

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

32109

VÄRMLAND

Långserud

32109

28/1 1981

Olsson, Sylvia, 1981

Svar på ULMA:s frågelista M 82 Matordning
och bordsseder

19 bl.4:o

2 " " (=3 st.)foton

Svar på frågelista M 82

Från Långsunds socken i Värmland

I Matordning.

1) Beträffning för måltid: "mål", "vål"
(= vard)

2) Beträffning för måltid avseende
kvantitet: "skråmål", "busamål" om
starkt mätande måltid

3) Beträffning för tid för måltid:
"matdachs", "ät@dachs".

4) Tiden mellan två måltider kallades
"ökt".

5) Litet mellanmål, ej mätande

utan avsett att stilla den västa
hungern, benämndes "bukfyll".

6. —

7. "Daggelmål" äts tidigt innan
dagens arbete började och bestod
av kaffe och smörgås

"mörasmål" äts kl. 8.00 och bestod
av välling och bröd

"förmeddaskäffi" kl. 11.00, kaffe och
bullar

"meddärr" kl. 12.00-13.00 potatis
med sovst t. ex. stekt fläsk, köttbullar,
kokt kött eller korv. Duplet "separerad"
= skummjölke. Efter tröstslakter
äts ofta till middag "blodpalt"

med fläsk eller stuvad "backmat" (= inälsmat). Vid helgerna förekom efterrätt bestående av saftkräm eller kräm eller soppa kokad på torrad frukt.

"Aftersvit" bl. 16.00, det bestod av kaffe och smörgås med pålägg t.ex. ost och "speckfläsk".

"kvällsmat" bl. 20.00, då dagens arbete avslutades. Denna måltid bestod av gröt på skrämjöl, rågmjöl eller havregryn. Ibland förekom pannkaka med sylt, mestadels lingonsylt.

8) Vid kötskinsgen på kötsken var kålsoppa den vanliga middagsrätten. På kötsken efter slakter

äts blodpalt och skikt fläsk samt
stuvad "brackmat" = inälvsmat.

Efter Olofsmässan (29 juni), alltså
i början på augusti, kom den
salta sillen och då blev den en
stående middagsrätt till den nya
potatisen. Förut brade man som
sovel till färskpotatisen, doppat i
grädde, kryddad med peppar och
salt. Tiden kring "Oschmäss" var en
mager tid, då var det salta fläsket
och köttet slut och årets skörd av
brödsäd ej färdig. Ett gängse tales-
sätt i bygden var, om man brade
knappat med mat i huset, när det
f. ex. kom gäster "nu kom Du allt i
Oschmässekokken". Oschmässekokken =
tiden kring Olofsmäss.

På våren i gäddleken, blev gädda
den vanligaste middagsmaten och

vid "Ersnäss" (18 maj) fishades mört i mörtleken och då äts detta som "süggel" till potatisen.

9) Beteckningar för krstroll:

matordning = "köstroll"

vardagsmat = "hördässmat," "i
"hördässlag"

söndagsmat = "träjdässmat" "i
träjdässlag.

På söndagarna vintertid kokades fläsk kött, fläsklägg eller korv, till skillnad från vardagens skelta fläsk. Efterrätt oftast bestående av saftkräm eller frukt-soppa eller kräm kokade på kokad frukt, förutom på söndagarna.

Kom oväntat främmande bjöds de på samma mat, som familjens

i övrigt åt. Bjöds till kalas skulle det vara "finare" och "bättre" mat och till det kanske man gömt undan och sparat vissa maträtter.

10) Ordet sovul, på byggdens dialekt "Süggel", det uttrycket användes om köttmat som äts till potatis m.m. t. ex. "Süggel te potäterä".

sovlig = "Sügglette", användes då något var fylligt och gott i smaken. "Sügglette ä gött". "Dä rektitt sügglä säj i mun på'n". Med det menades att det verkligen smakade bra, även syn- och hörsel.

Andra benämningar för sovul var "tetugg" (= tilltugg) t. ex. "Har Du ittre tetugg te potäterä?"

att äta endast en slags mat det benämndes att "müle" eller "mülate" t.ex. "han müla i sij kaka utta smör."

11) Det hette att man "brädde smör", då man först åt av en enklare rätt, för att följande rätt måtte föreslå bättre. T.ex. "han brädde smör redit mä kake, inna han et få - - - ."

12) Ordet matsäck i betydelsen mat, benämnes "neste" och det som maten förvarades i kallades "neste-pöse" eller "nestsäck", beroende på vad den bestod av.

De tillfällen då man fick "love på neste", var vid handelsfärder, arbete i skogen, flottning m.m.

UINA 32109. S. Olsson. 1981
VRML. LANGSERUD
Fgl. M 82

Även då man av andra orsaker vistades borta från hemmet, så man ej kunde inta sina måltider hemma.

Då man utrustade någon med matsäck, så man att han skulle "nestes" eller "nestes ut".

13) "Neste" bestod av grov kaka och smör eller fläskflott med prätlagg av kött- eller korvrest. Mjölk var den vanligaste drycken.

Vintertid kokades mjölken upp och sloys, så varm som möjligt, upp i en glasbutelj, en liter.

Denne kindades sedan in i tidningsprappar och utanpå detta droys flera yllestrumpor. Allt detta för att mjölken ej skulle frysa till is, då den ju förvarades

ute, vid t.ex. skogsarbete. Kaffe
 kokade man ute i skogen över
 öppen eld, i en medbrörd kaffe-
 behåare.

Skulle "neste" räcka hela veckan,
 bestod det kanske ^{ockst} av någon
 pudding t.ex. av ris- eller
 marmagryn. Av puddingen
 skar man sedan skivor, som man
 stekte i fläskfett tillsammans
 med fläsk, i lojiet på kvällen.
 Bröd och smör hade man var
 för sig, alltså ej färdigbredda
 smörgåsar med hemmifrån.
 Då man var "utrustad" för hela
 veckan, for man hemifrån på
 söndagskvällen eller sv. måndags-
 morgonen och kom åter på tisdags-
 eftermiddagen.

14) Matsäcken förvarades i ryggsäck av skinn eller tyg, näverkont eller kappsäck = s.k. "hemlängtan".
 Var man "utrusta" för hela veckan, förde man oftast maten med sig i en trälåda, "matkiste". Vid sådant tillfälle hade man bröd och smör var för sig. Smörst förde man med i en spånask i svepskink (se foto 1.) "smöräseje".

Mjölke för dagsbehovet tog man med i en likstentelj av glas (se under 13.)

Förde man med sig "brännvin", på rosor, brukade detta ske i små tunnor av trä s.k. brännvinskazgar.

15) —

16) —

ULMA 32109. SYLVIA OLSSON. 1981
 VRML. LANGSERUD
 Fgl. M 82

foto 1.



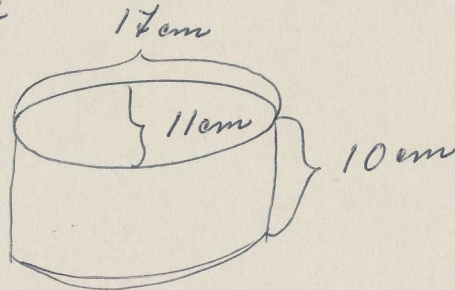
Smörask - "smörässja"

tillverkad av
Olof Danielsson, Fjäll
Långsund.

användes att för-
vara smör i, då

han var borta på arbete, två veckorna.

Storlek



17.) -

II. Bordsseder

18) Beteckning för bordsbön var att man "läste bordsbön" eller "läste för maten", "läste te bote".

Att Bordsbönen lästes höjt av en person, förkom inte i alla hem, men skedde t.ex vid kalas.

Min mormors far Johannes (f. 1849) minns jag, läste alltid bordsbönen halvhöjt, mumlande för sig själv, innan han började äta.

Han var ej religiös, men läste för den skull alltid bordsbön och aftonbön, av gammal vana kanske.

19) Maten togs upp i fat och skålar

och placerades på bordet. Alla familjemedlemmarna satt runt detta och åt. Ibland då många matgäster fanns t. ex. vid fröskning, satt matvarn vid spisen och åt.

Karlarna tog alltid av huordbonaden. Kvinnorna behöll huordduken på.

20) J enkla hem satta alla vid bordet och åto. J "finare" hem fingo pigor, diängar och tjänstefolk sitta i köket och äta; medan husbondfolket satt i ett annat rum och åt.

Oven maten, som tjänstefolket fick var enklare tillagad, t. ex. lingonsylten som kokades på bröken, kokades annorlunda åt

ljänstefolket. Till husbond-folket
berhadet sylten sötare och med
tillsats av några nejlikor.

21) För hade varje hushållsmedlem
sin särskilda träsked, som efter
måltiden slichades rät av och
stackes in under bjälkarna i
taket. Var och en hade där sin
bestämnda plats för skeden.

Senare användes bestick av bleck,
som dishades mellan varje måltid.
Till högtider putsades de
med sand för att bli blanka.

Kniv användes på 1860-talet av
de vana, det var ett slags
tecken på att man blev vuxen,
att få använda kniv.

Anders (f. 1867) skulle, då han
fyllt sex år, få använda egen

ULMA 32109. S. Olsson. 1981
VRML. LANGSERUD
Figl. M 82

teniv till julen. Han putsade denna och var mycket stolt över detta att ha fått en teniv, men han dog dagen före julafton.

På 1800-talet åt man oftast mat ur en gemensam skål t. ex. gröt, surmjölk o. dyl. En del gamla brukade denna sed långt in på 1900-talet.

Det berättas om en fattig torpare, som en kväll kom in hos en bonde. "Bondinnan" hade just då kokat kvällsgröten till sin rätt stora familj och tömt upp gröten i ett stort träfat. Hon bad torparen, som lyste över, stanna så skulle han få gröt. De andra i familjen kom inte så kvickt till bordet, när de kom hade även ensam ätit ur hela det stora grötfatet. Efter

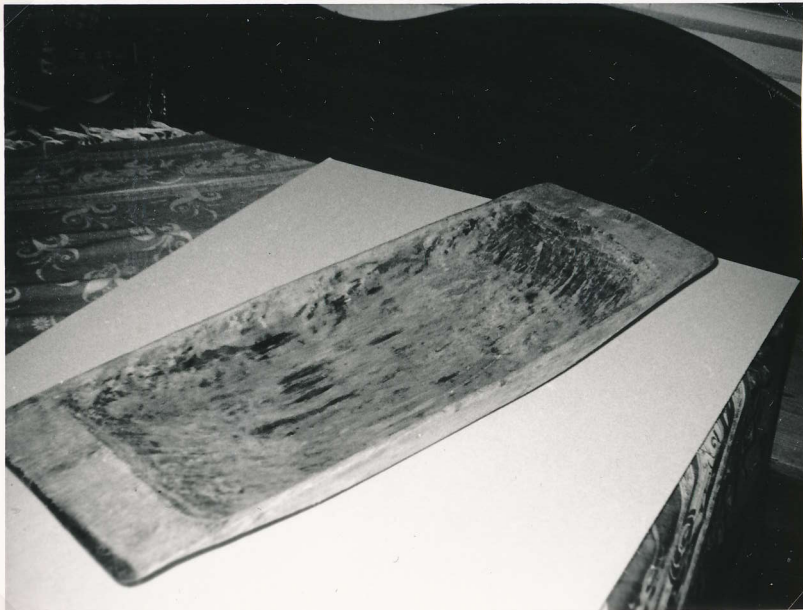
det fick man koka "Gröt-brän".

Tallrikar och fat förvarades i käll-
byllan = "källebylla" eller "källebräcken"
"Spillträ" och trättallrikar se foto 2 och 3.

22) Kött och fläsk serverades ibland
direkt ur grytan, som sattes på
bordet. En del berättar att det lades
upp i träfat. Stekt fläsk togs ur
skjorpan och delades ut till
var och en, som lade det på
en kakbit = "kakeffärding", till detta
åts oskalad potatis.

Varmt åts svalt till potatis eller
blodpatt, kallt åt man det på
smörgås. Fläskflötet, som blev efter
stekt fläsk, ~~använd~~^{bräddt} man sedan
det kallnat, i stället för smör på
brödet.

foto 2



17.
"Spillträ"

användes bl.a
som upp-
läggningsfat
fr. Långsemds
sorten i Värml.
yttermått på
fatet 15 x 59 cm

foto 3.



trä tallrikar

fr. Långsemds
sorten i Värml.

diameters på
tallrikarna 22 resp.
18 cm.

23) Om ett mycket belannat matbord sade man att "det dirigera få mat å dryck". Om ett alltför tomt matbord sade man att "det är dåligt eller fattigt på bordet".

24) —

25) Som birstande bordsstick ansågs om man var glupsk och törstig efter de bästa matbitarna. Barnen skulle vänta tills de vuxna tagit sig mat. Denna regel gällde i alla hem t.o.m. "shojarna" (= tassar-följen) som drog omkring på landsbygden vid 1900-talets början, höll strikt på denna regel. Familjedum skulle ta mat först och de bästa bitarna, sedan sv. andra

vuxna och sist barnen. Så också då de drack kaffe, först drack far och mor och ev. andra vuxna i följet, sedan slog man vatten på kumpen och drack åt barnen.

Rapa var ett tecken på att man var mätt och belåten och "priså mättnad".

26) Middagsvila var för vanligt, man "vila meddå". På somrarna i slätteren fick man kort eller nästan ingen middagsvila, om regn var för bränder. I arriat fall tog man ca 1 timme till vila. Kvinnorna fick för det mesta ingen vila alls, för då brände de så mycket att bestyra. Kalvar, grisar och höns skulle utfodras, matbordet skulle dukas

av. Dishes sparades till kvällen.
 Middagsvilan ansågs helt själv-
 klar, ofta citerades: "Ätter meddäm-
 ligg å vil, ätter kvällsmat sprong
 e mil."

27) Kom man in i en gård, då de
 där satt och åt, ansågs detta som
 ofint. Det kändes obehagligt att
 komma och störa måltiden. Man
 undvek att besöka någon, då
 det kunde tänkas vara måltid.
 Grammar emellan kände till varand-
 ras matvaror och kunde lättare
 undvika detta. Hände det ändå
 att någon kom, då man höll
 måltid, brukade besökaren trösta
 med orden: "Jassa ja kämmes
 när di ä som alle blierste."
 Ingen gäst fick "ofägnad"

lämna en gård, för det förde
olycka med sig. Även luffare
och tiggare var man noga med
att de skulle bjudats på något,
om inte annat så ett glas vatten.
Var det under jultröyliden, så
man att besökaren "tog julen
med sig ut" om han inte
bjudits på något ät- eller drick-
bart.

Insänt den 28/1 1981 av Sylvia Olsson
Lönneberg 4325
66030 V. Nysäter

ULMA 32109. Sylvia Olsson. 1981.

VRML. LANGSERUD

Frgl. M 82