

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kjerringøy.

Høgtidsmat ved familiefestar

Emne: Fødselen.

Bygdelag: Os.

Oppskr. av: E. Tidemann.

Gard: Stranda.

(adresse): Kjerringøy.

G.nr. 46 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eige røynsle og etter heimelsmann.

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

SVAR

1. Så langt att i tida eg har kjennskap, og noko til, var det skikk å gå med barnsenggraut til ei barnsengkone. Det var vener og granner som gjekk. Den skikken held seg den dag i dag. Mi mor hadde 7 fødsler som eg minnest. Ved kvar nedkomst vanka det mykje god mat, og sjølv sagt fall det noko på oss eldre pojar, for ho som i senga låg åt ikkje opp alt som kom til huse.

2. I min oppvekst ~~WXX~~ kom dei ei og ei, kanskje kom det av at grendene var gresgrende og langt mellom grannane så det var lite høve til å slå seg saman. Sidan eg kom hit til Kjerringøy har det hendt at fleire har samsnaka seg og gått 2 og 3 i lag. Då måtte dei bli samde med kvarandre om kva kvar skulle ha med. Ein kunne t.d. ha steik, den andre attpårett (desert) og den tredje ei kake. Men det vanlege er endå at dei går ei og ei.

4. Det er ingen regel for kva tid etter fødsla dei skal gå med "barselmat". Men ingen går dei to-tre første dagane etter at ungen er komen. No til dags fer dei fleste som ventar nedkomsten til sjukehuset i Bodø og er der ~~XX~~ ein 5-6 dagar før dei slepp ut att. Vener og kjeningar må då dry med "barselmaten" til mor og barn er kome heim att.

5. Ingen går meir enn ein gong med sengkonmat til ei barselkone.

6. I min barndom var det oftast dei bruka risengrynsgraut til barselmat. Men det kunne og henda dei bruka ferskt kjøtt av sau eller kalv om det høvde seg slik. Attåt det var det mange som hadde med nysteikte vaffelkaker, lefser med gomme på og småkaker. I den seinare tid er matsetelen noko rikare. No er det som ein mote å gå med ei ellet to blautkaker. Det er sagt, men eg vil ikkje våge hovudet på ~~XX XXXXX~~ er sant, at ei barnsengkone fekk så mange blautkaker at ho fødte grisen ei heil veke berre med kaker. Grisen skulle like kosten sers godt for kakene var godt innballa i tjukk rjome.

7. Ingen gjekk, eller går meir enn ein gong med barnsengmat til ei barselkone.

Kva slags kar dei skulle frakte maten i kom mykje ann på kva slags mat dei skulle gå med. Frå barneheimen har eg minne om ei kone som kom til mor med barselgraut i ei transportspann. Det som festa seg mest i minnet mitt var det strevet kona hadde for å få grauten ut av spanna. No kunne det og spele inn noko om vegen var lang eller kort. Var vegen lang måtte dei ha spann anten det var

11
graut eller kjøttmat, lefser eller kaker. Men var vegen kort kunne dei frakte maten på eit krusfat eller ein tallerk. Ingen kom eller går med barnsengmat i leirpotter. Skal det vera fint og vegen er høveleg ~~IKK~~ kort vert det bruka finare hjerald som porselensfat eller oppsats av plett eller t.o.m. sylv.

9. Den mest valege nemninga på denne maten er barsengmat eller barselmat.

10. Som regel er og var det kona i huset som gjekk eller går med barnsengmaten. Men har ho ikkje høve til det kan ho sende ei eller eit par av dei vaksne døttrene i veg. Ja, det har og henda at mannen på garden vart senda av stad med barnsengmaten. Men eg har ikkje kjennskap til at mannen gjekk saman med kona. Det måtte vera anten den eine eller den andre. Ingen tykte det var usømeleg om mannen kom stigande over dørstokken med ~~IKK~~ barnsengmat.

12. Som regel fekk den som kom med barnsengmaten traktering. Så langt att i tida eg minnest var det kaffe og kaker dei vart traktera med. No til dags etter at blautkakene er komne på mote skal sendaren eta med av kakene han kom med. Trakteringa er eins anten nykomaren er gut eller jente. Noko serskild namn har dei ikkje på det festmålet eller gjestebodet.

14. Medan eg arbeidde i Sørfold herad hende det at ei barnsengmaten baud til seg alle dei som hadde vore med barnsengmat til henne og heldt gjestebod for dei. Men det er berre det eine tilfelle eg har kjennskap til, så nokon vanleg skikk er det ikkje, og noko serskild namn på det gjestebodet har vi ikkje.

15. Det er så omtrent berre til dei gifte konene det vert senda barnsengmat. Men det har henda at òg ugift mor fekk barnsengmat, men det er mykje sjeldan.

16. Skal ein nemne eit skifte i skikken må vi nok atover til den første heimskrigen. Då tok det til å koma meir pengar mellom det ålmenne folket, dei fekk meir råd til å kjøpa emne til meir samansatt kost. Kokbøker kom inn i heimane og kunnskapen i matlagning steig munaleg. Men å snakke om at det eine er slutt og eit anna kome i staden kan vi ikkje, for endå går sume med risengrynsgraut, rjomegraut eller sviskergraut, medan andre går med blautkaker eller finare konditorsaker, sume med og andre utan blommar.

17. I mi barndoms tid var det skikk at den som kom med barnsengmaten òg skulle gje barnet ei lita gåve. Det måtte dei gjera skulle ikkje barnet ta lukka frå sendingskona. No er den skikken heilt døydd ut.

19. Når ungen vart kristna vart det halde barsøll. I mi barndomsbygd, Meløy, vart det gildet halde på kirkestaden. Foreldra tåk då med seg til kyrkja så mykje mat dei kunne føra med seg. Så leigde dei seg hus og koka kaffe. Maten var det vi nemnde tørrmat, d.v.s. stomp, lefse og vaffelkaker med noko lite småkaker til. Så vart vener og kjeningar bedne til bords og sjølv sagt fadderane. Sume av gjestene kunne så gje nokre øre til nykomaren, men dei fleste fekk "kaffe og mat" utan betaling. Men dei som hadde heimen sin i meir tettgrende bygdelag venta med kalaset til dei kom heim. Men då vanka det "kokamat" med kaffe og kaker seinare på dagen. Til det kalaset var bedne grannar o kjeningar og sjølv sagt fadderane. Sume varta òg opp med skjenk, vin og puns, så når det leid ut på kvelden var nok den heilage handlinga dei var samla om gløymd og meir kvardagslege emner diskutera.

I våre dagar er festinga på kyrkjestaden slutt med. Men i staden vert det festa så mykje betar i heimane. Då vanka det både kokamat og kaffe etterpå med ei mengde kaker, mjuke som turre. Og no er skikken med gode gåver til dåpsungen komen med, mest frå faddrane, men og frå dei hine gjestene, så gjestebodet vert eit heilt utlegg både for verter og gjester. Den einaste som tener på kalaset er dåpsungen, og han veit ikkje om noko, som veler. Gjester er først og framst faddrane, så ~~XXX~~ nære ætlingar til dåpsungen og sist på ein eller annan som dei har von om skal "betale" godt for seg. Slike lag nemner vi for barsøll eller barsell. Det har ikkje vore og er heller ikkje skikk at gjestene har sending med seg til desse laga.

B. Årsmålsdag.

Det eg minnest frå min eigen barndom har eg ikkje minne om at det vart halde lag av noko slag på årsmålsdagane i huslyden. At ein eller annan huslyden ~~KKKKK~~ innan sin ~~XX~~ midte kunne anse på ein årsmålsdag kan jo henda, men nokon skikk kan vi ikkje seia det var. No i den seinare tid er det kome ein snunad her og. No kan det ofte vera store lag med mykje og god mat. Men det er helst når ein av ungane har årsmålsdag at det vert festa. For dei vaksne vert det helst ~~KKKKKXXXXX~~ festa berre ved dei runde tal slike so m 50, 60, 70, 75 og 80 års årsmålsdagar. Når det verthalde årsmålsdag for ein mindreåring er det kamera=tane hans som helst vert bedne. Når det er ein vaksen som har årsmålsdag som skal verta feira med eit gilde er det dei næraste av ætta som vert bedne, eller ein eller annan av dei beste venene hans. Det er berre dei inn bedne som kjem til gjestebodet. Dei hine som meinte at dei skulle ha vore bedne sit heime og er sure i hugen. Sum sender ei helsing saman med ein blom, andre syner samhugen med å senda eit stutt telegram. Ingen ubedne møter opp i heimen for å ynskje til lukke med dagen. Med omsyn til gåvene så er det helst dei mindreårige som får dei. Der er det no skikk at dei innbedne skal ha med ei lita gåve til han som fyller året. Endå er det ikkje i bygda her blitt ein kappestrid om kven som skal ~~XXXXXXX~~ gje den største gåva, eit tilhøve det er klaga over i andre bygder.

Skal ein i årsmålsgilde til ein vaksen har den innbedne gjerne med ein blom. Men det hender og at det vert gjeven ei større gåva, eller at fleire slår seg saman om ei gåve som kan ruve noko.

Det har aldr vore skikk å ha ein serskild rett til eit årsmålsgilde. Det vart, og vert, varta opp med det huset evlar og av beste slag.

No er blautkaka blitt tradisjonell. Ho er vorten toppen på kransekaka i eit kvart gilde. Og det skal bli sagt til ros for dei fleste kjerringane: Dei er flinke til å lage blautkaka når berre mannen skaffer det som trengs til emne. Eg har endå ikkje sett blautkake med ljøs på i noko årsmålsgilde, heller ikkje høyrd om det her i bygda. Det er mest som om at dei infødde ikkje har nått så langt fram endå i si herming etter byskikken. Men leida er god og farten ikkje til å klge over.

C. Konfirmasjonen.

Det har gjennom lange tider vore skikk å halda gilde når son eller dottera vart konfirmera. I dei fleste bygdene her i Nordland der eg har vore så pass lenge at eg har fått kjennskap til skikk og bruk vart dette dildet halde på kyrkjestaden. Det kunne koma av at bygdene

var gresgrende så vener og kjenningar ikkje nådde til kvarandre på anna vis. Foreldra til konfirmanten hadde då med seg til kyrkjestaden emne til den maten dei skulle verte opp med t.d. kjøtt til steik eller sodd, rjome til graut, kaffe, stomp og kaker. Dei fekk så lage til maten og halda gilde i det huset konfirmanten hadde gjeve til huse under førebuinga til konfirmasjonen. Straks maten var ferdig tok etinga til anten presten var ferdig ~~XXXX~~ i kyrkja eller ikkje. Alt skulle vera undagjort i rimeleg tid, t.d. i 14 15 tida, for mange hadde lang veg heim. Men husvertane hadde det trøngt desse dagane, og golva var slett ikkje reine når den siste var ute av huset. Men mange hadde konfirmasjonsgilde i heimen til konfirmanten. Det vart då halde konfirmasjonsdagen. Til det gjestebodet var det berre dei næraste skyldfolk og faddrane til konfirmanten som var bedne. I dei dagane var det ikkje skikk å gje gåver til konfirmanten.

Det som vedkjem notida høyrer meir heime her i Kjerringøy. No vert det festa både to og tre dagar når ein unge vert konfirmera. Konfirmasjonsdagen vert den næraste ætta og faddrane til konfirmanten bedne til gjestbods. Då er det først middag med 3-4 rettar, etterpå kaffe med blautkaker og turre kaker i mengdevis. Ut på kvelden vert det så kveldsmat. Det er då kaffe eller te med smørbrød med 6-7 ymse slag pålegg, lefser og gomme og turre kaker. Det siste skal vera ein slag attpårett når magen er så stinn av stomp, lefser og gomme at han nektar å ta mot meir av det slaget. Det finns aldri øll, vin eller brennevin i desse laga, så drukkenskap kan ein ikkje snakke om. Men forbodet mot frådseri vert lagt att i kyrkja. Det røkk ikkje til heimen.

Andre dagen, når konfirmanten har vore til altars, vert det halde "skalkfest". Til den vert beden grannar og kjenningar og kanskje læraren ~~XXX~~ som konfirmanten hadde gått på folkeskulen hos. Den dagen er det kaffe og kaker med kveldsmat ut på kvelden i same stil som dagen før. I våre dagar er det eit stort økonomisk spursmål å ha ein unge til konfirmasjonen. Rekna om i kroner er det nok sume som kjem opp i eit tusen kroner alt i alt. Men noko kan jo kome inn att, for gjestene skal gje gode gåver, helst i form av klingande mynt. Vell nok er det konfirmanten som tek hand om desse gåvene, men på sett og vis så høyrer jo han med til lyden så pengane kjem ætta då tilgode.

Det er berre gjestene som gjev konfirmanten gåver. Det har aldri vore skikk, og er det ikkje no heller, å bera sending til eit konfirmasjonsgilde. Her i bygda er heimane sjølvhjelpne når det gjelder kaker. Skal nokon ha konditorvarer må dei få slike saker frå Bodø, og det er for stort bry med det, så det vanlege er at kvar syter for seg. Til det kjem så at fabrikkvarene er ikkje så fine i smaken som dei kakene kjerringane er meistrar for. Det er halden for å vera mindre bra om det vert bode fram bakerivarer i eit selskap.

=====D. Bryllaup.=====

Bryllaupskikkane har endra seg ikkje så lite berre på den tida eg har livd. For 100 år sidan skulle bryllaupet vare i "trio heile dagar tilende". Trulovinga har det aldri vore nokon stas ved her i Nordland. Det var ei sak som vedkom berre dei to, og som berre dei to hadde seg i mellom. I mange tilfelle visste foreldra ikkje noko før det lakka fram mod brudlaupet til dei unge. Og det er ikkje fritt

fritt at den skikken henger i den dag i dag. For 100 år sidan var det vanleg skikk å halda bryllaupet om hausten etter at avlinga var kome i hus. Det var då ikkje noko å atlette på ute på marka, og både førebuinga til og oppryddinga etter bryllaupet tok si tid. Som of= tast skulle gjestene vera på bryllaupsgarden 3 netter på rad og alle skulle ha sengrom med reine gode sengklede. Når det så var ventande 100 opp til 150 gjester skulle det både kunster og knep til å få alt til å gå knirkefritt. Når bryllaupsdagen var fastsett drog brudgommen ut og baud til bryllaups. Men samstundes skulle han og ikring til vener og kjenningar og låne det av koppar og kar, senger og senklede, lamper og ljøs som bryllaupsgarden ikkje hadde, eller hadde forlite av. Det var beint eit hundeliv han var råka opp i. Det som heldt motet oppe hjå armingen var brura " som lokket i det fjerne".

Vigsla måtte vera på ein sundag, for presten budde langt unda og kom kanskje berre nokre få sundagar for året til den kyrkja brurfolket sokna til. Veggen frå bryllaupsgarden til kyrkja kunne vera fleire mil sjøveg så heile sundagen gjekk med til sjølve bryllaupsferda, difor måtte gjestene koma laurdagen. Det var ikkje motorbåt då. Ein fembøring var pussa opp og skulle vera brurebåt.

Ja, gjestene kom, som før sagt, laurdag ettermiddag. Dei vart mottekne av sjølvefolket på garden, Sume tider vanka det eit glass vin, men det var sjeldan. Så bar det inn i stua til kaffebordet. Om kvelden var det turrmat til kvelds. Laurdagen vart nemnd BRYLLAUPSAFTEN. Den kvelden vart det ikkje noko samla bordsetnad, for gjester kom det støtt. Var det to stuerom i lonna på bryllaupsgarden vart det minste stueromet bruka til å drikke kaffe i og det større til dei vanlege matmåla. Men ein bryllaupsgjest må og kvile. Når matmåla var undagjort var det å syne gjestene senga eller sengeromet. Dei eldre og ektefolk fekk eiga seng, medan undomen måtte finne seg til rette i ei "flat sen" på eit uthusloft eller på låven. Dei eldre sov nokre timar, men mange av dei yngre fekk lita tid til det. I 5-6 tida om morgonen vart dei vekt med kaffe på senga. Vask og puss måtte bli undagjort på minst mogleg tid. Frukostbordet stod dekt. No var det vertane eller verten som baud til bords. Desse vertane hadde til oppgåve å få gjestene til bords og på den rette plassen i samhøve med slektskapet til brurfolka. Når bordet var fullsett styrde vertane bordsengen og las bordbøna. Når det var gjort sa førsteverten: "Velkommen til bords." Så bar det i etinga. Som bordsong vart ofte bruka: "Sørg ø kjære fader du, jeg vil ikke sørge," noko det vel ~~XXXXXXXXXXXX~~ ~~XXXXXXXXXXXX~~ ikkje skulle vera grunn til i eit bryllaup. Heile sundagen gjekk med til kyrkjeferda, og difor måtte dei ha med store kister med mat, KJERK¹/₂ MAT. Det var alltid turrmat: Stomp av ymse slag, lefser, vaffelkaker og kaffebrød. Ofte vart det halde bryllaupslag på kyrkjestaden. Ferda til kyrkja vart spela med sordin, men heimferda var meir lival. Då sat brurfolka i full stas i etterskotten og sume av gjestene hadde nok ein oppstivar under vesten. Det vart ropa hurra for brura og to-tre mann på kvar åra sytte før at farten på brubåten vart i samhøve med motet til gjestene. No tok det XXXÅ til å skjota langs strendene der ferda for fram. Det var kjenningar til brurfolka som ~~XXXX~~ på denne måten ville gjera dei æra. Dei som rodde skulle syne sin styrke ved å bryta av åra han ~~XX~~ eller dei rodde med. Før kvar år som brotna fekk roaren ein dram, så ropa dei hurra og rodde så sveiten rann. I eit bryllaup braut dei av alle

VI

årane så dei måtte kare seg i land med brota.-Når bryllaupslaget kom inn på tunet i bryllaupsgarden vart dei helsa med salutt, di høgare di betre. Ein gamal munnladningskanon gjekk bygda rundt og vart sissst på sprengd i et bryllaup, men, som vel var, utan å gjera skade.

No fekk vertane det annsamt med å få kvar på sin rette plass ved bryllaupsbordet. Når songen og lesteren var undagjord small det ut for veggen. Så vart bruregrauten boren inn, og når verten flidde grautfatet til brura small det endå meir. Ei brur slapp i redsle heile grautfatet i fanget, men det gjorde ikkje noko for ho var ikkje omhenda vart det sagt etterpå. Etter grauten vart det boren inn steik, potet og grønnsaker. Den verten som fekk til mest moro under sitt arbeid, ja, for det var vertane som varta opp ved bordet, han vart best lika. Det kunne vera både 4 og 5 ~~KXX~~ bordsetnader så det vart ofte seint på ~~KXXIXXX~~ kvelden før alle munnar var metta. MATMORA stelte i kjøkenet.

Måndagen møtte brura i nykonnekjolen. Den gagen gjekk med til leik og moro på tunet og i skog og mark. Om kvelden og natt til tirsdag var det dans helst i grannestua. Tirsdagen tok gjestene på heimferda. Den kvinna som hadde vere matmor i bryllaupet sytte for at kvar som for fekk sending med seg heim, ein matpakke stor eller liten alt etter som huslyden heime var stor eller liten.

Mange av gjestene hadde sending med når dei kom. Det kunne vera smør, ost og gomme, kaffebrød og kaker og til og med stomp. Mengden retta seg etter hjartelaget og den økonomiske stoda til gjesten. Denne sendinga vart her i Nordland kalla BRYLLØPSMAT. Det kjem nok av at det heiter b r y l l ø p p og ikkje bryllaup her hjå oss.

Måndagen byrja med kaffe på senga -for dei som då var i seng- ~~men han kom noko seinare enn sundag morgon,~~ for no var det ikkje noko som skunda på. Frukost var beden i titida og middag i 13-14 tida, kaffe i 17 tida og kvelds mat 8-9 om kvelden. Ellest kunne kvar gjest få kaffe til kvar tid på dagen, kaffe og kaker.

Til eit slikt bryllaup måtte dei ha mange tenarar, såleis 2-3 kokkar, ei matmor som hadde hovudansvaret for matlaginga og ein 2-3 vertar og atåt det ~~KX~~ fleire gjenter til oppvask og reinhald.

Livet var noko laussleppent i slike bryllaup. Den ungguten eller gjenta som ikkje hadde bryllaupskjærast vart ikkje halden for å vera noko tess. Men fyll og bråk var det aldri og usømeleg framferd var banlyst.

Når gjestene tok velliva med brurfolka gav dei brulløpsgåva og då helst pengar. Den gjesten som ~~KX~~ heller ville gjeva ein bruksting drygde til seinare, kjøpte tingen og sende han med høve. Om bryllaupsgåva eller brurgåva som ho og vart nemnd skulle vera stor eller liten kom mykje ann på korleis gjesten hadde lika seg i bryllaupet. Var det knipent med mat og trøngt om plass til å røre på seg vart missnøgda stor og brurgåva liten.

No er det heilt slutt med slike storbryllaup som det her er skrive om. Snunaden kom ikring hundreårskiftet og var heilt borte ikring tjugeåra. No tek bryllaupet til med vigsla i kyrkja i 13-14 tida om dagen og slutta ein gong ut i dei små timane andre dagtalet. Gjestene vart bedne gjennom utsente innbydingskort og gjestene møter til bryllaupet med brulløpsgåva med. Ho vert så lagt på eit bord så gjestene kan få glåne på stasen så mykje dei vil og vega gjevaren etter sin hug. Sume veg nok tungt i vekt-skåla, men diverre andre fyk til vers lette som fjøra. Bryllaupsbordet er dekt når gjestene kjem frå kjerka. Maten er først ei suppa så ein fiskret og etterpå kjøtt

og sisst på ein etterrett (desert). Ikkje noko brurepar syter for skjenk av noko slag. Men sume av gjestene kan kanskje ha ein skvett på ei lommelerka heilt privat. Men eg har budd her i bygda i over 30 år og har kjennskap til dei fleste bryllaup, men har aldri kjennskap til misbruk av alkohol eller bråk av noko slag i eit bryllaup.

Etter middagen vert det eit lite opphald der kvar gjest får syte for seg, men i 19-20 tida vert det kaffe med eit hav av kaker. Etter kaffen kjem så leik av ymse slag som oftast sluttar med dans som stepp og jass, reinlender og vals. Bryllaupet sluttar med kveldsmat i 3-4 tida.

Eg har ikkje kjennskap til at nokon frå bygda her dreg til byen og held bryllaup på hotel. Men eit og anna par fer til byen og blir vigd anten av bypresten eller av sorenskrivaren. Men dei hoppar over bryllaupsfesten og slepp på den måten unda både strevet, pengeutlegget og bryllaupsgåvene.

Det er berre sylvbryllaupsdagen og eventuelt guldbryllaupsdagen som det vert festa på. Dei hinc "rinder stille hen."

E. Gravøl.

I "gamle dagar" d.v.s. for ikring 100 år sidan vart gravølet som oftast halde på ein helgedag. Det gjekk med ikring tre dagar. Gjestene bruka laurdagen til å koma, var med i jordferda søndag og før heim måndag.

I bygdemålet heitte det eit BEGRAVELS - BEGRAVELSE. No kjem ordet JORDFERD meir og meir i bruk.

Bedne til gravølet vart næraste ætta til den døde og næraste grannane. Dei vart bedne av husbonden eller husmora alt etter kven som var død. Bedaren gjekk til vedkomande og nemnde kven som måtte koma og kva dag jordferda skulle vera. I syrgjehuset vart det så eit svare strev mest som til eit brudlaup. Helle huset vart reingjort og det vart baka stomp, lefser og ymse slag småkaker, og eit høveleg slakt vart tatt ut. Det vart ysta og koka gomme. Senger vart reidd eller tinga i grannegarden om han låg nær nok. Dei langfarande gjestene tok til å koma utover ettermiddagen dagen før jordferda. Dei fekk så mat og korta tida utover dagen med prat om ver og ving. Til kveldsmaten møtte dei fleste innbedne, dei og frå næraste granne stua. Bordet var dekt i største stueromet anten som langbord eller i vinkel eller i hesteskoform, aldri ved småbord eller ståande. Bordseta tok til med salmesong og ei LANG bøn. Dei unge lengta vel mindre etter gudsriket det vart beden om. Kenn etter lefsene som låg der feite med den tjukke gømmeskiva på. Matmålet slutta på same måten med sang og bøn. Men no var magane mette så det gjor å ikkje noko om bøna vart lang, for tankane dreg til ho Karen eller ho Petra med søle minner.

Jordferdsdagen vart gjestene vekt med kaffe på senga. Alle samla seg til frukøstbordet, men no var WÆK både salmen og bøn kortare, for vegen var lang. Når alle hadde ete vart kista med den døde i boren fram og sett anten inne i stua eller ute på gardsplassen. Gjestene samla seg rundt kista, dei næraste av ætta nærmast kista, så dei hinc utanom. Ein salme vart sunge, og så steig "preikaren" fram til fotenden av kista og heldt "liktalen". Denne både byrja og slutta med bøn. Under denne gudstenesta var løkset tatt av kista. No vart det lagt på og spikra fast. Alle reidde seg til ferda. Seks mann bar kista. Ein fire fem menn gjekk føre og song, dei som kom etter fylgde med i sengen så godt dei kunne, og under salmesong drog den døde frå heimmen ut på den siste derda.

Var den døde ein vaksen og likfylgjet stört vart det brukka ein øttring til "begravelsbåt". Kista vart sett i etter-skotten og så mange som kunne var med i ferda. Straks dei la frå land tok salmesongen til og heldt ved under heile ferda. Han tagna først når båten la til lands. Men frå sjøen til grava vart det atter sunge. Då gjekk songarane føre kista og song av livsens krefter, dei hina av fylgjet kom noko haltande etter. Komen fram til gravplassen kasta dei sprekaste karane trøya og tok til å grava opp grava. Når det var gjort vart det sunge ein salme og liket vart sett ner i grava, atter ein salme og grava vart fyllt og jordhaugen stelt. Ei bordfjøl med namet til den døde vart sett fast i jordhaugen før at grava skulle vera lett å finna når presten seinare ut på året skulle "kaste mæld på grava", jordfesta den døde. Tilslutt samla heile likfylgjet seg om den nye grava, ein salme vart sungen og ei bøn beden. Så tok fylgjet på heimferda. Komen ombord i båten vart vegmaten utetla. Kvar fekk så mykje han ville ha.

Dei som heime var rekna så noko lunde ut kva tid ferda felket var ventande, så berdet var reidd når likfylgjet kom til gards. Ne var det kokamat. Verten sytte før å få kvar på sin rette plass. Han styrde og songen og ein av gjestene bad ei dugeleg bøn. Når ho slutta sa verten: "Velkommen te berds," og så bar det i etinga.

I slike gjestebod vart det aldri bruka alkohol av noko slag kerkje av verter eller gjester.

Ut på kvelden vart det beden kveldsmat. Det var turmat med kaffe eller sjokolade.

Namnet på matmåla var frukost, meddag og kveldmat.

Var det for liten plass i syrgjehuset til å ha gravølet det leigde dei seginn på grannagarden

Ofte hadde gjestene sending med til syrgjehuset. Det kunne vera smør, ost, gomme, småkaker og sume tider ein finstomp eller te med resiner i. Noko særleg pynting på maten var det ikkje, men han måtte vera av finaste slag

61. Det var ingen skilnad på maten anten den døde var gift eller ugift, mann eller kvinne.

62. I 1890 åra tok det til å bli ein smunad til enklare former. Det byrja med minking i salmesongen, får song under heile ferda til berre ved kvar greng eller kvart hus dei drog framom til no at salmesongen er sløyfa. No vara gravølet berre ein ettermiddag. Gjestane kjem til syrgjehuset. Dei får kaffe og mat, og er presten tilstade held han liktalen i syrgjehuset, dersom ikkje vert det sunge ein salme og ferda går beinast til kyrkjegarden. Var presten ikkje i syrgjehuset møter han på kyrkjegarden, held liktalen og jordfester den døde med det same. Det heile er gjort på ein times tid eller mindre. Gjestene dreg så attende til syrgjehuset der middagen ventar. Den gamle verten er burte. I staden trippar 2-3-4 ungjenter ikring i svarte kjolar og kvite forkle, som på ein resturang. Det einaste som minner om gravøl er måltidet byrjar og sluttar med eit bordvers, men stutt må det vera. Er syrgjehuset for lite til husvære vert Bedehuset eller Ungdomslokalet leigd. Middagen er ein kjøttrett med suppe først og desert etterpå. Sum kan ha både fiskepudding og kjøtt. Eit par timar etter vert det skjenkt kaffe med kaker.

Alkohol vert aldri bruka i gravøl.

Det er sjeldan gjestene får skriftleg innbeding, men det kan hende. Det var ut i 1920 åra at sume tok til å lysa dødsfall i blada. Men endå er det ikkje heilt vanleg skikk.

Kjerringøy i november 1953.

Kjerringøy 8322