

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

39

Emnenr. ~~Høsting, røster og autford.~~ Fylke: Oppland.Tilleggsspørsmål nr. ~~1~~ Herad: V. Slidre.

Emne: Høgtidsmat ved familiefester Bygdelag: Øyebygde i Røn.

Oppskr. av: G. Kirkevoll, Gard: Kirkevoll,

(adresse): Jomfrubraatvn. 25, G.nr. 66 Br.nr. 3  
Bekkelagshøgda.A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eige røynsle og sumt har eg

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

A. Fødselen.

SVAR

1. Det var vanleg at grannkonor, slektingar og venninner kom til barselkona.

2. Mest enkeltvis.

3. Nei.

4. Ikkje noko bestemt.

5. " " "

6. Det vanlege var rømmegrøt og bakervarer, elles anna godt.

7. Mest vanleg aa koma ei gong.

8. Før var det rømmegrøtdyll med lok. Sidan vart ~~mek~~ grauten hatt i store spelkomma og boren i eit rømmegrøtdyll.

9. Barsengmat (ho laag i barseng).

10. Det var støtt kona som gjekk med barsengmaten.

11. Mannen var almar med, det vilde ikkje ha seg.

12. Sendingsfolket fekk alltid traktering.

13. Har ikkje namn paa det.

14. Sendingi skulde ikkje vera til barsengkona, men ofte for aa lette paa matstellet til dei andre huset, soleis kunne "besøke" koma ganske tidleg etter fødselen og sendingi kunne ha vanleg mat til dei andre i huslyden.

Var det ikkje daa høve til traktering so kom nok ~~det~~ sidan.

15. Det var nok mest gifte som fekk barsenggrøt.

16. Ikkje sikker paa.

17. Den nyfødte fekk gjerne ei liti gaave. Det kunne vera

ein kopp eller ~~ekte~~ øskje, tøy eller bundne klær til den vesle.,

18. Denne skikken er vel for det meste burtlagt.

19. I daapsfesten var Gudmor (ho som bar ungen til daapen), faddera og neraste grannar og slekt med. Det kunne vera so ymse.

20. Dette laget var kalla barsøll.

21. Gjestene hadde sending.

22. Gudmore som bar barnet til daapen gav mest. Naar barnet vart konfirmert gav Gudmori ogso ei gaave. Gudmor mi var Marit Wangensteen Holden (grannekona) gav meg til konfirmasjon ei gullslipsnaal med ein liten hatt paa. Det skulde <sup>og fekk</sup> natt. vel tyde at eg no var vaksen. Naali var i ei liti øskje med paaskrive helsing og lukkynskje. Fadderane gav ogso gaavor um ikkje anna so pengar..

23. Denne skikken med faddergaavor held seg endaa.

#### B. Fødseldag.

24. Gebursdagar vart ikkje paa-akta korkje for born eller vaksne og ikkje ved runde tal heller.

25,26,27,28. Var ikkje aktuelt.

29. No er det nok baade sjokolade, kringle og blautkake. Ved runde tal kan det gaa heilt overstyr uppe i fjellbygdene.

(No har bondekinnelaga kurs i aa laga og pynte smørogbrød).

#### C. Konfirmasjon.

30. Medan eg gjekk for presten hadde eg losji paa ein gard, Nesja, som laag nermare prestgarden. Me var grannar paa stølen og kjende. Paa Nesja var det eit lite konfirmasjonslag, og eg trur mor hadde med sending som vart spandert i det høve. Elles trur eg ikkje det var serleg konfirmasjonslag for seinar.

31. No er desse lag komne meir og meir i bruk.

32. Granner og nere slekt blir bedt til konfirmasjon no.

33. Sendinger blir ikkje brukt til desse lag, men ei gaave i sylv blir gjeve til konfirmanten. Før var det vanleg aa faa lommeklukke av foreldrene. No har borni klukke lenge før.

34. Det er vorte fast skikk aa gi gaavor til konfirman-  
ten, og som før nemt gav Gudmori gaave, men dette er truleg  
slutt.-Serleg var det dei innbedte som gjev gaavor.

35. Smarte forretningsfolk og bakarar finn alltid paa eit  
enn anna i ~~■~~ bakverk som dei held fram ved slike høve.

D.Bryllup.

36. Festarøl har vore brukt um ikkje heilt vanleg.

37. I eldre tid var det lite avv slike lag, men no er det  
<sup>vanleg.</sup>

38. Naar folket kom att fraa kyrkja var det ein dram med  
alle slags bakils til, dertil heimebrygga øl. Um ei stund  
bar det til bords. Det var ertesuppe (av sterk kjøtkraft)  
so kjøt og flesk som vart sendt rundt. Smør, ost, flattbrød  
og lefse og spekjikjøt stod paa bordet. So kunne det vera  
røgraut med saus. Og tilslutt kom rjummegarutane i store  
dyll. Dei vart sende slik at det vart smakt paa alle grau-  
tane. So var det sjølv sagt ein eller fleire drammar og øl  
til maten.- Var det høve til aa faa fersk fisk (aure)  
helst fraa eit fjellvatn so var det mykje brukt -eller ogso  
rakfisk um det passa for tidi. -Etterpaa kaffe. Naar det var  
dansa ei stund var det pons.

C. Rjommegraut var den gildaste retten baade til bryllup  
og fest, og den var soleis sikker i alle slike lag.

D. Liknande program var det for 2 .o g 3. dag, men daa var  
<sup>reiedeo</sup>  
rjommegrautane kalde. Til slutt var det lag for ~~rededein~~.

39. Sendingene kunne vera av ymse slag. Det var kørgji som  
var fint rosemaala med namn og aarstal som heitte sendings-  
kørgji. Deri kunne det vera ~~XIX~~ ein fint utkrota smørstett,  
bakils eller spekjikjøt. Men det likaste var vel eit rjomme-  
grautdyll som sending. Det var som ein melestav paa kor  
stort bryllupet var at det var mange grautar, og dei vart  
rekna og hukst.

40. Smøret maatte pyntast med smørkrot og i form.

41. I eldre tid reid ofte brudgommen eller ein annan bel

reid runt paa hest og bad til bryllups.Han fekk daa eit spekjikjøtstykke paa kvar gard som etterkvart <sup>verd</sup> nengte paa salen.Og det kunne bli mange til slutt.

42.Eg har hørt berre "sending"

43.Rjommeagrauten var det mannen som bar,og sendingskørgji bar kona.

44.Sendingi vart til vanleg take med naar dei kom til brudlaupet.

45.Fell burt.

46. Dei som stod for matstaaket heitte reiedeio.

47.Enno blir det halde 2 dagas brudlaup i V.Slidre.Det er berre 4 aar sidan eg var med i eit slikt lag.

48.Mange held og brudlaup paa hotel og pensjonater.

49. Det hende og ofte at trulova reiste til byen for aa bli vigde.- Ei histori um Person i Mossaase gifta seg for umlag 40 aar sidan.Baade brud og brudgom var nokso langt ut paa aara.Dei reiste til Aurdal og vigde der.Paa atten-deturen var dei inne paa Fagernes og kjøpte seg kaffe.Dei hadde mat med seg.Person saa daa desse ordi som sidan har vorte ei herme:"Et du kjering då æ meir lumbo i sekke".

50. Det vart mindre med brudlaupsgaavor og naar dei ikkje held brudlaup.

51.Det er vel helst aarsdagen til brudlaupet i runde tal som blir feira.

#### E.Gravøl.

52.I krinsen var det sendt rundt ein bél (lang e) som bad inn til gravølet.Slektingar som budde lenger undaa vart det skrive til.

53.Gravølet vara i two dagar og tildels tre. Det var umlag sama mat og maaltider som ved brudlaup.Det var dram og øl til maten,men ikkje pons som i brudlaupo.

54. Maten vart servert paa langbord som gjekk over heile stogolengde. Kvit duk paa bordet.

55.Nokon spesiel mat som ikkje skulde brukast har eg ikkje

høyrt um.

56. Serskilt namn paa hovudmaaltidet har eg ikkje høyrt um.
57. Gravølet vart støtt halde i heimen, so vidt eg veit.
58. Gjestene hadde sendingene med seg naar dei kom.
59. Kjenner ikkje til.
60. Var ikkje aktuelt.
61. Trur ikkje det var ~~kross~~ skilnad paa maten um den avdøde var gift eller ugift.
62. Før var det vanleg at folk møtte upp i heimen før dei ~~casix~~ reiste til kyrkje. Det var dram og bakils og mat utan varm rett. Naar dei kom att fraa kyrkja var det dram og bakils, seinare hovudmaaltidet. For folket gjekk var det kaffe og mat. Liknande var det andre dagen, daa var det kanskje noko mindre folk-helst berre neraste grannar og slekt som vart bedt att til andre dagen. - No møter folk upp ved kyrkja og blir med heim til middags eller til eit eller anna pensjonat eller hotel. Det er svert vanleg no. So blir det mest berre bedt gjennom lokalbladet, og ved skriv til slektninger lenger undaa.
63. Etter det heimelaga maltølet er kjøpt øl paa flasker mest vanleg.
64. Heimebrygging og sending heldt seg vel like lenge til brudlaup og garvøl.
65. Mange held vel endaa paa det gamle i matvegen ved gravøl. Men istaden for kokt kjøt og flesk er det no steik og meir fisk.
66. Endaa er det vanleg med øl og dram (akevit) til maten.
67. Gravølsmiddag blir svert ofte halde paa pensjonat eller hotell.
68. Aa be skiftleg har vore brukta ganske lenge til folk som budde lenger undaa, men vanleg til alle vart det for 30-40 aar sidan, umlag like gamalt er vel averterin av dødsfall i avisene.
- F. Nye fester.
70. 17. mai var det ingen bestemt mat, det eg veit um.
71. Morsdagen kan vera feira 15-20 aar.

72. Farsdagen er det faa som feirer

73. Det er alltid finne upp noko nye slags kaker til desse dagane, men um det er bestemte retter tør eg ikkje seia.

74. Bakerne og andre slike som har interesse av det er det vel som har finne upp dette tøyset um fars og morsdagen. Den stakkars husmori har vel nok mas um ha ikkje skal faa dette lagt til alt det andre. Det blir henne som blir ute for det.

75. Mors- og farsdagen er kjent gjenom bladi, men me praktiserer det ikkje.

April 1954