

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: *Siv-Trondelag.*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Brekken.*Emne: *Høgtids-mat ved familiefester.*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Lars Valseeth*

Gard:

(adresse): *Hitterdal.*

G.nr.

Br.nr.

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

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

SVAR

*Høgtidsmat ved familiefester.**A. Fødselen.*

1. Det var skikk at nabokoner og slektninger og venninner kom med mat til barselkone. Skikken holder seg til dels enda men i mere innskrenket form. Før måtte slektninger komme langveis fra, nå kan det være de aller nærmeste og nabokonene som er de besøkende.

2. De kunne komme enkeltvis og flere sammen.

3. Det kunne nok være en avtale mellom dem hva de skulle ha med, men som regel bestemte hver enkelt på forhånd hva hun skulle ha.

4. Nabokonene og særlig nære slektninger måtte ikke drygge for lenge før de gikk med "barsingssepe".

(barsengruppe). Besøka kunne nok ha til andre dagen etter fødselen, men de som bodde noe lengre unna, kunne sette ut besøket til kommende helg. Tiden kom de slag i slag heilt til de liksom keelminnerde ved barsølet (barneåpen.) Etter denne ble det få besøk.

5. Regelen var at det måtte besøkes 2. ganger.

6-7. Første gangen ble det kookt suppe. Det kunne være søtsuppe: kookt av vatn med rau sagogryn, svisker, rosiner og kanelbark i. Litt edik ble også satt til. Emmene til suppa ble kookt supørkje, og straks etter en fødsel måtte noen til butikken for å kjøpe supørkje. Søtsuppa var den formeneste barsingmaten 1. gangen, og når den ble servert barselkoma, ble først krydderkoppen med kanel i tatt fram og spannet eller kommen (krem) ble strödd med kanel. Mjölksuppe kunne også bli kookt som "barsingsupe". Den var av uskemma mjölk (ferskmjök) tilsatt risgryn og rosiner, og det hendte en bette kanelbark ble lagt ned i under kokinga. Under serveringa ved barselenga ble kanel strödd på. Barselkoma fikk å smake, og sa "taak for god suppe", mannen kunne bli tilkalt og fikk en smak. Han måtte si det samme, og var besökende til stede, smakte de på

suppa til hverandre. "Takk for god suppe", lot det. Men etterpå kunne de på tomannshand le og kritisere suppa til en noe uheldig medføster.

Andre gangen var det graut, og den ble kalt baringgraut. (Det kan her skytes inn at de som hadde lang vei, kunne ha både suppe og graut samtidig, eller suppa var sløyfa så bare graut ble gitt). Grauten var oftest risengrønsgraut kort av ferskmjølk, d.v.s. myslit mjølk, men det ble også kort sviste-graut og senere også graut av aprikoser eller annen frukt. Falden for graut kunne også 2 store sirups kaker bli gitt. I seinere tid blir bordskaker enten heimebakt eller kjøpt hos bakeren - gitt til barsebrot.

8. Til barsebrot-grauten (barsing grauten) ble grautdallen brukt. En slik en fanns på hver gård, og den var forseggjort med utsjæringer og malt med utsøkte farger. Den var naturligvis laga av furubre, og det var bare enkelte som kunne være mester for slikt husflidsarbeid. (Se riss av grautdall.) Navnet til ei erinnen var ofte gravd inn i rosefeltet på siden. Det var mest til risengrønsgrauten dallen



ble brukt, og sender transporten hadde de en sammenlagt kvitt duk lagt kring dallen for trelig å bevare varmen bedre eller for å beskytte sjølve dallen. Tvistegrønten kunne ofte være i et spann av blikk eller også i en "komme" (kum) av "kres" (steintøy). Tistruppa eller annen barsingsuppe ble frakta i blikkspann, og jocha i barselgården måtte låne til krüstak eller kres kommer for å helle den i. Så ble kryddarkoppen med kanel tatt fram, og suppa ble godt skredd opp-på. Det var ytterst sjelden slik mat ble sendt, de fór med den eller gikk med den sjøl.

9. Det hetle barsinggrønt og barsingssuppe. (Barsing - kauskje - barnseng. i rett betydning.) Ofte er i seinere tid bakverk o.l. kalt barsinggrønt. Tikkene å gå med grønt er for det meste slutt, men det hender iblant enda at dallen blir tatt fram, og det blir "gått med grønt". Så få med bevinger heimatt er det aldeles slutt på. Likeså kan en si det er slutt på å kotte suppe og gå med. En kan si det ble mer avlegg med å gå med barselmat i 1920-1930 åra.

10. Som regel var det kona sjøl som gikk med barselmat, men var

barselkvinna i gift, var det helst
uigifte kvinner som gikk med bar-
selmat. Her kunne det også være
unntakelser. Der det ikke fanns
uigifte kvinner, måtte kona sjøl
iveg.

11. Som regel var det kvinnfolka
sjøl som gikk med barselmaten,
men var veien så lang at skyss
var nødvendig, måtte mannen ta
hesten og følge. I slike tilfelle som-
te det seg han var med,

12. I et hus med barselkvinne
måtte de til hver tid være godt
rusta i matvegen, for de kunne ven-
de besøk til hver tid. Når de kom,
var det braktering av hva huset
hadde å by. Ellers skulle graut og
suppe gitt av andre smaker på.
(Se punkt 6-7.) Når de besøkte dro
heim, fikk de i eldre tider braktering
med. Den besto av vanlig beining-
braktering; ei stor sirupkakeskive
med gomme på, en lefseklemning
og en halv vaffelrunding med gom.
Dette skulle være til en smak for
de heime. En veit ikke om noen
forskjell i skikken enten det var
gutt eller jente.

13. Det kaltes "å gå med suppe" og
"å gå med graut". Noe annet
navn veit en ikke av.

14. De besøkende ble beverta den- gang de kom med barselmaten. Noe særskilt kalas etter kona kom opp igjen, veit en ikke av.

15. Både gifte og ugifte barsel- kvinner fikk barselmat.

16. I 1920-1930 tok stikken til å skifte. Den kotte maten suppe og -grøt ble det mer stutt på å gi. Det gikk mer over til bakverk enten heimebakt eller bestilt for anledningene hos bakerien. Noen kan i seinere år ha gitt blomster.

17. Gaver til den nyfødte var al- minnelig. Det kaltet „å løse att heva“. Som regel skulle det vare penger - baupenga - som det kaltet. I mere velstående heimer fikk barnet beholde disse ved at de ble satt i bank. Men oftest ble siste øret tatt av foreldrene og så i slike tilfelle. Baupengene varierte i størrelse etter som gieren var sikvert. En sølvkrone eller sølvto-krone ble ansett som en stor gave for 1914. Ellers var 50 øre og 25 øre alminnelig. Barn kunne gå med til 10 øre. I seinere år er 5 og 10 kr til baupenger alminnelig. Riktig gammalt var en sølvort be- trakta som en stor-gave. Strikkeva- rer eller et kleplagg ble også gitt.

18. Skikken med å „løyse att
huva“ er ikke slutt enda.
(Se foregående svar.)

19. Det ble holdt dåpskalas, og i
dette skulle først og fremst
fadrene være med. Dermed ble de
närmeste i slekten bedt, likeså
grannene.

20. Dette dåpselskapet kaltes her
i distriktet Barsöl.

21. Gjæstene ga forskjellig dersom de
ikke hatt gitt noe for. Det kunne
også komme sendinger. Noen be-
stemt bestemt regel for maten i
anledning dagen, veit en ikke av.

22. Det var ingen bestemmelse om
hvor mye hver enkelt skulle
gi. Som regel venta en mest av
storgjæmør og storgjæffar d.v.s. de
som sto først ved dåpen. (Bar bar-
net.)

23. Det er ikke fritt for anna enn
denne skikken holder seg enda.

B. fødselsdag.

24. Eldre liden ble fødselsdagen
som regel ikke feiret. Det kunne
kanskje være enkelte ganger barn
ha sine kamerater. Men kom en til-

feldigvis til et heus med voksne eller yngre fødselsdagsbarn, kunne det under samtalen bli nevnt at en hadde fødselsdag i dag. Da skulle det være "gebürtsdag" med kaffe, Sjø-Kokolade eller te og traktering. Ingen gaver ble gitt.

25. Noen feiring av fødselsdagen til voksne var det som sagt ikke, men det kunne kanskje bli tale om litt oppmerksomhet ved 25-50 års alderene. Ved senere runde tall likeså.

26. Ingen andre enn de som var bedt, kom til dagen. Nå har skikken tatt til å forandre seg - i likhet med den på Roros. Ubedte gjester kommer for å ønske tillykke, og dette er blitt skikk etter 1950.

27. Etter frigjøringa 1945 har det vært alminnelig å katasere litt ved 50-60 års fødselsdager, og det er blitt best sammen granner og slektninger til ordentlige lag - også med dans til underholdning etterpå. Nå snakkes det om at denne måten å feire dagen på, vil bli slutt, og at en kan vente skikken slik som på Roros: Ingen blir bedt, de som ønsker å komme, får komme. Ingen særskilt festlighet med middagsmat o. l. som det har vært etter 1945. Det er skikk å gi gaver, og disse har kommet både fra bedt og ubedt.

28. En har ikke hørt om noen spesiell rett til fødselsdagen i eldre tider.

29. I om nevnt har det nå ved fødselsdager de siste åra vært noe kalasert med middagsmat, lårmat, kaffe og kaker m.m. Ellers har de nådd seg med å servere sjokolade med forskjellig lårmat til. Bordkaken blir som regel satt til side til kaffen etterpå. Bløtkaker med leys på blir ikke brukt her, men en kjenner skikken fra bøker o. l.

C. Konfirmasjon.

30. Ved Konfirmasjonen var det en liten festlighet, og skikken har holdt seg uten større forandringer, det en veit. Fadderne til Konfirmanten ble bedt, ellers granner og nære slektninger. Festen var vanlig feiret i heimen, men hadde en lang Kjerkevei, og sjølve Konfirmasjonshøytida i Kjerka tok 2 dager, ble festen feiret hos vertsfolket der Konfirmanten hadde bojet.

31. Også nå for tida holdes Konfirmasjonselskap. En har ikke beretninger om slike lag lenger enn tilbake til 1888.

32. Læreren pleier bli bedt, presten kanskje også, men han kan be seg fri for ikke å støte noen av alle som

innbyr han. (Se ellers punkt 30).

33. En veit ikke av at sendinger av mat ble gitt til Konfirmasjonslag. Nå for tida er det almindelig at folk gir brødkaker til laget.

34. Konfirmasjonsgaver har vært gitt fri i tida, og skikken holder seg uforandret i så måte. Både de som er bedt, og ubedt, gir, men gaven kan være mere bestjeden av ubedt.

35. Noen bestemt kake til Konfirmasjonslaget veit en ikke av.

D Bryllup.

36. I min barndom var det noen ganger snakk om "Festerøl", og det som da var skjedd, var nok en forlovelse som ble feiret. Dette var omkring 1905. Folk kakte det festerøl, ellers veit en ikke mer om dette.

37. Hvordan det var i eldre tider, veit en ikke. Nå brukes det ikke.

38. Dagen for sjølve bryllupet kattes beiningdagen, for da kom grannene og langveisfjærende gjester med beiningene. Det var

Allerede da ble det traktet
 med Kjøttmat og Kaffe. Om
 Kvelden gikk bedt til grunnene
 om å komme til bryllupsgården
 og "eta te Kvelds". De kom,
 og det var et rikelig måltid
 Kjøtt mat bestående av søtsup-
 pe, Kjøttkaker m.m. Til drikk ble
 servert öl, i seinere tider-omkr.
 1807- også brenn. "Det e sterkar
 enn brennvin" sa en gammal
 gubbe i et bryllup 1807 da brensen
 fløy han til nesen og åyene.
 Den Kvelden kunne det også bli
 bedt på en dram, og den gikk
 brudgommen omkring med. Bryllups-
 dagen møtte gjestene, og du ble
 kaffen bedt fram først. Så bar
 det til bords til sireepkaka, vaf-
 la, lefsa, smøret, gommen og
 søtsuppa, Kjøttkaka og flatbrødet.
 (Riktig gammalt Kotte de ølost
 beningsdagen. d.v.s. løpt ost fra
 Kummjolk hilsatt litt sireep, servert
 med kald mjolk blanda med fløyte-
 og stödd med sukker og Kanel. Da
 kunne det vare oppskorne fleske-
 skiver til flatbröd attät. Det ble
 også Kott syrgryn: ei vass-suppe
 Kott på risgryn hilsatt sireep,
 svister og rosiner, Kanelbök og un-
 der serveringa stödd med Kanel.)
 a. Morgenmat, Kaffe med ymse att-
 ät för Kjerkeferda, bryllupsmid-
 dagen etter Kjerkeburen, Kaffe m.m.

ei tid etter middagsmaten og
 Kveldsmat til Kvelds. Det var
 dekt bord så folk om natta kom
 me by til under skrevet med dan-
 sen.

- b. Morgensmaten forsmat til liknende
 suppe m.m. fra beiningdagen,
 (se foran.) Kaffe m.m. for Kjerketuren,
Kål til bryllupsmiddag d.v.s. Kjøtt-
 suppe servert i store, felles krusfat
 og krusboller, flatbrød i spjett reist
 på "smørformer" - i eldre tider tvisst
 med dessert - seinere etter 1920 åra
 desser til etterrett. - Kaffe etterpå
 men sparsomt med bakverk til i
 eldre tider - nå for tiden i overflod.
 De som ikke drakk Kaffe, ble servert
 te eller "kvikkaffe" d.v.s. god mjølk.
 Om ei skund tok dansen til - og så
 ble det dekt til Kveldsmat d.v.s.
 forsmat som nevnt side 11. Det
 hendte også Det ble stans i dan-
 sen især andre dagen, og da fikk
 hver gjest ei traktering i handa
 der de satt eller sto, og kunne
 forsyne seg av trakteringa som be-
 sto av 1 lefseklianning, 1 sirupka-
 keskive med gorn, 1 halvdel av ei
 vaffel med smør og gorn.
- c. Rømmegrøtten med fisk til
 skulle serveres høyt bryllup,
 og den var nok på bordet andreda-
 gen. F tillegg smørformer og flat-
 brød. De andre måla som for.
- d. Dagen etter bryllupet var

shett, Kvenne de nærmeste granne-
ne bli best og vare med på mid-
dagsmåltidet. Foruten dem var alle
hjelperne og husets folk med. Kaffe
etterpå.

39. Sendinger kalles her beninger.

Disse besto av 2 store sirup-
kaker enten heimebakt eller bestilt
hos bakeren, minst 20 lefseklinnin-
ger, kanskje 15 vaffer, fra 2 innbil
5 kg. smør pressa i smørform, gom-
fat, dvs. gomme lagt i trefat, som-
me bente også saukjøttlår eller side-
kjøtt til kålen, ca 10 l. nyjelt mjølk
ca. 2 l. fløte.

40. Smøret var lagt i form for å fa
innpreste roser og navn.

41. Trulig nevnte bemanden noe om
beningene i eldre bider, men en
veit ikke noe sikkert. En trur ikke
kan samle inn kjøttet og tok det
med.

42. Bening kalles sendingene her.

43. Kona på gårdene var "beningskjerring".

44. Under punkt 38. er skrevet om be-
vertninga beningsdagen.

45. "Beningskjerringene" fikk med heim-
att hver si traktering.

46. En kon ikke huske å ha hørt navn på konene som sto for "heimattsendinga".

47. Flere dagers bryllup er det mest. Den slutt med, men enda kan det slumpe noen våger seg til å ha "storgjestbaer". Regelen er nå: / høgst 2 dager.

48. Det hender nå for tida at bryllup blir feira på hotell eller i leid lokale i en by. Forresten er det heller sjelden de feires på gårdene, de holdes i ungdomshuset i bygda. Første gang det her i distriktet var bryllup i ungdomshus, var først i 1930 åra. Dette vakte slik oppmerksomhet at det kom en spydig notis i lokalavisen.

49. Forlovede kan også reise til "byen" og la seg vie uten å holde bryllupskalas.

50. Bryllupsgavene blir det nok mindre av i slike tilfelle, folk anser seg nok mer å stå fritt. De gavene som blir gitt, er også bestjednere, og de kommer helst fra nære slektninger.

51. Årsdagen for bryllup feires ikke hvert år. Det er bare tale om sølvbryllup, gullbryllup o.s.v. (25^{de} 50^{de}.)

52. Graannene og slekta ble bedt, og en-oftest fra huset-for omkring og bad. Det hette å gå med "gravelskav". Oppvartere, bærere, ringere og sangere ble bedt samtidig. Det begynte med: "Je hell på kjem me gravelskav frå" o. s. v.

53. En veit ikke anna enn gravølet varte 1 dag, og måltida var som ved et bryllup. (Se foran p. 38). Det vi nå kaller Brekken herred hadde ikke egen Kjerke før 1878. De døde ble gravlagt på Røros Kjerkegård. Dit var opptil 3-4 mil å fare i veiløst terreng ofte, og en kan tenke det kunne gå langt på dag for en mædde fram. Av den grunn tok de mange steder til med gravølet kvelden før og holdt på om natta-for så i 4-5 tida om morgenen å dra i "gravelsferd" til Røros.

54. Måltida var som ved bryllup, og en rett mølske ble i eldre tider servert i gravøl som i bryllup. Det var en rett bestående av ost innkøst i meyse til den ble gulaktig. Den servertes kald med fløtemjølk på. Da som nå ble maten servert ved langbord.

55. En kjenner ikke til noe forbud

mot ymse mat ved begravelsesmiddag.

56. Hovedmåltidet kaldes gravelsesmiddagen.

57. Afmættelig ble gravola holdt i heimen, og seinere tid kan ungdomshuset bli nytta til matstell og servering, men den døde blir "utsørgen" fra heimen.

58. Beningsdagen var dagen for gravølet, og den artet seg som beskrevet under bryllup.omme med lenger veg, kom ikke beningsdagen. De hadde beningene meg om morgenen da de kom til gravølet.

59. Store kopper ble nyttet til å frakte matvarene i. De ble pakket på beste måte, og over var lagt kvit dekk.

60. "Beningskjertringene" ble brakt på beningsdagen som tilsvarende dag ved bryllup. Om kuelden ble stesa i heimen pynta, og en kvit dekk ble lagt om speilet. På den var lagt to svarke korte band i kors. Hensikten med dette er blitt sagt at en ikke skulle se seg sjøl i speilet. "Det spørs dødt da".



61. Det var ingen forskjell på maten enten avdøde var gift eller ung. Farga på kista derimot kunne variere. Svart for eldre, kvit for barn og yngre ungdom.

62. En kan ikke fortælle om overgangsformer^{ne} flere dagers gravøl til mere bestjødne. En veit ikke anna enn tjölve gravølet varke 1 dag + beiningdagen før + reiddingsdag etterpå med middagsmat for overliggende gjester og sammenbedte graver. Dette på samme måten som ved bryllup.

63. Det er fortælt om bruk av alkohol i eldre tider. Det var vel i de dager det var brennevinshandel på Rives. F 1878 døde et barn i 15 årsalderen, og kista var satt på sleden. En av naboene skulle bite kista fast, og han hengte seg såpass i at reipet gikk av. Da ble bestefar til avdøde sint, og de to røk opp i slagsmål. De hadde kalaset på brennevin om natta, og av dette humøret. Så sent som 1890 var det overflod av brennevin i et gravøl, og alle var godt bestjødte. Da sa mannen i huset: "Je hørte je villu halle et rett gravøl på a faste". Kvoteren møtte "gravølsferda" på en bakke før de nådde Kjerkebygda. Han fikk skjenn og ble så påseilt at han ikke kunne synge ved grava.

64. Hjemmebrygging og beining til bryllup og gravøl tok vel til å avta ombrent samtidig her, det en veit.

65. Bevertningen ved begravelser må

er nok så lik den i eldre tider.

Gjæve serveringa har naturligvis forandra seg, men matstellet mindre. Det kan være vi har fått skikken med bordkaker i massevis til kaffen etter gravølsmiddagen.

66. Alkohol nyttes ikke nå.

67. Foregår begravelsen i "byen", kan gjestene få middag som er bestilt for anledningene på hobell eller annen restaurant. Kaffe etterpå.

68. Skriftlig innbydelse til grav-
øl brukes ikke her. Begrav-
sesdagen blir gjort kjent gjennom avisene. Der står som regel: "Alle som vil følge -- på grava, er hjertelig velkommen. Innbydelse kun herved." (Til byllup innbydes ved kort.) Det var omkring 1930 de tok til å "be" gjennom avisene.

69. Å gjøre plødsfall kjent gjennom avisene har foregått heile ^{50 år} mi tid. Hvor langt tilbake i tiden skikken tok til, veit en ikke.

F. Nyere fester:

70. 17. mai er helgdag her men uten bestemt mat.

71-72. Fuga feiring av mors- og fersdagens.

Barn kan i blant gi gaver til dagen nå.

73-74. Fuga bestemte kaker eller retter.

75. Dagene ble kjent gjennom avisene (avertim)

Hitterdal 19. november 1953.

Lars Valseth, Hitterdal.