

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39.

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nord-Rana

Emne: Høgtidsmat ved Familiefester Bygdelag: Alteren, Altermark og

Oppskr. av: Anders Forsmo,

Gard: Langvassgrenda.

(adresse): Granmo, Båsmo.

G.nr.

Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter 70-90 år gamle menn og kvinner.
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

- Sp. 1. Det har fra gammelt av vært og er fremdeles skikk at nabokoner, nære slektninger og venninder kommer med mat til barselkone. (ikke fjerntboende).
- Sp. 2. De kom og kommer fremdeles for det meste enkeltvis, det har vært og er bare undtaksvis at to kan legge lag om å gå samtidig.
- Sp. 3. Det har ikke vært skik at de avtalte innbyrdes om hva de skulle ha med seg.
- Sp. 4. Det var ikke før noen bestemt dag en skulle begynne å komme med barselmat, men regelen var at en skulle komme mens kona ennå lå til sengs. Nå er det ikke lenger så nøie med når en kommer og det blir som regel lenge etter at kona er kommen opp. En mener at når det før var skik å komme med barselmaten så snart som mulig etter fødselen så var det fordi kostholdet på de fleste steder var nokså fattigsligt og at kona derfor snarest mulig måtte få noe å styrke seg på. Nå derimot er dette mindre påkrevd.
- Sp. 5. Der har ikke vært noen regel om hvor ofte hver skulle komme.
- Sp. 6. Før i tiden var det vanlig at det skulle være graut, og denne kunne være av rømme, smør eller svisker. Grauten hadde en i en kumme eller annen krusskål og denne satte en ned i en korg. En kunne også ha med annen mat t. eks. kokt kjøtt, men ikke samtidig med grauten.
- Sp. 7. Hver enkelt kunne nokk gå flere ganger, men det har ikke vært noen regel om at en skulle gi forskjellig mat etter en hviss regel for hver gang.
- Sp. 8. Se sp. 6.
- Sp. 9. Den maten en gik med har alltid vært kalt for "seng-kån-mat".
- Sp. 10. Det har alltid vært skikk at kona selv skulle gå med sendingen.
- Sp. 11. Det har i all den tid folk kan huske ikke vært skikk at mannen skulle være med.

- 2
- Sp. 12. Det har vært vanlig at sendingsfolket skulle ha traktering, men det har ikke vært noen forskjell på om det var gutt eller jente.
- Sp. 13. Da det som regel bare var en eller to i lag som kom ble det jo ikke noe gjestebud å snakke om og en hadde heller ikke noe navn på det.
- Sp. 14. Noe slikt "konemåltid er ikke kjent.
- Sp. 15. Før gikk en absolutt bare til gifte mødre med barselgraut eller annen mat. Løsbarn var jo da betraktet for noe så nedverdiggende at ingen kunne være bekjent av at en bar mat til slike mødre.
- Sp. 16. For ca. 30 år siden begynte skikken å skifte fra graut og annen kokt mat til bløtkaker og andre fine kaker. Blomster er det ikke kjent at det har vært brukt.
- Sp. 17. At konene hadde med en liten gave til den nyfødte kan tildels ha forekommet før i tiden, men har ikke vært almindelig og det brukes heller ikke nå.
- Sp. 18. Feld bort.
- Sp. 19. Det har alltid vært holdt dåpskalas og dette holdes frem med nå. Det har ikke vært vanlig at andre har deltatt i dåpskalaset enn fadderne, og tildels bygdejordmora hvis denne ikke var for langt unna og ellers hadde anledning. Før i tiden var det vanlig at en i bygdene hadde koner som pleide å praktisere som jordemødre. De hadde jo ikke noen som helst utdannelse, men hadde bare praktisert seg til det de kunne. Og så hadde de lært av sine forjengere. Den av de kvinnelige fadderne som bar barnet fram til døpefonten ble da kalt for: "storgumor".
- Sp. 20. Dåpsgildet har en alltid kalt for "barsøl".
- Sp. 21. Barsels gjestene har ikke brukt å sende noe til dåpsgildet, og det har ikke vært noen bestemt spiseseddel eller bestemte retter en skulle servere, men det har som regel vært det beste huset formådde.
- Sp. 22. Alle fadderne skulle gi barsølgåva, som regel en penge gave, etter som en hadde råd og hjertelag til. Dette var likt for alle også hun som holdt barnet over dåpen.
- Sp. 23. Det er fremdeles på samme måte som før med dette.
- Sp. 24. I eldre tider var det såvit vites helt ukjent å holde fødselsdagsgilde både for barn og voksne.
- Sp. 25. For voksne holdes det fødselsdag som regel bare ved runde åremålstall; men for barn derimot kan det nå ofte være at det blir holdt hvert år. Dette med å holde fødselsdagsgilde kan en ikke si går mer enn ca. 40 år tilbake i tiden, men har etter hvert blitt mer og mer almindelig.
- Sp. 26. Det har vært og er vanlig å be de nærmeste i slekten, enkelte av de beste naboer, venner eller venninner. Det er ikke vanlig at ubudne kommer for å ønske tilykke med dagen
- Sp. 27. Det har vært og er vanlig at budne gjester som kommer til fødselsdagen gir gaver, vanligvis enn eller annen ting som kan være nyttig for vedkommende å ha.

- Sp. 28. Det har ikke vært vanlig med noen spesiell rett til fødselsdage.
- Sp. 29. Det brukes forskjellig slags god mat, men alltid må en ha den tradisjonelle bløtkake, og til barn kan det ofte bli brukt lys, like mange som vedkommende er år.
- Sp. 30. I gammel tid ble det så vit vites ikke holdt konfirmasjonsgilde i noen som helst form. Etter at de kirkelige handlinger var slutt og vedkommende hadde sluppet for presten som de sa var det bare å tre inn i det daglige virke igjen uten noen som helst høitideligheter. Før var det jo vanlig at en stor del av konfirmantene ble hjemvist i løbet av den tiden som konfirmasjonsforberedelsene varte. Det forekom endog at enkelte barn hadde gått ut nesten hele tiden så der bare var et par dager igjen når de ble vist hjem. Aasakene til at de ble hjemvist var som regel manglende kunnskaper.
- Sp. 31. Det er vel ca. 30 år siden at de første konfirmasjonsselskaper ble holdt, og siden er de blitt mer og mer almindelig slik at en nå kan si det er fast regel.
- Sp. 32. Til konfirmasjonsselskap er det vanlig å be de nærmeste i slekten, de nærmeste naboer, venner og venninner, aldrig prest eller lærer hvis de ikke er i slekten eller nære naboer.
- Sp. 33. Gjesterne pleier ikke å sende gaver.
- Sp. 34. De gjester som deltar i konfirmasjonsselskapet her alltid med en eller annen ting som gave til konfirmanten.
- Sp. 35. En har ikke bestemte retter eller kaker, uten om det at en også i slike selskaper har bløtkaker. Ellers skal det være mest mulig god mat og drikke.
- Sp. 36. "Frierøl" som det kalles her har vært og er fremdeles lite brukt.
- Sp. 37. Frierøl har vært og er fremdeles et lite spise og drikke gilde, en behøver ikke å ha øl, heller ikke brennevin; men det siste kan det vel tildels bli brukt.
- Sp. 38. Om maten og skikkene i flere dagers bryllup, se tilslut.
- Sp. 39. til og med 46. Det som det spørres om er ukjent og har så vit vites ikke vært praktiseret her.
- Sp. 47. Nå blir det alldrig holdt flere dagers bryllup, og en kan vel stort sett si at disse bryllupene gik av mote omkring århundredskiftet, selv om enkelte etternølere har kommet noen år etter.
- Sp. 48. En og annen sjelden gang forekommer det at det holdes bryllup på hotell, men de fleste holder det hjemme enten i brudens eller brudgommens hjem.
- Sp. 49. Det hender i sjeldne tilfelle at enkelte reiser til en by for å la seg vie uten å holde bryllupslag.

- Sp. 50. De som er borte og gifter seg og ikke holder bryllups-
lag får heller ingen bryllupsgaver.
- Sp. 51. Det er ikke brukt å holde fest på bryllupsdagen hvert
år, bare når det er runde tall som sølvbryllup, o, s, v; men
selv disse dager er det ikke alle som holder.
- Sp. 52. I gamle dager var gravølet alltid et storgille, det
kunne være hundre mennesker og ofte mer. En bad alltid
hele slekten både nære og fjernere boende. Desuten ble
hele bygdelaget både unge og gamle bet. Det har alltid
vært en av den avdødes nærmeste familie som for fra gård
til gård og bad til gravøls.
- Sp. 53. Begravelser som har vært flere dager er helt ukjent
her. Slektninger som hadde lang veg kunne dog komme dagen
eller kvellen før og ble da sammen med de andre som først
kom om morgene dagen at begravelsen skulle være til kvelds
da alle for hjem.
Det første måltidet var om morgene når alle gjestene
var kommet, da var det kaffe og forskjellig slags kaker og
lefses. Når en så hadde vært på kirkegården med liket og
var kommet hjem var det koktmat, kjøtt og poteter, og så
var det før svisker eller søtsuppe, mens det nå brukes
sviskergrøt eller annen deser. Etter å ha brutt opp fra
bordet ble der så pratet om løst og fast en tid og da ble
der servert kaffe og tørrmat som om morgenen. Det kunne
i gammel tid tildels hende at gjesterne ble sittende så
lenge å prate at de måtte ha et måltid tørrmat med sjoko-
lade til før de drog hjem hver til sit.
- Sp. 54. Gjesterne ble alltid servert sittende ved lagnbord
som ofte kunne være laget til for anledningen.
- Sp. 55. Det er ikke kjent at der var noen slags mat som
ikke skulle nyttes ved begravelsesmiddager.
- Sp. 56. En har ikke hatt noe annet navn på hovedmåltidet
enn "middag".
- Sp. 57. Det er ikke kjent tilfelle at gravøl har vært holdt
utenfor hjemmet.
- Sp. 58. Gjестene hadde alltid matsendingene med seg.
- Sp. 59. En har ikke brukt å pynte eller pakke matvarene
på noen spesiell måte.
- Sp. 60. En kjenner ikke til slike kalas.
- Sp. 61. Det har ikke vært gjort forskjell på maten i gravøl
enten avdøde var gift eller ikke.
- Sp. 62. I dag holdes gravøl i mer besjedne former, nå er
det vanligvis så at gjesterne får kaffe og mat kl. 10-11
om formiddagen når de kommer og så får de kaffe og mat når
de kommer tilbake om ettermiddagen, og så er det slut og
hver drar hjem til sitt. Det forekommer også i senere tid
at gravølet består bare i det at gjesterne får bevertning
på hotell eller annen spiseforretning etter at de har vært
med på å føre liket til kirkegården.
- Sp. 63. Her har det så lenge folk husker ikke vært skik
å brygge øl til begravelser.

- 5
- Sp. 64. Om hjemmebrygging se sp. 63. At gjesterne tok med seg mat har nok holdt seg lengere ved begravelser enn ved andre gjestebud.
- Sp. 65. Se sp. 62.
- Sp. 66. Alkohol nytes ikke i noen som helst form i begravelser nå.
- Sp. 67. Se sp. 62.
- Sp. 68. det er ikke skik å be til begravelse med brev, men det kan tildels forekomme at en bruker telefon når det høver seg best.
- Sp. 69. En begynte vel litt etter lit i begynnelsen av inneværende århundrede, men almindelig blandt bondebefolkningen ble det vistnok først omkring 1915.
- Sp. 70. Det er ennå intet som tyder på en begynnende tradisjon om matskikke 17 mai.
- Sp. 71. Nå er det alle i bygden som feirer morsdagen, og det begynte en med for sa. 15 år siden.
- Sp. 72. Det er vel de fleste som feirer farsdagen, på en eller annen måte, selv om den kanskje ikke er så meget for seg gjort som morsdagen.
- Sp. 73. En har praktisk talt alltid bløtkaer på disse dager, men med den andre maten kan det variere ~~X~~ fra gård til gård og fra år til år, det er ingen faste regler.
- Sp. 74. En baker alltid kakerne og den andre maten selv, og lager det slik som en synes en har råd og anledning til.
- Sp. 75. Mors- og farsdagen ble kjendt gjennom skriverier i aviser og ukeblade.

i gamle dager, skal jeg her gi en avskrift etter opptegnelser av en kone Jakobia Pedersen Hammernes, f. 1828.

Frit omskrevet til moderne språk.

Jeg vil nå fortelle litt om brudevielser i gammel tid. Når gutten var kommet overens med jenten og hadde fått hendes ja gik han til hendes foreldre for å spørge dem om han kunne få hende. Når så deres samtykke var git og alt fra deres side var i orden ble det bestemt når brylluppet skulle holdes. Skikken var at brudens foreldre skulle ordne med tilstillingen til brylluppet. Der ble nå kjøpt 1½ tønne alm. brennevin og 1½ anker fransk brennevin 1½ anker mjød som de skulle ha til brudesjenk. Så ble der bakt mat av de forskjellige sorter som var vanlig på den tid. En brygget 4 tønner øl, så ble der bakt 6 hundrede kamkaker, 9 hundrede gorabrød, krinalefse og annen lefse ble der bakt så en kunne være sikker på å ha nokk. Og når så alt var gjort ferdig, brud og brudgom hadde fått sine bryllusklæder ble der sendt en mann omkring for å be til bryllups. En bad da først og fremst slektninger og naboer, men ellers kunne en fare nokså vitt omkring og be, en bad da nesten hvem som helst, venn såvel som fiende.

Til å tjenestgjøre i slike stor-bryllupper trenktes der 2 kokker, og disse måtte komme til bryllupsgården så tidlig som torsdag eller fredag før bryllupet. 3 matmødre skulle det være, 1 kjellersvenn, 1 vert, 2 skjyttere, 1 kaffesjenker, 1 sengoppreier, 2 spillemenn, og så skulle det være 2 brudepiker, de skulle gå etter brudeparret og se etter at ikke noe på deres klæder kom i ulage hvilket de da i tilfelle måtte bringe i orden igjen.

Etter vielsen som foregik i kirken på søndag gik først brudgommen frem og ofrede 1 daler til presten. Når brudgommen var ferdig gav han et vink til gjesterne om at nå kunne også de komme med sit offer, først kom så bruden, hun ofrede litt mindre enn brudgommen, og nå kom den ene etter den annen av gjesterne med sit offer etter økonomisk evne hjertelig. Etter ofringen ble der sunget: "Av Høiheden opprunden er", og så gik hele følget ut av kirken. Ute ved kirke-gårdsmuren stod nå spillemennene med sine velstemte fioliner ferdige til hjemferden skulle begynne. Følget drog da først til "Mostua", (en privat stue på det nåværende Mo i Rana) hvor kirkefolk og andre pleide å ta inn. I Mostua fik alle i følget en dram. Hvis ferden til bryllupsgården foregik etter landevegen satte brud og brudgom seg på en hest og red hjem i spissen for det øvrige følge. Spillemennene spilte under hele ferden. Skulle ferden foregå sjøvegen ble drammen sjenkt på "stein-kare", (en liten steinmolo) som båtfolk kunne legge til ved nede ved sjøen. Og så satte brudeparret seg side om side på sessen i bakskotten i båten. Når så følget var kommet til gårds gik foreldrene, de fornemste av gjestene og verteten til brudeparret, ønsket dem til lykke og bad dem inn. Så ble gjestene butt velkommen og alle satte seg tilbords. Brudeparret satte seg i høgsetet, ved siden av dem sat brudepikene og vertsfolket. Nå kom verten med en god dram, først sjenkte han brudeparret og deretter alle de andre, også kokkene fik sin dram. Så fortsatte de med å spise og brud og brudgom tok hver sin flaske som de drakk av og sjenkte av til gjesterne omkring bordet, også kjellersvann, matmødre og kokker ble sjenkt. Når de så var ferdige ved bordet skulle stuen ryddes til dansen og bord og benker måtte straks bringes ut. Spillemennene tok plass i et hjørne av stuen. Først skulle brudeparret danse brudeslått så kunne de andre begynne. Når der var noen som danset med brud eller brudgom så måtte de gi spillpenger, og slik holdt de på hele natten til mandag morgen, da ble bruden pyntet igjen, og så gik brudeparret omkring på alle værelser med brursjenken og sjenkte alle gjesterne. Brudgommens brudepike fulgte etter ham med sjenkbrødet, og den som var brudepike til bruden fulgte etter henne. -Så ble det spist frokost

Nondagsmålet var høgtidsmålet da bryllupsgaven skulle gives, til dette måtte alle pynte seg litt, da pyntet de et fat med duk på og satte dette fremst på bordet, i dette skulle bryllupsgaven ~~gives~~ legges, så satte ^{stod} brudeparret seg ved enden av bordet, foreldrene og verten stod ved siden av, når de så hadde sjenkt foreldrene, verten og spillemennene som sat ved bordets nedre ende så begynte disse å spille en sørgemarss der rørte dem slik at både bruden og flere fikk tårer i øinene. Når så alle hadde git sin gave gik spillemennene foran og spilte og verten kom etter med fatet med gaverne i og talte opp pengene i brudekammeret. Nå var det å gå til bords og spise brurgrøten som var første rett på bordet. For grøten ble der både spilt og skutt. Deretter servertes der både stek og fisk og for hver rett ble der spilt og skutt, dette var et lystelig måltid, verten las brurreglen og takkede for den store bryllupsgaven og nevnte hele beløpet. Så fortsattes brylluppet med spising og danss, så fik enhver sig en venn. Brylluppet varte til tirsdags kveld og tildels enda lengere. Når så gjestene skulle fare hjem fik mannfolkene 1 flaske hjemfarbrennevin med seg, enkelte kvinner fik også en flaske.