

Anne Moestue:

«Pene Manéerer»



Fra svarene på spørreliste nr. 181,
Borddekking

Julehilsen 1999

Omslag og layout: Eli Irene Johnsen Chang
Forsidetegning: Jens Johan Boysen
Trykt ved Universitetet i Oslo
ISBN 82-91161-19-4
ISSN 1500-0966

Julen 1999

Julehilsenen fra NEG i år er en artikkel med utdrag fra svarene på spørreliste nr. 181, Borddekking. Vi har valgt ut avsnittet om bordskikk, som mange av våre medarbeidere har hatt oppfatninger av!

I året som er gått har vi sendt ut, og mottatt svar på følgende spørrelister (antall svar pr. 1.12.99 i parentes):

februar	spl. 180	Sang i hverdag og fest	(157)
juni	spl. 181	Borddekking	(111)
september	spl. 182	Kultur og ny teknologi	(87)
desember	spl. 183	Julebord	
juni	S 37	Å skrape lodd	(99)

Vi takker alle våre medarbeidere for godt samarbeid i 1999, og ønsker dere en riktig god jul og godt nytt år.

Anne Moestue

«PENE MANÉRER»

En liten historie om å spise sammen

November 1999. Jeg sitter i en have i Spania, og foran meg ligger en stor haug kopier av svar på spørreliste 181 Borddekking. Min oppgave her i en forsinket sommerferie er å lage julehilsen til NEG's medarbeidere.

Vi er 7 mennesker i huset her. Vi hygger oss, leser, går turer, og vi spiser selvsagt stort sett våre måltider sammen. Jeg sier «stort sett»: Vi har en lang hyggelig felles middag hver aften, men med lunch og frokost er det så-som-så. I dag har vi satt mat på kjøkkenbenken til lunch, ost og oliven, brød og tomater står fremme. Og ettersom jeg er så opptatt av min julehilsen vil jeg gjerne fort tilbake til spørrelistesvarene. Jeg tar derfor en brødblings stående ved benken, og grafser med meg en tomat på vei ut. Da sier vår venninne Astrid de forløsende ord, som setter både meg og julehilsenen på plass der og da. Hun sier: «Jeg føler meg så snytt når folk står og spiser ved benken. Jeg føler meg snytt for et måltid.»

Astrid har lagt brødiskiven sin på en tallerken, hun har te i et krus. Hun bærer det ut i haven og setter seg ned og gleder seg i ro og fred over sin gode mat.

«Føle seg snytt»...vi forstår hva hun mener. Etterhvert samles vi rundt henne med hver vår tallerken. Vi spiser sammen. Astrid er glad, vi er alle glade over fellesskapet og roen rundt maten, og vi snakker om *det å holde måltid*. Akkurat her og nå handler det ikke om oppdekking, bordskikk, etikette eller konvensjoner. Men det handler allikevel om noe mer enn å putte mat i ansiktet. Astrid sier at det handler om *måltidets verdighet*.

Måltidet, tingene og bordskikken

«Måltidet er ernæring, men ve oss om det ikke blir noe mer» skriver en av våre medarbeidere, og hun fortsetter: «Måltidet er noe nesten hellig i et hjem» (NEG 34176 - kvinne f. 1936)

I disse setningene gripes to aspekter ved måltidet som fenomen: Det biologiske faktum - vi må spise for å leve - og det kulturelle faktum at et måltid har sine ritualer. Ved enkelte anledninger kan slike ritualer gi måltidet et nesten sakralt preg, og føre tankene hen til de mange billedlige fremstillinger av Jesus og apostlenes siste måltid. To ytterpunkter, natur og kultur. I møtet mellom disse skapes måltidet.

Da vi laget spørrelisten om borddekkning hadde vi ingen intensjon om å fange inn måltidets alle aspekter. Men som underliggende premisse for spørsmålene ligger oppfatningen av måltidet som arena for en skapende prosess, og for verdier i forhold til rett og galt, stygt og pent, nytt og gammelt, rent og urent. Spørsmålene dreier seg om måltidets gjenstander, rekvisitter, ytre rammer og formelle regler. Selve maten har vi ikke spurt om denne gangen. Men at den er sentral i forbindelse med måltidets kreative sider er en selvfølge. I NEG har vi en mengde materiale om mat i eldre tid. Kanskje vi skulle lage en oppfølging av listen om borddekkning - en liste der vi spør om mat og matlagning i dag?

Vi har fått mange fine skildringer - og også bilder - av vakre bord, fra enkle frokostbord med et lite lys og en kjær kaffekopp til de mest kunstferdige bord til jul, bryllup, barnedåp, høstfester, krepselag og jubileer, der anledningene gjen-speiles i valg av farver, pynt, duker, bestikk og servise. Hele svarmateriale er kopiert og overlatt forskeren som arbeider med emnet i sin fulle bredde. Her i denne artikkelen skal vi bare se på avsnittet om bordskikk.

Et måltids rekvisitter er rammen omkring et fellesskap. For et slikt fellesskap finnes det regler for adferd, det er det vi kaller *bordskikk, manérer, etikette*. Det er en rekke konvensjoner som har fått tradisjonens pondus og som dermed har kulturell verdi. I spørrelisten stilte vi spørsmål om hva som kjennetegner god/dårlig bordskikk. Og en av dere skrev: «Bordskikk vet en vel egentlig ikke hva er før en ser at det mangler.» (NEG 34179 - kvinne f. 1957). Utsagnet peker på et sentralt trekk ved det kulturelt innlærte: det selvfølgelige, det innebygde, det som vi har fått inn med morsmelken og som vi dermed ikke setter spørsmålstegn ved før man opplever et brudd. Slike forhold trenger ingen begrunnelser i det daglige. Vi gjør det riktige - automatisk - uten å tenke over det.

På den annen side kan bordskikkregler betraktes som et sett påbud som vi kjenner til, men som vi ikke alltid velger å følge. Vi vet at det ikke er «pent» å spise med kniven, men vi gjør det fra tid til annen allikevel. Bruddet på regelen får da ikke sjelden en begrunnelse, inni oss eller med en unnskyldende bemerkning om at det er praktisk eller lignende.

Vi har sjølve til dagleg ikkje allverdens bordskikk, så vi må skjerpe oss når ungane vert større. Vi er like, mannen min og eg, så om ein av oss t.d. rapar, reagerer ikkje den andre så mykje.

I finare selskap er det lite kjekt å lese ved bordet, men vi nyter begge maten betre når vi har ei bok eller avisa i tillegg (til kvardags). Det er og lettare å få jentungen til å ete om ho har bøker eller andre leiker ved bordet. Eg prøver av og til og ikkje gje ho leiker, det går av og til bra, av og til ikkje.

Når eg dekker på finare, prøvar eg og å «ete finare». (NEG 34129 - kvinne f.1969)

Da mine barn var små og fikk beskjed om ikke å spise stygt var det stadige omkvedet: «Mamma da, vi gjør ikke sånn hvis vi skal til Kongen!» Med andre ord: vi vet hva vi bør, vi kjenner reglene men holder oss ikke alltid til dem i praksis.

Men det er ennå en synsvinkel vi kan legge på bordskikkreglene. Det gjelder de tilfellene der vi bryter reglene fordi det er noe vi ikke vet. Vi kjenner ikke de kulturelle kodene som gjelder der og da. Dermed risikerer vi uforvarende å trampe over en grense. Et eksempel på dette opplevet en bekjent for en stund siden. Hun var i 50-årsdag, hvor sidemannen begynte å gaffe i seg mat mens resten av selskapet satt med foldete hender og bad en stille bønn for maten. Senere i artikkelen skal vi gjengi eksempler på kollisjon mellom ulike skikker, slik det kan oppstå ved møte mellom forskjellige sosialgrupper, kulturer eller nasjonaliteter. Gjennom slike møter kan bordskikkregler i visse tilfeller bli så meningsbærende eller symbolladede at de fremstår som nøkler til å plassere folk både moralsk og sosialt. Og selv de minste reglene, de som ofte går under betegnelsen *etikette*, kan være meningsbærende nok. Vet vi forskjell på kjøtt- og fiskegaffelen? Hvordan angriper man en artiskokk, og hvilken skyllebolle er min? Slikt «vet man bare» i visse kretser. Og selv om de færreste av oss til daglig omgås artiskokker og skylleboller, så er følgende lille historie ganske klargjørende for etikettereglenes sosiale konsekvenser. Den peker også på en annen viktig side ved slike regler, nemlig slik kunnskaps karakter av makt og status.

God bordskikk - at det er behagelig å sitte ved siden. Ingen slafsing, spyting - ikke lene seg helt over tallerken og hive maten inn - uten å se til høyre eller venstre. Skulle en så ta en feil gaffel eller glass - så er det til å leve med. Det er klart det er forskjell på ulike sosiale sammenhenger. Det kan ofte være en makt demonstrasjon, det å skape uttrykkighet - på hvordan en oppfører seg ved bordet! Det er ikke god bordskikk. Mens derimot Kong Haakons reaksjon da han så en drikke av skyllevannet - og så gjorde det selv for at vedkommende ikke skulle føle seg uvel - det er prisverdigg det!!! (NEG 34262 - kvinne f. 1945)

Pene manerer og god bordskikk

På sidene som følger vil vi presentere utdrag fra svarene dere har sendt inn. Gjennom det dere har skrevet får vi sjansen til å se hvordan en rekke sentrale temaer og tenkemåter i vår kultur gjenspeiles i det som ved første øyekast kan synes som relativt overfladiske regler ved bordet. Som nevnt er det lett å se måltidet som en arena for kreativitet og estetikk, både gjennom maten som

serveres, gjennom borddekkingen og gjennom regler for bordskikk. Men også andre sider tydeliggjøres: vi får oppfatninger av verdier og moral, av sosial orden, av tiden, tradisjonen og historien.

God bordskikk til daglig er å ha rene hender, eventuelt kjemme et bustet hår. Vente med å forsyne seg til alle har satt seg, ta hensyn, ikke grave etter de beste stykkene.

Kommer det en uventet gjest eller to, ta litt mindre så det blir til alle. Som husmor vet jeg at selv om lageret er stort, er ikke all mat serveringsklar på øyeblikket. Spis opp alt på tallerkenen!

Matro er en god ting, også en hyggelig samtale, for og mellom store og små. Med små barn tilbords er det ikke lett å holde ro ved bordet.

Udelikate emner bør unngås, likeså å terge hverandre ved bordet. Det gjelder både barn og voksne, ikke minst hvis en er gjest ved annenmanns bord. Trette får en gjøre andre steder.

Det var strengere bordskikk for en del år tilbake, husholdningene var store, orden var nødvendig og respekten for mat var større.

I min manns familie var de 10 barn + arbeidsfolk i kosten.

Folk var sultne, ofte trette av fysisk arbeid, maten skulle spises i fred. Barna skulle tie stille ved bordet og ingen spurte om de likte maten. Men de lærte nok etterhvert å ta mer av det de likte og mindre av det de ikke likte, verre var det ikke.

Og etter kveldsmåltidet kunne de som ville ofte sitte igjen og prate mens kvinnfolka ryddet av bordet og kanskje deltok i praten.

Jeg har en venninne med svensk mor. Når hun hadde plassert sine 5 barn ved bordet, sa hun: «Och nu barn lar vi maten tystna munnen.».

Jeg synes barn kan gå fra bordet før de voksne, også når det er fest.

Vi er nøyere med bordskikken til fest, det er en del av festen. En slumset, likeglad opptreden er en fornærmelse mot vertskapet.

I mitt miljø leses det ikke bordbønn, men det synges ved spesielle anledninger.

I dag markeres neppe bordskikk med klesdrakt til daglig. Men har noen et svært tilskitnende arbeid, spiser de ikke før de har skiftet, det gjelder middag når dagen er slutt.

Jeg husker også at en husmor kunne si før hun bad til bords: «Ja, nå er alt ferdig, jeg må bare ta av det skitne forkleet og få på et rent.».

Vi kler oss ikke spesielt pent til søndag middag. Spiser også i turklær hvis det passer.

I sommervarmen synes jeg at voksne mennesker i allefall skal ha på seg en ermeløs trøye når de spiser.

Når verskapet har lagt ned arbeid i å dekke et pent bord og servere god mat, så viser gjestene at de setter pris på dette ved å kle seg pent og ellers være velstelt.

Vi har sagt takk for maten, muntlig, i alle år. Nå vi er alene, slurver vi nok med det. (NEG 34175 - kvinne f. 1925)

Vi har fra barns ben av blitt oppdratt i god bordskikk, og dermed har jeg blitt rimelig bevisst på bordmanerer. Jeg legger alltid merke til andre rundt meg når jeg spiser i større forsamlinger, og legger fort merke til om de har gode manerer eller ikke. F.eks. legger jeg alltid merke til om folk legger servietten i fanget, eller om de legger bestikket pent på kanten av tallerkenen når de er forsynt. Videre har jeg lært ikke å breie meg ut ved bordet. Ikke å ha albuene/hendene på bordkanten når jeg spiser. Sitte rett i ryggen, føre maten til munnen, og ikke omvent. Ikke synge ved bordet. Selvsagt ikke smatte eller snakke med mat i munnen. Ikke drikke med mat i munnen. Tørke meg med servietten rundt munnen. Ikke dyppe brødet i sausen, og skrape tallerkenen med det. Holde kniv og gaffel riktig. Ikke slikke på kniven. Masse av dette er blitt innebygd etter års prenting i barndommen, men ved uformelle anledninger og i hverdagen tar jeg meg i selv i å sluntre unna en del. Jeg er mye flinkere til å spise pent når jeg spiser sammen med flere enn mannen min. Vi har aldri sunget bordbønner o.l. og gjør det ikke nå heller. (NEG 33987 - kvinne f. 1973)

God bordskikk: Ha sosiale antenner. Vente til det blir budt. Spise/drikke pent og lydløst. Ikke søle. Ikke ta til seg mer enn en spiser opp. Rose maten, takke for maten til slutt. Ikke strekke seg, men be om å få sendt. Være obs på om andre trenger å få sendt noe. Vurdere matmengden mer enn appetitten, samt spise i takt med vertskapet. (NEG 33976 - kvinne f. 1947)

Bordskikk er egentlig ikke noe som skal praktiseres forskjellig, - avhengig av omstendigheter. Tidligere, da vi reiste på campingturer hadde vi gjerne en duk på campingbordet når vi skulle spise, og selv om man ikke har denne duken, sulter man ikke av den grunn, men alminnelige bordmanerer kan vi følge uansett. (NEG 34174 - mann f. 1944)

God bordskikk er å komme til avtalt tid for måltidet og å sitte pent og spise pent og vente med å gå fra bordet til alle er ferdige. Dårlige bordmanerer, å komme forseint til måltidet, slurpe maten i seg og snakke høyrøstet med mat i munnen og f.eks. pille seg i nesa og rape ved bordet. Slikke på kniven og kjøre hele suppeskjeen inn i munnen er heller ikke pent. Spise med fingrene og slikke på dem, skal man heller ikke gjøre, uten at det er fingermat, som kylling eller skaldyr. (NEG 33979 - kvinne f. 1940)

Det var veldig vesentlig at vi satt stille med bordet når vi spiste. Ingen sprelling med armer og bein - ikke skraping og klirring unødige - ikke stapp for mye i munnen - ikke slikke på kniven - bruk servietten - ikke armene på bordet når du er ferdig - hold bordskikk til alle er ferdig - ikke prat om alle verdens ting og slett ikke om noe som kunne frata apetitten fra noen - ikke rape eller slafse når du spiste - ikke noe prompting heller. Når min bror kom hjem fra sjøen hadde han som skikk at han alltid skulle spise søndagsmiddag med jakke på seg.

Det var slik vi hadde det - uansett om det var helg eller ørk. Jeg ser at det egentlig er samme bordskikk i mine brødres hjem og hos deres barn. (NEG 34171 - mann f. 1938)

Å sitte pent ved bordet og spise pent, er like viktig i dag som i tidligere generasjoner. Å vaske hendene før maten, se noenlunde stelt ut og takke for maten, ikke nødvendigvis i hånden, synes jeg hører til god bordskikk i dag. Barn bør også lære å holde ut ved bordet - før de styrter ut. Helst be om å få gå fra bordet.

Det var nok strengere før i tiden. F.eks. kravet om å spise opp maten, sitte rett på stolene, tie ved bordet. (NEG 34139 - kvinne f. 1917)

Vi som er oppe i årene, har vel lært bordskikk i vår barndom. Min generasjon skulle sitte rolig ved bordet, ikke mase, spise opp alt vi hadde forsynt oss med, la voksne forsyne seg først, ikke ta det største kakestykket, ikke avbryte når andre snakket o.s.v. Det kunne bli kjedelig å sitte og høre på voksent snakk, så det hendte vi fikk gå fra bordet før de voksne var ferdige.

Det var nok litt friere til hverdags, men også da gjaldt disse reglene, men i mer lempelige former.

Mange barn har god bordskikk i dag også, men som lærer har jeg sett litt av hvert. På leirskole har jeg opplevd at enkelte elever kaster seg over maten, reiser seg og roper og skriker for å få først o.l. Men jeg har hatt flere klasser på besøk hjemme, mest barn i 11-12-årsalderen, og alle har oppført seg meget pent, bedre enn jeg ventet av somme. En kollega hadde gjort samme erfaring, og vi ble enige om at når vi dekker et pent bord, og alle kanskje har pyntet seg litt, oppfører ungene seg bra.

Men alle har ikke gjort samme erfaring. En far gav på et foreldremøte, i en klasse der jeg bare var timelærer, en rystende skildring av en klassefest der guttene i klassen hadde revet ned pynt, bråket og ødelagt ting rundt seg. De var også i 12-årsalderen. Bordskikk hadde de ikke heller, de raserte nærmest fatene. Jeg tror nok bordskikk praktiseres litt forskjellig til hverdag og fest, men hvis det ikke er en bra bordskikk i hver-

dagen, lærer vel ikke barn hvordan det skal være til fest heller? (NEG 34045 - kvinne f. 1931)

Det er et krav å stille stelt og pen til måltidet. Ikke i nattdrakt eller slåbrok til frokost. Man skal være påkledd og ordentlig, med stelt hår og børstete tenner. Å fremtre velstelt og ordentlig er respekt for andre. Det er også viktig å være oppmerksom og høflig mot de andre. Barn må også læres opp til å forsyne seg passe og dele med andre hvis det er noe godt det ikke er så meget av. Sitte pent, ikke rape og gulpe, spise opp alt av tallerkenen, barn må lære alt.

Det er også et poeng å møte presis og ikke la andre vente på seg. Det er nok et problem i våre dager. Mange har det vel så travelt hver på sin kant at det ofte ikke blir noe felles måltid. Det er et stort tap. (NEG 34176 - kvinne f. 1936)

Jeg er redd for at kravene til bordskikk senkes til et lavmål i travle familier, anno 1999.

En ting som slår meg, er hvor ofte jeg ser barn som ikke liker maten. Nei det liker de ikke, det er de allergiske for, det tåler de ikke. Mange voksne er likedan. Er dette et utslag av vårt overflodssamfunns fråsing? (NEG 34173 - kvinne f. 1928)

Pent og rent - hygienisk og bekvent

Som nevnt før er hele svarmaterialet på spørreliste 181 gjennomsyret av verdisyn: Bord er vakre, arvegods har minnenes verdi, og så videre. Når det gjelder en veltillaget mat synes vi ofte at den også skal være en fryd for øyet, ikke bare for ganen. Helheten skal være *pen*.

Det spiller iallefall en meget stor rolle ved all borddekking, enten det er hverdag, søndag eller fest, for appetitten og for hyggen, hvorledes bordet er dekket og maten anrettet. (NEG 34177 - kvinne f. 1926)

Som vi så i mange av utsnittene ovenfor brukes ordet *pent* også i forbindelse med bordskikk. Ordet settes i motsetning til noe som er *stygt*: det er for eksempel stygt å ha albuene på bordet. Stygt i denne sammenhengen betyr noe mer enn at det er uskjønt - det betyr også at det er dårlig moral. Det samme gjelder påbudet om at man skal være ren. Et skikkelig menneske skal helst være både pen og ren, og ren og hel, som vi ser i det følgende:

Det jeg forbinder med god bordskikk, er at man sitter «pent» og spiser «pent», dvs. med kniv og gaffel. (NEG 33986 - kvinne f. 1948)

Bordet skal være ryddig. Det skal ikke være bunker av aviser eder og annet løvsøre som ikke hører måltidet til. Duken må være ren, og bordet pent dekket - med serviett til hver kuvert.

Til store anledninger skal bordgjestene være pyntet. Rein og skikkelig i tøyet synes jeg alltid en skal være når bordet er dekket. (...) Forkle til bords skal heller ikke verten/vertinnen ha. (NEG 34053 - kvinne f. 1945)

Dette var en viktig del av barneoppdragelsen for oss. Hverdagsbordet med DUK var oppdragende i seg selv. Riktignok lå det voksduk på bordet under duken, men alt søl satte jo øyeblikkelig spor. Med hvit duk ble alt bare forsterket. Ungene likte det litt høytidelige ved søndagsmiddagen. Mor og datter stilte alltid i skjørt, far i søndagsskjorte. En trearmet sølvlysestake hørte med på et slikt søndagsmiddagsbord. (NEG 33976 - kvinne f. 1947)

Jeg ser på det som uestetisk å gå til bords med bar overkropp, med unntak av små barn på varme sommerdager. Vi kler oss ikke «om» til middag på søndag, men vi går heller ikke til bords i spisestuen med arbeidsklær hvis vi f.eks. har drevet med maling, havearbeid e.l. Det å være «ren og hel» holder.

Som god bordskikk vil jeg nevne at en vasker hendene før man går til bords, at en spiser «pent», sitter til alle er ferdige. (NEG 34052 - kvinne f. 1952)

Det er selvsagt pent å være ren, men det har også noe med *hygiene* å gjøre. Og med vår kunnskap om slike forhold i dag er det en selvfølge at vi tar hensyn til det. Vi vil jo gjerne bevare helsen. Men det er enkelte felter der det pene og det hygieniske synes å kunne komme i konflikt. For eksempel kommer dette klart frem når det gjelder tannpirkere.

Av svarene fremgår det at tannpirkere er tilstede på de aller fleste matbord i dag. De har i det minste plassen sin i vinduskarmen eller et annet sted innen rekkevidde. Er det pent eller stygt å pirke seg i tennene ved bordet? Det vi vet er iallfall at det er betraktet som bra og moralsk høyverdig å passe på sin helse, herunder også tannhelse. Av den grunn er det å pirke seg i tennene i ferd med å vinne en plass i det pene selskap.

Men må denne handlingen finne sted ved bordet? Det finnes mange eksempler i kulturen på at pene ting bare er pene på rett sted og til rett tid. Et vakkert, blankt hår er en fryd for øyet når det sitter på hodet - men en redsel og gru hvis det ligger i suppen. Pirking i tennene oppfattes av mange som tilhørende andre sfærer

av livet, andre rom i huset. En i og for seg bra handling som henlegges til feil tid og feil sted, slutter å være en bra handling.

Nå er jeg av de som ikke liker bruk av tannpirkere ved bordet, så de har jeg på soverommet eller badet. Setter de aldri på bordet. (NEG 34177 - kvinne f. 1926)

Å se deltakerne ved et festbord sitte etter måltidet og pirke seg selv i munnen, synes jeg er skrekkelig. Jeg setter aldri tannpirkere på bordet, men jeg har jo noen på lur til dem som ber om det. Når denne skikken bredte om seg, kan jeg ikke si nøyaktig. Men rundt 80-årene var jeg ganske ofte på reise og middager rundt om i landet, og jeg kan ikke si at jeg husker særlig «tannpirkebruk» på offentlige steder den gang. Men nå står det jo tannpirkere på hvert eneste kafé og restaurantbord. Kanskje det har noe med at tannpleie er mere «in» nå? (NEG 34264 - kvinne f. 1929)

Vi har alltid tannpirkere på bordet. Det er vel en 15-20 år siden det begynte å bli satt frem tannpirkere hos oss. Jeg kan huske en gammel tante som satt og pirket seg i tennene med tannpirker bak servietten i mitt barndomshjem. Hun hadde muligens tannpirkeren med i vesken for det må det være minst 35 år siden. (NEG 33979 - kvinne f. 1940)

Påkledning til bords er også et felt der det «pene» kan komme på kollisjonskurs med andre verdier. Det er tydelig at ved eldre tiders mer formelle måltider var også det formelle antrekket en del av helheten. Også i dag pynter vi oss vel som oftest når vi skal bort eller ha gjester. Men både de spesielle anledningene og den generelle livsstilen har endret seg bort fra det formelle. Vi skifter til fritidsklær etter arbeidets slutt. Vi bærer behagelige klær hjemme, og mange forteller at de skifter på seg noe behagelig før de setter seg ned og slapper av ved middagen. Det *bequemme* har vunnet innpass også i måltidets verdisystem.

Å gå til bords med bar overkropp kan være fristende i dyrebare norske sommerdager. Svarene forteller oss at det tåles av enkelte ute, på grillaftener, på terrassen. Men stort sett tolereres det ikke, og begrunnelsene er ulike varianter av temaet vi var inne på ovenfor, nemlig at også nakenhet hører hjemme på andre områder av tilværelsen enn der man spiser: «ikke fristes til andre ting», «ikke miste apetitten av svettelukt», «fete maver eller ditto bryst er ikke det spor lekert ved matbordet». Ved nakenhet går grensen for det *bequemme*.

Herrene skal beholde jakken på når de spiser hvis de har en jakke da. Damene skal helst ikke ha bar overkropp. Da er det greit å ta på seg en bluse over bh-en. Er det sommer dag og veldig varmt, kan det nok hende at vi

ser litt igjennom fingrene med påkledningen. Når man skal spise, så skal man spise og ikke fristes til andre ting, som man kanskje blir ved bare bryst og korte bikinier. Ikke alle er like pene med lite klær på, og noen mister appetitten ved for mye svettelukt o.s.v. Jeg glemmer aldri at jeg så en grillfest fra en nudist leir, på TV. Flere herrer stod splitter nakne og grillet pølser og de var slett ikke av de yngste og peneste herrene jeg har sett.

Før kledde man seg gjerne om til middag. Min mor pleide å skifte fra hus og arbeidsantrekk til ettermiddagskjole. Nå er det vel heller omvendt. Man skifter fra kontorantrekk til fritidsklær når man kommer hjem. Søndag hadde man søndagskjole til søndagsmiddagen før. Man hadde slipstvang på restauranter og kom ikke inn i ola bukser. Damene kunne spise lunch med hatt, men ikke middag. Herrene har aldri kunnet spise noe med lue eller hatt og frakk på. Man skal ikke komme med flekkete og tilsølte arbeidsklær til middagsbordet heller, enten det er hverdag eller søndag. (NEG 33979 - kvinne f. 1940)

Ved å kle seg fint og rent gjør en ære på vertskapet. For en tid tilbake var jeg til festmiddag på hotell. Da kom det en herre i kortbukse og sandaler. Han fikk ikke komme tilbords før han hadde fått på seg skjorte og langbukse. Bar overkropp sjøl på en varm sommerdag kan virke frastøtende på mange. Det passer på stranda eller i hagelag. (NEG 34046 - kvinne f. 1922)

Vi ville nok bli litt skuffet om noen kom ustelte til våre selskaper. Men ellers må en hver kle seg etter egen lyst og evne. I vår omgangskrets kler vi oss kanskje litt ekstra festlig dersom det er lørdagskveld. Vi går for øvrig aldri til bords med bar overkropp, ikke ute i det fri engang. Gammel oppdragelse, men svært behagelig. Fete dissende maver eller ditto bryst er ikke det spor lekkert ved matbordet. (NEG 34126 - kvinne f. 1938)

Bar overkropp ved bordet har vi aldri praktisert. Jeg vet ikke om jeg hadde likt at alle jenter, unge damer, eldre damer, gutter og menn satt med bar overkropp! Jeg tror det hadde virket rart - - kanskje latterlig. Tenk 2-3 brystfagre damer uten BH!! Nei der hadde jeg nok satt grensen om noen hadde kommet med bar overkropp til bords. Vi tar som regel på oss en T-skjorte til måltidene om sommeren. (NEG 33977 - kvinne f. 1939)

Javel, vi tar på oss klær for å ta oss skikkelig ut til bords. Men annen slags pynning ved bordet er det folk som vil ha seg frabedt!

Jeg husker at vi en gang hadde en damegjest som fant frem speil og lebestift og smurte munnen med rødfarve mellom hovedretten og desserten. Denne damen har jeg ikke sett mer til. (NEG 34174 - mann f. 1944)

Respekt for maten

I en artikkel som hun har kalt «Skam, ære og maten» har Ann Helene Bolstad Skjelbred blant annet pekt på hvordan respekt for maten kommer til uttrykk i folketradisjonen. Hun forteller her følgende fra sin egen oppvekst:

Kast ikke mat! fikk vi høre, det ble regnet som synd å kaste vrak på Guds gaver. I eldre tradisjon kaltes da også kornet for gudslån. Det var på søndagsskolen jeg først hørte historien om piken som trakk på brødet og som ble straffet med å synke i jorden. I min forståelse av virkeligheten den gangen, i nordnorsk etterkrigstid, var straffen for en slik synd både forståelig og berettiget.

Fortellingen om den hovmodige og forfengelige jenta som brukte brød som steiner på veien for å skåne sine fine sko finnes i en skillingsvise, og er også motiv i et eventyr som har vært kjent i hele landet. I spørrelistesvarene nevnes respekt for maten ofte som begrunnelse for å opptre pent og skikkelig ved bordet.

Jeg ser plutselig for meg min gamle farbror på en krakk, ved et umalt bord på et relativt mørkt kjøkken. Han gikk alltid med hatt, en gammel, skitten, bulkete filthatt som han hadde arvet etter sine mer bemedlede brødre. På bordet står en tallerken med kald havregraut, og ved siden en liten roset bolle (Egersund!) med surmelk. Hatten ligger ved siden av ham på krakken mens han spiser sitt enkle måltid, som hans søster har satt fram. Farbror tok hatten av ved to anledninger, når han spiste, og når han sov. Ellers satt den alltid på. Men på den måten har han etterlatt seg et minne til den yngre generasjon: Respekt- og takknemlighet- for maten. (NEG 34264 - kvinne f. 1929)

Bordskikk trur eg hev noko å gjera med respekten for maten.

Me som er so gamle at me hev minne frå åri etter fyrste verdskrig, det var ikkje so lette år dette. Ein måtte arbeida for maten, og ein vart opplærd til å ta vare på maten. Det sit i enno, for ikkje så lenge sidan sa kona: Å kasta mat, nei det byd meg imot. Medan den unge generasjon i dag fråtsar i mat, og mykje god mat går til spille, hamnar i søppel.

So fekk me neste verdskrig innpå oss for fullt. Me leid ikkje naud her hjå oss men måtte nytta alt som mat kunne vera, til siste trevl. Dette er minne og lærdom som fylgjer heile livet.

Det er kanskje litt på sida av oppgåva men kunne gjerne nemna eit minne frå siste krigsvinter.

Var då på skule i utkant av Bergen. Me hev hatt småbruk og dyrka i krigsåri ein god del poteter. Eg var heim ein tur og tok då med meg ein pose potet - 4 -5 kg. Ein sundag sykla eg inn i Bergen med potetposen i sykkelveska, burtimot ulovleg den tid. Hadde vorte god ven med ein familie i byen og no fekk eg gje desse potetene til dei. Det er ikke lett med ord å skildra den gleda og takksemnd som vart meg til del då.

Det eg hev nemnt her hev nok vore med å forma vårt tilhøve til maten, gjeve oss respekt for den, og difor vert det naturleg og føra seg fint ved måltidet, med vyrdnad. Dette trur eg er mykje det rådande her i bygdane våre. Sjølsagt er her heimar der bordskikk og vyrdnad for mat og måltid ikkje er det aller beste. (NEG 34169 - mann f. 1920)

Respekt og takknemlighet over å ha mat på bordet kommer klart til uttrykk gjennom skikken å be bordbønn. Å takke Gud for maten er daglig skikk i mange hjem - selv om det synes som om den er på tilbakegang blant unge familier i dag. Mange har allikevel barndomsminner som forteller om den ro og trygghet bordbønnen representerte.

Vi ber alltid en liten bønn. Man skal alltid takke Gud for maten, det er ikke selvsagt at man har nok.

Jeg var heldig. Helt til jeg tok artium stelte mor frokost til meg og ba alltid en bønn om velsignelse for dagen. Og så leste hun et gudsord. Jeg skulle reise til nærmeste by, og måtte stå opp grytidlig. Hun hadde hatt god grunn til å la meg stelle selv. Hun sa at jeg måtte ha næring for sjelen, like meget som for magen. I ettertid har jeg vært grenseløst takknemlig for denne inderlige omsorg.

Når familiens barn og unge har bodd hos meg har jeg forsøkt å føre skikken videre. Det er godt å begynne dagen med gudsord og velsignelse. (NEG 34176 - kvinne f. 1936)

Min far leste alltid bordbønn, «I Jesu navn går vi til bords» ... før og «Jesu navn så har vi ett» ... etter hvert måltid. Vi gjør det ofte når vi har gjester til middag. Til middag på julaften synger vi alltid «Deilig er jorden». Til andre festlige anledninger kan vi velge et vers som passer til anledningen som bordvers før og etter maten. Det behøver ikke alltid være religiøst. Men det å lese før og etter hvert måltid hver dag, er nok blitt borte igjennom årene.

Min svigerfar leste alltid bordbønn etter middagen og tok inn i bønnen I Jesu navn så har vi ett, av dine gaver er vi mett, Gud gi oss deriv nytte og gagn, så at vi også Kari og Ola o.s.v. kan love og prise ditt

hellige navn. Han tok med dem som kanskje allerede hadde gått fra bordet, eller som var bortreist for å studere eller andre som han i farten kom på trengte en bønn.

Min morfar bøyde hodet og leste «Gud signe maten». (NEG 33979 - kvinne f. 1940)

Vi lærde bordbøn som små. Gjerne dei minste las for maten, og alle sat pent og stilt ved bordet til det var gjort. Eg vil ikkje skryte av at vi er så flinke å halde det ved like, men vi kan det, så vi kan fylgje folkeskikk når det trengs.

Bordverset i min barndom var: Gud signe maten på vårt bord ... Då våre barn var små kom: Du som mettar liten fugl, velsign vår mat o Gud.

Til fest, i pensjonistlag og anna vert det sunge for maten. Alle kan bordvers. (NEG 34258 - kvinne f. 1929)

Ei lita historie om ein liten nevø (som forøvrig nå er far sjøl) da han var rundt 4 år. Han var mye hos snille Maren som var from pinsevenn. Hun ville jo gjerne at gutten skulle få ei formening om en Gud og ba han folde hendene før maten og takke Gud «for det er jo han som gir oss maten». Gutten nekta: «nehei, for me har maten vår i frysar'n, me». (NEG 34179 - kvinne f.1957)

Om skikken å takke Gud for maten er på tilbakegang, så er det å si takk for maten en fasttømret skikk i Norge. Det gjelder gammel og ung, i hverdag og helg:

Ja, man takker for maten. Alltid! Det mener jeg er et must. Noen har tatt seg tid til å ordne mat for deg. Da takker man enten det gjelder ei brøds-kive eller en 5 retters. Innimellom fortjener også noen en skikkelig god klem for god matlaging! (NEG 34044 - kvinne f. 1971)

Vi takker nesten alltid for maten både til frokost, middag og aftens og kaffe. Både ved å si det og ved å ta i hånden og gi en klem. Det er veldig koselig og hyggelig å bli takket for maten enten det er en middag som krevde mye arbeide eller en restemiddag. Det er ikke alltid det blir hånd-takket og klemt til frokost, men det blir alltid sagt takk for maten. (NEG 33979 - kvinne f. 1940)

Bortsett fra at vi alltid sang «Oh du som metter liten fugl» før måltidene mens barna vokste opp, synger vi bare bordvers eller annen sang for maten ved spesielle anledninger, mest avhengig av hvem vi har som gjester. Ellers når mannen min og jeg er alene takker vi hverandre for maten. Dvs.

jeg sier også gjerne høyt at jeg er glad for at vi har mat på bordet, - en slags takk-for-maten-bønn det også, synes jeg.

De voksne behøver slett ikke å takke for maten med håndtrykk, men når vi har barn tilstede, er det hyggelig om de tar i hånden og takker for maten. Det gir oss mulighet for å gi dem litt ros. (NEG 34126 - kvinne f. 1938)

Min Mormor må jeg fortelle om. Dette var læstadianere i en spesiell retning som ble kalt lundbergianere - i motsetning til perianerne. Det var meget strengt på slike ting der. Det var lesning i huspostillen og bordbønn og aftenbønn. Min mor som var yngst i søskenflokket måtte stå å spise dersom ikke Lucie var hos dem - deres første barnebarn.

Men hos lundbergianerne var de noe mer fri. Men en gang, fortalte min Mor, hadde de vært ute og lekt og det var vinter, kom hun stormene inn for å spise. Hun glemte helt bordbønnen og hennes far, Johan, gjorde en meget sterk irettesettelse. Da var det at den gode mor Hanna Marie sier til sin mann Johan; «Det no ikke så farlig, æ ha velsigna maten mens æ laga han».

Det var viktig at vi sa takk for maten inne og i ro. Man skulle ikke løpe og rope det ut.

Det er mere slutt på det nå til dags, men hvis man er invitert ut er det vanlig å takke idet vi reiser oss fra bordet.

Når vi var små og spiste borte var det meget viktig at vi takket vertinnen i hånden. (NEG 34171 - mann f. 1938)

Tid og fellesskap

I 1995 arrangerte NEG det som vi etterpå har kalt «dagbok-dagen». 16 000 nordmenn tok oppfordringen vår om å skrive dagbok 26. april og sende den til oss. Disse dagbøkene inneholder blant mye annet også masse verdifulle opplysninger om mat og måltidsskikker. Når vi nå i ettertid tenker over det vi leste i månedene som fulgte, så er det noen tendenser eller «bilder» som har festet seg i minnet. Det ene er de mange nydelige bildene som tegnes av rolige måltider, med faste ritualer hos den eldre generasjon. Det andre er middagsmåltidets impresjonistiske avvikling i unge familier med skolebarn.

Noe av det samme ser vi av svarene på vår spørreliste. Fellesskapet, nærheten og tiden sammen - viktige ting som forsvinner og etterlater seg et savn i en tid preget av mas og jag, krevende jobber og fritidssysler. «En har den tia en vil» skriver en medarbeider, og peker dermed på viktigheten av å prioritere fellesskapet i måltidene.

Jeg synes et måltid skal være preget av fellesskap og nærhet til hverandre. Jeg har gode minner fra min barndomsheim, både fra hverdag og helg. Vi pratet og koset oss sammen. (NEG 33982 - kvinne f. 1941)

Som sagt har vi alltid hatt faste regler for bordskikk. Selv da barna var små og vi yrkesaktive, var vi alltid samlet ved måltidene. Bordbønn ble lest og ungene måtte lære å sitte ved bordet til alle var ferdige. Nåtidens unge har ikke bordskikk. Dette forferder meg, alle spiser ettersom det faller dem inn, og går fra bordet når det passer dem. De skylder på at de har det travelt. Ja mon tro det! Vi hadde også mye arbeide og 9 barn. *En har den tia en vil.*

Det gler meg å se at noen av barna har tatt «vår» bordskikk med seg til sine hjem. En del av dem bruker bordbønn også.

En ting som var viktig ved «vår» bordskikk var at vi da hadde tid å prate med hverandre. Små problemer kunne løses felles. Samhørigheten ble dermed større.

Jeg skulle ønske at et måltid ikke ble bare noe man «glefset» i seg. Alle kan ta seg tid til å stille et pent sådan. I hvertfall i helgene. Om ikke serviset er så pent kan man få mye fint ut av det. Kanskje familiene nå til dags kunne holde bedre sammen, vist de tok seg mer tid til hverandre, f.eks. ved ett samlet måltid for dag. (NEG 34079 - kvinne f. 1926)

Vi er snakkesalige og snakker over maten, om maten, om neste måltid og roser kokken. Matbord - felles måltider - særlig lunsj og middag - er viktig for det sosiale fellesskapet. (NEG 33983 - kvinne f. 1940)

God bordskikk er for meg at vi kan sitte sammen å spise i hyggelige former. At alle sitter rolig og spiser, snakker i en hyggelig tone, ber om å få sendt det de trenger, snakker uten mat i munnen. Dette syns jeg gjelder for både barn og voksne, både til hverdag og fest. Jeg synes at bordskikken har forandret seg siden jeg var barn. Nå opplever jeg stadig at vi har besøk av unger som ikke kan å sitte til bords å spise sammen med andre. Jeg synes at når det er store selskaper skal alle sitte til bords til alle er ferdige. Dette praktiserer vi hjemme til søndag og litt finere selskap. Til hverdags og i familie - vennemiddag får ungene gå fra bordet når alle ungene har spist det de skal ha. Vi voksne sitter gjerne igjen litt ved bordet. (NEG 33967 - kvinne f. 1961)

God bordskikk er at alle møter opp til måltidet samtidig. Ingen sitter og leser, men er konsentrert om maten og de andre rundt bordet. Musikk slås av. Ringer det på døra eller i telefonen, forklarer en at akkurat nå sitter familien til bords. TV er bannlyst mens måltidet inntas. Jeg tror at bord-

skikk var mer innarbeidet i min barndom. Mor var hjemme og måltid ble servert til bestemte tider. Nå kommer familiemedlemmer hjem til ulike tider, og ikke alle har tid til å vente på fellesmåltid - aktiviteter på ettermiddag/kveldstid skal også nås. Mikrobølgeovnmåltid blir ofte inntatt i godstolene mens TV-seriene surrer.

Slikt er dessverre ganske vanlig for dagens tenåringer. Det blir vanskeligere og vanskeligere å samle hele familien rundt bordet. Dessverre. Derfor blir nok bordskikkene annerledes enn i 50-årene. (NEG 34053 - kvinne f. 1945)

Å være del av et fellesskap innebærer også å dele fellesskapets verdier og følge fellesskapets regler. Å oppdra til god bordskikk handler meget om eksempelets makt. Materialet inneholder minner om mennesker og opplevelser som senere i livet har hatt betydning for vedkommendes holdninger. Det er nok å vise til fortellingen om den gamle farbroren med hatten s. 12 ovenfor. Mange nevner også særskilt den gleden det er å se at en egne barn viderefører gode skikker som de har med seg hjemmefra.

Barn sosialiseres ved et ordnet måltid. Det er godt når det føres en rolig samtale (....) Måltidet er noe nesten hellig i et hjem. Det er en viktig del av fellesskapet mellom menneskene, selve familielivet. Og barn kan lære mye av de voksne ved middagsbordet! (NEG 34176 - kvinne f. 1936)

Bordskikk burde praktiseres likt til hverdag og fest. Hvordan skulle ellers barn lære? (NEG 34173 - kvinne f. 1928)

Min mann og jeg har brukt mye tid på å lære våre 3 jenter bordskikk og manerer. Vi ser med glede på at alle fortsetter dette i sine hjem og overfor egne barn.

Pent dekkede bord og ordentlig servering med variert kost, tror jeg har mye å si for appetitt og fordøyelse. Mest mulig ro ved måltidene er viktig for barna også.

Med begge i jobb har de selvsagt liten tid, men det ser ut til å være viktig for dem med matro, mat på tallerken og å sitte ned. (NEG 34075 - kvinne f. 1938)

I den nevnte artikkelen om skam, ære og maten har Ann Helene følgende kloke ord å si om oppdragelse i forhold til mat og måltid:

Sosialisering i forhold til mat er en av de sterkeste vi opplever tidlig i livet og en vi alle har vært utsatt for. Formaningene om å spise opp, om å spise det som står på bordet uansett hvordan det har fortont seg for det

forsvarsløse barnet, er kjente og tildels smertefulle erfaringer for mange. En side av opplæringen når det gjelder mat, er de direkte formaningene vi får. En annen side er de uttrykk for riktige og gale normer vi får understreket på andre måter. Et viktig virkemiddel i sosialisering slik den kommer til uttrykk i folkelig diktning omkring mat og måltid, er å spille på skam, på hvordan man skjemmer seg ut ved å bryte normene. (.....)

I motsetning til skammen står selvsagt æren, men det er underforstått, som en selvfølge av at man *ikke* skjemmer seg ut. Ved hjelp av virkemidler som går på hvordan man skjemmer seg ut, skal man lære seg riktige dyder som nøysomhet, smålåtenhet, takknemlighet og respekt i forhold til mat og til å holde seg fra dårlige dyder som fråtseri, vanvørdnad og kresenhet.

Vi er mange som fra barndommen kjenner sangene fra Margrethe Munthes bøker «Kom skal vi synge», skrevet i de første tiårene av vårt århundre. Mange av sangene handler nettopp om hvordan det går med barn som ikke holder seg til reglene for pen opptreden og gode manéer. «Nei, nei gutt, dette må bli slutt!...» og «Vi takker borte, vi takker hjemme, nei takke det må vi aldri glemme ...»; versene sitter som spikret i min hukommelse, og de spiller nettopp på skamfølelse. Vi smiler kanskje litt av disse versene i dag, men den gang var dette gangbar mynt i arbeidet med å få «pene barn». Også de mer håndgripelige metoder for barneoppdragelse har vel forandret seg fra den gang en av våre medarbeidere hadde følgende opplevelse:

Da jeg var ca. seks år skulle jeg en gang spise suppe hos en onkel. Jeg har nok bøyet meg alt for langt inn over bordet for ikke å søle, og det ville han ikke godta. Han bandt en hyssing rundt mitt høyre håndledd og stilte seg bak min stol, holdt mitt hode fast mot stolryggen og trakk min høyre hånd fra tallerkenen opp til munnen hver gang jeg skulle ta en skje suppe. Slikt glemmer man ikke. (NEG 33988 - mann f. 1922)

Fellesskap og grenser

Å spise til livets opphold er å følge naturens krav. Men hva vi spiser, hvordan vi tilbereder det, måten å spise på, måltidets rammer og det vi kaller bordskikk er i høy grad kulturelt bestemt. Innledningsvis i denne artikkelen refererte vi en fortelling om Kong Haakon, som for ikke å stille sin gjest i forlegenhet tok en slurk av skyllebollen.

Hvorvidt episoden virkelig har funnet sted eller ikke spiller egentlig ingen rolle. Den forteller om vår oppfatning av en elsket monark, men dessuten om hvilken

makt og avmakt som kan rommes i adferdsregler, og om hvor stor sosial kontroll de representerer.

Sosiale forskjeller har selvsagt vært til stede i bordskikk, som på andre av livets områder.

Som barn vanket jeg i ulike sosiale lag av folket. Forskjellen var stor på rik og fattig.

Derfor ble også bordskikken forskjellig. På en vanlig dag opplevet jeg hvit damaskduk med servietter hos Kjøpmannfamilien ved middagen, barna satt ryddig og lydige. Hos den arbeidsløse familien var det aldri noen felles middag i hverdagen - det jeg så. Barna fløy ut og inn med en brødkive i hånden. Men hos den vanlige borger var samlingsstunden rundt voksduken en hyggelig stund med ro og orden. Barna som vokser opp i dag har jo gått i barnehage - et fellesskap med samlingsstund og felles måltid. Derfor tror jeg nok de fleste har lært gode vaner. (NEG 34177 - kvinne f. 1926)

Jeg har sett utrolig mye forskjell i bordskikk gjennom et langt liv, stand og stilling ikke alltid avgjørende. Mine sønner kunne komme hjem fra militæret og takke for at de hadde lært skikkelig bordskikk, for der så de de fleste måter å få i seg mat på. (NEG 34139 - kvinne f. 1917)

En venn fortalte meg nylig et barndomsminne om gamle Maja, besteforeldrenes elskelige faktotum gjennom et langt liv. Etter å ha stelt for bestefarens engelske gjester i tre dager sto hun en dag strunk og streng i døren til stuen og sa på sitt argeste sognemål: «No får dei fara heim ...» ..og lære seg folkeskikk! De hadde ikke takket for maten en eneste gang. Sånn så det ut fra Majas plass i verden. Fra andre plasser kan det fortone seg annerledes:

Forskjellige land har forskjellige målestokker, det har våre barn opplevd, som har søskenbarn i to forskjellige engelsktalende land. Dessverre for våre barn så kommer nok norsk standard noe til kort i en sammenlikning. (NEG 33976 - kvinne f. 1947)

Nordmenn i dag reiser mye, både på ferie og i forbindelse med arbeid. Dette, kombinert med den betydelige innvandringen som har funnet sted de siste ti-årene, gjør at vi ofte er åpne for andre kulturelle uttrykk, andre skikker og andre vaner. Vi ser og lærer og vi vinner forståelse for det relative ved mye av vår egen kulturelle væremåte. Men samtidig lever og blomstrer vandrehistorier om hvordan utlendinger ter seg når de møter vår norske hverdag. Fortellinger om folk som dyrker poteter i badekaret, bruker rottekjøtt i pizzaen osv understreker

forskjellene mellom oss og de andre, og bestyrker vår oppfatning av at det er vi som «har rett».

Da vi var små fortalte vi hverandre med skrekkblandet fryd om at det var «pent» å rape ved bordet i Kina. I våre dager finnes det faktisk på markedet bøker med enkle veiledninger om hvordan man skal te seg, beregnet på forretningsreisende og turister i andre land. I det følgende er det amerikanere som får være eksempel når det gjelder møte mellom ulike kulturer og skikker rundt måltidet.

En gang hadde jeg den store glede å høre den berømte antropolog Margaret Mead tale på Harvard. Hun påpekte at på prærien var det bordskikken som var forskjellen på kultur og barbari. Kultur - det var samlet måltid med bordbønn. Barbari - det var når alle bare fant seg noe når det passet og spiste med fingrene. Det har jeg aldri glemt. Det ser ut for at denne bordskikk er noe som man alltid må kjempe for. (NEG 34176 - kvinne f. 1936)

Vi hadde besøk av et amerikansk, eldre ektepar. Mannen satte seg til bordet og nesten la seg utover dette. Tok så full tallerken at det rant over og moset alt sammen, og spiste om jeg må si det: mindre pent. Det ble til sjenanse for oss andre. Fruen hans sa at det virket som om vi hadde slik respekt for maten. Da fortalte jeg henne om krigens matmangel, at vi ikke tok som en selvfølge med mat hver dag. (NEG 34177 - kvinne f. 1926)

Amerikaniseringen i samfunnet gjør at bordskikk er noe som er på retur. Jeg synes at man skal holde på det mest elementære, nemlig at verten ønsker velkommen til bords, og ingen av gjestene rører så mye som en gaffel før velkomstskaalen, at man konverserer borddamen sin, at den som har vertinnen til bords takker for maten, at vertinnen er den som avslutter måltidet etc. uten denslags regler kan man kutte ut sølvtøy og heller spise med fingrene (amerikansk barbeque).

Det er klart at til selskaps, med sølvtøy på bordet osv. møter man ikke opp i rutete skjorte. Amerikanerne liker å gjøre det. De dresser ned når de skal ut blant folk. Nordmenn dresser opp, og for meg er det mest naturlig. Det er klart at får man på seg en smoking, så preges adferden av det. Likeså mørk dress. Bar overkropp til et lett måltid hjemme på terassen er ok, men jeg ville ikke gått på restaurant i bar overkropp. (NEG 34174 - mann f. 1944)

Før og nå

I det foregående har vi sett at gjennom de fleste beretningene om bordskikk går en linje av tid, fra slik det var før til slik det er nå. Ofte følges beskrivelsene av en vurdering: det var bedre før - penere manéer - eller det står at i dag er ting mer avslappet, bedre, hyggeligere for barn osv. Men det som oftest går igjen er den vekt som legges på fellesskapet; denne dyrebare samlingsstunden med ro rundt matbordet er det som oftest trekkes frem som et savn i dag. Mangel på hensyn og vanlig høflighet kommer også til uttrykk i dagens sviktende bordmanerer, slik vi ser det i følgende hjertesukk:

Bordskikken no er mykje dårlegare enn før. Folk begynner ofte å ete før det er sagt versågod. Tar ikkje imot når ein sender matfat, som før. Og dei unge takker ikkje for maten eller for seg, som før. Folk virker meir egoistiske. Små barn er flinkare. Unge no veit mindre om god matskikk. (NEG 33970 - kvinne f. 1944)

Forskjeller mellom før og nå kommer klart til uttrykk i følgende utsnitt:

Man snakker ikke for høyt ved bordet eller skriker for å overdøve andre. Barn vil ha en tendens til det, men hvis man hører på dem når de har ordet, blir tiden ved bordet hyggeligere. Jeg tror det er noe forskjell på før og nå, barn skulle sitte stillere og ikke si så meget. Nå dekker vi til barna på lik linje med de voksne, så de teller med. (Da min mann var opp til 3-4 år gammel - ca. 1930 - måtte han spise alle måltider på kjøkkenet, mens familien spiste i spisestuen!) (NEG 34135 - kvinne f. 1931)

Før var FAR mer avgudspreget ved familiens måltider. Dette har naturlig nok tatt slutt. (NEG 33976 - kvinne f. 1947)

Før var det ikke bra å pirke seg i tennene ved bordet. Det kunne til nød gå an bak servietter, så ubemerket som mulig. Nå er det tannpirkere over alt og man kan ordne opp ved bordet.

Før skulle husets herre ha maten først og kunne velge de fineste stykkene. Barn fikk kanskje ikke like fin mat som de voksne. Min far og hans søsken måtte stå til bords, dels fordi de var mange og hadde liten plass og dels p.g.a. mangel på stoler. Barn fikk ikke gå fra bordet før alle var ferdige med å spise. Nå løper de av gårde og kommer tilbake til desserten. Hushjelpen skulle ikke spise inne sammen med herskapet, hun fikk restene på kjøkkenet, hvis det var noen rester, da. Ja hadde man hushjelp så kom hun inn med ettermiddagskaffen på et pent oppdekket brett, nå må nok de fleste ordne den saken selv.

Det blir vel stor forskjell på påkledningen til hverdag og fest. Ikke alle kan spise sammen om hverdagen, man må kanskje skynde seg for å nå et møte eller annet. Da kan måltidet bli urolig og kanskje ukoselig. Man lager heller ikke så mye hjemmelaget mer. (NEG 33979 - kvinne f. 1940)

Da jeg var hjemmeværende husmor i 17 år skiftet jeg alltid til middag og tok på meg leppestift! Som yrkeskvinne er det motsatt. Jeg skifter av meg de pene klærne med en gang og før jeg begynner å lage mat. Så hjemme går jeg meget enkelt kledd. Kommer barna eller skal vi til dem skifter vi alltid. (NEG 34075 - kvinne f. 1938)

Avslutning: Tre fortellinger om et måltid

Jeg begynte denne julehilsenen med en fortelling om noe jeg selv nylig opplevde, noe som handlet om *måltidet*. Jeg vil avslutte som jeg begynte, med å fortelle litt mer om å spise sammen. Det er tre korte skisser av «mine» søndagsmiddager: i mitt barndomshjem, i mitt eget voksne hjem og hos våre unge, voksne barn. De tre fortellingene handler blant annet om det som en medarbeider kaller *måltidets ånd*.

Søndagsmiddag i mitt barndomshjem - i 1950-årenes Oslo:

Jeg husker godt den røde søndagskjolen. Mamma hadde blå kjole og holdt et våkent og vennlig oppsyn med alt og alle. Alle generasjoner var samlet i stuen. Når maten var ferdig kom Dadda i døren og sa «vær så god». Steken ble båret inn under et stort sølv-deksel. Pappa skar opp steken og fordelte stykkene. Tilbehøret lå på diverse fat som ble båret inn og servert av Dadda, som så forsvant ut på kjøkkenet. Etter første gangs servering ringte Mamma på en liten ringeklokke som hang i snor fra lysekronen. Dadda kom inn med varm mat, Pappa skar stek - sånn fortsatte det til også desserten var spist. Det var godt å være barn i Oslo i 50-årene. Vi fikk prate med, og ved bordet ble vi behandlet som andre folk. Vi måtte alltid vise at vi hadde rene hender, og vi satt pent på stolene våre til alle var ferdige. Da reiste vi oss, gikk ut på kjøkkenet og takket Dadda i hånden for maten. (I parentes bemerket: Julaften spiste Dadda «inne». Det var det verste hun visste - hun fikk knapt ned en matbit!)

I ettertid husker jeg barndommens søndagsmiddager i et skinn av høytidelighet, selskap, stas. Den vage lukten fra Bestefars sigar kunne ennå henge igjen når vi kom ned mandag morgen...

Søndagsmiddag hos meg - i 1990-årenes Oslo:

Vi har ingen Dadda som lager mat. Det gjør vi selv. Når familien kommer - det er gamle foreldre, unge barn og små barnebarn - noen pyntet og noen rett fra tur

- har gubben laget stek og saus, og jeg har gjort resten. Maten er ferdig og bordet er dekket når de kommer. Alle hjelper til med servering, alle prater voldsomt. Barnebarna går fra bordet når de har spist opp av tallerkenen, og leker inntil desserten serveres. Da gjeninntar de sine plasser. Alle hjelper til med å ta ut og inn av bordet mellom rettene, og det blir vill kaos av hjelpsomhet på vårt lille kjøkken. Ofte er det bare gubben, Mormor og jeg som sitter mens mat bæres ut og inn!

Jeg elsker disse søndagsmiddagene - så fulle av lyd og latter og rot. Vi gleder oss også over kveldens avslutning, nemlig en bugnende oppvask som vi to koser oss med når roen har senket seg og alle er gått. Hjerter fylles av varme over disse voksne barna som er vokst opp i 1970-årene, med mor i arbeid utenfor hjemmet, med ny arbeidsdeling, flagrende hår og slengbukser, skiftende au-pair-piker og daghjem.

Søndagsmiddag hos våre unge barn, Oslo 1999:

Vi er buden til å komme ved 6-tiden. Vi er 10 med stort og smått hos disse unge travle menneskene, som ikke er hjemme fra jobbene sine før sent på kveld i alle ukens hverdager. Og som de moderne, urbane mennesker de er spiser de ofte en sen middag ute. Når vi kommer er følgende forberedelser gjort: Store mengder lekre råvarer bugner på kjøkkenbenken. Over alle stolryggene henger digre pannekakelignende deigplater til tørk. Vi settes øyeblikkelig til å rulle dem sammen til pølser, og kappe dem opp: det skal serveres fersk pasta. Storebror hakker løk. Lillebror er i haven etter salat, Bestefar dekker bordet. Noen renser reker, og alle får vi et glass med noe godt i mens vi arbeider. Praten går, vi spiser ost og oliven og grytene fylles. Og så, uten at vi riktig vet hvordan, har vertinnen - sin vane tro - tryllet frem et gourmetmåltid, og vi setter oss rundt bordet og spiser. Og rundt bordet blir vi sittende - lenge etter at maten er spist. Bortsett fra visse utflukter for å fylle oppvaskmaskinen er det her vi sitter, helt til vi skal gå.

I sitt travle og opptatte liv greier disse unge å utvide fenomenet søndagsmiddag i alle retninger, fra å være borgerskapets velstruktureerte bekreftelse på sosial orden, til å være et kreativt fellesskap, der alle deltar aktivt. Maten, borddekkingen og bordskikken: alt er en funksjon av denne formen for søndagsmiddag, der samarbeid om og rundt et måltid er selve måltidets idé.

De tre fortellingene mine gjenspeiler hver sin tid, hver sin livsfase, hver sin livsstil. Bordscenenes konvensjoner og måltidets orden har sin forankring i disse ulike tider og faser, og må forstås i forhold til også andre sider av kulturen. Slik ser vi hvordan «bordskikk» er en relativ affære, ikke bare i forhold til hvor man er og hvem man er sammen med, men også i høy grad i forhold til tid og livsløp.

Sitatene fra Ann Helene Bolstad Skjelbreds artikkel Skam, ære og maten er hentet fra boken *Livets gleder. Om forskeren, folkedikningen og maten. En vennebok til Reimund Kvideland*. Red. B. G. Alver m.fl., 1995

NEG har også tidligere sendt ut en spørreliste om bordskikk, NEG nr. 23, Bordskikk til kvardags, fra 1950. I den listen stilles spørsmål som knytter seg til måltidsskikker i det gamle bondesamfunnet.

God julehelg - godt nytt år

Anne Kæstner

Anne Helene B. Sigstovnd

Eli Irene J. Chong

Norsk etnologisk gransking
Oslo 1999

ISBN 82-91161-19-4
ISSN 1500-0966