

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Gulen

Emne: Høgtidsmat ved familiefester

Bygdelag: Dalsøyra

Oppskr. av: Ivar Kleiva

Gard: Kjellevold

(adresse): Dalsøyra

G.nr. 45 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ikkje etter eiga røynsle.

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

Etter John J. Kjellevold, gardbr. og postopn. h. v. fødd 1864.

SVAR

1. Det var skikk at nabokoner og slektningar i nærleiken kom med mat til barselkona. Sume tider kom også veninner, men det var meir sjeldan.
2. Dei kom helst enkeltvis.
3. Nei. - Men hadde dei greie på kva barselkona hadde fått, t. d. dagen før, tok dei gjerne noko omsyn til det slik at dei ikkje kom med plent det same. Dette gjer dei elles meir no enn før.
4. Det var så ymse. Men helst ikkje før barselkona var åt og friskna til att.
5. Dei skulle koma berre ein gong.
6. Før var det helst rjomegraut. No er det oftast andre matvarer.
7. Fell bort.
8. Rjomegrauten bar dei i ein ambar.
9. Her kalla dei all mat for sengemat eller barsengmat.
10. Var kona istand til det, gjekk, ho alltid sjølv. Men det hende nok at andre vart sende i veg.
11. Var vegen lang eller stygg, eller veret følt, var det ikkje sjeldan at mannen fylgde med. Ingen tykte noko rart i det.
12. Sendingsfolket fekk alltid traktering. Maten dei fekk var av det som var for hand, og ikkje sjeldan var det sengemat som nokon hadde komi med før. Det var det same anten barnet var gut eller jente.
13. Forteljaren kjende ikkje til noko sers namn på desse sm gjesteboda.
14. Nei.
15. Ja.
16. Ikring 1900 tok skikken til å skifta slik at ein ikkje lenger berre kom med graut, men at ein kunne

koma med kaker av ymse slag, og andre matvarer. No er det helst sjeldan at nokon kjem med rjomegraut. Det er mest formkaker og blautkaker det går på.

17. Nei, ikkje før i tida.
18. No gjev dei ofte barnet ei lita gåve.
19. Ja. Fadderane og dei næraste slektningane og grannane var med.
20. Dåpsselskapet vart, og vert, kalla barsøl.
21. Til barsølet kom det ikkje sendingar, og det var ingen viss matsetel.
22. Fell bort.
23. Matsendingar brukast ikkje no heller, men gjestene gjev gjerne barnet nokre kroner.

B. Fødselsdag

24. I eldre tid var det ingen som høgtida fødselsdagar, korkje for born eller vaksne. Mange gamle folk hadde ikkje greie på kva dato dei var fødd, men dei hadde greie på dåpsdagen sin.
25. Det er ikkje vanleg å høgtida fødselsdagen åt vaksne folk no heller. Det kan einast vera ein og annan som høgtidar runde tal, men dei fleste gjer det ikkje.
26. I dei fleste slike høve kjem berre dei som er bedne, men elles er det så ymse.
27. Det er vanleg å gje fødselsdagsgåver til born, men til vaksne folk er det ikkje så vanleg, Utanom næraste huslyden er det oftast berre bedne gjester som gjev gåver, i fall det ikkje er ein som skal heidrast på serleg vis. (Ein gamal lærar t. d.)
28. Nei.
29. I barneselskapa skal det no helst vera blautkake med ljøs. I selskap for vaksne er det ingen viss matsetel.

C. Konfirmasjon

30. I dei eldre tider var det inga serskild feiring av konfirmasjonen.
31. Kring år 1900 byrja dei å halda konfirmasjonsselskap.
32. Til konfirmasjonsselskapa bad ein dei næraste slektningane og grannane.
33. Sendingar har ikkje vori bruka korkej før eller no.
34. Dei næraste gjev gjerne ei gåve til konfirmanten, i vissa dersom dei er gjester.
35. Nei.

D. Bryllaup

36. Nei, forteljaren kan ikkje minnst det vart haldne slike gilde der andre enn huslyden var med.
37. Slike gilde vert ikkje haldne no heller, for andre enn huslyden.
38. a) Bryllaupa skulle det vera 4 måltid om dagen.
- b) Bryllaupet tok til bryllaupsaftan. Då fekk dei som var komne med fodn og andre gjester fisk, poteter, smør og flatbrød. Sidan var det 4 måltid om dagen så lenge bryllaupet varde.
- c) Kvar morgon skulle bryllaupsgjestene få mat på senga. Hjelpesmennene gjekk då rundt med mat i store sendingaskorger og delte ut: påsmurde skiver, lefsekling, potetkaker og anna. Kjellarmannen fylgde etter med øl og av og til ein dram. Til middags bryllaupsdagen var det ein kjøttrett, til nons oftast mylse (raudkøkt dravle) og til kvelds var det rjomegraut. Sidan var det vanleg å få kald rjomegraut til pålegg på skivematen så lenge bryllaupet varde. I alle bryllaup skulle det vera rjomegraut, stundom vart det sett fram rjomegraut to gonger om dag. Til rjomegrauten skulle det alltid vera spikekjøt.
- d) Andre og tredjedag var det jamnast fisk og poteter til middagsmat. Elles var matsetelen den same som for fyrste dagen, stort sett. Tredje dagen enda oftast med eit lite sers lag for hjelparane, og i nonstida fekk alle gjestene ei suppe dei kalla for jagesupa. Det var merke på at bryllaupet var slutt. Gjестene freista difor på alle vis å stela denne suppa frå kokkane, så ho ikkje skulle koma på bordet. "Eg minnest ein gong dei hadde stoli heile den digre gryta og bori henne mest ein kilometer frå bryllaupsgarden". Då godta dei seg, kannu vita." Elles var det og skikk at ein skulle stela rjomegrauten frå kokkane før dei fekk han på bordet. Det var mykje moro med dette, og kokkane laut passe på som smedar. Jagesuppa var oftast semuljegrøns-mjølkesuppe.
39. Sendingane ymsa litt i storleik, men burde helst vera: 1 ambar mylse (raudkøkt dravle) 1 ambar godt smør. og 1 spekekjøtlår. Dessutan gav grannane kringom oftast rjome og mjølk. Det var helst giftefolket som kom med fodn. Dei unge gav pengar i staden.
40. Nei.
41. Nei.
42. Sendingane vart kalla fodn. (lang trong o).
43. Det var så ymse. Ofte kom bryllaupsgjestene med sendingane når dei kom bryllaupsaftan. Dei som ikkje kom så tidleg, sende ofte matne med ~~xxx~~ tenestgjenta el-kona sjølv kunne svinta i veg.
44. Det var ingen serskild fest for dei som kom med fodn, men dei fekk mat saman med dei hine bryllaupsgjestene om kvelden. Kvelden vart berre kalla bryllaupsaftan.
45. Nei.

46. Overkokka og møderne til brurfolka. Det var oftast møderne som stelte med heimattsendinga, "nøringa" som det vert kalla her. Nøring måtte alle få med seg som hadde komi med fodn eller andre sendingar. Forteljaren kjende ikkje til noko sers namn på desse konene som stod for nørings-sendingane.
47. Det er sjeldan nokon heldt fleire dagars bryllaup no, så ein må vel seia det er slutt med dei. Men det er ikkje meir enn eit par år sidan det siste.
48. No er det svært vanleg å halda bryllaupa på hotell.
49. Ja. No gjer dei det ikkje så sjeldan.
50. Dei får gåver av næraste slektningane, og ~~syndøxx~~ av gode vener og.
51. Nei, det er visst ingen som høgtidar anna enn rundetal, sylvbryllaup o. s. b.

E. Gravøl

52. Slektningane og grannane i belaget vart bedne. Jamnast gjekk den som skipa til gravølet rundt og bad, men det kunne òg vera andre.
53. I gamal tid varde gravølet oftast 2 dagar, og gjestene fekk fire matmål kvar dag.
54. Matskipnaden var mest som ved bryllaup, kjøt og fisk, rjomegraut og mylse og spikekjøt, og gjestene vart benka ved langbord. Til maten var det jamt øl, og oftast dram.
55. Nei.
56. Nei.
57. Var det for liten plass heimé, vart gravølet halde hjå nære slektningar.
58. Nei.
60. Fell bort.
61. Nei.
62. Nei, forteljaren kunne ikkje minnst noko slikt.
63. Dei kjøpte gjerne heim frå Bergen noko øl og brennevin.
64. Nei.
65. No varer gravølet berre ein dag, og gjestene får frukost, middag og kveldsmat.
66. Det hender det vert skjenkt øl til maten, men det er sjeldan. Andre drikkevarer brukast ikkje, - ikkje no lenger.
67. Nei.
68. Svært sjeldan i bruk her.
69. For omlag 30 år sidan.

F. Nye fester

70. Nett nokon tradisjon kan det vel ikkje kallast, men det er tolleg visst å ha rjomegraut den dagen, i vissa er det alltid rjomegraut på 17. mai-festane.
71. Det er ikkje ållment å høgtida morsdagen her enno, men ikkje så få gjer det, og det vert jamt fleire. Skikken kom inn her for 12-15 år sidan.
72. Nei, det er visst ingen.
73. Nei. Ikkje så sjeldan vert det kjøpt bakarkringler til morsdagen, men likså ofte bakar vel mor sjølv det som trengs til høgtidinga.
74. Her er ingen bakar, så dei kakene ein får er det handelsmannen som får frå bakaren i Bergen. Det er vel difor han som helst avgjer kva kaker som vert brukt.
75. Fyrst gjennom avisene. No og gjennom radioen.