

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39 Fylke: Hedmark
 Tilleggsspørsmålnr. 1- 75. Herad: Tolga
 Emne: Høgtidsmat ved familiefester . Bygdelag: Vingelen
 Oppskr. av: Eystein Eggen Gard:
 (adresse): Vingelen. G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Mest av eiga røynsle
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

A. Födselen .

Skikken med barselmat er mykje mindre i bruk no enn før . Det var ei form for byte eller godtgjering som alle deltok i . I første rekke nærmeste slekt , granner og venner både i bygda og utanom denne . Som barn fulgte jeg ofte mor når hun reiste med " graut " til slekta.

2. Det var aldri avtalt noe følge med andre, men det råkete at barselkona fikk 5 og opptil 10 sendinger og helst på søndagene .

3 . Ingen avtale innbyrdes . Det kunne råke at 2 a 3 grannekoner slo seg saman med kvar si sending.

4. Først var det ofte vanlig at noen gikk med suppe (sötsope) straks etter födselen medan barselkona holdt senga. Dei som kom med graut drygde til kona var oppe att .

5 . Ved kvar födsel .

6 . Den gjevaste maten var graut (risengrynsgraut under og römmegraut ovanpå i samme koppen. Överst var grauten pynta med rosiner, kanel og sukker . Fettet av römmegrauten ble medfört i et glass og ble heldt over grauten med det samme dei kom fram . Sammen med grauten fylgde ei korg med ferske vafler, goro , lefse og et kakebröd.

7) Sendinga var ens hver gang.

8. Karret var ens for alle. Det var en liten dall med tre stetter under , pent utkrota og malt med ~~namnet~~ namnet på kona som ätte den. Dallen var banda med tregjöler . Han kunne vera blå eller brun farga. Lokket gjekk ned i ei beit med utskåre handtak.

9. Det hette å gå eller reise med graut .

10 . Alle kvinnene i huset kunne gå med graut, men helst var det husmora som ville ha den æra.

11. Mannen var ofte med så fremt han hadde tid til det, og æra vart ikkje mindre for det .

12. Alle som kom med graut , skulle ha traktering, og når det kom flere sendinger på en dag , var det

det nok å ta av . Det skulle smakes på hver sending, ingen skilnad på gut eller jente. .
 13 . Barselmat eller barselbegning .
 14 . Det egentlige barslet ble holdt da barnet ble døpt, og da møtte fadrene opp med graut.
 15 . Mel , ugifte mødrer ble og tatt med.
 16 . Skikken har holdt seg, men den har no ebbet betydelig ut. Mange går nå med kaker eller blomster til barselkona .
 17 . Gavene ble helst gitt under barslet ved at fader og slektninger " ga i skåla " (la penger i en skal som gikk rundt bordet) . Det kunne også bli gitt små klestykker ell. l. I gam- mel tid kunne fadrene gi bort en markeslåt eller et mindre jordstykke til barnet .
 18 . Gavene er helst i form av penger.
 19 : Døpselskapet har alltid vært kalt for barsel . Alle fadrene (gofja og gunnmo) var med , og det var fra 6 til 8 av dem. Dessuten del- tok besteforeldra på begge sider og søsken til for- eldra.
 21 . Sendingen var de samme , graut og småmat . Det var visst ingen skilnad i så måte. Det gikk vel mest etter råd og hjertelag .
 23 . Nå er det mindre med graut og hjemelaga små- mat . Det blir bestilt av kaker og fra bakeren, og pengesavene erstatter mye av de andre sendingene.
 B. Fødselsdag .

24 . Mel . Fødselsdagselskaper har ikke vært holdt før under forrige verdenskrig eller noen år før (1910) .
 25 . En bruker helst bare runde tall og særlig 50, 60, 70, 75, 80. Disse selskapene har vært svært i vinden et tid , og det utarta til overmal med dem. Nå nekter folk flest å holde årsmålsdag . De av- lysar dagen i avisene og reiser bort.
 26 . Ingen blir særskilt bedt uten at jublianten holder et lite lag for bare de nærmeste i slekta. Alle i bygda hadde fri adgang, og det ble for mye folk .
 27 . Ingen kunne unnlate å gi gaver, og helst blir det satt opp en liste for bidragsyterne som splises sammen til et større gave .
 27 . Mel , verten kunne stjøl avgjøre hvordan maten skulle være. Noen spanderte bare småmat , men andre holdt stor middag.
 29 . En må som oftest følge skikken ved andre lag . Kringle og pløtkake blir ofte medført av gjestene, men sterke saker som öl og dram , må verten koste. Mindre selskaper kan greie seg med sjokolade og kaker, som hos eldre folk eller enslige kvinner .

3

C . Konfirmasjon .

30 . Det var visst neppe noe festlig tilstelling under konfirmasjon för omkr. 1890.

31 . Etter 1900 er det blitt vanlig med å hoåde små selskaper.

32 . Presten og læreren blir bedt på hver sitt sted. Ellers er det fadrer , slekt og granner som innbys.

33 . Sendinger i form av mat brukes ikke. Noen kan komme med kaker og blomster .

34 . Gaver brukes i forholdsvi stor målestøkk både fra de innbudte og andre.

35 . Ingen spesielle kakesorter eller bestemte retter blir brukt.

D. Bryllup .

37 Noen gilder eller fester er neppe knytta til forlövelser her oppe i fjellbygda . Det har helst vært et lite intimt lag innenfor huslyden . I de siste 150 år har det neppe vært noe i likhet med gjeste - bud i det høve og neppe för.

38 Nå er det skikken at de forlovede mötes hos begge foreldrene för å fastsette forbinnelsen.

39 . a. Som regel tre . För kjerka var det småmat , etterpå middag og tilslutt kveldsmat, men det ble også servert matmat .

b. Til frökost ble det servert vanlig heimelaga småmat uten varme retter . Denne maten var beinet av gjestene delvis . Til middag kocht kjøtt med suppe eller graut og fisk . Tilkvelds vanlig småmat .

c. De förnemnte middagsrettene var faste .

d. Middagsprogrammet för den förste dagen kjøtt , enten kocht som sodd av sauribbe eller stekte saue - lår som ble lagt hele på stetter og som alle kunne skjære av . Så var det suppe av mjölk med ris - eller byggryn. Andre dagen ble det kocht graut av röme med fisk til . Tredje dagen ble restene av de forrige middagene helst servert . En kunne også bruke mölske og spekekjøtt .

39 . Det var bedemannen som fastsatte hva mat en skulle ha under bryllupet . Gjestene var så godt inne i skikken at de visste hvor mye skulle til av hver matsort . Förste dagen ble det å bære eller kjöre med seg kjøtt og mjölk, andre dagen kom de med römmen, men fisken måtte vertskapet holde , og det ble da som regel fiska i sjöeme om sommeren , mens vinterfisken ble innkjöpt , kanskje mest i form av lutefisk.

Drikken ble brygd på bryllupsgården i form av sterkt, godt maltöl . Brennevinet ble innkjöpt av brurgommen. Det meste av småmaten ble beinet. Gjestene förte med seg en ferdesspann eller ei kiste som inneholdt lefse , gumme , vafler , goro , smör , kvitost og alt som ellers ble brukt av småmat .

40 . Smöret ble pressga inn i former til et fir - kanta stykke med kegleforma topp. Avtrykket fra de utskärne formene , ga smörstykket

endel festlige ornamenter, hvor ogsaa navn og arstall ble synlig . Stykket ble satt fram på en smørstett som ogsaa var dekorert eller malt i forskjellige farger . På goroen (tynt brød i form av små runne leiver) var det prent etter jernet med navn og arstall . De gamle ølbollene bar forskjellige innskrifter . Måten å spise på er nå helt forandret . Før 1900 var det vanlig at øbollen gikk rundt bordet , og alle drakk av den . Lengre tilbake ble suppe og graut båret fram i store fat som alle åt av . Til ~~kjøtt~~ kjøtt for kjøtt og fisk , ble det brukt brød- stykker . Gaffel ble ikke brukt . Kniver og skjær ble som regel medført av gjestene . Ellers ble det mest av dekketøyet lant omkring på gårdene . Etter 1900 ble det ordna med tallerkener , kaffe- kopper og asjetter til hver enkelt av gjestene , og maten ble ogsaa mer variert med forskjellige kjøttret- ter laga på bryllupsgården . Det ble slutt med å beine kjøtt , og seinere ble ogsaa rømmen kosta av verten . Nå beines det heller ikke småmat lenger , og som regel varer bryllupet bare en dag . Det var mange skikker ved de gamle bryllupene som nå er en sga blott . Bryllupet red til kjerka , brura bar krone og satt i en staselig sal . Foran red spillmannen og bryllupssven- nene . I kjerka ble det otra til presten . Sammen med kveldsmaten ble det servert pons og drukket skåler for brudeparet . De mange talene som nå er blitt et nok- så langvarig program , var det ingen som vågde seg til med uten at føremannen for laget fikk stammet fram noen få ord . Til gjengjeld ble det oppført mange små "skue- spill" . Brura ble gjømt og måtte finnes att av bryl- svennene . Da hun kom til skjørs att , fikk hun satt på seg den vanlige koneua , og alle drakk " Svartlun- ponsen" . Dansen bynte ved at par etter par ble plassert på en stabe , der skulle den ene forsøke å nar- pe et kakestykke av munnen på den andre ved bare å bruke tennene . Dansen varte hele den første natta , fortsatte andre dagen og neste natt til gjestene ik- ke orka mer . Musikken ble i den første tida utført ved hjelp av tralling og munnspill . Seinere ble det feila som overtok . Gavene ble gitt i form av nyttegjensander som bord , stoler , duker , sengetøy , nesteseler , spader , greip , kokekar og urverk . 41 . Bedemannen hadde ikke noe med å samle inn kjøtt . Han fortalte hva som skulle brukes av mat for hver dag . Begning . 42 . Det var gjestene som førte med seg sendingene . 43 . Det måtte kjøres eller kløvjes under tilsyn av hus- faren og husmora fra hver enkelt gård . 44 . Langfærende gjester kom som regel kvelden før (beiningskvelden) Endel av de nærmeste i slekta møtte ogsaa opp , og alle ble traktert . 45 . I enkelte bygder brukes denne skikken med en smakebit heimatt til de som ikke skulle være med i bryllupet . 46 . Matvødder eller " matvødder " . 47 . Flere bygder fortsetter enda med to a 3 dagers bryllup (Alen) , men i Vingelen er denne skikken forlatt med noen få unntak .

48 . Det hender at noen holder bryllup på hotell, for å slippe unna maset med matstell og andre forberedelser, men folk liker helst å feire bryllup heime uten altfor mye bråk. Det blir da leid kokke-kone .

49 . Det hender ytterst sjelden. De som ikke har egen heim, bruker å reise til byen. Det hender også at noen i all stillhet lar seg vie på prestens kontor.

50 . De som ikke holder seg heime til fast bustad, går glipp av bryllupsgavene . Bare de nærmeste gir gaver. Men de kan få en masse telegrammer .

52. Ingen holder fest utenom de vanlige 25 og 50 års jubileer, men under og etter den siste verdenskrigen er også disse jubileene blitt åløyfet . Jubilantene bruker å reise bort for å unngå innrykk.

E. Gravöl

52. Det ble oppsatt liste over de som skulle være med i gravölet, og bedemannen gikk etter den . Her ble også maten nemnt for gjestene, for at de skulle ha noe å rette seg etter under beiningen.

53. Gammelt kunne det holdes to dagers gravöl. ~~m~~ Maten var som i bryllupene med kjøtt og suppe, graut og fisk .

54. Småmat för gravferden, middag og litt kveldsmat . ~~xServeringen~~ Det ble servert på langbordene. Ingen satt ved småbord eller spiste stående.

55 . Nei, det var ingen skilnad . Både mat og öl var om lag den samme som ved brylluper .

56. Ingen kan huske noe sars namn på hovedmåltidet .

57 . Var det for lite plass på gravölsgården, måtte en slektning overlate rom . Nå er det bygdas samlingshus som avgir lokaler til de som trenger det.

58. Sendingene var om lag de samme som til bryllups. Gjестene førte dem med seg gravölsdagen.

59. Samme forsendelsesmåte som ved brylluper .

60. Som regel ikke, unntatt at langfarende gjester møtte opp og ble traktert .

61 . Denne skikken var kanskje brukt, men en har ikke hørt noe om den av eldre folk.

62. Det var mye mer folk i de gamle gravölene . De som ble bedt, pliktet å komme, og en stor mengde barn fulgte med. Dette førte med seg mye mer mas med å skaffe fram föde til alle . Bevertingen krevde stor hjelp fra de kvinnelige gjestene . Noen måtte stå over grytene, andre i matkammerset og endel måtte oppvarte ved bordene. . Bord benker og redskaper ble lånt og trengselen var så stor at det var knapt om pusterom. Likevel ble det satt tillivs mye mat, og etterpå gravferden kunne det bli rene festliv. Nå er formene mye mer innknappa . Fra hvert hus kommer det som regel to eller tre voksne personer, og mange möter bare opp ved graven uten å delta i samværet etterpå. Beiningene er det også slutt med . Det blir bare medført kransér og kaker . Endel taler blir holdt ved middagen, og det er den avdöde som får sitt ettermåle. Musikk og sang spiller også en stor rolle i underholdningen.

63. Gravölsgjестene nyter ikke alkohol i noen form nå. Ölet er alkoholfritt eller av den svakeste typen, helst heimebrygd. I de gamle gravölene, kunne det også bli

64. I vår bygd ble det slutt på sendinger til både gravøl og brylluper om lag samtidig, men enkelte holdt fast på sendinger til gravøl helt fram til den siste verdenskrigen. Bryggingen fortsetter i begge tilfelle. Men maltølet er det forlengst slutt med.

65. Det blir dekket langbord som før, men det er mindre av hjemmelag smamat og mer av innkjøpte bakervarer. Smør bæres ikke fram lenger. Maten blir oppsmurt av kokkene. Middagen blir servert fra store fat, og hver gjest øser i sin tallerken etter som fatene passerer. Kaffen sendes omkring i kanner, og til drikken brukes glass. Redskapene lånes ut fra et lager som bygda i fellesskap har kjøpt inn. Om sommeren og i fint vær er det brukelig å servere kaffe og kveldsmat ute.

66. Net. Ikke unntatt at noen kjøper inn pils og bayer, men det er ytterst sjelden mellom vanlige bønder.
 67. Net.
 68. Skriftlig innbydelse har ikke vært brukt her. Så snart det ble lokalaviser for 60-70 år sea.

Nye fester

70. Net.
 71. Morsdagen er visstnok nå blitt alminnelig ved at folk husker på den med gaver til mor. Billers blir det arrangert offentlige festkvelder. Begynnelsen skriver seg visstnok fra årene etter den første verdenskrigen.
 72. Net. Barna som bor utenfor bygda, bruker å sende en liten farsgave.
 73. Net.
 74. Det er visstnok ikke blitt aktuelt med den ordninga her enda.
 75. Gjennom avisene