

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lånda

Emne: Hagkiasmat

Bygdelag: Låndasjøen

Oppskr. av: Dortha Rabbe

Gard: f. t. Ringkallen

(adresse): Låndasjøen

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *etter eisi røynsle*

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

*og det eg har høyrst av andre i yngre år*

Barnes.

## SVAR

Sp. 1 Det var skikk og er skikk at nerraste skyldfolk og nerraste veninner går med sengmat til barselkona.

Sp 2 Nei, dei gjekk kvar for seg utan det var so lang veg at dei måtte ha skyss, båt, hest.

Sp 3 Truleg ikkje samråd utan i serskilte høve.

Sp 4 Dagen etter fødselen

Sp 5 Herre ein gong. Ikkje då medrekna mor eller svigermor.

Sp 6 Graut, smørgraut helst, eller fløytegraut eller ei blanding av desse med grynmjølsgraut eller ris og kalla floagraut avdi beste grauten var på toppen i fatet. Det ruvde soleis bra, ikkje alle hadde råd eller smør, fløyte nok til eit stort fat. Såfolk fekk greida det med god floagraut. For graut måtte det til.

Sp 7 går ut.

Sp 8 Grauten vart boren i fine rosete steintyfot, grautfat dei kalla, eller for dei meg lang veg treambar eller spand.

Sp 9 Mat til barselkona vart kalla sengmat og kona ofte sengkona, stundom barselkona eller barsengkona.

Sp 10. Det burde vera kona sjølv som gjekk med sengmaten, var ho hindra var det dotter eller tenar.

Sp 11 Eit manfolk gjekk sjeldan inn til ei barsengkona. Men laut han skyssa kona si med grauten anten med båt eller hest var han nødd til å gå innføre um det var vetterstid iminsto og fekk då kaffi. Dei med stutt veg trong ikkje mann å fylgja seg anna eit stykke på veg um det var tungt å bera.

Sp 12 Gjesten som kom med graut fekk jammast kaffi og god heimelga mat til, rbød og vaffelkaka, lefsa. Gjerne hadde dei sjølve laga til litt lefsa og. Har aldri høyrst det var gjort skil på om barnet var gut eller gjente. Fyrst i seinare tid skal t.d gut og gjenta ha ulik farge på kløi sine.

Sp 13 Ikkje det eg veit var det eit sers namn på vitjig hjå barsengkona..

Sp 14 Nei, konemåltid har eg ikkje høyrst gjete her. No kan det helle r henda at einskilde konor bed nokon saman når ho er opkomi, det kjem vel av at her ligg dei fleste på sjukehus og kjem heim med barnet om 5 -6 dagar.

Sp 15 Ogso ugifte fekk sengmat av dei nerraste sine. Men sers stas vart det nok ikkje i slike høve, det flaut ikkje over med godt.

Sp 16 Skifte av dei gamle skikkane har gått so sakte at <sup>ein</sup> ikkje kan setja n<sup>o</sup>gje årstal for sovore.

Men etter 1900 kom det inn gjenom dei få sokalla kondisjonerte her i bygdi at ein skulde gå med annan og lettare mat til sengkona enn feit graut.

Sume gjekk då med fine kjøtboller og sviskesupa / saftsjele og anna godt, sidan vart det meir og meir fløytekaker og tilsist ikkje mat, men gåvor til barnet, helst høveleg kledplagg eller imillom ei liti skei og likn. Dog går mor og svøgermor gjerne enno med graut, iminsto dei som likar å halda på gamall skikk og er fødde her i bygdi.

Sp Ein gav anten mat eller onnor gåva, ikkje b<sup>a</sup>e deler.

Sp 18 Slik no ogso.

Sp 19 Ja- ein bad fadrane og slekt til middag etter kyrkjeferdi, med rikeleg og fin mat sosan dt det var litt å gjera med i heimen. Og nett her i bygdi har alle vel betalt arbeid so det skortar lite på det som godt er i ein familjeselskap.

Sp 20. Nei - ikkje noko sers namn det eg veit.

Sp 21 No hender det at gjester sender ei  $\frac{1}{2}$  bløtkaka" eller eit dravlefat (rauddravle, gome). Dette er då berre dei nerraste som dette høver for.

Sp 22. Ingen fast regel der.

Sp 23 Går inn i fyregående svar. Meir og meir byskikk.

### B Fødselsdag.

Sp 24 Det var ikkje helde gjestebod i eldre tid.

Men etterhand har det vorte slik at borni i huset fekk ein liten godbete ein slik minnedag om so berre ei potetkaka med fløyte og sukker <sup>pa</sup>. Og gjerne eit nytt sokkapar eller anna småttri. No er skikken den at barnet får be nokre kamerater og "held dagen" med sjokolade og kaker -brus. Men borni er allt såpass forvente at eg har hørt tilfelle der ei smågjenta sa med mori: Det er so mykje du veit det mor, me vil ikkje ha "bløtkaka". Det var altso for simpelt vorte det med, ungane skulde ha "skårne smørbrød" med ymse godt pålegg på.

Sp 25. Det varierer sterkt. I eldre tid festa ikkje vaksne for ein vanleg fødselsdag, det høyrer ny tid til. Vaksne "tek mot" som det heiter på dei dei store dagane, serleg då 50 års dagen.

Folk sender ofte bløtkaker og onnor mat til slike dagar el<sup>er</sup> lefsefat eller dravle, sumeti der ogso den lokale festretten smørgraut. Denne ver<sup>er</sup> laga på gamall vis slik:

I gryta har til eit større fat 1 kg godt, nykjina <sup>smør</sup> l<sup>ett</sup>sa<sup>tt</sup> smør og 4 liter god nymalka mjølk og kokar dette ca  $\frac{1}{2}$  time, rører då på fort og greitt litt semulegryn, men mest kvitemjøl til grauten sviv i gryta. Det plar gå fort når ein ikkje har knepe på smøret. Skulde ikkje grauten koma til å sviva litt fort får ein ha han i eitt fat og røra han der ei stund so plar gjerne smøret tyta ut omsider. Ein kan, littgran sukker i grauten, men han vert utskjend om han er mykje <sup>na</sup> sel.

Grauten skal vera tjukk.

2

framhald av sp 25. Brukar ein meierismør må ein rekna ca 300 gr pr l mjølk. Grauten vert sett fram med bråsmøret oppå og sukker og litt rosiner. Vert eten både attåt smørbrødet og for seg fyrst eller sist i måltidet. Graut av 1 kg smør er svært dryg og rekk til eit temmeleg stort selskap eller gjestebod.

Fødselsdagsfeiring ser ut til å utarta, so no er det mange som reiser burt på dagen for å sleppa det kostsame gjestebodet. Men kvinnene har gjerne mindre lag ogso til ein vanleg dag når dei er oppi åri, dei har jamnast veninnor som likar å koma og dei har med seg anten gåvor eller noko etande som skjøyter på med kostnaden.

Det trengst helst ei bremsing på all festingi no.

Sp 26 Her er det vorte skikk at folk går ubedde på dei større dagane 40 -50 ,60 år t.d. Men dei nerraste er sumetider bedne til kveldsmat og då må dei andre ha avlagt sin visitt på fyre eller ette maid.

Unge gjenter festar for seg med mindre veninnelag. Som fyrr er nemt er byskikkar komne mykje inn her etter det etter 1920 åri kom større fabrikkverksemd her.

Sp 27 Gjester har ofte med seg blommar eller mindre gåvor til dei "små" dagane og større gåvor til "dei store". Elles synest mange at gåvevesenet er ei stor plåga.

Sp 28. Nei, ikkje spesiell rett utan ein reknar med den fyrr nemde smørgrauten. Dravle er ogso ein lokal mat som brukast ogso som gåvor til gjestebod.

Sp 29. Både fyrr og no er det gjevne sjokolade og "skårne smørbrød" og bløtkaker det mest går med til fødselsdags servering.

C Konfirmasjon

Sp 30. Det var ikkje tale om noko sers med bedne gjester i eldre tid sovidt eg har høyrte. Men etter kykkjeferferdi vanka det god mat i heimen med kjøt og godt kjøtsupa og vafler og lefsa til kaffien.

Framhald av sp 30.

No for tidi er heilt overdreve med gjesting denne dagen. Fyrste gong eg såg bløtkake (fløytekaka) på ein bondegrad var i 1910 på Jæren. Og då vart eg svert overgjeven over at slikt var kome ut på landet! Bløtkaker var ~~mange~~leg ein næsten ny oppfindelse so å segja.

Sp 31 . Ja- store konfirmasjonsmiddager med trykte songar, talar og dugeleg med god mat foruten fin middag med to - tri retter, so eit kaffeboard ~~sum~~ bugnar av store kaker, jolebrød , lefse og vafler. Lefsa er gamall kjende, men er av dei få retter som bygdefolket held i akt og æra. Ingen er utan lefse til jol og ved dei større festdagar. Konfirmasjonsfesten er som eit lite brudlaup, det er kome til i dei siste 20 - 30 åri og det har berre auka til no, då det vel har nådd høgdi.

Sp 32. Ein ber fadrane , slekt og gjerne nokre vener om plassen tillet. Prest og lærar er ikkje ofte med. Då presten gjerne har 80 - 90 konfirmanter so kan ikkje manga ha han.

Sp 33. No sender sume kaker, men mest dyre gåvor som ting av sylv og anna til verdi frå 20 - 100 kr. Mange gjev kontante pengar so dei sjølv kan kjøpa ting dei har hug på

Sp 34 og 35 sjå ovanfyre.

3

V Framhald av sp 28.

~~so ein hadde ikkje so mykje nysyrt rjome at det rakk til?~~

D Brudlaup

Sp 36. "ei eg har ikkje høyrte om trulovingslag her.

"en kjenner de til at <sup>dei</sup> var bruka i bygder ikring her, so var det nok ogso her.. Svert langt attende var det nok skikk, då truloving var mest like bindende som vigsla, eller heilt bindande.

Sp 37. Fell burt, sjå ovanfor.

Sp 38. Til eit større braudlaup hjå gode bønder kom gjester som hadde lang veg gjerne dagen fyre.

Um morgonen fekk dei kaffi og julebrød på sengi, sidan morgonmat med brød og smør, lefsa og vafle.

Dei fekk og sumstader ein dram på morgonen.

Fyre kyrkjeferdi fekk dei brudgomsgrauten som helst var smørgraut. <sup>og dravle</sup> Og skruterpartefisk og

fatbrød med kaldt smør, dei åt alltid suvlet på bête (flatbrød eller lefsa),

Etter kyrkjeferdi som tok fleire timar ettersom ein hadde lang veg til kyrkje eller ikkje fekk ein

gjestebodmat med kaffi, brød, smør, dravle, lefsa, <sup>vafle</sup>

Og til kvelds kjøt og suppa med klimp (mjølboller)

Andre dagen var det bruragrauten som ogso var smørgraut eller rjomegraut. Det var mor til brudgomen som skulde bera fram fyrste fatet. Sidan

kom dei andre reikonone med andre fat og alltid etter gammal rang og tradisjon. Det gjekk etter gamle regler so mangt fyrr.

Smørgraut, rauddravle og lefsa og vaffelkaka høyrde med i alle veitler. Og desse matrettane nyttast endå, sjølvum det er kome nye skikkar attåt. Når det er minder nemt rjome eller fløyte

graut kjem det av at gardane jamnast var små

graut kjem det av at gardane jamnast var små

graut kjem det av at gardane jamnast var små

framhald av sp 38. Brudlaup.

6

so ein hadde ikkje nok nysyrna, god rjome.

Eg veit ikkje kormykje smør det gjekk til i ei veitla

her. Men i fjellbygdi Røldal, ikkje langt herifrå, brukar

dei smørgraut i alle likferder endå og der reknar dei

med 12 - 15 kg smør. Denne porsjon er til godt og vel 100 gjester. Truleg var det slik her ogso hjå

dei meir velhaldne bønder. Småfolk, husmenn og andre

fekk nok lita seg med minder feit gjestebodmat, truleg

vanleg bygmjølsmjølkegraut med bråsmør oppå.

Annadags brudlaup var det same som fyrste dagen anna det

heitte brøragraut. Og med drikka var det nok ogso etter

råd og høve. Dei brygde alltid øl fyrr og dessutan

vanka det noko dram. Og dei som hadde noko å slakta

tok ein god sau eller eit lam og to til middagen.

Fredje dagen var avferdsdag for gjestene og ikkje so

mykje av høgtid og reglement som fyrre dagane.

Sp 39. Til alle slags veitler bidrog grannar og

nær slekt med mjølk til den tradisjonelle grauten.

Og elles kom alle med matsending når dei kom til

veitla, det var matfat eller dravle, sume ogso med smør

stykke på eit kg eller meir. Matfat det er eit stort

tinnfat med opplagelse, samanlag i snipp, og ruver

med vafler i same høgd. I botnen på fatet er sumtid

rauddravle. Til pynt på toppen er det bakarkransar av

ymse slag, smørkranser og vanlege vadmålskranser.

Rikt folk hadde so store matfat at det låg 20 store

lefseseivar og vafler i høgd med i den fjerdeparten

av fatet der lefsa ikkje fyllte opp,

Små matfat var berre på 10 lefseseivar.

Og lefsa er vorten finare og dyrare etterkvart.

No er ho klint med eggjejamning og det er bruka både

kveitemjøl og smør eller fløyte i mauket, deigen.

So kejm då sukker og smør tilslutt påsmurt med ca. 1/4

kg smør på kvar 3 leivar.

8340

4  
7  
Framhald av Brudlaup.

Sp 40. ikkje som eg minnest. Men tidlegere veit eg frå andre at smøret var krota. Ein sette det fram på ein litt høg sokåla smørstett, eit trefat med fot. So krota ein smøret med treskei eller anna reiskap. Og det fanst nok i eldre tid nokre former med mynster i treet til forming av fine smørstykke. Brurabrød var stor flate brød av deig liknande vanleg vørterbrød med rosiner og sirupp i. Brødet kosta minst ei <sup>eller meir</sup> krona for ca 60 år sidan. No vilde det nok ha stege til 4 -5 <sup>kr</sup> so store som desse brødi var. Noko av deigen var fletta og lagd oppå brødet og steikt med, dette var pynten. Brødet låg frå fyrsten heilt, rett på duken, sidan kom kjømesteren og skar opp skiver og la på tallerker sopass tett at alle kunde nå, ein sende ikkje fati rundt fyrr.

Sp 41. Ikkje det eg har høyrte eller sett.

Sp 42 Føring.

Sp 43 Gjesten sjølv til vanleg, sumetider sendt i fyreveg.

Sp 44. Nei, ikkje det eg veit. Men litt godt vanka det serleg til born og andre når dei kom med mjølk på veitleefta (altså kveldanfyre)

Sp 45 Nei.

Sp 46 Feikonor stod fyre å ta mot og "leggja atti plagget" som det heiter her. Det måtte vera velakta og forstandige konor som ein gav dette hvervet. Det å leggja atti var ein kunst, det skulde vera ein smak av kvart til dei som heime sat og ein gjorde skil etterosm før ningen var, men allt måtte gjerast med verkeleg takt so ein ikkje støytt nokon, korkje dei stor eller små sendarar.

Sp 47. Nei, no vert det her i bygdi brukt mest byskikk slik at gjestene møter i kykkja og etter vigsla

framhald av sp 47.

vert middagen helden på hotell for dei som ikkje har romslege nok hus heime. Då dei gjerne bed ein 70 - 80 gjester er det ikkje greit ha middagen heime.

Vertsfolket held gjerne kaffematen sjølv med kaker, lafsa, vafler, julebrød. Middagen er som i byane med 2-3 retter og med ymse drikka til, alkoholfritt for sume og øl eller vin i andre lag. Der er trykte songar og talar som vanleg skikk krev det no for tidi.

Der er nattmat utpå notti eit ertesuppa og rundstykk til sumestader ogso smørbrød. På morgonparten dreg gjestene heim og so er ein ferdig meddet. Dei fleste veitler held enno på dansen. Men ikkje so få held brudlaup utan dans og utan alkohol, serleg i kristelege krinsar.

Sp 48. o.

Sp 49. Nei, sjeldan no, men for 20-40 år sidan var det ikkje få som reiste til byen (Stavanger) og vigde seg i all enkelhet. Det spara pengar og strev. Men no får dei unge so store og mange gåvor at det veg upp mykje for utloga, som gjerne mækkfolket <sup>til bruri</sup> har med å kosta.

Sp 50. Gåvone vert noko mindre, men gjev som um dei b var bedne, dette gjeld nerraste vener og slekt.

Sp 51. Ikkje fest på årsdag for brudlaup utan millom dei sjølv to som kjem dagen i hug med litt ekstra med mat og blomar. Nokre få held gjestebod kvart år på brudlaupsdagen. Det vert då ikkje brukt gåvor, sovidt eg veit.



## E. Gravel.

Sp 52. Fyrr hadde ein ei kona til å gå rundt og be grannar og slekt til likferds. Ho kom inn i stova alvorleg og kom til sete og sa eitpar ord um ver og vind. Men so reiste ho seg opp og sa: Eg skulde helsa fra d. og den og be om de vilde vera so gilde å koma og fylgja liket til gravi tysdag som kjem. De skal ikkje ha førning. (denne setning høyrer ny tid til, men var naudsynleg for at det ikkje skulde verta for kostesamt å fylgja liket til gravi.)

Sumeplassar fekk bekona kaffi, men ho hadde jamnast travlt og skulde rekkja mange heim kring i bygdi, og måtte ikkje heftast for mykje.

No vert folket mest bedne pr avisa, den lokale, eller i anna kjendt blad. Men dei som bur langt burte sender ein gjerne sers bod til i posten eller gjennom kjende ein kan få til gå innom. Og ein har ogso telefon i bruk sumtid.

Sp 53. Eg har berre høyrte at likferds gjestebodet stod ein dag. *Folket fekk mat og so mykje dringjer til gravi.* Folket fylgde tilbake frå gravi og fekk mat av beste slag. I gamle dagar kunde det henda det ikkje vart gjestebod soleis hjå dei som var på fagkassa. Då kosta komunen "sjenk og kringla".

D.v.s. fyre ein gjekk avrt ein trakterte med eit glas billeg vin og vanlege kringler (bergenskringler) store, ikkje søte, kringler og utan smør.

No er det slik at folket møter fram først i l tidi og etter presten har tala og kransar er pålagde med små talar går ein til gravstaden og etter seremonien der går ein heim til kvar seg. Berre dei nerraste vert bedne heim til middags. Men so er det ogso ein annan skikk komen innden at folket vert traktert

framhald av sp 53

med kaffi og smørbrød og masse bløtkaker på nerraste  
bedehus. Bygdefolk vil gjerne det skal vera mat som fyrr,  
om ikkje so grovt som då. "en mange går ogso over til  
byskikk og serverar ikkje noko av mat eller drikka.  
Der vegane er stutte går det vel an. Og folket no lever  
so godt i det dælege at det er ingen raritet å koma  
til eit "godt bord" .

Folk sender framleids store kaker og jolebrød til  
likferdsgarden og dessuten er det mykje blomar.

Sp 54. Sjå ovafyre. Folket vart alltid og vert farmleis  
benka til lange bord, lånte saman frå bedehus o, likn.

Sp 55. "Har ikkje høyrte det.

Sp 56. *Nei.*

Sp 57 I kyrkja eller bedehus( i kyrkja sjølsagt ikkje  
servering) berre salmesong og preik og talar og kranse  
påleggjing.

I eldre tid hadde ein ikkje prest ved likferdi då bygdi  
var anneks. Det var kjømesteren som greidde med det  
som skulde til av seremoni, og syngjarane greidde med  
songen. Ein stogga utanfor kvar gards dør og song eit  
vers, det var høgtidsamt.

Sp 58 Sendingane vart ofte sendt på forhånd, men sumetider  
høvde det betre ta dei med seg, so ein slapp gå to  
vender. Blomar vert sendt fyreåt helst.

Sp 59. Kjenner ikkje til det.

Sp 60 *Nei.* ikkje det eg har høyrte eller sett.

Sp 61 *Nei,* utan det at det i gamall tid var skikk å  
ha den gode grauten som ein bruregraut for  
den døde som var ugift( ein sein heider  
synest vera.) I mi tid minnest eg ikkje denne  
skikken brukt, men ikring 1850 var han enno  
brukt.. Gjenta skulde ikkje ha noko tap no ved  
avferdi at ho ikkje var gift,

6  
Emne 39

Framhald av E. Gravøl

Sp 2, nei det går fram av ovanstående den skil som det er frå gamalt til nytt, allt vert einfeldare no og lettere med matsteltt enn fyrr. Kostnaden torer eg ikkje segja so mykje om. Men utstyr og kista er iminsto mykje meir kostesamt enn det var den tid dei arbeidde kista heime. Avertering og anna kostar ogso.

Sp 63. Ein brukar ikkje alkohol i gravferder no

Sp 64. Ja heimebryggjing held seg mykje godt lenge både til brudlaup, gravferd og jul. Men etter 1900 er tidi onnorleis, avhaldssak og tidsskifte i det heile har brigda på denne skikken.

Sp 65. sjå sp 53.

Sp 66. Nei.

Sp 67. Ja det hender, men sjeldan her. Men i nabosoknet Sand er det no nokso vanleg fordi gravferdsfolket gjerne har ei mils veg med båt eller motor og lyt ha seg mat etter gravleggjing, dei er gjerne reiste heimanfrå tidleg på morgoneng.

Sp 68. Ein brukar ikkje skrifteleg innbjuding her, iminsto ikkje millom bonde og arbeidsfolk. Korleis det er millom ingeniørkrinsar og likn. *min og mindre enn*

Sp 69. Ein tok til so smått kring 1910- 20 åri, og no er det vanleg for alle. Den tid var det berre dei meir kjende og "offentlege" folk som kom i bladet med annonse og med nekrolog. No kjem det gjerne litt om fan og kvar mann.

4. Nye festar.

Sp. 70. Det er ingen tradisjon vedk mat den 17 mai. Folk samlar seg mykje i "Audabyen" utover dagen og går ofte på kafé, sume bygdefolk <sup>går</sup> til og med på hotell og et middag eller kvelds.

Sp 71. Morsdagen har vore kjend ca 30 år og det er i svert mange heim skikk at borni kjem med mat på sengi til mor den dagen og tildels gjev dei små gåvor. Sumetider steller far mat til kona — når han då er heime. Men då arbeidsfolk mykje går på skift er det ikkje so mange som er heime eller er vakne på rett tid til slik hyggjestell.

Sp 72 ~~Fars~~sdagen er heilt ny, berre to-tre år.

Og der ogso held det på verta skikk å koma med blø<sup>4</sup>kake til far den dagen. og borni kjøper gjerne små gaver ogso og kjem med tidleg på morgonen.

Eg høyrde nett om ein liten grann<sup>g</sup>gut (7 år gamal) at han vakna kl 2 natt og ikkje fekk sova meir fordi han skulde vera på plass med gåva til far medsame han vakna, ~ Gåva hadde han gøymt under sengi.

So skikken held på arbeida seg inn. Og for forretningsfolk må dagen vera like kjærkomen som morsdagen. Og same forretningsfolk held saki varm etter beste evne.

Sp 73. Nei ikkje anna enn det går mykje med fløytekaka.

Sp 74. Bakarane reklamarer best mogeleg for sine kaker til desse dagane, blomhandlarar likeins og ikkje minst forretningar som sel slipp og ann<sup>n</sup> til mannsutstyret.

Sp 75 Gjenom aviser og so frå mæn til mann.