

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Foldereid

Emne: Høgtidsmat ved familiefest Bygdelag:

Oppskr. av: P. Jøger-Leirvik

Gard:

(adresse): Sjølstad

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Oppskrifta er etter ein "vertskapsvert" i over 30 år, Benjamin Krekling, f. 1868, etter det mor f. 1858 og morfar f. 1835 fortalde, og etter eiga røynsle.

A. Födsla.

1. Det var frå gammalt skikk her i bygda (som i grannebygdene), at grannekonor og slektningar og venninnor kom med mat til barselkona.
2. Det var ikkje - som some andre stader - skikk at fleire slo seg saman og kom i grupper. Dei kom einskildvis, eller mann og kone dersom det var lang veg.
3. Det vart heller ikkje gjort avtale millom dei som skulle fara med barselmat om kva dei skulle ha med seg. Det var det heller ikkje nokon grunn til, for det var frå gammalt berre graut som var barselmat. Før det kom risengryn i handelen var det rjomegraut, og etter den tid risengryngraut med rjomegraut oppå.
4. Ingen burde koma med barselgraut dei første dagane etter fødsla, men så snart barselkona had-

de friskna til litt, så ho kunne vera oppe. Men i gamal tid var dette ~~i gamal tid~~ nok så snart, - under normale tilhøve 2-3 dagar etter fødsla.

5. Det var ikkje skikk at den same skulle koma att fleire gonger etter same fødsla.

6. Til å bera barselgrauten i, brukte dei "dall" (ambar). Dei auste grauten beinast i "dalln". Feita slo dei i ein liten spelkum eller ein djup gropkrusbolle, som dei senka nedi grauten midt i dallen. Det var også mange som planta ein ring med kokte, skala egg utmed kanten i dallen. Når dei så kom fram fram, fekk dei fat eller tallerken i heimen til å servere grauten i. Dei som hadde lang veg, pakka dallen inn i klede, så grauten skulle halde seg varm til dei kom fram.

9. Også etter at det vart skikk å fara med annan mat enn graut, kalla dei det "barsenggraut", same kva slag mat det var.

10. Det var kona som skulle fara med barselmaten. Dei sende aldri døtre eller andre istaden sin. Dersom det hende at ei ugift kvinne for med barselmat, vart gjerne dette til lått. Men her i bygda var det veglaust heilt til for 15-20 år sidan, så det var berre å ro dersom ein budde eit stykke frå barselkona. Og da var det vanleg at mannen var med. Det same var tilfelle om det var litt langt å gå. Da var mannen med for å bera.

11. Dette fann alle heilt rimeleg. Frå gamalt låg barselkona i stova, og det var ikkje rekna for u-sømeleg at mannen vart beden inn i stova for å få traktering ilag med kona si.

12. Dei som kom med sending, skulle ha traktering

Kva slag traktering dei fekk, kom an på kor lang veg dei hadde ~~fåre~~. Men elles vart det traktert med det beste heimen kunne by. Nokon skilnad på trakteringa om barnet var gut eller jente, var det ikkje.

13. Noko namn på slike "gjestebod" var det ikkje.

14. Dei som kom med barselmat, fekk alltid traktering den dagen dei var der. Noko samla gjestebod for dei som hadde vore på barselvitjing, var det ikkje. "Barsöl" vart det først når barnet vart døypt.

15. Det var også vanleg å gå til ugifte med barselmat, men der var aldri så mange som hos gifte. Det vart gjerne berre dei som stod i nært venskaps-, slektskaps- eller grannetilhøve til barnemora som gjekk da. Og slik barselvitjing hadde meir ~~åm~~ av "sølebot", eller for å slå fast at vedkomande mor ikkje var utstøytt fordi om ho hadde fått eit barn.

16. Frå kring 1900 tok dei til å bera også annan mat enn graut. Først var det dei som bar svedskergraut istaden for den gamle "barsenggrauten". Some kunne også bera søtsuppe. Sidan er det vorte meir og meir kaker, i dei siste åra mest berre blautkake. Blomar blir mest ikkje bruk i dette høve.

17. Det har ikkje vore skikk her at konene gav nyfödingen gäve første gongen dei såg han. Men det var skikk at mannfolka skulle gjera det. Det var pengegäve som vart brukt. Det heitte, at den (mann) som ikkje gav nyfödingen noko første gongen han var i det huset etter födsla, han mista huva si.

18. Denne skikken er etter kvart falle bort.

19. Dåpskalas ("barsöl") vart - og blir - det alltid halde, men større för enn no. Her i bygda vart det største, og oftast det einaste dåpskala-set halde på kyrkjestaden etter gudstenesta når barnet vart döypt. Utanom fadrane vart det innbedne av kyrkjelyden slekt og vener i bygda, og utanbygds om der var nokon. Der vart ikkje servert middag, men elles vanleg gjestebodskost. Maten som vart servert hadde foreldra åt barnet med seg heimanfrå. Sending var det aldri ved slike höve. Det var fast skikk, at dei som vart innbedne, gav barnet pengegåvor. Fadrane gav større gåvor enn dei andre gjestane, og dei venta gjerne med sine gåvor til dei kom heim frå kyrkja. Der var det gjerne også middag til fadrane ilag med husfolket. Men andre gjestar var det ikkje vanleg å be åt heimen. Sylv i dåpsgåvor er vorte vanleg först i dei siste åra.

23. No, sådan det for 12-15 år sidan vart bilveg til kyrkja, er det vorte slutt på dette barsölet på kyrkjestaden. No blir det istaden halde eit selskap i heimen for fadrane og dei næraste slektingane. Gjestane gjev, som för,-faddergåvor frå fadrane og mindre gåvor frå dei andre gjestane. Og nå er det mest alltid sylv barnet får.

B. Årsmålsdag.

24. I eldre tid var det ikkje skikk å högtida årsmålsdagen korkje til born eller vaksne. Det var borna som det först vart laga litt ekstra for når dei fyllte år. Dette bar det til med kring hundrad-årsskiftet.

25. Noko på same tid tok også vaksne til å högtida

årmålsdagen når dei fyllte runde tal som 60,70,75 år og meir. Det er særleg dei siste 20-25 åra at det er vorte skikk å stelle litt ekstra til årmålsdagen for vaksne også ved lågare alder. Men heilt vanleg er ikkje dette utan at dei fyller runde tal. Når det gjeld borna, er det i dei siste åra vorte vanleg med noko større barneselskap på årmålsdagane. Borna får lov til å be heim dei omgangsvenerne dei vil, og så serverer mora sjokolade og kaker.

26. Her har det ikkje vore skikk at folk kom ubedne for å ynskje til lukka med årmålsdagen. Det er berre bedne som kjem. Og det er næraste slekt og vener som blir bedne.

27. Gåvor på årmålsdagen er eldre enn selskap. Det var også borna som først tok til å få gåvor, kanskje berre ein godbit hos mora, ein kjelke eller ski av faren, eller klede. Seinare vart det gåvor millom ektefolk. Og no er det alltid gåvor frå selskapsgjestar,- mest alltid kjøpte ting både til born og vaksne.

28. Nokon serskild rett mat har ikkje vore vanleg ved årmålsdagar.

29. Dei siste 20 åra er det etter kvart vorte vanleg med sjokolade og ei kringle eller blautkake på årmålsdagen. Lys på kaka er ikkje brukt her.

C. Konfirmasjon.

30. Noko "feiring" av konfirmasjonen var det ikkje her før dei siste 25-30 åra, og det vart ikkje vanleg før eit ti-år seinare. Konfirmanten fekk nye klede frå topp til tå,- andre gåvor var det ikkje utanom ny samlebok. Konfirmasjon her i bygda for 70-80 år sidan og framover til skiftet i den

tida som er nemnt, kan skisserast slik:

Deitte var ei høgtid berre for konfirmanten og heimen hans. Alt laurdag før konfirmasjonssundag låg der høgtid over heimen. Mora åt konfirmanten, eller ho som var i ~~moss~~ stad, såg over kvar småting av det. konfirmanten og dei andre skulle ha på seg dagen etter, budde på veg med matstellet så det skulle vera lettvindt med middagen når dei kom frå kyrkja, koka gomme, tok fram lefse, steikte vaflar, koka kjötrull og budde på veg kyrkjematen. Konfirmanten gjekk litt stundeslaus ikring, såg litt på salmevers og bibelord som han kunne blir spurd om, men tok seg elles ikkje for noko arbeid, og vart til vanleg heller ikkje sett til noko. Ute gjekk nok arbeidet som vanleg ein laurdag, men når gardsfolket kom inn, var det alvor over dei og. Sundagsmorgonen var alle oppe i rett tid, og dei som ikkje hadde fjösstell, gjorde seg alt frå morgonen ferdige til kyrkjeferda. Alle friske skulle til kyrkja, også borna når dei ikkje var for små. Ei bomme med kyrkjemat og ei anna med kyrkjeklede vart pakka, og i 7-8-9-tida var dei ferdige til å fara, alt etter som dei hadde lang ved,- frå eit par mil og nedover i robåt. ~~Der~~ det hövde, skipa dei seg ihop frå fleire gardar på ein større båt med tvi-skipa roarar. Dei måtte vera ved kyrkja minst ein halvtime før vanleg kyrkjetid, og dei skulle ha tid til å ta inn i ein heim på kyrkjestaden der dei hadde tinga seg plass for å skifte og stelle seg, og ha det matstellet som fylgde ein slik dag. Etter at dei var ferdige i kyrkja, gjekk konfirmantane ikring med kvarandre til ei avslutning på

ein månads samver i konfirmasjonsskulen. Etter at det tok til å bli skikk med kort, vart desse levert personleg på kyrkjestaden. Og da det tok til å møte opp fotograf, var det også vanleg at konfirmantane fotograferte seg på kyrkjestaden. Mora gjekk beinast frå kyrkja til heimen der dei tok inn for å ordne med matstellet. Og faren gjekk ikk kring i kyrkjeålmugen og bad inn slekt og vener som dei ville traktere. Men ingen av dei innbedne gav gåvor. - Heimkomne hadde dei ingen framande, om det ikkje var ein kamerat av konfirmanten. Middagen - den beste ein kunne ha - vart eten utan uturvande prat, og det var eit stille ålvor over alle. Det høgtidsame ved konfirmasjonen og tanken på altargangen ~~stikk~~ dagen etter var avgjerande for stemninga i heimen. Slik var det ikkje berre i heimar med medveten kristeleg innstilling, men alle stader der det verdslege lettlynde ikkje rådde all grunn.

31. Frå kring 1910 tok det så smått til å bli halde små konfirmasjonsgilde i heimane. Det var dei aller næraste slektningar som vart bedne, seinare vart fadrane åt konfirmanten tekne med. Og no har det utviklast til store selskap med gåvor langt over det som vart brukt i brudlaup før, - også i heimar med etter måten lita råd.

32. Dei som blir bedne er slektningar, fadrar og vener av konfirmanten og foreldra ~~dei~~ og systkena deira, så langt det er plass i heimen. Læraren og presten er ikkje meir sjölvskrivne enn andre.

33. Sendingar har aldri vore brukt ved konfirmasjon

34. Gåvor til konfirmanten blir gjerne ^{gjevne} både av dei

innbedne gjestar og av slekt og vener som ikkje kan vera tilstades.

35. Visse faste rettar eller kaker til konfirmasjon er det ikkje skikk å bruke.

D. Bryllaup.

36-37. Festaröl har det ikkje vore skikk å halde her i bygda det nokon no veit om, og er det enno ~~ikkje~~ ikkje.

38. Det eldste nokon nolevande her kan minnast, var bryllaupsskikkane slik:

a) Langvegsfarande gjestar kom til bryllaupsgarden kvelden før bryllaupet, og dei fekk da av bryllaupsmaten. Gjestar, som kunne fara heimanfrå bryllaupsdagen, kom åt bryllaupsgarden til frukost. Dette var eigentleg det første bryllaupsmåltidet. Det andre fekk dei på kyrkjestaden. Det var alltid skikk å ha med ei matkiste når dei for til kyrkja. Dette måltidet hadde dei etter brudevigsla. Dei som ikkje var med til kyrkja, fekk tilsvarande mat heime. Tredje måltidet var når brudefylgjet kom heim att. Da var det middag. Det fjerde måltidet var kveldsmat, og det femte var "nattoni" i eitt-to-tida om natta. Andre dagen var det frukost, middag, "noni" og kveldsmat. Tredje dagen var det berre "forgongsfolket" (hjelparane) og ein-skilde langvegsfarande gjestar av slekta att. Dei fekk mat som andredagen, men reiste da gjerne ut på dagen.

b) Rettane som vart servert var i rekkefylgje:
Frukosten: Stompbröd, vaflar og lefse med smör, kjötrull, pylse, gomme og raud og kvit gjeitost. Utanom br-ödet, var det meste av maten "næst"

som gjestane hadde med seg. ("Næst(e) er inkjekjønnsord). Attåt frukosten var det kaffi.

Kyr-kjematen var som frukosten, men dette var mest slikt som var laga i byllaupsgarden.

"Bruraskjenkjen" fekk dei når dei kom heim frå kyrkja - før middagen. Det var brennevin med sukkerbit og kaker attåt. Gjestane vart sett ikring laggbordet, og alle skulle da skåle med brurfolket. Middagen var frå gamalt gryngraut, og med eit lag rjomegraut oppå, og så smör eller rjomefeitt, -sukker og kanel, etter at dette kom i handelen. Attåt var det mjölk. Gryna var frå gamalt "bankagryn" (av bygg), men risengryn etter at denne kom i handelen. Men i mange bryllaup vart det også fra gamalt brukt "sådd" (av fersk-kjöt) til middag. Da hadde dei bruragrauten til kvelds. I 1890-åra hadde det vorte skikk å ha steik til middag istaden for sådd. Det var "småsteik". Kjötet var opphogge i småbitar og vart servert i sosen. Berre potet og flatbröd attåt - ikkje grönsaker. I same tida tok dei til å ha svedskergraut med flöyte til dessert. Også med steik til middag brukte dei bruragrauten til kvelds. Men bruragrauten til middag vara ved i mange bryllaup til over hundradårskiftet, serleg i heimar med lita råd. Da det vart skikk å servere steik til middag, vart det også i mange bryllaup servert sötsuppe med svedsker og rosiner för steika og så svedskergraut med flöyte etterpå. Det vart servert heimbryggja öl attåt middagen. Frå gamalt var det maltöl, seinare sirupsöl. Det var også vanleg å servere dram attåt middagen. Dersom ikkje bruragrauten vart servert til middag

eller kvelds første dagen, var han middag andre dagen. Andre dagen var det "nyfolket" som serverte. Da skulle brura ha "nykånnåkjolin" og brudgommen "nymannklean" på seg. - Frukosten var som første dagen, middagen var også da sådd eller steik dersom det ikkje var bruragrauten. Etter middagen var det "nykånnåskj-enk". Brurfolket bar skjenken omkring til gjestane. Maten var elles som første dagen. Tredje dagen vart det servert restar frå dagane før.

c). Bruragrauten, bruraskjenkjen og nykånnåskjenkjen var obligatorisk ved alle ~~nykånnåskj~~ bryllaup. 39. I eldre tider var det skikk med sendingar ved bryllaup og gravøl, men aldri elles. Både bryllaup og gravøl skulle avviklast så ærefullt som det var råd, det var derfor mange som laut bedast, - også av ætt og vener som var langt unna, og som derfor kunne bli i byllaupsgarden nokre dagar. Det høyrde også med til god skikk, at serleg bryllaupet, men i mange høve også gravølet, skulle vara meir enn ein dag. Dette kravde mykje mat. Det bötte gjestane på med å ha med "næst". Det var ferdigsmurd lefse, vaflar - some hadde også stompbröd, og så "sövvel" - smör, gomme, ost, kjötrufl og pylse. Det var heller ikkje uvanleg å ta med mjölk og flöyte. Og vart dette tinga hos nokon av gjestane, vart det aldri teke betaling for det. Dersom det var fatige folk som som heldt bryllaup eller gravøl, ordna gjestane det slik at "næste" utgjorde storparten av vertskapsmaten. Elles var det ei æressak å ha stort og godt "næst", og både storleiken og godleiken vart alltid dryft etterpå i grannelaget. Kor mykje

kvar skulle ha med, var det ikkje nokon regel for. I kvar heim hadde dei ein "laup" (tine) som dei kalla "næstlaupen", og som vart brukt til å bera sendinga i.

Når gjestane for heim, fekk kvinnone alltid med seg litt av vertskapskosten. Det var "matmora" som la denne maten i "næstlaupen" åt kvar einskild av dei som hadd havt næst med seg.

40. Smør og gomme skulle pyntast. Den vanlege pynten var kroting i krossmønster med ein skeispiss, og på smøret ein figur på toppen av "deilå". Så lenge det vart brukt smørformer, vart det ikkje laga annan pynt på smøret. Forma var utkrota innvendig

41. Her i bygda vart det aldri brukt "bemann", men den eller dei som skulle halle vertskapet, bad sjölv til dei som budde utom grenna eller bedarkrinsen, reiste han som bad, sente pålitande bod, eller skreiv etter folk vart skrivekunnige. Til bryllaup var det derfor vanleg å fastsetje tida tidleg, så det kunne bli turvande tid til å be.

Å samle inn kjøt til bryllaup eller gravøl, har aldri vore skikk her.

42. Sendinga blir no som før kalla "næst".

43. Når gjestane kom til vertskapsgarden, var det husmora eller den kvinna som representerte vedkomande heim, som gav næstlaupen til matmora i vertskapet.

44.-45. Det var såleis ikkje høve til å laga nokon serskild fest i dette høve.

46. Dei som stod for maten i eit vertskap, kalla dei "forgongsfolk". Av dei var det "matmora" som hadde ansvaret for alt matstell og dertil var vert-

inne. "Verten" skulle ta imot gjestane, be dei til 7 bords, syte for riktig plassering ved bordet og sjå til med at vertskapsskikkane vart fylgde. Under seg hadde matmora kokke, oppvaskgjente og serveringsdamer. Slik er det enno.

47. Det hender enno at det blir halde fleiredagars bryllaup, men mykje sjeldnare enn før. Det vanlege no er, at gjestane frå første dagen kjem att til frukost andre dagen dersom dei bur så nær at dei går heim, og at tilreisande gjestar, som bur i bryllaupsgarden, reiser heim etter middag andre dagen. Også "forgongsfolket" plar fara heim utpå ettermiddagen andre dagen.

48. Bryllaupa blir alltid halde i heimane, anten i foreldreheimen å brura eller brudgommen, dersom dei giftar seg i kyrkja heime. Det er berre dei som giftar seg i byen som kan ha eit lite selskap på hotell.

49. Det er også mange no, som reiser til byen for å bli vigde, utan at dei held noko bryllaupslag. Men dei fleste som blir vigde i byen held eit lite lag for dei næraste i slekta når dei kjem heim.

50. Bryllaupsgåvor blir det da mindre av, men næraste slekta plar i alle høve gi gåvor.

51. Fest på årsdagen for giftarmål er dei ikkje vanleg å ha anna enn ved dei runde tal.

E. Gravöl.

52. Til gravöl var det først og fremst næraste slekta som vart bede, og dei næraste grannar, gjerne i ein fast bedarkrins, som det ikkje var vanleg

å gå utom. Gamle tenarar var også bedne om dei budde utanom "bedarkrinsen". Var dei fatige i den heimen der det var gravöl, og husa små, vart berre næraste slækta bede. Legdslemer eller slike som hadde vore på fatigkassa og som skulle til grava, vart det gjerne ikkje halde større gravöl over enn berre " så dei fekk liket i jorda".

Det var den heimen der gravölet vart halde - husfaren eller eldste sonen e.l. som sytte for bedinga. Den som bað, gjekk til dei som skulle bedast, og sende bod eller skreiv åt dei som han ikkje kunne nå personleg, så langt det var tid til det.

54. Måltid og mat var som i bryllaup, men det var ikkje vanleg å ha med mat til kyrkjestaden. Brehnevin var det ikkje i gravöl, men öl attåt middagsmaten var det, maltöl i gamal tid og sirupöl seinare. Gjestane fekk frukost når dei kom, og ei forsterkning för liket vart "utsonga". Når dei kom att frå kyrkjegarden, fekk dei middag.

Gravöl har vara berre ein dag, men langvegsfarande gjestar, som laut bli over, fekk gjestebodskost også andre dagen.

Maten vart i gravöl som ved bryllaup, servert ved langbord. Dersom det ikkje var plass for alle i ei bordseta, åt dei gjestane först som var mest nærskylde med avlidne. Forgongsfolk og hjelparar åt sist.

55. Ingen veit at det her har vore noko slag mat som ikkje burde nyttast ved gravölmiddagar, - fordi at dei hadde "ei tru" med det. Men vanleg kvardagsmat måtte det ikkje vera.

56. Hovudmåltidet vart kalla "medag", anna namn hadde det ikkje.

57. Som regel vart talet på gjestar avgrensa til det som kunne römast i heimen til den avlidne. Men det har hendt at husmannsheimar heldt gravölet på garden. I så fall var gjerne husmannsfolka nærskylde med gardfolka.

58. Gjestane hadde "næst" med seg gravölsdagen, som i bryllaup.

59. Pynting og pakking av "næst" var og som ved bryllaup.

61. Nokon skilnad på maten om avlidne var gift eller ugift, har det ikkje vore her.

62. Formene ved gravöl er stort sett dei same no som det ein veit om frå gravöl i eldre tid. Men ingen ber "næst" lenger, anna enn at ei og anna husmora kan gå med seg ei blautkake. Elles er det no kransar og blomar istaden. - Ingen no veit om at gravöl har vara i fleire dagar.

63. Ein veit ikkje at det har vore brukt alkohol i gravöl sidan det vart slutt med maltölet.

64. "Næst" vara lenger ved gravöl enn ved bryllaup og det kom vel av at det til vanleg var eldre folk som vart bedne i gravöl enn i bryllaup. Dei gamle husmörne tykte ikkje at dei kunne gå i gravöl utan "næst", medan yngre husmör, som var bedne i bryllaup tykte dette var gamaldags. Det er ikkje meir enn 10-15 år sidan det vart bore "næst" åt gravöl her. Heimebryggjing har vore vanleg til denne tid både til bryllaup og gravöl.

65. Matstellet ved gravöl er i store drag det same som i eldre tid, det er berre some rettar som har

skifta noko. Alle får frukost når dei kjem åt grav-øls garden om morgonen. Etter frukosten blir det ein økt så gjestane får talast ved og sjå avlidne og kransane. Så blir det kaffi eller sjokolade og mat før dei "syng ut" liket. Når gravferda er over, og alle atter er samla i heimen, er det middag. Denne er jannast suppe, fisk, steik og dessær (fruktgraut). Ei tid seinare blir det kaffi og så til slutt kveldsmat med te, sjokolade eller kaffi.

66. Det blir ikkje brukt alkoholdrykk i gravøl.

67. Gravølsmiddag på hotell (gjestgiveri) blir ikkje brukt her. Men er det for trangt i heimen, kan det hende at dei leiger eit bedehus eller anna forsamlingshus til gravølselskapet.

68. Skriftleg innbyding til gravøl er ikkje brukt her. Men i det siste har dei teke til å ta med i lysinga om dødsfallet, at "dei som ynskjer å fylgje til grava er velkomne i heimen" anten til eit visst klokkeslett på föremiddagen (frukost) eller "etter gravferda".

69. Det var kring 1920 at dei første dødsfall her vart utlyst i avisene.

F. Nye festar.

70. Her har ikkje vorte nokon tradisjon om middagan 17. mai. Det er vanleg sundagsmat både til middag og elles om dagen. Men det er vanleg å servere eggedosis 17. mai.

71. Morsdagen blir ikkje högtida onnorleis enn at det gjerne blir baka ei kake -"morskake"- til dagen, og gjort litt ~~ikk~~ festleg til Raffin etter-

middagen. Dette har vore vanleg i dei fleste heimane sidan det vart "morsdag". Born som er borte plar også gjerne sende heim ei "morsgåve" til dagen.

72. "Farsdagen" blir ikkje høgtida her,- ikkje enno.

74. Det er døtrene eller verdøtrene på gardane som syter for det festlege på morsdagen,- og der det ikkje er unge kvinner til å gjera det, blir det meir på slump med det festlege og. Vink frå bakarar, aviser og radio er det visst ikkje mange som tek omsyn til når det gjeld dette.

75. Mors- og farsdagen er kjent gjennom avisene.
