

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: Møre & R.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Haram.

Emne: Høgtidsmat ved familiefestar.

Bygdelag: Skuløy.

Oppskr. av: Karl Rogne.

Gard: Rogne.

(adresse): Longva Skuløy.

G.nr. 7 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsla. Etter eigi røynsla.

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

SVAR

A. Fødsel.1. Ja.2. Dei kom kvar for seg.3. Nei.4. Ikkje nett nokon viss dag, - gjerne ikkje fyrr 3 - 4 dagar etter fødsli.5. Berre ein gong.6. Fyrr var det alltid graut, helst rjomegraut som var meir eller minder utspedd alt etter raad og tilhøve.

No er det faa som brukar graut. Det kann vera eit kjøtmaal med alt som tilhøyrer til full middag, dersom ein hev ferskt kjøt for handi. Nokse ofte gjeng det paa blautkakor og ymse slag knask attaat og so kaffi eller sjokolade til.

7. Fell burt (sjaa svar til sp. 5).8. Sengjamatgrauten var jamnt aust i krusefat. Sumtid i ambar (dall) um dei hadde lenger farveg.9. All slik mat var kalla sengjamat.10. Det var jamnt kona sjølv som gjekk med sengjamaten.11. Var vegen litt lenger kunde mannen (el. eit anna menneskje) berre sengjamaten med kona til huset, men han gjekk ikkje inn. Ingen tykte noko rart i det, og slett ikkje usømeleg.12. Sendingskona fekk traktering, men det var som det fyre fall. Det var ingen skil i so maate, um det var gut eller gjenta som var fødd.13. Ikkje nokor viss nemning i dette tilfelle.14. Noko "konemaaltid" veit eg ikkje av i mine bygder. Barsøl

nemndest samkoma naar barnet vart døypt.

15. Ja, som regel .

16. Smaat um senn tok sjølve føringsmaten til aa brigda før ei 30 - 40 aar sidan. Enno er det sume som brukar graut. (sjaa elles svar til sp. 6).

17. Dette var ukjent, det eg veit.

18. Sameleis no med.

19. Eit lite lag var og er gjerne halde med fadrane og dei aller neraste av skøldfolket, sers daa for den fyrstefødde.

20. Dette laget nemndest barsøl. Daa gav fadrane ei gaava, helst i pengar.

21,22. Nei.

23. Sjaa svar til sp. 20.

B. Fødedagar.

24. I eldre tid vart ikkje fødedagar stort paaakta korkje for born eller vaksne, det eg veit.

25. Før vaksne - daa helst for eldre folk - vert aarsdagen ihugkomen med ei samkoma ved kvart aar som endar med 5 el. 0, t.d. 50,60, 70,75,80,85 o.s.b. - I det seinste held born og aarsdag, men daa bed dei til seg berre born med nokonlunde same alder.

26. Berre dei aller neraste skyldfolk er bedd. Grannar, vener og kjenningar kjem sjøvbedd og ynskjer gjesten lukka med dagen.

27. No er det vorte aalmennt med gaavor til heidersgjesten baade av dei bedne og av dei som kjem sjølvbedne.

28. Nei.

29. Jau, no er det kaffi, sjokolade, knask og kringlor, og so blautkakor daa, rett mange med sumtid. Ljos paa desse er ikkje ukjent. Er fødselsdagsbarnet 80 aar eller meir, kann det tilmed vera full middag for dei innbedne.

C. Konfirmasjon.

30. Etter det eg veit, vart det ikkje halde konfirmasjonslag der nokon vart innbedd i eldre tid. Dagen var rekna som høgtidsdag, og daa skulde konfirmanten halda seg heime utan selskap med andre enn husens folk. Maten var den beste huset hadde. Dagen slutta med kørhald som ein annan høgtidsdag.

3. blad.

31. No er det glupe konfirmasjonslag med mykje fin og god mat, men aldri rusdrykk. Brigdet tok til aa syna seg for ei 25 - 30 aar sidan. Retteleg fart tok det dei siste 10-15 aar.

32. Fyrst og framst neraste skyldfolket og so fadrane um dei er i live. Ogso prest og lærar um det høver seg so. Sjølvbedne gjester plar ikkje koma til denne veitsla.

33. Nei.

34. Det hev vorte meir og meir aalment aa gjeva gaavor til konfirman-ten baade av dei innbedne og av vener og skyldfolk som ikkje er med i gjestebodet.

35. Nei.

D. Brudlaup.

36. Etter det gamle folk fortalde, var det skikk i eldre tid aa hal-
da festarøl, men korleis det gjekk fyre seg, torer eg ikkje se-
gja noko um.

37. No er det ikkje noko festarøl. Dei "dreg seg ihop" og gifter seg som det skulde vera eit daglegdags hende. Den gamle høgtidelege fyrebuingi med festarøl o.m.sl. er burte og fullkomeleg gløynd.

38. Dei gamle 3-dagars brudlaup - skaalbrudlaup me kalla - hev eg skrive utførleg um fyrr, so vidt eg hugsar. Eg torer syna til det, so eg held det uturvande aa taka det uppatt her.

39. Sendingi i eldre tid var jamnt mysebrim og serleg "søst" (narast lik "gømbe"Ø). Slikt hadde dei med seg i ambarar. Kakemat var ikkje brukt, det eg veit. Nøker viss mengd fraa dei ymse gjester var det ikkje. Ein gav etter raad og hjartelag. Smør kunde og ve-
ra sending. Kvar kveld bar grannane søt nysila mjølk til brud-
laupsgarden. Det var helst ei gjenta som gjekk med denne mjølki.

40. Smøret hadde dei sumtid i krota smørformer. Tok ein formi fraa, synte krotingi i smøret. Nøkon viss pyntingsmaate elles, var det /4 ikkje, det eg veit av.

41. Nei.

42. Mest nemnt føring.

43. Husmøri hadde føringi med seg til brudlaupet. Den var ikkje send fyreaat. Namnet føring kjem truleg av at dei førde den med seg.

44og45 fell burt etter svaret ovanfor.

46. Under heile brudlaupet var det Matmøri som stod fyre maten.
47. Fleirdagsbrudlaup er sjeldsynte no. Det tok til aa dabba av med desse brudlaupi før ei 30 - 40 aar sidan. Under krigen var dei heilt avtekne. Det spørst um dei ikkje held paa tek seg uppatt.
48. Dei som gifter seg heime, held ikkje brudlaup paa hotell.
49. Ikkje so faae fer til byen og vert vigde der. Daa held dei gjerne ei liti veitsla paa eit hotell.
50. Um brudlaupsgaavone kann eg i det heile segja: Dei er ikkje til serleg økonomisk hjelp for brurfolki. Det gjeng gjerne ein eller annan tingen som kann vera dyr nok i seg sjølv, men som i røndi er til liti nytta for dei nygifte anna enn til stas. Onnorleis med dei gamle skaalbrudlaupi. Daa var gaavone i reide pengar for det meste, og det var mang ein gong ein kjerkomen start før dei nygifte. Det var ikkje uvanleg at eit slikt brudlaup kunde gjeva dei nygifte ei nettovinning paa baade 700 og 800 kr. ja, meir med dessmeir.- No er brudlaupi reine tapet økonomisk.
51. Berre ved 25 og 50-aarsdagen. Etter den tid ved runde tal.
- E. Gravøl.
52. I røyndi vart ingen bedd. Dei kom sjølvbedd kven som vilde.
53. Berre ein dag med eitt matmaal.
54. Det er kaffi med smørbrød som gjestene faar framsett paa langbord. Gjestene smør sjølv maten og forsyner seg etter sin hug. I eldre tid daa ~~KK~~ liki vart førd paa baat til gravstaden, fekk dei 6-8 mann som førde liket og grov gravi, vanleg middagsmat, naar dei kom att. Elles var det skikk at grannar og skyldfolk møttest i syrjehuset naar liket vart lagt i kista. Daa fekk kvar som møtte ein matbit i handi.
- 55 og 56. Noko hovudmaal som t.d. middagsmat var og er det ikkje anna enn før dei som i eldre tid førde liket (sjaa sp. 54). Det ~~KK~~ hadde ikkje serskilt namn.
57. Fyrr var den vesle samkoma haldi i heimen. No er det aalmennt aa samlast i bedehuset eller eit anna samlingshus. Her faar og gjestene mat, med di dei vert sessa kring langbord (sjaa sp.54).
- 58,59 og 60. Alt som her er spurt um, er ukjnt, so det kann eg ikkje svara paa.

5. blad.

61. Her var ingen skilnad. Maten var den same i baae høvi.
62. I mine bygder hev det aldri vore fleirdags gravøl det eg veit um eller hev høyrte gjete.
63. Alkohol vart ikkje brukt ved gravøl (jordferd). Sjølvs den tid det var aalmennt aa bryggja,, bryggja ein ikkje serskilt til gravheller/
øl. Brennevin eller annan rusdrykk vart ikkje kjøpt.
64. Nei. Eg torer syna til det som er sagt ovanfor.
65. Sjss svar til sp. 57 andre punktum.
- 66 og 67. Nei.
68. Gjестene vert ikkje bedd skriftleg.
69. No er det fast regel at dødsfall vert kunngjord i blad. Aa segja naar dette byrja er vanskeleg. Segjer ein for ei 30 - 40 aar sidan, er ein truleg noko so ner det rette.

E. Nye festar.

70. Nei.
71. Um det ikkje nett er nokor feiring med stort lag, so er morsdagen ihugkomen med ei liti tilstelling i heimen. Det tok til for ei 10-15 aar sidan.
72. Nei, ikkje enno.
73. Det er serleg blautekakor og smaakakor med kaffi eller sjokolade som raader grunnen paa morsdagen um ettermiddagen eller kvelden. Dei vanlege matmaali elles er som vanleg.
74. Kvinnone er vortne so glupe til aa laga slike kakor og alt slag knask elles at dei treng ikkje hjelp av bakaren. Dei er sjølvhjelpne soleis. Kokebøker og andre skrifter gjev turvande rettleiding.
75. Kunnskapen kom vel helst gjenom blad, og elles frettet det paa ymis vis.

"

Karl Rogne