Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39 Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Austrheim

Emne: Högtidsmal og familiefester Bygdelag: Austrheim

Oppskr. av: Lars Anton Sælemyr Gard: Synnevåg

(adresse): Synnevåg 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

A Födselen

Det var og er skikk at grannekonar, slektningar, venninnor og andre kjende kom til barselkona med sengemat.

Dei kom som regel enkeltvis, men det kunne henda at det kom fleire på same dag eller same tid. Som regel avgjorde ein sjølv kva ein skulle ha med seg, men det hende også at det var ein avtale mellom fleire.

Eit par dagar etter fødselen tok dei til å koma, men dei kom ikkje meir enn ein gong kvar.

Før i tida var det graut ein skulle ha med seg, men dette vart endra seinare.

Dei kara ein hadde grauten i var så ymse, før i tida var det i ein ambar. Seinare vart det fatt og det vart også bore graut i blikkspand.

8272

"

Oll mat vart kalla for barsel-
graut eller sengemat.
Det var alltid skikk at kona sjölv
gjekk med sengematen.
Som vanleg var det berre kona som
gjekk, men ved nære slektskap hende
det også at mannen kom med.
Sendingsfatet fekk alltid trakteering
Dei fekk som regel smaka på ma-
ten som dei kom med, elles fekk dei
av den beste maten som var i huset.
Noko trakteering som var serskildt
for gut eller gjenta var det ikkje.
At barselkona heldt ut konamål-
hid etter at ho skud opp att, veit ikkje
nokon om her.
Det var berre til gifte mödre
at ein gjekk til med sengemat. Det
var skam å gå til ei som var
ugift med noko slikt.
Før ikring 40-50 år sidan tok skik-
ken med senge-mat til å skifta.
Då var det ikkje berre graut ein kom
med men det vart kringler, kaker
konditorkaker, egg og ymse anna.
At konene hadde ei lita gåva
med til den nyfödde ved första
sendinga har eg ikkje höyrt noko
om.
Dåpskalas har ein halde så lenge
folk her kan hugsa.
Dei som var med i dåpska-
laset var alltid fadderane og så dei
næraste slektningane til mannen

8272

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

og kona. Dåpskalaset heitte, og heiter
barsel den dag i dag.
At gjestene sende sendingar til
dagen, eller at det var ein viss matseddel
har eg heller ikkje høyrt noko
om.
Skikken med dåpskalas held seg,
og er meir utbreidd i dag enn før i
tida, no kan det vera svært mange
gjester og alle alle gjev dåpbarnet
ei gåve, som regel er det pengar.
men det kan og vera andre ting.
13
Fødselsdag
a. Det var svært sjeldan at fødselsdagen
vart feira for born ute på
landsbygda i eldre tid.
b. Likeeins var det også for dei vaksne.
Det var berre dei som folk
kalla storfolk som gjorde det.
for mange av dei gamle var ikkje
så heilt støde på fødselsdagen
sin.
No held som regel alle fødselsdag
for born kvart år men for vaksne
berre når ein fyller runde år.
Dei som blir bedne er slektningar
kjenningar og vener, sjeldan kjem
der ubedne og ynskjer til lukka
med dagen
Noko spesielt sett før i tida
veit eg ikkje om.
No skal ein ha sjokolade kringle
og bløtkake, og mange har også ein

8272

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

varm reitt hi.

C Konfirmasjon.

Eg har spurt gamle folk, men av dei vanlege bondefolk var det ingen som føra konfirmasjonen i gamal tid.

No held alle konfirmasjonslag, anten ein e fattig eller rik, og det kom så smått. Truleg for kring femti år sidan. Men det har auka med åra, så no e det store lag, med middag kaffi og kaker og kveldsmat. Det e som eit bryllaups. Mange gonger e lærarén og presten bedne i slike lag, men her som elles e det slekningar, kjenningar og vener.

At nokon sende sending av mat har eg ikkje høyrt noko om, men gjestene gjev alltid gåver. Det kan også vera pengar.

Det hender også at det kjem pengar og gåver frå dei som ikkje e bedne.

Nokon bestemte kaker som bakaren lagar fram e det ikkje, men det vert baka kaker av ymse slag.

8272

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Bryllaup.

Når ein gut eller ei gjente fekk kjærasten sin heime vart det halde forlovelsegjestebod innan familien. Det var ikkje alle som heldt det, men nokså mange, men no er det meir ålment.

Når det vart halde slike gilde samla ungdomen seg med trompetar og bjøller og mangt anna som gav god ljod og gjekk rundt huset. Då måtte dei som var kjærastar koma ut med traktering til dei som var med. Dette vart kalla å bjella forlovelsesparet. Denne skikken held seg enno.

Eit bryllaup varde to til tri dagar før i tida.

Det tok til med bryllaupaftan. Då kom gjestene når det leid på kvelden, så kring kl 18 (6)

Etter dei hadde hengt tøyet av seg, og vore mottekne av brudeparet vart det bede til bords av kjøkemeistaren.

Då fekk gjestene kveldsmat. Kveldsmaten bryllaupaftan her på desse kantar var alltid poteter godt heimesmør med heimebakt flatbrød til og lettsalta brosme.

Etter kveldsmaten var det smaka på ølet, og så var det dans ei stund etter, men ikkje så lenge.

8272
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

før det kunne vera lang veg til kyrkja, og ein måtte vera nokolunde utkvilde til sjølve høgtidsdagen.

Om morgonen bryllaupsdagen fekk dei gjestene som var gifte kaffi på senga.

Etterpå vart alle bedne til bords og folk fekk kaffi og kvitebrød. Egg stod der på bordet og folk fekk ta dei som dei lysta.

Så var det tid å laga seg til å reisa til kyrkja.

Spelemannen gjekk fire, så kom det ein som bar flagget.

Det vart også bore mat med så presten kunne få smak a på etter han hadde vigt brudeparet.

Då brudefylgjet kom att frå kyrkja spela ~~brudgomen~~ spelemannen dei til bords. og

Så kom bryllaupsmiddagen

Det var alltid kjøt, men det kunne vera av ymse slag. Det var sauekjøt, uksekjøt og sume hadde fita ein gjødkalv som var slakta til bryllaupet. I eldre tider kaka dei kjøtet som „sødd", og etterpå var det kjøtsuppa

Så var det skjenk dram og øl og ikkje så lang tid etter kom brurgrauten. ~~Det~~ Det var rjomegraut. ~~På~~ På han var det stukke kanel og rosiner, og spekekjøt til

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

8272

Då bruregrauten var eten tok dansen til, og etter dei hadde turt ei stund var det kaffi.
Eldre folk gjekk og la seg, men dei som var unge turde heile natta.
Annandag var det kaffe slik som fyrste dag, men middagen no var krosna [?], poteter, flatbrød og godt smør. Då det led ut på ettermiddagen var det slutt, men før folket for dei ein tynnan graut som var kalla for gjage-suppa.
Gjestene hadde alltid med seg ein ambar med dravle med seg. Av denne dravlen fekk ein etter ein hadde ete kveldsmaten bryllaups aftan.
Det var berre dei som var gifte som hadde sendingsmat med seg og det var dei eldste som bar det fram.
Då gjestene skulle heimatt fekk dei alltid mat med seg heimatt. Dei som med dravle ambar at [?] fekk maten sin i den.
Denne maten som dei fekk heim med seg vart kalla nøring
Det er mange enno som held slike store bryllaup som varer to dagar, men det er ingen no som held bryllaupsaftan.
Dei som ikkje reiser til byen og held bryllaup på hotel, held det slik som før, berre det var frå brydlaupsmiddagen og utover natta

8272

Mesta partan reiser no til byen og held bryllaup på hotel, men det er og dei som reiser til byen og vier seg og held bryllaup heime etter dei kjem heimatt.

Sume vier seg i byen og har ikkje bryllaup

Sjølv om ein ikkje held bryllaupslag får ein gåver av famlien og kjenningar likevel, men for slike blir det ikkje så mange gåver.

Sume har fest på årsdagen til bryllaupsdagen, andre berre ved runde tal.

E. Gravøl

Til gravøl var det ein av familien som gjekk rundt og bad, og gravølet varde ein dag.

Det var som regel tre måltid i eit gravøl.

Dei måltida var slik. Om føremiddagen før dei fylgde til grava fekk dei kaffi med mat til.

Etter dei kom att frå grava fekk dei middag. Før i tida var det alltid fisk og poteter flatbrød og godt smør, men etter som det leid lenger fekk ein kjøt til middag, men dette var berre hjå folk som hadde god råd

Før dei gjekk heim, fekk dei graut.

Det vart ikkje mange store fat med graut på bordet, og så åt dei av same fatet. For kring førti år siden

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

8272

Å sidan vart det slutt med grauten og så vart det servert kaffi, seinare vart det kaffe og kaker eller også sjokolade

Måltida vart alltid servert på langbord, småbord eller ståande servering veit eg ikkje noko om.
Heller ikkje veit eg om noko slags mat som ikkje skulle etast ved gravølmeddagar.

Gravølet vart alltid halde i heimen, dersom det var plass. Men var det små heimar vart det halde hjå ein av grannane.

Før i tida hadde gjestane alltid med seg kvar sitt spann mjølk som skulle vera til å koka graut av men no er det slutt.

Når gjestane gjekk heim kvar til seg fekk ein mat med, denne maten vart kalla for handemat.
Det vart ikkje gjort nokon skilnad på maten ettersom personen var gift eller ugift.

Ved mange gravøl før i tida var det spel og dans etter folket kom frå kyrkja. Og det var rikeleg både med øl og brennevin.
Dette held seg så langt som fram til 1880.
Etter den tid vart det heilt slutt med det her i bygda.
Etter den tid var gravølet slik som før, men utan rusdrikk

8272

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

X

Den gamle skikken med store gravøl heldt seg enno her i bygda sume stader, men elles so gjer ein det slik at folket samlast på eit bedehus eller eit skulehus etter dei kjem frå kyrkje-garden.
Begravelsesmiddag på hotel er ukjend her.
Heller ikkje vert det send skriftleg innbjoding til gjestene.
For kring seksti år sidan tok ein til å averteera dødsfall i avisene, men det var berre rikfolk som gjorde det; no er det ålment.

F. Nye fester

Det har ikkje danna seg nokon fast tradisjon om kva slag mat ein skal ha til 17 mai. Sume har rjommegraut, men det ikkje nokon fast skikk.
Morsdagen feirar alle i bygda og ein tok til med det då snart som morsdagen var fastsett til ein viss dag.
Farsdagen er det ingen som feirar.
Til morsdagen er det helst kringler og kaker som anten bakaren i bygda bakar, eller så får ein dei frå nærmaste by.

8272

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING