna var hemmagjord. Smör och dyl.  
förvarades i ovala med omlottgående lock försedda hemmaslöj-  
dade träaskar. Vid resor medfördes maten i " matspan " mat-  
spannen - ett ovalt träskrin, vanligast försett med sirligt  
utformade järnbeslag och lås - inuti försedd med ett mindre  
rektagulärt träskrin även detta beslaget på samma sätt - bå-  
da varo hemmagjorda. I skrinet förvarades bl.a. färdkassan jäm-  
te diverse nödvändiga småprylar. Färdbrännvin medfördes an-  
tingen i en bastant kopparflaska eller en " kutting " en  
mindre träkagge - emellanåt och i regel då av de ovanligt  
välbergade så nyttjades kantin för " eldvattnets " färför-  
varing. / se uppt. om dylika /.

- låga

15/." Fikkbäta " ficksmörgås var vanligaste nam-

ULMA 29421. E. J. Lindberg. 1974  
JTL. RÄGUNDA  
Frgl. M 82

net på matsäck som medfördes i fickan." Tjilflaskä" = ~~XXXXXX~~ fickplunta, rätt så vanligt kilformad och således lätt att " kila " ner i fickan - därav torde benämningen ha uppkommit.

16/. " Osttypväv " osthöna kallades färskostbit som gavs till barnen då man sysslade med ystning.

17/. " Mättnäsgosakran - fälgt" marknadsgodsaker - färdgott var benämning på godbitar som hemfördes från resor, i detta namn ingick även karameller o.dyl.

## x II. Bordsseder.

18/. Innan man började måltiden så " läste man te " bosch " till bords, när man hade ätit färdigt så lästes det " från bolä " från bordet - läsandet skedde högt och samtliga måltidsdeltagare höll händerna knäppta. Har hört åldringar, som upplevat nödåren berätta om, att då man efter en dylik svältperiod äntligen fått tillräckligt med mat på bordet, att samtliga då för första gången ånyo kunde äta sig mätta, då knäföll man vid läsandet, en tacksamhetsgård till

de goda gåvornas givare. Man var också fast övertygad om, att maten blev både smakligare och drygare med genom bordsbönen inverkan - den blev välsignad genom detta, säkerligen uppkommet av Bibelns berättelse om brödet och fiskarna. Ä-  
~~XXXI~~~~XX~~ ven berättelser från nödåren finnas, de berättande hade själva deltagit i måltiderna, där man först på övligt sätt läste bordsbön och då den otillräckliga maten då delades så att var och en erhöll sin lott, så läste husfar eller husmor välsignelsen över maten innan fördelning skedde, dylik fördelning eller läsning förekom inte då födotillgången var tillräcklig.

19/. Frånsett de större helgerna, så hade maten sin givna plats på bordet, all mat skulle stå på bordet när man åt, det ansågs vara en stor synd, att ex. sätta mat på en bänk etc. för att tagas där när man åt, man visade vördnad för dessa Guds Gåvor - bordet var dess rätta plats - visa vanvördnad = ställa mat på annan plats - var synd och komme säkerligen att straffas.

Alla i huset hade sina givna platser vid matbordet,  
/ se tidigare uppt.härom /, och alla deltogo i måltiden.

Att behålla huvudbonaden på vid måltiden - gällde så-  
väl män som kvinnor och barn - ansågs vara en stor synd, man  
visade då vanvördnad, som komme att straffas, vördnad visades  
ju genom att man blottade sitt huvud.

20/. Matbord nyttjades alltid i hemmen - även i fäbo-  
dar och kojor, enda undantaget härifrån var när man åt ute  
i det fria ex. vid myrslätter etc. Vad platser beträffar se i  
föregående, även barnen hade sina givna sittplatser, för små  
barn funnos säten, stolar o.dyl. men längre ben, så att de på  
så sätt skulle komma i lagom " äthöjd ", ingen fickstå vid  
bordet när måltid intogs, samma regel tillämpades även då man  
åt ute i det fria, då satt samtliga direkt på marken, åt man  
ex. då inne i en myrslätterlada så satt man på golvet. Attstå  
när man intog en måltid - gällde ej när man ex. tog en smör-  
gås vid jakt etc. - ansågs förväolla, att man " inte blev mätt".

21/. In mot sekelskiftet hade i regel varje familje-

ULMA 29421. E. J. Lindberg, 1974  
JTL. RAGUNDA  
Frgl. M 82

medlem sina egna matbestick, barnen in i 1930 - talet.

Vad skedmat betr. hänvisas till föregående. En och annan ålderring - barn med, hade grötkoppen en porslinsskål varur de åto sin gröt. I nämnd ordning / ålders = vad tiden beträffar / åts det på trätallrikar eller träskålar, dylika av tenn, sådana av porslin även glaserad lera. In mot 1880-talet brukade man sätta sitt matbestick bakom en på köksvägen uppsatt träribba, diskandet utförde ägaren med ein egen tunga. I " diskjetälن " diskkitteln sköljdes skålar, fat etc. torkades på en särskild handduk, varefter de sattes undan på en för ändamålet uppsatt hylla inne i köket, efterhand så hängdes ett skynke för hyllan, så småningom sattes dörr, skåpet började taga form. Enligt åldriga sagesmän, så började bordkniv och gaffel komma mera allmänt i bruk i början av 1860 - talet, dessförinnan hade täljkniven varit dominerande. Någon exakt " porslinstallriks-genomslags-datering " har varit omöjligt få klarhet om.

ULMA 29421. E. J. Lindberg. 1974  
JTL. RAGUNDA  
Frgl. M 82

22./ I regel serverades kött, fläsk, fisk etc. antingen genom att kitteln sattes direkt på bordet eller uppslaget i någon skål, karott etc. förut styckat i lämpliga bitar att " hugga in på ", då sill förekom, så var " ransonen " en pr person, saltströmming 4 stycken. Sådana maträcker, som så kunde - d. v.s. deras koncistens så medgav, kunde emellanåt serveras på en " kakätällrik " tunnbrödstallrik - man vek då ihop brödet så att man fick flera lager, man åt då upp både rätt och tallrik, rätt så vanligt när man åt ute i det fria, & fäbod o.s.v." Gris8 - svyn8" sade man om person, som grävde i sovlet med sina fingrar - = underförstått vederbörande beteddy<sup>e</sup> sig som en gris - svin i detta sammanhang hade betydelsen av att vederbörande sölade överhövan - detta tillvägagångssätt var allt annat än uppskattat, den " skyldige " fick i regel mer eller mindre drastiska påpekanden om sitt betende.

e

23./ " Vå sk8 ve äta nascht " var skall vi äta någon-

stans, här undermening bordet är så överfullt, det saknas plats för de ätande./ märk här det dialektala, som är bakvänt i förhållande till riksspråket, rätt vanligt i dialekten här /.

" Ve komms itt <sup>e</sup> å äta " vi kommer inte åt att äta = bordet så fullsatt, att det <sup>e</sup> ~~inte~~ fäns plats för den ätandes tallrik.

" Ha si ut på bolä s8m hatä ha ha v8rä storhälj " det ser ut på bordet som det har varit storhälg." Tårparbol - fättemansbol " torparebord - fattigmans bord = när det var knapert på bordet, voro rätt vanliga talesätt, även " ha ä gått omm r8m på bolä " det är gott om utrymme på bordet kunde förekomma då det gällde denna sak..

24/.några berättelser om dylik förekomst har jag ej hört här i hemnejden.Hur fattigt man nu än kunde ha, så fanns det alltid ett bord av något slag där man intog sin föda.

25/.Att prata under måltiden ansågs vara något med - snudd på " dödssynd " maten skall tysta munnen, var en sak, som vi barn ipräntades - ofta med " ~~XXXXXXXXX~~ eftertryck ", man skulle ha matro, allt pratande störde denna ro, som ju

fick något hade något av andakt över sig. Lika åsikt gällde då någon " nåfftä ått sä göbitan " plockade åt sig godaste matbitarna. Att äta glupskt - rapa etc. har behandlats i frågelista 33.

26/. Man höll mycket strikt på middagsvilan, som så vitt nu möjligheter förelåg skulle vara en timma, har hört berättas om, att det har förekommit, att man emellanåt haft ett " vilotimmesmärke " där solen på lika sätt <sup>s</sup>om ex. middagsmärket angivit tiden. Var det ex. skördebärgningsbrådska och det såg dra ihop sig till oväder, då kunde denna vilopaus förbigås, dock tog man igen så förlorad vila vid första lämpliga tillfälle. En kort vilopaus hörde alltid till det ofrånkomliga efter övriga måltiders intagande - en av dessa kallades för " grötvila " = således efter grötätning. Vad vila på maten beträffar så var det ett allmänt talesätt " vil på matn f<sup>r</sup> annasch så tron / matn / han ha k8mä te n hunn " vila på maten för eljest tror den, att den har kommit i en hund.

k8mä  
..

För " jätarn " den, som vallade kreaturen gällde det nog inte några bestämma vilotider, då djuren vilade så tog den, som vallade sig en vilopaus, som givetvis avbröts då kreaturen åter igångsatte betandet. - Vad snåla bönder och ätan- det beträffar - så fanns det förr ett mycket vanligt tale- sätt, som löd: den största förargelse man kan åstadkomma för en snål bonde, är att äta mycket och sedan gå ut i skogen och skita .----

27/." lycka i arbetet " skulle den person säga när han kom in i en gård när måltid intogs - om han ville visa sig dels vara bildad - dels vara väntigt inställd. Gästfrihetens oskrivna lag hölls i helgd, därfor inbjöds oförmodad besökare alltid att delta i då pågående måltid men, fick han då själv avgöra saken. Annorlunda ställde sig saken när besök inföll i julens omedelbara närhet, den besökande måste då intaga något, eljest så " bar han med sig jultrevnaden då han gick". Den som åt med huvudbonad på riskerade även att födan hanmade i " huvudet.

ULMA 29421. E. J. Lindberg. 1974  
JTL. RAGUNDA  
Fr. M 82