

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 39

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Stord

Emne: Høgtidsmat ved familiefest Bygdelag: Sagvåg

Oppskr. av: Karl Melkerik Gard: Melkevik

(adresse): Sagvåg Spt. G.nr. 60 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Så langt attende i vida folk kjenner til har det vært - å er skikt framleis at nabokoner, slektinger og venninner kom med mat til barnsengskonen også fjernt boende dei som hadde lengst borte gav til dels kldeplagg til barnet (også vaggklær)

Isenkeltvis er det mest praktisert eller beror det for ein del korleis det ligg an, t. d. får då nabøken måtte eller med fordel kunde nytt avt la dei lag, i slike tilfeller gjorde dei seg eining om kva kvar å kvar skulde laga eller gi.

Mor "svigermor" søster" svært nærre na- boar kjem ofte andre eller tredje dageret med ein talerk serpsid god fløyte grant- raudbrule" pannekaker vafler, na også blant- kake laget etter alle kunstens- regler. Dei kjem i gjen seinare med den egentlige sengsmaten Andre gir sengmat berre ein

Gang å fyrst 7-8 dagar etter kona kom i seng å kunde fortsetja heile månaden dei riste gir helst ting da 7 gamle dagar var grauten den dominerande hadde dei plenty å gjera med lagde dei den so god at det er vanskeligt om dei gjer det betre i våre dagar. Swiske rupa å pannekaker "Sukker kringla" fra bakar eller heime laga" blunt kaker av ymse slag raudraule.

Dei gamle hadde særskild lagde seng-grautambra med kråta øyre å sider same var rosemåla andre brekvide tetter kvartt som steintøy kokst i bruk gjek dei over ti skåler både av porselen og steintøy. kvite steintøy fat med perle kråt runt op på baren bruktest mykje (dei kalla det for perlefat) Eilers bruktest grove steinhøifat, steintøytarin var svært fine hjerabd so vitt eg forstod fyrst nytta av folk som hadde bodd i byen si tid å vorte litt fin. til sjåpa å dravle bruktest spanner.

All mat kalte dei sengmat.

Det var kona sjølv som gjek med sengmaten, var so hu hadde gyldig forfall sende dei clåtre" tenestjentar å gutar og til nød.

Nai det sømde seg ikkje for mannen å vere med

Traktering stapp ikkje sendingsfolket fra. forst å fremst skulle dei

Smake maten andre var eller hadde  
være med, hadde det so dei ingen  
smakbit hadde, fekk dei god beret-  
ning av det huset kunde by, dei var  
almindelig godt forsynt i slike  
høve. Om det er gutt eller jente gjer  
ingen forskjell, "Sengmatvetsla" heite  
det her omkring

Jungen eg har treft å svært kjende  
til at der leier holdt konemåltid  
etter hun var oppreist

Dei gjek også til ugifte men ikke i  
den utstrekning som til gifte.

Skikken å sende graut å gamal dug  
sengmat held seg fremdeles her,  
men ettersom det dukka på med folk  
som leige hus med moderne kjøken  
og medfylgande komfort til laaking  
å tilstilling av ymse saker som  
er mindre arbeidskrevendes å soleis  
er konditoraker heimalagde å til-  
dels kjøpt hos baker vorte prosent  
merrig større, denne utvikklingen  
begynte so smått for ca. 40 år  
sidan. Å sende blommar er so å dei  
spillder ny skikk, å lite nytta  
her i dette høvet endå.

Det høve forsovit ikke med til  
skikken å gi barnet gaveer, enjont  
der var å er mange som gjer det  
Det er hovedsakelig klepplegg en-  
ten til ha på det, eller leggja det i  
gaverne består sig i

Dåpskalar "Børsel" som me kallar:

Dei gamle sag på dåpsdagen som ein stor høgtidsdag det sags på som stor vjrdnad å vertta be-  
 den til faddere særdeles til beru-  
 barnet, å ta an huru var ein  
 grad lågare å faddere måtte  
 dei vara skulle det vara setande  
 dei ta siste rekna seg ikkje i so  
 høg kurs, klinge nemnet Skitfadder  
 blei til dels nemt i den forbindelse  
 Beste foreldre Onkler å Tante søsken-  
 barn av foreldrene nære naboer gode  
 venner å kamerater - - - blei buden  
 til faddere, dei som eigde hest  
 vart medt ofte vist den åra til  
 vareci fadder, det vil sei før  
 bilerne kom i bruk.

Budne gjester forøvrig var beste-  
 foreldre å venner

Presanger til dåpsbarnet som fadd-  
 -ere å gjester bar med seg var mest  
 brukt ellers kjøpte dei ting å sente  
 etterpå Den som bar barnet for  
 dåpen gav alltid presang andre gav  
 pengar eller ting etter som det best  
 hörde. Når det angjekk sig var det  
 Sølvsaker dei gav, den som bar  
 gav alltid mest, før sag dei det  
 for skam å undgå seg frå å vera  
 fadder når der ingen gyldig grunn  
 var for det, derimot no er her  
 mange som ikkje vill vera, især  
 ungdomar, ellers er skiken mykje-  
 gatt samleis som før.

Dei feiret ikkje fødselsdagen kortje  
 for barn eller voksne i eldre tider.  
 femti - seksti - sytti - fem å sytti  
 års dag å s.b.e. var det første  
 der vart gjort stor are, næraste  
 slekt å omgivelsar kom ògste  
 til lukka med dagen, etter kvart  
 som dette blev meir å meir all-  
 mindeleg praksis, forberedde dei  
 det angjekk, seg på mest mulig  
 festlig bevertning. Øl å dram  
 var gott til komplettera med i so-  
 varme vore. Etersom tilgjersla  
 for å havar nokka til varta egg  
 med gjorde det seg nødvendigt  
 å sikkra seg gjester soleis bok  
 skikken med å be nær slekt vone  
 å kameratar til. Den som i beeden  
 kjem å viser vurdnad var å er  
 lika kjærkomen som budne.  
 Å gi gaver er berukt ved sådane  
 åremål ikkje minst av dei ubu-  
 dne det var-eller er heller ingen  
 skinnanse å ikkje gi.

Start set var gibursdagen som  
 dagar flest i eldre tider  
 eit meir fest pregd måltid t. d.  
 til norsk eller kvelds blev det no  
 gjerne til. Kellers var ikkje no  
 spesielt med dagen i eldre tid  
 Noe er det bløtkake med like  
 mange lys som gibursdagskarnet  
 er, år sjokolade kaffi (ja noe for  
 sin smak)

Konformasjonen vart set på som ein høgtid dag innan familien smaten var den beste huset kume prestere, var det so høvdt at ein kvin av fadriane til konformanten kunne koma med til middag vilde dei gjerne det (ja alle for den saks - skuld var det råd med det)

No er konformasjons selskaper lika visst som amen i kyrka. Her omkring tok dei so småt til med det for ca. femti år sidan og har etter kvart utviklet seg til ein av dei største familie - fester ein har i dag. Būdne er først og fremst konformantens faddren besteforældre onkler tante søskenbarn vener og kamerater. Prestar og lærere best ikkje i egen - skap av sin stilling.

Det er på gammen store gaver konformanten får, Armbånd hals - mykker „Armbåndsuri“ ja det er ein eldre bror eller søster onkel tante - som har lært det på forhånd. Tøllers er det vesker paraplyer knivar gafflar kaffesett settelabokar forskjellige sports utstyr sporter slips halbersaker parfume -- Ubūdne sender gaver også, å tel - legrammar uten tal.

Skulle noen retter segjar varca bestemt i dette høvet er det belittkake

Kjellers er all mat både den kjøpte  
 å heime laga av den beste som  
 kan skaffast.

Det var innviklede greier å friå i  
 eldre tider, først avgjorde foreldre  
 i mange høve kven som var pass-  
 ande gifte, so måtte friaren verve  
 seg ein „beutar“ som skulle bera fram  
 målemnet for seg og bringa gaver  
 til kjerleiks bevisning, viss so sukene  
 gjek i orden lele det familie fest  
 „festarål“ (bedagsstemmen som me  
 kalla det her)

No derimot går det adryellig lettare  
 for seg, forlævelsen steller berre  
 dei med som det personlig angår.  
 Opentlig gjering i blad er allmindelig  
 forlævelses gilde vertt so hølt i  
 den tilkommende brude hjem viss  
 ikkje sped og arstand forhindret det  
 Som regel måtte gjesterne i bryllups-  
 garden um morgonen tidlig eller sei-  
 nare etter som kvykje reggen var lang  
 å beoverelig til. der var tildele på mi-  
 larvis til so eller gå (Brupiker å lei-  
 sveinar hadde mat med å delte ut  
 til gjestene i sleke høve)

Kjernen til bryllups garden blev dei  
 møtteken å helst velkomen av kjø-  
 meisteren å imbeden, brugumen  
 imfant seg so med flaskka å sjengte  
 ein par drammar til velkomst. Kjeller-  
 mannen var straks på pletten med

med ölballen, Hövmeisteren sessa  
til berds song å les for maten  
og bad folket forsyna seg av  
det berdet hadde å by på.

Tre måltider daglig „frukost“ middag  
„kveld“ Løper kaker av alle slag  
skiver av store fednaleröd vörber-  
bröd kveitelbröd sukkerbröd lange-  
bröd, smör-ost-sukker-til pålegg  
var det vanligt, opp skore spekekjøt  
å spekeflesk lunde og fyrekornma;  
Kaffe eller kokt mjölk til veta (det  
var frukosten) Middag bestod av  
kjöt berett å servert etter beste  
måte samtiden greide prestere.

Fisk har hövesvis også vore nyttu  
til döner kveit. Kvelds maten  
var stort set same slag som til  
frukost med nåka meir sukker stemp.

Maten annendag var same slag  
med den forskjell at bruregrau-  
-ben servertest til middag.

trede dags lag for hjelperne lang-  
-færa gjester å ärvakte ungdomar  
hadde dei; det var meir som ein  
skalkkafest (til å former spela ein  
mindre rolle)

Korr mykje-å hva slag kvar gav  
berode på färhäldene sovel for  
givar som mottakar Dei som gav  
skinker penalar eller middags  
mat sende det sågas på före-  
hand eller gav besked at dei



Som lagde til bryllup kunde rekna med det. Fløide det ellers så eit fleire besette fodnabrod hos same bakar blev det til dels frambringa under eit bryllups afta med bested om kvær det var frøi. Ellers tok dei fodnene med bryllupsdagen. Gam dei presanger i skåla gav dei bevara dei med same dei kom gam dei pengar gav dei-dei nett for dei reiste heim.

Der var ingen regel for kvær som som bragte sendingen (Föden) bryllups afta, praktisering fekk dei, nåko spesielt namn for anledningen hadde dei ikkje her. Ein smakebit med seg heim fekk dei til dels, men det ordinere „attilegg“ som me kallar det; fekk bryllups gæsterne med seg heim fra bryllupet.

Embetes folk kalla me dei som stod for bevetningen „Kjæmister“ „Kjeltar-mann“ „Kakkar“ „Kleivakoner“ (Reikoner kalla mang kleivakonerne for agvå. Brudpiken å leeseinar gjek dei til kände. Kleivakonerne lagde til attilegget til kvær å kvær.

Fleire dagers brylluppa fekk sin bane under fyrste verdenskrigen. Og na er det mer sagt slut på brylluppa i heile tatt etter gammalt synspunkt. Vilsen fyregår i bytten tiden litt forjet eller høre å årstid sjøke-sagt, so ber det til eit eller anna

Hotell. Burt på morgonparten er det slut på heila herligheta. Det er untagelses vis den reett holt bryllup i heimarne no her. Alt er verte areflaba å lite høgtid med. det hender at brudgummen går på arbeid budlupsdagen til å med. Mange reiser bil by å lar seg vie, som oftast holder deida bryllups lag når dei er kommen seg i orden med hus å heim. med omsyn til brudegaver er det som ellers. Brudlupsdagen feires berre med sølv-gullbryllup å. s. v.

I gravøl varst slektninger buden til å med søsken barn næraste grænd arbeids kameratar og vener, ein nabomann helst ein nåke oppi åra tok dei seg gå runt i grænden å be. dei fjernt brænd sendest bud til på annan måte Tid å måltiden var lik gammel-dags førstedags bryllup å verte til runt midnat. Maten servertes ved langbord karstje nåken småbord i krærne når pladsen var i snøvraste laget Allslags middagsmat kunne nyttast og nåke sønnamm hadde den ikkje. Var den forliten plads i heimen blev gravølet holt hos en av næraste naboeane.

Med umrym til sendinger var det berre matvarer dei bestod av, frambringelse å traktering forøvrig var som til bryllupet. Var den arvedøde ugift jente skulle der etes ein slags brudegrønt til kvelds.

Industrien sette tidlig sitt preg på mange måtar her og gjorde hell sitt til at fleire dag gravøl vart tidlig avlagt. Noko av det vesentligge i overgangen var at dei tok til å minke av på brennevin å öl noko som i dei gamle gravølu bruktest i overmåle.

Når det blev slut på heima bryggjingen blev det også slut med serveringen av drikke varer i begravelsen.

Stiken med heimabrygg å gammel dagsending heldt seg lengs i gravøl. Foregår begravelsen frå heimen å gjesterne er personsong innbeden vert dei setta til bords etter frøst dei samlast, traktemange er kaffe smørrebrød å heime loka mat; Det vart ofte gjort om innbydelsen sjer gjennom aviser også.

Derimot viss begravelse bevertningen er på hotell vertt fylge innbuden etter dei kjem frå kyrkjegarden, middag eller smørrebrød - kaffe eller sjokolade i

Til etter måltid i begyrtilfeller  
Skriftlig innbydelse på kort til den  
enkelige har til dels vore nyttå  
ti-femten år av den jammebefolk-  
ning.

Alkohol brukast ikkje i begravelse  
no å har ikkje vore gjert i dette  
hundaårstalet

For omlag femti år sidan tok dei  
so smått til å overbere dødsfall  
her omkring.