

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: Nord-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Grong.

Emne: Høgtidsmat og familiefester. Bygdelag: Namdalen.

Oppskr. av: Martin Bjerken.

Gard: Bjerken.

(adresse): Øyheim.

G.nr. 2 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Av eige røynsle.

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

SVAR

A. Fødselen.

Det var og er enno skikk her at nabokoner og slektningar kom med mat åt barsengkjerringa. Slektningar som budde lengre unna kom ogso og det gjorde dei som rekna seg som venninnar åt barsengkjerringa. Dei kunde komma fleire ilag og dei kunde komma ei og ei. Dei som kom fleire ilag snakka seg gjerne ihop når det var i samme grenna. Det gjekk gjerne ein otte dages tid etter fødsla innan dei kom for at barnemora skulde ha kommen seg på golvet etter at barnet var fødd. Men dei allernæraste av skyldfolket kom tidlegare. Dei kom ikkje med barsengmaten meire enn ein gong og det var helst risengraut som var barsenggrauten men det var dei som laga dei finaste pannekaker atåt grauten men nokko anna slag som barsengmat i den eldre tid minnest ein ikkje at det var. Grauten var gjerne lakt i ein liten tarin som det var lokk til. Nokkon annan kopp å ha grauten i trur ein ikkje at det var. Alt dette vart kalla barsengmat.

Det var alltid kona sjølv som gjekk med grauten. Det å senda dottera eller tenestegjenta med barsengmaten var ikkje skikken her. Var det lang veg å fara var det mannen som var skysskar og nokko usømmeleg i dette var

2

ikkje. Senningsfolket vart traktera med kaffe og kakor og åt dei som kom langvegs frå måtte det vera mat. Nokkon forskjell om den nyfødte var gutt eller pike var det ikkje. - Det var vel mest til gifte mødre at dei kom med barsengmat. Fekk ei jenta seg eit barn vart dette rekna som ei skam og ei slik barnemor fekk nokk ikkje nokkon barsengmat utanom frå heimehuset.

Dette med grauten vart meir og meir avløyst frå omlag ein 20 år sidan. No går dei med romkakor og anna finare bakverk som det er mindre bryderi med å laga og som tek seg meir festleg ut på eit kaffebord. At dei som vitja barsenkona hadde gåva med seg åt den nyfødde trur ein knapt at dei hadde. Heller ikkje no trur at dei kjem med nokkon gåva anna enn barsengmaten. Men når den nyfødde er til dåpen vert faddrane og dei næraste skyldfolka bedne til eit "barsøl" og då måtte der gåvor til. At der vart sendt nest til eit barsøl trur ein ikkje at det vart og nokkon bestemt spiseseddel var det vist heller ikkje.

I eit barsøl no vert det servert ein gjestebodsmiddag og med kaffe etter middagen som vanleg ved gjestebod. Alkohol vert det ikkje brukt i slike selskap no men i den eldre tid var det jamnt toddy.

Her i Grong brukte dei som hadde liten råd og ikkje kunde halda barsøl eit lite selskap på kjerkestaden Grong for fadrane og dei næraste av slektningarne. Dette vart kalla "Grongbarsøl". På slike barsøl vart det servert kaffe og klening og det hende at gjesterna fekk ein dram kvar. I desse barsøl var det skikk å gjeva penger som gåva åt dei som åtte barnet då det sikkert i alle høve var turvande.

B. Fødselsdag.

I den eldre tid var det ikkje akkurat nokko stort

selskap på fødselsdagen. Men huslyden vart gjerne samla om ein kopp sjokalade med kaker. Det var likeins for både dei eldre og for borna i ein huslyd. Denne skikken har halde seg ut gjennom åra men no i den seinare tid er det vorten skikken at dei eldre når dei rundar eit 5 eller 10 tall må vera budd på at ein får mange gratulanter og må beverta dei med kaffe og kaker eit glass vin eller eit glass toddy og tilslutt med smørrebrød. Summe kan halda ein større middag for gratulantane på 70 eller 80 årsdagen. På slike geburtsdagar vankar det alltid gåvor som ofte kan vera av stort verde. Det er dei som held geburtsdagsselskap berre for nokre innbedne for å regulera tallet på gratulanterna.

C. Konfirmasjon.

Nokko stort festleg samkomma var det ikkje til konfirmasjonen i den eldre tid. Men for ein 10 a 15 år sidan kom skikken med middagsselskap for naboar og slektningar når det var nokkon av borna i ein huslyd som vart konfirmera. Både prestjen og læraren kunde bli innbeden men dei kunde ikkje vera på meir enn ein stad. Det er skikken at dei innbedne gir gaver til konfirmanten men utanom dei innbedne er det fleire av både slekt og naboar som senner konfirmanten ei gave. Det kan vera ein ting men det er ofte at folk senner penger så kan konfirmanten kjøpa seg den ting han ynskjer.

D. Brylupp.

Festarøl eller forlovelsesgjestebed hugsar ein ikkje at det akurat vart halde i ein heim der nokkon skulde gifta seg. Men ein hadde heimkomøl når ho som skulde bli nykona på garden hadde flytta til. Dette var berre for dei næraste naboar. Men so når bryluppet skulde haldast vart heile grenda beden og slektningar og kjenningar so langt ein hadde rom for folk. I eit

8290

brylupp var det tre matmål nemleg frukost, middag og kveldsmat. Til frukosten var det almidelig tørmat med brød og smør og so var det klenning og gomme som er ein nasjonal matrett den dag idag. Til middag var det sodd som var øust i store fat som fleire åt ilag av. Var bryluppet på summars tid kunde det vera fersk laks og ingen kjøttrett men ellers var det kjøtt som hovudrett til brylupsmiddag. Til desert var det vist mest sviskersuppe men seinare vart det laga puddingar som ein hadde fløytemelk med sukker på. Og siste dagen skulde det vera bruragrauten. Denne var risengraut so seint som ein kan minnst men kva den var laga av den eldste tid unner kleinår og matvanskar veit ein mindre om. Eit brylupp vara i 2 dagar og unntaksvis i 3 dagar ettersom ein hadde råd til skaffa mat åt som mange folk.

Til eit brylupp skulde dei innbedne senne "nest" som bestod av brød, smør, klenning og gomme. Frå alle vart dette so mykkje at dei hadde tørmat nokk åt gjestane heile bryluppet, Smøret la dei i ein komme og det skulde vera haugen på kommen og so måtte det krinast ut på toppen so det såg festleg ut. Alt av fisk og kjøtt til eit brylupp måtte brurfolket skaffa sjølv. Nestet skulde sendast fram åt brylupsgarden kvellen før brylupsdagen og det var gjerne tenestjenta som bar nestet fram. Alle nestberarane vart traktera og med seg heim hadde dei alltid ein smakebit frå brylupsgarden. Ordninga med dette pålåg matmorane som steig i tenesta i bryluppsgarden dagen fyreut.

No er det slutt med sendinga av nest til alt gjestebod. No må dei skaffa seg alt brurfolket sjølv. Meir enn 2 dagars brylupp har ein ikkje no og no er det ein og annan som tingar brylupsmiddagen på eit

gjestgiveri for å spara bryderiet heime og ein og annan dreg til byen for å gifta seg og held til på eit hotell med den bevertninga som skal vera.

Gåvor åt brurfolket må det vera frå dei som vert bedne som brylupsgjestar og sjølv sakt frå slektningarne. Nokkon minnefest kvart år på brylupsdagen vert ikkje halden utanom sølv og guldbrylupp.

E. Gravøl

Til eit gravøl vart dei næraste slektningarne bedne og so skulde grannane bedast etter eldgammel skikk. Eit gravøl vara gjerne i 2 dagar og ordninga med maten og matmåla var som i eit brylupp anna enn at garutmiddagen måtte ombyttast i ein fisk eller kjøtmiddag. Serveringa var ved langbord der det vart sassa so mange som kunde rommast og so hadde dei so mange bordlag til alle hadde fått mat. Nest var det ogso til eit gravøl og det vart sendt dagen forut. Og ein smakebit i matbomma hadde dei med seg heim dei som bar fram neste. Nokkon forskjel på maten enten den avlidne var gift eller ogift hørde eller såg ein ikkje.

I gravøla no vert det ikkje servert frukost men fyrr handlinga i heimen tek til før ein oppsmurt smørrebrød med te atåt. Men middagen er som den alltid har vore. Bruken av alkohol er det no slutt med i eit gravøl men pils til middagen vert alltid brukt no både i brylupp og gravøl. I den eldre tid var det toddy både i brylupp og gravøl og det kunde bli i meste laget især i eit brylupp. Litt på ein kant kunde ogso karane bli i eit gravøl. Heimebrygging av maltøl er det no lenge sidan det vart slutta med med Tomtens heimebrygg vert laga åt dei som ikkje drikk pilsenøl. Ellers er bevertninga i eit gravøl etter samma måten som i eit brylupp. Alkohol i eit gravøl vert ikkje no

brukt. Begravelsesmiddag på eit hotell er det av og til brukt og å be gjestane gjennom kort tok til for ein 15 a 20 år sidan.

Å avertera dødsfall i avisa har ein hatt her sidan ein fekk lokalavis i 1884.

F. Andre festar.

Nokkon tradisjon om matstellet 17.mai er det ikkje kjendt at det er i bygda. Men då dagen er høgtidsdag vert dagen med kosthald og feiring av dagen i heimane som ein vanleg sundag.

Morsdagen er ein ny festdag men den vert feira som ein familiefest rundt eit godt kaffebord med gode heimlaga kakor og ein gong imillom ei romkake frå eit bakeri. Feiringa av farsdagen er kommen mindre i sving men no i siste åra er ogso den dagen vorten meir en festdag likeins som morsdagen er. Bakverket til desse festdagane tek kvar husmor seg av då alle no har lært seg å baka kakor som held mål med det ein får frå eit handelsbakeri.

Kjennskapet til feiring av mors og farsdag kom inn i bygda etter at ein byrja sjå at dagen vart nemnt i blada. Vi kom med i feiringa av desse dagane nokko på samma tid som feiringa tok til andre stader.