

Emne nr. 39

Emne: Høgtidsmat ved familiefestar.

Møre og Romsdal

Oppskr. av Sigurd Vollset
Måndalen i Romsdal.

Voll herad

Måndalen.

A. Fødselen.

1

konene

Det var, og er, fast skikk at grannekjerringane kom med mat til barselskona. Slektningane kom og, dersom dei ikkje budde for langt unna. Men dei kunne då reise så pass langt at dei brukte dagen fram og attende. Men då måtte dei vere nærskylde.

2

Det var- og er, skikken å kome enkeltvis.

3

Dei avtala ikkje føreåt kva dei skulle ha med seg.

~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~

4

Dei mest nærskylde kom først. Det hende dei kom dagen etter fødselen, t.d. mora eller svigermora. ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~
~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~ Elles kom dei andre ei 4-5 dagar etter fødselen. Men mange kom både ei veke og meir etteppå.

5

Det var skikken at dei gjekk med mat berre ein gong.

6

Før, dvs. for 20-30 år sidan, var det alltid rømmegraut dei bar til barselskona. Attåt grauten skulle det vere ei stor kake, gjerne og lefse og rørkake, ~~XXXX~~ og småbrød.

7

Det hende at dei mest nærskylde, mor, svigermor, kom med mat 20 gonger. Men oftast berre ein gong, dei og. Andre gongen kom dei då berre med "tørrmat".

8

Barselsgrauten vart send i "sengjamatkummar", store med stett under. For lang tid sidan vart det og brukt ambar. Kummen var av steinty. No kallar dei vel slike koppar for terrinar. All maten hadde dei opp i "sendingskorga". Ho var vidare øvre enn nede, hadde lok og hank. Ho var fletta av tæger.

9

Maten kalla dei "sengjamat".

10

Regelen var den at det var kona sjølv som gjekk med sengemat. Men i naudsfall gjekk ei vaksen dotter eller tenestgjenta.

11

Mannen var aldri med når kona gjekk med sengemat. Men i grannebygda var alltid mannen med. Så det kan hende at den skikken galdt her i bygda og for lenge sidan.

12

Sendingsfolket fekk alltid traktering. Dei fekk kaker og kaffi, og så måtte dei og ha av den maten dei sjølve kom med. Det var same skikken enten det var gut eller gjente.

13

Dei hadde ikkje noko serskild namn på slike små samkomer. Dei sa berre at "dei var med sengjamat".

14

Det har hendt av og til at barselskona heldt konelag etter at ho var oppstaden. Dei kunne bli bedne både av dei som hadde bore sengemat og andre, også ugifte. Dei kalla ikkje det "barsøl".

15

Ein gjekk og til ugifte med sengemat, men det var ikkje så mange som gjekk.

16

Det er 20-25 år sidan dei slutta med "sengjagraut". Då tok mange til og bar middagsmat: kjøtkaker, potet, suppe o.m. Seinare, for 15-20 år sidan, byrja dei å gå med kaker (konditor) og blomster.

17u

Somme hadde med gave til den nyfødde. Det kunne vere eit kledeplagg eller ei barneskei eller ein kopp.

18.

Det same blir gjort no og.

19

Dåpsdagen var det eit lite kalas.

20

Dette laget kalla dei "barsøl".

21

Gjestene sende ikkje sendingar. Det var ingen fast matsetel.

22

Oftast kunne ho sende noko lite, eller tok med seg, ho som bar barnet. Ho kjende seg noko nærare enn dei andre.

23
Det er på same måten no og. Ho kjenner meir ansvar, ho som bar.

B. Fødselsdag

24
Fødselsdagen blei nok sjeldan feira før i tida. Det galdt både vaksne og born.

25
No held dei vaksne fødselsdag berre ved runde år. Først ved 50 år.

26
Næraste slektningane og dei beste vener og kjenningar og grannar blir bedne. Men ofte kjem det og ubedne gjester. Det er serleg når det er kvinner som har fødselsdag.

27
Det er skikk med gaver til fødselsdagen. Også ubedne gir gaver.

28
Kan ikkje svare på det. Hadde dei fødselsdag, var det nok ingenfast rett som vart servert.

29
No er det kaffi og sjokolade, kringle, blautkake med lys og ein masse med kaker.

C. Konfirmasjon.

30
Dei feira ikkje konfirmasjonen med nokon stor fest i gamle dagar. Det var oftast berre folket i huset som var med. Og det var berre enkelt. Deå å sin vanlege mat.

31
No held dei konfirmasjonsselskap ved kvar konfirmasjon. Det er litt over 50 år sidan dei tok til med det. Men ikkje alle samstundes. Det var dei meir velstående som byrja.

32
Besteforeldra og fadrane er faste gjester. Ofte og sysken til far og mor. Læraren og presten blir bedne somme gonger.

33
Gjestene sende sjeldan sendingar. Slik er det no og.

34

Det er fast skikk no å gi gaver til konfirmanten. Dei bedne gir alltid. Dei som ikkje er bedne, gir og somme gonger.

35

Det er ikkje faste rettar i eit konfirmasjonsselskap. Til middag er det oftast steik med alt som til høyrer, og så dessert. Elles er det kaffi og rikeleg med kaker av ymse slag. Noko er kjøpt, men det aller meste er laga heime.

D. Bryllaup.

36 - 37

Det har vore halde trulovingsgjestedod av og til, men ikkje mange no i det siste. Korleis det var før i tida, er noko uvisst. Dei heldt visst ei samkome ved slike høve, men berre i enkle former. Det går iallfall ikkje nokor fråsegn om større lag.

38

a) Bryllaupsdagen var det 3 måltid + kaffi. Det var frukost, middag, kaffi og kveldsmat.

b) Til frukost og kveldsmat var det vanleg brødmat, lefse, småbrød, rørkake, vaflar. Av pålegg attåt smør var det ost (myseost) og sirup. Somme hadde og mør og spekekjøtt. Til drikke brukte dei kaffi, ølost og mjølk. - Til middag var den faste retten før i tida fersk fisk, smør, flattbrød, mjølkesuppe med sukker og kanel oppå.

c) Den faste retten ved alle bryllaup var fersk fisk, smør, flattbrød, mjølkesuppe med sukker og kanel oppå.

Andre bryllaupsdagen var det rømmegraut til middag. Elles var måltida som første dagen.

39

Av sendingar til bryllaupsgarden kan nemnast: eit spann med mjølk (søt), rømme, smør, lefse, rørkake, småbrød. Mengda var så ymse, etter som dei hadde råd til.

40

Smøret var lagt i form som oftast.

41

Bedemannen samla ikkje inn kjøtt. når han bad til bryllaup.

42

Den maten dei sende til bryllaup, kalla dei sending, eller sendingmat.

43

Det var dottera i huset eller tenestgjenta som gjekk med sendinga.

44

Den som kom med sending, fekk traktering. Men det var ikkje nett nokon f est. Dei hadde ikkje noko sers namn på den sankoma.

45

Dei som kom med sending, fekk ikkje noko med seg heim att.

46

Sendingsmaten vart motteken på stabburet. Det var ikkje så visst alltid kven som tok mot denne maten. Det kunne vere etter som det høvde, matmora, dottera eller ei tenestgjente. Men eit påliteleg menneske måtte det vere. Noko sers namn på ei slik har eg ikkje høyr.

47

No er det slutt med fleire dagars bryllaup. Det er vel på lag 25 år sidan dei slutta med det.

48

Det blir halde bryllaup på hotell av og til, men ikkje ofte.

49

Eit og anna trulova paret reiser til byen og gifter seg utan å halde bryllaup. Men det hender ikkje ofte no for tida. Det var ei periode for ei 30-35 år sidan at det var nokså vanleg at dei gifte seg på den måten.

50

Når dei gifter seg på den måten, får dei brudegåvene når dei kjem heim att.

51

Dei held ikkje fest på årsdagen for bryllaupsdagen kvart år, berre ved runde tal. Ikkje alle då heller.

E. Gravøl.

52

Det var faste bedarlag før . Alle som høyrde grenda til, vart bedne til gravøl, både born og vaksne. Ein mann gjekk rundt frå hus til hus og bad.

53

Gravøla varde før 2 dagar. Det var 3 måltider om dagen.

54

Det var frukost, middag og nonsmat (kveldsmaat). Maten vart alltid servert ved langbord.

55
 Eg har ikkje høyrte at det var nokon viss sort mat som ikkje kunne serverast ved gravølsmiddagar. Men den visse maten her ved slike høve, var fersk fisk, smør, flattbrød og mjølkesuppe.

56
 Hovudmåltida hadde ikkje noko sers namn.

57
 Var det for trangt heime, vart gravølet halde hos ein granne eller hos ein nærskyld.

58
 Matsendingane vart sende dagen i førevegen.

59
 Dei ymse matvarer var ikkje pynta eller pakka på nokon sers måte.

60
 Dei hadde eit lite lag dersom sendingane kom dagen føre gravølet. Men det var ikkje alltid.

61
 Gravølsmaten var den same enten den døde var gift eller ugift.

62
 Dei gamle formene for gravøl tók slutt i tida 1914-1918, altså i førre verdskrigen. Føre den tida var det fast skikk å be til gravøls. - Etter 1918 (førre verdskrig) var det ei tid skikken at ein ikkje skulle ha mat i gravøla. Men det varde berre 3-4 år. Då byrja ein med mat att. Men det vart den store skilnad at det vart slutt på å ha middagsmat (kokamat). Ein gjekk over til brødmat (tørrmat). Sidan har det vore slik.

63
 Etter at ein slutta å brygge maltøl heime, vart det heilt slutt på alkoholbruk i gravøla. (1912-1914)

64
 Heimebrygging heldt seg ikkje så lenge ved gravøl som ved bryllaup. Men det vart slutt mest på same tid.

65
 Matstellet ved gravøl no er slik at ein leiger eit forsamlingshus, bedehuset, og folk får mat der, ved lange bord. Det er berre eitt mål, og det er etterøat ein har vore ved grava og er ferdig der.

66
 Det er aldri alkohol ved eit gravøl no.

67
 Det er ikkje gravølsmiddag på hotell. Her er elles ikkje noko hotell.

Skikken med å be gjestene skriftleg har ikkje vore brukt her enno.

Det er på lag 40 år sidan dei tok til med å kunngjere dødsfall i avisene. No er det dessutan fast skikk å be alle velkomne til gravferda - i samband med dødsannonsa.

Eg kan leggje til at mellom 1920 og 1935 på lag var det skikk å be ein del av dei som var med i jordferda, til middag i heimen. Dei vart bedne etter jordferda. Det var næraste skyldfolket og vener. ~~Dei~~ andre fekk då ikkje mat av noko slag. - Etter den tida tok dei så til med å be alle til mat og kaffi i forsamlingshuset etter jordferda.

F. Nye festar.

Det er ingen fast mat 17. mai. Dei fleste er einige om at ein skal ta det lettast mogleg med maten den dagen.

Dei fleste høgtidar morsdagen. Men det er berre i enkle former. Det byrja på lag ved 1925.

Farsdagen har ikkje slått gjennom, nei.

Det er ingen faste rettar til desse dagane. Det er mest av blautkaker.

Bakarane rundt omkring her kunngjer mykje gode saker til morsdagen - og somme gonger til farsdagen. I vekeblad ser ein og ei og anna oppskrifta på ting som er sers gode og skal høve. Mange bakar så sjølv.

Mors- og farsdagen vart gjort kjende gjennom avisene.