

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Agdenes

Emne: Høglidsmat
ved fam. festar

Bygdelag:

Oppskr. av: Arne Elvæs

Gard: Elva

(adresse): Fens

G.nr. 44 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A.

1. Det er skikk at gramekoner og slæktningjar - som ikkje bur før haugt tunna - kjem med mat åt barselskona.
2. Dei kjem ønskelsvis - som regel - ; men har dei hennar eit stykke veg unna, og dei må fara i båt held dei fylgje.
3. Kva dei skal ha med bli ikkje avtala, men dei veit likevel kva dei (dei) andre har med.
4. Nø fyrstida leit dei til med "sundinga" ei vika etter fødsla, men i eldre tid tok dei til nokon kidlegare - etter 3-4 dagar.
5. Berre ein gong skalde dei konna.
6. Røngraut skalde det vera; men seinare også med risengryns.
7. -
8. Barselsgrauten varf sundt i dei beste koppnar dei hadde. Det varf da helst i dei såkalla "perlefat", som var i kvar-manns hus i eldre tid, i store kommunar, og i farrinar frå dei som hadde slike. Elles var ikkje farrinane å finne i kvar manns hus.
9. Í nokon "rouslegare" fall sa dei "sengauat", men meinte røngraut, avdi det var ikkje :-)

- aunau seugauat, i allefall i eldre tid.
10. Det var kona sjølv som gjekk med seugauaten; men hadde ho det travelt og ikkje kunne kona heimatra av einkorau orsak, var det sikkert anna kvinfolki i huset sult. Men regelen og det mest vyrdsame var (er) at kona gør sjølv.
11. Nett úsómeleg er det ikkje at mannen er med, men han skal likevel ikkje vera med utan i tilfelde hjelps med skyss eller bering.
12. Folk som kom med sendring skulle ha braklering. Det var da slike som før hand var i huset og soleis var det mest kaffe og kake (smørbrød). Det var (er) ingen skilnad for gut eller jente.
13. Eigaunblege "gjesterbod" var det ikkje, da det gjeldan kom meir enn ein i sendingskona på same tid; men var det fleire på same tid, måtte ein vel heile kalle det sendingslag.
14. Dåme på at sendingsfolket ikkje fekk braklering veit eg ikkje av, og soleis heller ikkje innbeding til braklering etterpå.
15. Dei gjekk med seugauat til bere gifta mādre. Men i seinaste tid har det ikkje vært så skreng i så måke.
16. Som dåme på seugauat sendring skal eg neinne, at ei barselskona - som hadde mannen sin langt vekk på den tida - barselskona si mor og far fekk kvar sin komme barselsgraut = 3 komunar.
17. I seinare tid har det skifta noth med matartar; soleis at dei kjem med ei kake, fiskekake eller blautkake, og sjokolade; desle helst på dem som ikkje sjølv har unne til røingraut. Vi reknar at dette skifte tok til ikring åra 1930. Dei har også bruket desertgraut, swedskergraut, i år 1908. Kona som kom med

grankur sa: Han vart no svart grankur min, da.

Tøtsuppe - med rosiner og svedsaker - veit eg ikkeje av har vore brukt. Heller ikkje "konditor-kaker" frå byar, eller blomnar.

17. Gave til dei myfødde gaumhundes med barselmaten har ~~ikkje~~ det ikkje vore,

18. Heller ikkje no

19. Med festing saman med dåpshaudlinga har det vore ymse. Siun har heldt stort lag med middag og "skåler"; men alle har heldt sine privilege lag også utan rusdrift; men det gildaste ~~var~~ og det som det gjekk ord om var der dei hadde sterk stejnuk. Likevel vart det gjort marr av dei kecas som hadde "stejnuk". No i lang tid har eg ikkeje det har vore rusdrift i barndåpslag.

20. Dåpslaget er kalla barsel (også barselstag).

21. Gjereine sendte ikkje matvarer til laget, og det var heller ikkje om å gjera tva slags mat det skulle vera.

22. -

23. Med matsending til barsel er det som fyrr, altså ikkje noko sending.

24. At halda "gebursdag" har det vore svært like av fyrr. Frå lida frå 1870 og utover til 1920 har det ikkje vore skikke å halda slik dag. Men i seinare, og siste tid har det auka med å feste frå luktur måneden før denne dagen, mest for bonn, så no held dei "bursdag" kvart år for dei unna og mindreårige. Også for eldre held dei no dagar meir enn fyrr; men for desse 25. helst med "runde" føntal.

26. Dei unne slakkninga bli best; men dei kunne ikkje ubest. Og ein siun telegram, - som er mytt i lida.

27. Det er vorte til det, at bedre gjester syns dei
må ha med seg gaver. Det er sjeldan ubedre
gjester hjem, men også dem har med gaver.
28. Tverskild rett til „bursdagen“ har det ikke vore
i eldre tid, anna enn russisk, når dagen
var før dei eldre.
29. No skal det vera sjokolade, og kaffeløs etter sjoko-
lader, småbrød av mange sortar og blaus-
kake med lys på.

C.

30. Det var ikke nemnande „feiring“ av konfirmanta-
sjonen i eldre tid - Krung år 1890. Dei redde i
båt - eller høyrd i vogn - eller gjekk tilfots åt
og frå kyrkjja, og sjeldan framande i heimen.
31. No held du konfirmasjonslag - dei fleste da - , og dei tok
til med det Krung 1920, flere etterkvart.
32. Dei ved da faddrau og nærasle av slekta. Skal dei
vera særleg gront, held du løsar og grust, men det
eli helst unntaklig omtal.
33. Ikkeje matsundringar.
34. Det må vera gaver til konfirmanter no; helst frø
alle som lejem til laget - men ~~van~~ ling eller fruegar.
35. Tverskilde rettar frø ley eller bakhær er det ikkeje.

D.

36. Trulovingsgjerkbod minus ei ikleje.
37. I eldre tid var det ikkeje slike gjerkbod; men i
seinare tid har det vore slike såvidt, ikkeji vanleg.
38. a. Talet på matvarer i brudlausgarden er det mesta
unad ø segja noko vist om, da det har vore mat ein-
kvan staden „nåvladelig“; men i medeltal kvar eg
segja 5.
- b Det var frukost, middag, ettermiddagskaffe med
kaker, nornmat, leveldsmat - og littels nattmat.
- c Ein kjøttrett, steik eller sodd skulle det vera
første dagen. Andre dagen skulle (skal) det

III

vora graut, røngraут, "Grūagraut".

d. Fast program for maten var det ikke heilt ut, men 2. dagen skulle grauten vera og da var det innkoan som rigga seg ut til 2-dagsbuk med ein lit brudgum. Dei seinare dagar, om det skulle vera nokon, brukke dei alle gode restar av mat, kjøtt og graut.

Før bryllupsfolket var det ein særskild dag, etter at gjestau var reist.

39. Som matsuending til „verskap“, bryllups og gravöl, var regelen den at det fra ein huslyd skulle vera 2 store sirups- eller hest vörterkaker á 2 kroner, ein heimlaga ost, gourme, ca. 3 kg.

1, opplit 2 kg. smør.

40. Ostun vart på skapuad som ostkoppur, som regel rund („cylinder“) i vermaál 15-20 cm. h. 15 cm. Smøret skulle vera i „form“.

41. Bedensasunen bad ikke inn noko til mat.

42. Matsuendiga kallaest her „Beininga“.

43. Dei som reiste til laget hadde Beiningen med.

44. Hender det at nokon særskild kom med Beiningan liksom fyreåt skulle dei ha traklerig. Dette var ikke nokon saunla fest med særskild naun. Men kveldun fyreåt kallaest „Saunlingskveller“.

45. Når på „Saunlingskvellen“ vart ikke sunt noko attende.

46. Ho ~~gå~~ som stod føre matskullet og heimatsuendinga - som var etter sluttun på festun - kallaest matuor.

47. Heimelbryllups varer i 2 dagar - og ei økt på 3.

Men dei fleste reiser no til byen Nidaros og gjer av det heile ~~med~~ ein kveld på eit hotel.

Fra ikking 1920 har dei like til meir og meir å fara til byen.

48. Ja, på hotel, ein liken kveld.

49. Det hender at brulova reiser til vigsel i byen utan å hælda noko lag, men berre i klein høve.

50. i slike tilfelle bli det smått med gåver.
 51. Fredagen før bryllupsdagen bli ikkje heldt; men
 av sūnne bli heldt solbryllupsdag og enkelte
 gull - .

E.

52. Til gravølet bli bedt elekta og dei nærmaste graumau-
 i grunda, så mange huset har noen til. Fyr
 gjekk ein itering og bad, men i seinare tid, frå
 om lag 1920, bed dei med telefon, og krev for dei
 lengst borte, minst fra gravølgarden.
 53. Nø varer gravølet som regel 1½ dag; men
 fyr har det vore så ymse, opp til 3 dagar,
 (men dette sjeldan). - Fyrste dagen var målti-
 den slik: kl. 10. - frukost, kl. om lag 5 middag, og
 i 8-9 tida om kvelden kaffle med småbrød og
 blautteater som gjestane har med. Neste halvdag
 frukost i 9-10-tida, resten av middag frå 1. dag
 kl. 1-2 em. og kaffle 4-5 tida.
 54. Om måltidene har ovenfor. Maten er (bli)
 framsett på langbord, som gjestene sitt att med
 på vanleg gammal vis.
 55. Det var ikkje matstolar som ikkje skulle myttast
 ved gravfjordsmiddag.
 56. Ikke verskild namn på hovudmåltidet.
 57. Var det for liten plass i heimen fekk dei halda til
 i ein graumegard; men eg veit ikkje døme på
 at sauveret måtte haeldast i framandt hus
 for skuld like rom. Men vi har døme på, at
 ulferda til grava vart gjort frå bedehuset som
 står på garden, ikkje avdi det var liten plass i
 heimen; men det skalde vera liksom meir storfelt.
 58. Gjestene hadde sendingar med seg.
 59. Smør skulle vera etter form, elles hadde ein det
 fram på leste måte.
 60. —

61. Fekje skilnad på maten om det var for gift eller ugift.
62. Frå pyrst var det ikkje alle det vart heldt fleire dagar gravøl før. Dei fleste fekto eit etter månaden like gravøl etter seg. Folk flest tala om at dei synles det var like sørmeleg å halda stort lag med overværel av mat og drykk etter ein avlidne. Så vart det da mindre og mindre av store gravferdsLAG, så no er det ingen slike. Skedet i laget med mat m.v. er som fyrr den dagen, eller den tida, det varer.
63. Det er no vistnok over hundrad år sidan det var brygga maltøl til verskaps her. Rusdriften som vart brukta var billeg sort brunvin, som tildeles vart blanda i heimelaga sirupsøl. Serleg drukkunstas var det like av.
64. Gausaldags sending med matvarer har heldt seg lengre før gravøl enn før andre gjenlebd. Heimebrygging og alkoholbruk har vore mindre ved gravøl enn f. ex. bryggelaps.
65. Brevverkinga og gangen i den er ontag den same no som i eldre tid; men framberinga er no liksom „finare“. Fyrn la dei fram kaka heil, og kvar gjest skar skivar åt seg, tynde eller tjukke, som han var svollen eller matnøg heil; men no skjer dei kaka og brødet i så tynde skiver at dei snaudt føler å telje suonet på.
66. Rusdrift er det sjeldan. F all mi tid-overs 70 år har eg vore i eit gravøl med rusdrift (bagnøt) til middagen, men ikkje til laussekjunk.
67. Fekje på hotel, da det ikkje er hotel i heradet.
68. Skriftleg innlyding tok dei til med i den tida telefonen kom - åring 1915-20.
69. Lysing av dödsfall i blada tok dei til med kring 1920.

F.

70. Det er ingen tradisjon om maten til 17. mai
71. Ein og annan held morsdag; men det er
flere år sidan du tok til med det, - haustje
10-12 år;
72. men sávidt eg veit: ingen feirer farsdagar.
73. Til morsdagen har dei blautkake eller kringle
74. Som dei lager kvar for seg heime, for det meste
etter oppskrifter fra kokebøker (Erkens og
Hulda Garborgs).
75. Ja, sørleis dagin vart kjendt er ein löys-
dow. Fyrst var det ein som visste om
haun, og så komn künnskapen om haun
utover til andre - til os sein - som
gjester (hev) i deigen!

— — —

Til

Norsk etnologisk granskning.

Dykker 8kr. av 7. jan. 1954.

De skynar det er fint å få fakt
for eit arbeid, men den fakt Det sender meg
syns meg vera uforfint. Når eg held på
og skal ha verat på dei mange spørsmål, so
kjem det for meg, kor kleitt og tūngsamt det
kan vera å få så lite av opplysninga og
som er så ubetydelig". Men de får det som eg har det.

Med omsyn til det De skriv om lista nr. 38,
ta er det slik at eg tūnger ikkje å ha sett sløyfka
ein skikkeleg dram her i bygda dei siste 50 år.
Men det var i eit bryllups kring år 1885-90, der
det gjekk regelrett og liksom høglidsamt for seg,
at kjemisteren skulle seg attmed sløyfekordet som
dei manlege gjitau kom forbi og fekk sine 2
velkomstdrammar. Når dei då tok glasset for
å drukke drammen, hallo dei på glasset så like-
vetta ram over og i golvet. — I samanheng
med husbryggning veit eg ikkje det har vore
slik omstendleg skifts. Om dei hadde sløyf for
seg der, så gjekk det ikkje så høglidsamt for
seg. — Undra om ikkje denne offorda var
rest av gammal „ofring"? (Sun. Slower: Odyssekretse)

29/1. 1954.

Helsing
fra Arneblom.

nr. 39: 8538