

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haram.

Emne: Høgtidsmat ved familiefester.

Bygdelag: Fjörtøft

Oppskr. av: Olav Fjörtøft

Gard: N. Fjörtøft.

(adresse): Fjörtøft

G.nr. 3 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Det som her er fortalt er både etter eiga røynsle, og etter eg har høyrst av mine foreldre og andre eldre folk i bygda som var födde i tida 1850-60.

## A. Fødselen

1. I bygdene her på Fjörtøft og i Haram i det heile har det så langt atfende ein veit vori skikke at gramtekoner og slettningar (også utanbygds slettningar) kom med mat til barselkona. Dette gjør dei tilbde emor.
2. Oftast kom dei einstilvis. Men det hende og at fleire künne koma same dag.
3. Trür ikkje at var nokon avtale innbyrdes, utan det skulle vera at fleire gjekk saman om ei særskild gave til barnet.
4. Dei tok som regel til å koma 4. eller 5. dagen etter fødselen.
5. Kvar kom berre ein gong.
6. I eldre tid var maten alltid rømmegräut
7. Går ut, då her var brukte berre ei sending
8. I aller eldste tid vart nok maten boren i amber. Men det dei eldste folk no minnest,

bar dei barselgrauten i brüne eller rose-  
mönstra slinkyfat. Terrinar kom i bruk  
i heller nyare tid - frå 1890-åra. Serlege  
velstandsfolk hadde og porseleensskål,  
som dei serverte grauten i.

9. Barselgrauten kalla dei her sengjamat

10. Det var hovudregel at kona sjölv gjekte  
med sengjamaten. Det var berre i serlege  
tunntaks tilfelle at ho sende dotter eller  
lenestjente i staden for seg.

11. Mannen fylgde aldri med, det var helst  
sett på som usømeleg. Heller ikkje skulle  
born vera med, "for då måtte småguten  
eller smågjenta gje hūva si til det nyfødde  
barnet," sa dei. Dette er ei gamal herme  
som enno går på folkemunn.

12. Sendingsfolket skulle ha traktering når  
dei kom. Det var av det beste hūset hadde  
av den gamle bondeskosten. Då kaffen kom  
i bruk i 1880-åra, vart trakteringa kaffi  
og kaker; ikkje sjeldan kjøpebrød. Dette  
er og vanleg skikke enno. Det var ingen  
skilnad på trakteringa om barnet var gut  
eller jente.

13. Eg har ikkje noko særskildt namn på  
desse små gjestebod.

14. Var tilhova i heimen slik at sendings-  
folket ikkje fekk traktering, heldt barselkona  
eit særskildt konegjestebod - eller barsöl -  
etter ho var oppe att og sterke nok til  
det.

15. Det var berre dei gifte mødrer som  
vart "æra" med sengjamat.

16. I tida fram til om lag 1910 var sengja-  
maku rømmegräut. Men i tida 1910 - til

2.  
omlag 1930 vart det ved sida av gräuten svært ofte laga finare middag med dessert til senjamat öt barselkona. Etter den tid vart det heilt stilt med gräuten. Sameleis middagen. Istaden finare kaker og bakverk med sjokolade til. I dei siste 15 år har det vorte meir og meir vanleg å gje blomster.

17. Det har vore ein svært gamal tradisjon skikke at koner som var i nær slekt med barselkona hadde med seg ei gäve til det nyfödde barnet. Det kunne vera klede, byvare, ein sylvdaler - eller ikkje så sjeldan - ei sylvskje. Like 100 til 150 år gamle födseldagsskeier kan ein emne sjä i mange heimar.

18. No for tida går det mest på nyttige gäver, anten til bruk for barnet (helst barnklede og utstyr), eller det kan vera minnegäver, anten som sylvaker eller ei pengegäve til barnet.

19. Däpsfesten var aldri noko større kalas. Det var meir som eit festmåltid, der fadderane og dei næraste slektingane var bedne. I eldre tid vart det servert både öl og ein dram. Men dette tok heilt stilt i 1900-åra. Namnet "barsöl" har likevel halde seg til no tida om däpsfestane.

21. Gjæstene hadde ikkje sendingar med seg til barsölet. Og nokon fast matskil var det heller ikkje. Maten var ofte römmegräut. I meir nyare tid ein högtidsmiddag med kaffi og kaker eller på.

22. Ikkje aktuelt her.

23. No for tida er det slik at sune kan koma med kaker til däpseldskapa. Men meir vanleg

har blitt å gje pengar som gåve til barnet.

### B. Fødselsdag.

24. a Fødselsdag for barn vart sjeldan feira i eldre tid. Det varle som var, det var helst for gjentleborna. Dei bad då til seg veninnene sine. Eg sjölv og mine kameratar hadde aldri barnelag eller gjestebod på fødselsdagane våre. Men gåver fekk vi av foreldre og vaksne sysken. I nyare tid har det derimot vorte meir vanleg at alle born har sit lite lag med sjokolade (eller bris) og kaker. Dei får då gåver av venene og kameratane sine.

b. Dei vaksne held ~~for~~ årleg fødselsdag berre innafør familiekrinsen. Meir festlege tilstellingar er det berre ved dei fylle 50-60-70-75 år, o. sv. Slik var det og i eldre tid så langt ein har fråsegn om.

26. Dei som vert særskildt bedne til slike årsmålshøgtider er næraste slekt og næraste grammar. Men mange andre kjem på visitt og ynskjer til lukke. Dei blir då også med i gjestebodet.

27. No er det vanleg skikke alle alle - både dei særskildt bedne og dei andre gjev gåver eller blomster til jubilaranten.

28. Den spesielle retten til fødselsdagen i eldre tid var rommegrauten.

29. No for tida er det i slike gjestebod ein varmrett som hovudmål, og kaker (oflast himebakke), småkaker og kaffi eller sjokolade etterpå. Slike festlege lag har ein om ettermiddagen og kvelden.

## C. Konfirmasjon

30. I eldre tid, så lenge nokon vit av, vart konfirmasjonen fjera berre som familiefest. Då var det for høve meir festleg måltid for konfirmand, foreldre og sysken. Gåben fekk då gåve av far og gjenta gåve av mor. Slik var gamal sed og skikk.

31. Fløvre konfirmasjonslag vart meir vanleg fyrst frå 1920-åra, og no for tida er alment over alt.

32. Dei som særskildt blir bedne er slekta og dei næraste grømmar. Mest alment er det at næraste slekta og dåp-fadderane blir innbedne. Læraren vart av mange bedne, og ikkje så sjelden presten, endå dei ikkje kan møte opp hjå alle.

33. Gjestene har aldri sendt sendingar til konfirmasjonsselekskap i mi bygd, og inga fråsegn fyrst om slikt noter.

34. No er det almen skikk at alle dei innbedne gjev gåver til konfirmanden. Gåvene kan anten vera prydnadsding, bruksting eller pengåver. Det er heller ikkje uvanleg at andre enn dei særskildt bedne gjev (sender) gåver. I det høve er det skikk å be disse til gjestebod dagen etter.

35. Det meste av maten i konfirm. gjestebodet blir tillaga og baka heime. I innkjøpte baker og amma bakerverk er meir sjelden. (Merknad: I mi heimbygd har ikkje baker).

6  
D. Bryllup.

36-37. Trulovingsgjæstebod vart det halde i eldre tid. Dei eldste nokvande kan hugsastlike. Desse gjæstebod heldt dei i heimen til gjenta fyrste gongen gæten kom dit, og heime hos forlodra til gæten fyrste dagen gjenta kom dit. Det var då vanleg å drikkast festarskåla med öl. Skjenking med dram var og vanleg. Dette vart det slutt med mykje godt over alt litt før 1900.

Slike gjæstebod imafor familien er det vanleg å ha no for tida og - men utan öl og vin.

38. Om måten i fleire dagars bryllup.

av f. eldre tid : Eit bryllup i eldre tid her i bygden varde frå laurdag kveld til måndag natt, eller tysdag morgon. Retten laurdag kveld var avkokt fisk, poteter og mjølkesuppe. Litt seinare fekk gjæstene også bakarbrød med smør og mjølk-ost-søst-attåt. Søndag morgon gjekk ligesveinane rundt gårdane der gjæstene låg og gav kvar gjæst ein morgonbete med mjølk- og seinare - kaffi til. Når dei så møtte fram i bryllups-garden, fekk dei frukost oppdekk på langbord. Det var kjøpebrød, lefser, smør og innkokt mjølkeost med korinter i - den sermerkte sunnmærskte "søst" som einaste pålegg. Mjølk og- eller kaffi. Så kom middagen. Den eldste middagsretten var sodd, kokt av skarne ferske kjøtsbygger og byggryn. Ved hundreårsskiftet vart denne retten avløyst av ferskt kjøt i saus. Til middagen var det öl. Siste målet søndag var kveldsmaten. Den var fisk, poteter og søtsuppe.

Måndag var matrettene dei same, så nær som middagen. Då var det brudaggräuten - som alltid var rømmegräut - til middag. Den var høydepunktet i heile brylløpet. Like etter gräuten vart det sett fram fisk og poteter for kvar som ville ha. Dette heitte "å pinne gräuten". ~~Då~~ Til kvelds måndag var det suppe. Då alle hadde takka for seg, fekk kvar gjest med seg heim 3-4 stk. av bröd og kaker, pakka inn i ei lufse. Dette heitte brudabeten. Denne skikken heldt seg fram til omlag 1920.

c) Brudagräuten måtte serverast i kvart brylløp. Likeins fisk, og dei tradisjonelle morgonbetar.

d) Dei faste program, var, som ovannfor nemnt, om søndag og måndag. Tredje dagen var helst for hjelparane.

f. Nyare tid: Brylløpa no for tida er som regel ikkje lenger enn frå laurdag kveld til søndag kveld, når brylløpa vert haldne i ein av heimane, eller i leigt lokale. No har ein gått heilt over til moderne servering og notids matreter. Brudagräuten har for det meste gått ut. Hovudmålet er festmiddagen søndag - vanleg men ein förevett, så steik og dessert. Litt seinare vert servert kaffi og kaker (blötkaker og småkaker). Til bröd, måltida er det fleire sortar pålegg. Men den gamle tradisjonelle "sösten" må vera med.

### 39. Sendingar:

Alle som er oppmot dei 70 år kan godt hängsa om sendingane til brylløpa. Dei faste matvarene i ei brylløpssending (föring) var 1 til 2 former med smör, eit stort fat med "söst"

ei korg med lefser, og i litt seinare tid, også kjøsebrød, såkalla tolvskillingbrød - 2-3 stk. Mellom høyrde og med til sendinga, men nokor fastsett mengd av den var det ikkje. No var det nok slik at dei næraste skyldfolk møtte med større sendingar en skyldfolk lenger ute.

40. Nu det var ikkje vanleg. Smøret var i former, og lefsene "dekorert" som stikken eller var til høgtid og fest, anten det var heime eller borte.

41. Det var berre hús menn utan jord som skulle få kjøt i sending.

42. Føring var namnet på sendingane i våre bygder. (Haram).

43. Det var kona og mannen på garden som kom med sendinga.

44. Som regel hadde dei med seg sendinga då dei kom til bryllupsgarden, og nokon tradisjon om ekstra brakking i det høve er her ikkje.

45. Å senda med heimatt ein smakebit har ikkje vore skikk her.

46. Matmora stod for maten i bryllupet og heimatt sendinga. I ei bygd var det som regel ei vurd kone som var fast matmor i alle bryllup.

47. Det er no for tida berre umtaksvis at blir halde to-dagars bryllup. Det er serleg etter 1940 at tida har vorte avkorta til ein dag. (eitt døjer).

48. Det er ikkje sjeldan no at det blir halde bryllup på hotell. Det er då som regel ettermiddagsbryllup og med små lag.

49. Etter 1940 har det vore ein del del



som har reist til byen for å bli vigde utan å halda noko bryllupsdag der. Men desse har alltid eit lite lag for foreldre og næraste slektningar når dei kjem heimatt.

50. Bryllupsgåver får desse tilbendt til heimen, og i dei fleste tilfelle blir dei som brudefolket får gåvene frå, bedne til små "etterlag".

51. Det har ikkje vorki vanleg skikk å halda fest på årsdagen til bryllupsdagen kvart år. Men ved runde tall har det i dei siste 20 år vorki vanleg i alle kyrkeslag. Desse runde tall er 10 - 25 og 50 år frå vigslingsdagen.