

Arbeidsskisse

Mormor, mat og andakt.

Eit historisk og kunstnarisk formidlingsprosjekt.

**Else Olsen S.,
forfattar og musikar.**

Caroline Ho-Bich-Tuyen Dang, illustratør.

Forord

Mi mormor og morfar, Johanna og Knut Askeland, vaks begge opp i eit pietistisk miljø på vestlandet, og var sjølv svært aktive og ihuga i meinigheitsarbeidet. Det var spesielt ungdomsarbeidet dei engasjerte seg for og dei hadde mange år med ungdomsarbeid bak seg etter kvart. Det hende også tidt og ofte at det kom emissærar til soknet, og då var det opne dører på Johanna og Knut sin gard. Johanna har sjølv vakse opp med emissærar som tidt kom for å bu hjå hennar foreldre og to storebrør. I stova til Marie var det alltid ei oppreidd seng med ekstra fine tepper og puter klar for neste emissær.

Når ein emissær kom for å bu, vart det alltid servert litt ekstra god mat. Ein typisk fin emissær-middag var hønsefrikassé. Før og etter maten var det alltid song og takkebønn, og saman med oppskriftene følgjer difor ei anbefalte salme til kvar oppskrift.

På graden hadde Johanna og Knut høns, kyr, griser og nokre få sauer. Dei hadde også stort drivhus og bier.

Emissær: Predikant eller forkynnar som vart sendt ut frå kyrkjemiljøet.
--

Dunk!!

Øksa susar gjennom lufta. Høna spring hovudlaus rundt på tunet. Ei aldri så lita stund er det sirkusstemning for dei tre smågutane på garden.

Slik starta tillaginga av favorittmiddagen i huset på Askeland, nemleg hønsefrikasse. Inne i huset blei høna teke varsamt vare på, plukka godt og tillaga med andakt. Bokstavleg talt. Sjølv plukkinga kunne saktens ta tid og la ei viss andekteleg ro over kjøkkenet. Kring sjølv måltidet følgde det salmesong, med falda hende og bøygde hovud.

Høna ligg i gryta og trekker langsamt på Jøtul-komfyren. Det er ein kvitemaljert komfyr, med ei stor plate på toppen som hadde plass til mange gryter. Han har to små dører. Ei til ved og torv, og ei til oske. Og så har han ei stor dør, som er til steikeomnen.

Komfyren er nesten som eit familiemedlem. Han blir vekka tidlig på morgonen, og gir varme og omsorg heile dagen, samstundes som han skjøttar arbeidet sitt utan ein einaste klage. Heilt til kveldstimane endar kan han varma, og endå litt lengre. Jøtulen har ikkje berre heidersplassen på kjøkkenet. Han er også den einaste som høyrer Johanna sine aller innarste tankar og hemmelege utsegn, enn så lenge. Han og Gud. "Mine tankar er fri!" høyrer han ofte.

Det er tidlig søndag, og dei er mange som skal ha middag. Svigerforeldre, fem barn, onkel Jens, og seg sjølv. Johanna skreller poteter. Ho førebur seg før kyrkjetida, slik at middagen er under kontroll når dei kjem att.

Då mi mor var barn, blei det kokt kraft jamleg. Krafta vart brukt i den daglige matlaginga til familien med fem barn, arbeidskarar på garden, tilreisande emissærar, onkel Jens og to gamle svigerforeldre. Det er ikkje utan grunn at det er nett "kraft" me har namngitt denne eldgamle maten med. Det er noko av den mest næringsrike maten du kan få i deg, i dag som for 100 (eller 10 000) år sidan. Kraft og beinmarg var gjerne noko av den fyrste maten som blei servert til dei aller minste, og den fyrste maten dei tydde til dersom dei gamle vart sjuke.

Den langsame kokeprosessen som krafta krev, fortel ei historie om tålmod, nøysemd og samvit for dyra som bøter med livet. I vår tid er det indrefiletar og lammekotelettar som ligg til framsyning i disken. For ikkje meir enn 50-60 år sidan, var det ikkje råd å få kjøpa anna enn eit halvt eller eit heilt dyr. Forbrukaren måtte sjølv ta ansvar for å nytta både bein, beinmarg, knokar, lever og hjarte, så vel som muskelen på dyret. Å kasta mat var det ingen som gjorde. Dyret var jo betalt dyrt for dersom det var kjøpt, eller gitt omsorg og stell før det blei slakta på garden.

Mi mormor lærte å laga mat av si mor, Marie. Marie hadde gått på skule for å læra om mattillaging og husstell, i tillegg til å ha lært frå si mor. Marie kunne mykje og hadde masse utstyr, som mange andre elles ikkje hadde. Ho låna ofte ut både kunnskapen og utstyret sitt til grannar som trengte det. Ho gifta seg seint (30 år) på grunn av at ho valde å gå på skule, som var mot normalt for kvinner på denne tida.

Oppskriftene på kraft står ikkje i nokon av våre mormorer sine oppskriftsbøker som eg kan finna. Å koka kraft var nemleg ein rutine, på same måten som å fyra i omnen eller å mjølka kyrne. Krafta blei bukt i supper, sausar, eller som styrkedrikk. Beinmargen vart sugd ut og vart rekna som ei delikatesse.

I dag får du tak i kraftbein ganske lett, og det er svært rimeleg mat. Nokre butikkar har frosne kraftbein, mens slaktarar eller bønder gjerne har eit ferskare og større utval. Begge deler gir utmerka kraft. Kjenner du til eit jaktlag? Då er det berre å kontakta dei og forhøyre deg om det er høve til å få tak i overflødige bein. Ofte er beina noko som jaktlaga ikkje nyttar seg av eller har brukarar for. Knokane er spesielt verdifulle. Eg får tak i mesteparten av kraftbein til min familie på denne måten.

Johanna si oppskrift på hønsefrikassé startar med at Knut slakta ei høne eller ein hane. Det var gjerne ei gammal høne, som hadde slutta å legga egg. Johanna lot det trekka i omlag tre timar, før kjøtet blei plukket av. Resten av skroget kan godt trekka i endå fleire timar i krafta etter at kjøtet er plukket av.

Johanna brukte sjølv aldri oppskrifter som ein blåkopi. Det var mange ting dei mangla, spesielt under krigen og dei fyrste åra etter krigen. Ho endra gjerne på oppskriftene, improviserte og smakte. Oppskrifta du får av meg er derfor presentert til deg som ei basisoppskrift, med ei oppfordring til å gjere det same.

Eg plar alltid å laga ei stor gryte med kraft slik at eg kan fryse ned til seinare. Difor får du fyrst oppskrift på hønsekraft, deretter Johanna sin emissær-middag nr. 1, nemleg hønsefrikassé.

Hønsekraft

Du treng:

Hønse- eller kyllingskrog, alle helst inkludert føtene. Skrog kan som regel tingast ved ferskvarebutikkar for ein rimeleg penge. Kyllingføtene inneheld ekstra mye næring og er svært verdifulle dersom du får tak i det. Johanna klipte bort det yttarste på føtene, men lét dei knoklete føtene elles vera med i krafta.

Mengde bein: Så mykje at det dekker 2/3 av volumet på gryta du skal bruke. Til ei 10-litersgryte passer det med:

Kyllingskrog, føter, og 1-2 høns, alt etter kor mange du skal lage frikassé til. Skyl godt i kaldt vatn.

4-5 ss. eplesidereddik

2-4 løk, delt i 4

4-5 gulrøter, delt i 4

½ sellerirot, delt i 4

Lauvet frå sellerirot

Heil pepar. Eksperimenter med smaken. Eg bruker ca.3 ss.

Avkutt frå til dømes purre eller sellerirot.

3-4 kvaster timian eller rosmarin, bunta samen med hyssing.

Ein bunt persille eller graslauk.

Slik gjør du:

Fyll gryta med kyllingskrog og iskaldt vatn, saman med eddik. Beina kan godt ligge slik i kaldt vatn og eddik natta over for å mjukgjera beina litt slik at næringsstoffa slepp endå lettare. La det vera nok plass til hønene og grønnsakene som etter kvart skal oppi.

Kok seint opp skrog og høns. Skum av under oppkokinga. Når vatnet ikkje skummar stort meir, kan du ta oppi grønnsakene og peparen, men ikkje persillen eller graslauken.

La det trekka rett under kokepunktet i eit par tre timar før du plukkar av kjøtet på hønene. Ta av den krafta du treng til frikasséen når du går i gang med middagen.

La resten av krafta trekka 6-48 timar. Jo lengre ho står, jo meir næring og smak får ho.

10 minutt før krafta er ferdig, kan du legga persille eller graslauk i. Då får krafta ekstra smak og mineraler.

Bruk ei hullskei til å fiske utav alle beina. Sil krafta og frys ned på glas med tette lok. Hugs å la det vera eit par centimeter med luft på toppen slik at krafta har plass til å ekspandera i innfrysinga utan at glaset sprekk.

Emissær-middag nr. 1: Hønsefrikassé

Du treng:

To høns

8 ss. smør

6 ss. mjøl

Omlag 1 ½ l. hønsekraft

3 dl. fløyte

Gulrøter, hakka i skiver

Purre, hakka i skiver

Poteter

Salt og pepar

Anbefalt salme før
maten:

*I Jesu navn går vi
til bords.*

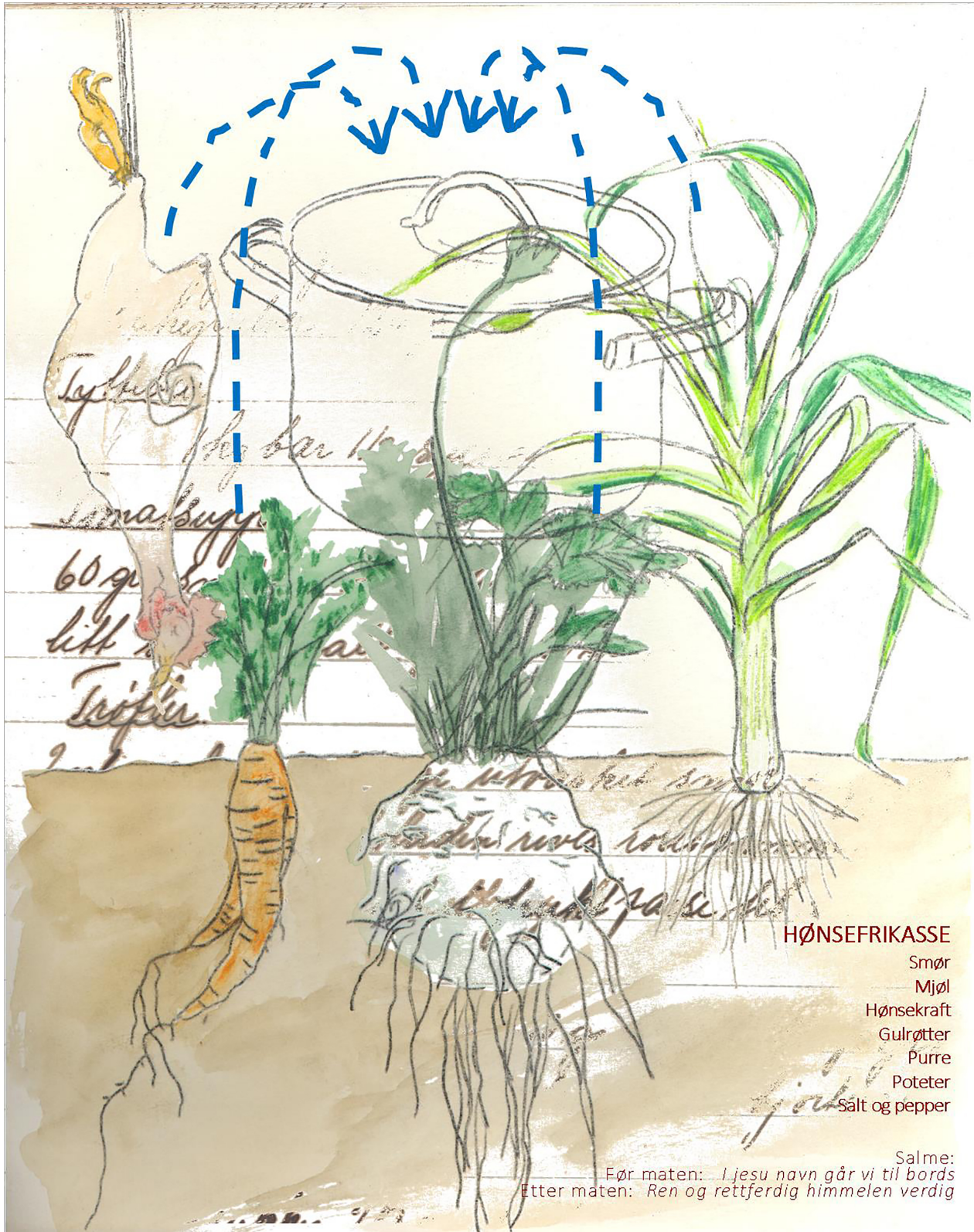
Anbefalt salme

etter maten:

*Ren og rettferdig
himmelen verdig.*

1. Smelt smøret forsiktig og rør i mjølet.
2. Spe med kraft litt og litt, mens du rører heile tida. Tilsett fløyte.
3. Ha i opphakka gulrøter. Når dei er nesten møre, ha i hakka hønsekjøtt og purre. Purren treng berre trekka eit par tre minutt.
4. Dersom du synes at sausen blir for tynn, så kan du laga litt ekstra jamning og ha i. Hugs å koka sausen 4-5 minutt etter at jamninga er rørt inn.

Server rykande varmt, med kokte poteter og ei salme.



Johanna sin far, Ola, hadde gitt både ho og mora minner som dei helst ynskte dei ikkje hadde fått. Ola hadde eit vanskeleg sinn, men det var inga hjelp eller forståing for denne typen sjukdom på denne tida. Han slo storebrørne til Johanna, og tvang Johanna til å sjå på. Utetter spelte han rolla som blid og grei nabo og familiemann. Men heime var han alt anna enn omsorgsfull. Marie verna om barna så godt ho kunne og overauste dei med kjærleik og omhug. Ho leid i mange år saman med ungane. Marie og ungane eksperimenterte med tanken på å forlata han, men dei var redde for å bli utstøtt av samfunnet rundt. Dei ville ikkje ha blitt truidd dersom dei hadde fortalt korleis han eigentleg var. Dessutan heldt Marie ekteskapsløftet sitt høgt, som riktig nok hadde førespeila både gode og onde dagar. Dei fleste dagane med Ola var alt anna enn gode.

Marie prøvde så godt ho kunne å ikkje reisa ifrå barna, slik at dei skulle sleppe å vera åleine med faren. For å få sild i hus, måtte dei reise til Haugesund med hest og kjerre for å hente silda. Brørne til Johanna bytta på å kjøre, og ein dag var det også Johanna sin tur å bringe denne verdifulle lasta heim. Dei hadde ein snill hest, og Marie sin bror skulle ta imot henne i byen. Johanna var 10-11 år, og hadde ikkje lyst å reise åleine inn til byen. Ho kunne ikkje vegen, og var redd ho ikkje skulle komme seg attende til mora igjen. Det var ei oppgåve som kjendest alt for stor og skremmande. Ho grein og var redd.

Marie oppmuntrar dottera si og trøystar. Ho sa til Johanna at ho skulle halde lett i taumane til hesten, og så visste hesten sjølv kor han skulle gå. Hesten gjekk strake vegen til byen, med ei redd lita jente på kjerra. I byen blei både ho og hesten tatt godt hand om. Hesten fekk høy og godt stell, og Johanna fekk mat og lovord hjå morbroren sin. Silda blei last på kjerra, og hesten småsprang heile vegen heim att, utan tvil om kva for ein veg han skulle ta. Det blei ei stor oppleving for Johanna. Modig, nett som Pippi, bar ho ei heil kulturarv på sine spinkle armar denne dagen.

Sild åt dei nærast dagleg. Ho blei speka, steikt, kokt, laga suppe på, sildekaker, sildeboller, tørrsild (skåret opp i ryggen, flekket og brekket ut) tørket, lubbesild (rensket i buken, salta og tørka. Tjukkere i kjøtet.) og sildesalat.

Etter krigen var det ikkje stort lettare å klare seg enn under krigen. Johanna og Knut hadde stor gjeld på garden og Knut såg ikkje anna råd enn å reise til Amerika for å arbeida slik at dei kunne få betala ned noko av gjelda. Han reiste i 1960, medan Johanna blei åleine på garden med fem barn. Det var ikkje lite ho hadde å rå med på denne tida. Men Johanna var ei djerv kvinne og ho fekk nytta sine sterke evner som både bonde, husmor og omsorgsperson utan Knut i to dryge år. Johanna hadde god oversikt over økonomien og kva som måtte inn og ut av garden, og hadde alltid ein finger med i spelet i drifta av garden, også når Knut var heime.

Knut var ein godhjerta og snill mann som alltid trudde godt om alle. Det gjorde at han var både naiv og lettlurt. Han lånte vekk pengar som sjeldan kom att, og han leigde inn arbeidsfolk som trengte arbeid. Han satt si tillit til at Gud ville syta for alle dei som gjorde godt mot andre. Knut var familiens overhovud og var nøye på at rollene som mann og kvinne skulle spelast ut ifrå hans pietistiske tolking av Bibelen. Vel vitande om at kvinner skulle halda seg i bakhand, stod Johanna i kulissane og dreiv ganske heftig brannslukningsarbeid innimellom desse godhjerta slaga, som gjorde at garden ikkje bukka under. Johanna var klar over kor viktig ho var for familien og garden, men forstod også at ho blei haldt attende. "Mine tankar er fri!" var ein styrkande tanke ho pleidde å gjenta for seg sjølv når det blei for trengt for ho som kvinne.

I tida då Knut var i Amerika hadde dei kring 300 høns, 11 kyr og ein illsint stut på garden, som berre var roleg dersom det var Johanna som snakka til han. Dei hadde grønsaker av ulike slag på både mark og i drivhus. Dei hadde spesielt mykje lauk og raudbetar, og ungane hadde som jobb å bunta lauken og raudbetane saman slik at dei var klare for sal. I drivhuset hadde dei mykje tomater.

Ho skulle vera så rask. Men så gjekk det så galt. Og endå til med emissæren i stova som venta på middagen!

Jostein er berre tre år og Johanna veg fram og attende om ho skal springe ut i åkeren og hente lauk, eller la det vera. Lauken er viktig. Ho skal i gong med kjøtkaker og saus. Jostein er jo trygg her, og dessutan er jo emissæren her også. Ho spring lett på foten. Det er berre nokre få steg, så er ho ved åkeren. Her er gulrøter, kålrabi, rødbetar, blomkål, jordbær og bringebær. Og erteblomst som veks buskete og frodig opp etter det høge gjerdet. Berre for gøy. Erteblomstrane slenger ei eim av sommar etter henne i det ho spring forbi åkeren og løa, opp til lauken, som står for seg sjølve i sandete jord.

Fortvila ser Johanna at ho ikkje er åleine. Nokre kyr har trødd ned eit gjerde og står og stampar og bit i lauken. Kva skulle ho gjera? Skulle ho springe ned med lauken og sjå etter Jostein? Eller skulle ho gå i gong med å fikse gjerdet?

Johanna går i gong med gjerdet. Ho får kyrne inn på jordet att, og får opp stolpar og gjerde. Ho er sveitt og annig etter å få middagen klar, men nokon kallar på henne. Oppe ved det øvste gjerdet står ei ku og burar og burar og burar. Johanna går opp og lyttar.

- Kva er det du står her og burar for?

Johanna står og snakkar med ho ei lang stund. Ho plar ofte å snakke slik med dyra, og er sikker på at dei høyrer på ho slik som ho høyrer på dei.

- Eg må vite det dersom eg skal hjelpe deg! seier Johanna innstendig.

Plutseleg tar kua avgarde og spring mot Grasvold. Der står ein heil gjeng med kyr og kosar seg og et av vintergraset. Kua visste at noko var galt og ville vise ho. Det er Johanna heilt sikker på.

Johanna jagar kyrne attende til jordet, og får fiksa gjerdet der også.

Endeleg er både kyr og lauk sikra, og Johanna er nøgd på veg attende til Jostein, emissæren og kjøkenet med lauken. Jostein hadde det heilt strålande då mora kom inn på kjøkenet. Men han også hatt det travelt. Han hadde drive på med eit eksperiment som berre ein treåring kan klare. Han hadde dradd ein krakk bort til kjøkenvasken og skrudd på springen. Heile golvet flaut i vatn, og det rann frå kjøkenet og nedover trappa til kjellaren. Johanna vassar i vatn, som ligg godt over filleryet. Berre ei einsleg mor med gard, fem born og ei sterk gudstru kan takle denne prøvelsen utan å miste motet.

Alle krefter blei satt i sving for å få vatnet bort. Til og med emissæren vart satt i arbeid.

Etterpå hadde dei kjøtkaker til middag.

Emissærmiddag nr. 2: Kjøtkaker

Johanna laga kjøtdeig sjølv etter slakt av gris, men fekk elles tak i kjøtdeig i butikken.

Du treng:

350 g reinskåre kjøt

½ lauk

2 ts salt

1 ½ ts. potetesmjøl

85 gr. nyretalg

½ ts. pepar

½ ts ingefær

½ ts muskatnøtt

2 ½ dl. mjølk

Fett eller talg til å steike i.

Saus: 4-5 dl. kraft, 1 grovhakka lauk, jamning.

1. Lag kjøtdeig:

Bruk dei finaste stykkene i låret. Der er det minst hinner.

Kjøttet må vera friskt og fast. Reinsk og vask kjøttet. Mal det 5-6 gonger. Ha i talg og potetesmjøl i dei siste rundane.

2. Arbeid krydderet i kjøtdeigen, og spe med mjølk, litt om gongen. Bland inn finhakka lauk.

3. Lag runde, tjukke kaker med vøta skei og hand. Brun kakene i smør og legg dei i ei gryte. Steik lauken med i siste steikerunde. Kok av panna og ta dette med i sausen. Ha på kokande kraft, og la det trekka i 20-25 minutt. Ha i litt dei siste 10 minuttane. Pass på at sausen blir passe tjukk og brun. Smak til med salt og pepar.

Server i skål med saus over.

Server med poteter og kokte grønsaker til, med eit godt persilledryss over.

Salme:

Sørg O kjøre Fader

Du

Fødselar og barselomsorg hadde andre rammer enn det me er vand med i dag. I dag førgår dei aller fleste fødslane på sjukehus med jordmødrer. *Barselmat* er ikkje eit omgrep som gir meining for alle nybakte mødrer i dag, mens dette før var ein viktig del som opptok dei som var rundt fødekvinna. Den omsorgsfulle tillaginga av barselmaten som følgde fødslane før, skulle gjera maten spesielt god og næringsrik, og den var gjerne rik på protein og fett. Rjomegraut var den mest vanlege barselmaten, med masse fett på toppen.

Barselpermisjon, derimot, er sjølv sagt for både mor og far i dag, mens ein fødsel før gjerne var etterfølgd av å steike potetkaker og mjølke kyr. Dersom kvinna overlevde fødselen, sjølv sagt.

Når Johanna fødde sitt fyrste barn i 1942, mi mor, Inger Marie, var det til Gud dei rundt henne måtte setta si lit for å framleis ha tru på livet. Jordmora som tok imot barnet hadde fått den nyaste opplæringa som var råd å få inne i byen ved sjukehuset i Haugesund. Den moderne kunnskapen viste seg å ikkje halda mål. Fødekvinna skulle ligga på ryggen under fødselen, og etter fødselen skulle ho ligga så stille som mogleg i to veker. Me som har født i dag, veit at dette er svært dårlege, og tilmed farlege råd.

Johanna hadde ein tøff fødsel og mista mykje blod. Ho var trøtt og utmatta, og fekk dette skjebnesvangre råd om å ligga så stille som mogleg, i heile to veker. På denne tida var jordmoropplæringa flytta frå kvinnene som hadde yrket og som hadde arva kunnskapen frå kvarandre, over til sjukehusa og legane. Dette var karakteristisk også i andre land, ikkje berre i Noreg. Grunnen til overflyttinga var mangel på pengar hjå legane. Legane trengte fleire pasientar for å tena det dei ynskte seg, og dermed blei fødslane flytta over til sjukehusa. Kunnskapen som gjekk tapt frå kvinnene som hadde hatt yrket i alle år før, blei ikkje tatt godt nok vare på. Spedbarnsdøydeligheita var høg på sjukehusa, og også for dei fødekvinne som var uheldige og kom under omsorga til inkompetent fagpersonell, som Johanna gjorde.

Kreftene til Johanna forsvann berre meir og meir i staden for å tilta, der ho låg så stille som ho berre kunne, med full tillit til den moderne jordmora. Etter ei stund var ho så dårleg at ho ikkje greidde å bevege seg stort. Ho hadde fått brystbetennelse i tillegg og låg med høg feber. Johanna hadde sjølv ei svært sterk tilknytning til si eiga mor. Ho var ikkje redd for sitt eige liv eller for å få møta sin Skapar, men ho bad til Gud om at han måtte la henne få leve og ikkje døy ifrå jenta si.

Johanna sitt sterke band til mor si var ikkje berre på grunn av Marie sin godhjerta og omsorgsfulle kjærleik til Johanna og dei to eldre brørne. Faren sitt harde grep om Marie og den valdsame tuktinga av brørne sat godt fast i Johanna sitt minne. Tanken på at denne vesle, nyfødde jenta skulle vekse opp utan mor si, var difor ulideleg for Johanna.

Familie og vener hadde tatt farvel med Johanna på sjukesenga og alt håp syntes å vera ute for denne unge kvinna, heilt i starten av sitt vaksenliv med eigen familie. På mirakuløst vis snudde det heile seg ein dag. Johanna fortel om dette med sterke kjensler og brannande innleving, som ikkje kan samanliknast med noko anna ho har fortalt verken før eller etter. Johanna kjende at noko i kroppen var på veg til ein plass det ikkje skulle. Ho fekk ei sterk trong til å vri seg over på magen, til tross for instruksjonen om å

ligga musestille. Ho måtte hosta og fekk nesten ikkje pusta. Opp kom ein stor og tjukk blodklump som ho fekk spytta ut. Johanna er sjølv sikker på at dette var ein blodpropp frå lungene og at det berga livet hennar at ho fekk han ut i tide. Betennelsen slapp etter kvart taket frå kroppen etter denne hendinga, og ho kom seg opp av senga og fekk kreftene attende. Då hadde ho lege sjuk i omlag to månader.

Til tross for mangel på både gode råd og medisinar i ei tid med krig i landet, såg det ut til at Johanna sine bønner hadde blitt høyrte.

Den fyrste barselmaten Johanna fekk etter sin fyrste fødsel var rjomegraut frå si mor. Marie hadde laga grauten heime hjå seg, og pakka han godt inn i ei stor skål med lok. Så bar ho grautskåla med seg den lange vegen gjennom skogen frå garden på Aukland, over til garden på Askeland. Turen over heia tok vel halv annan time og var strabasjøs også utan grautskål.

Hovudingrediensen på rjomegraut nedanfor er rjome. Då eg spurde Johanna etter oppskrifta på rjome, så såg ho undrande på meg, med ein augneblink lengre pause enn det ho plar. Det var ein akkurat lang nok pause til at eg forstod at spørsmålet mitt ikkje heilt gav meining til Johanna. Ho svara bestemt med rynka og lett fortvila panne: *Men Else, rjome er det same som sur krem!*

Johanna tenker nok at eg ikkje har fått tilstrekkeleg kunnskap om mat og tillaging, og at mor mi ikkje har følgd meg godt nok opp på kjøkenet. Den eine ekstra augneblinken med stille bar med seg eit viktig perspektiv frå ein del av ei kulturarv som ikkje lengre er sjølvsgagt kunnskap, slik det ein gong var. Dette er kunnskapen og erfaringa om dyr, mat og tillaginga av maten som ikkje står i oppskriftsbøkene eller i notatbøkene til kvinnene som i all hovudsak bar dette med seg. Det var kunnskap som blei arva frå mor til dotter gjennom mange generasjonar. Kunnskapen om til dømes mjølk, som blir surmjølk dersom ho står på benken nokre dagar. Eller kremen som blir til rjome på same måten. Det var inga oppskrift på dette, det var berre noko dei alle omsorgsfullt gjorde og visste korleis dei skulle tillaga.

Men eg har ikkje vakse opp på gard kor vegen frå kua til mjølkeglaset ikkje var lengre enn eit par tre skritt med mjølkebøtta. Mjølka me får frå butikken i dag har reist langt og er pasteurisert og homogenisert. Alle dei gode og livreddande bakteriane som hjelpte folk med å halde seg friske er diverre tatt knekken på undervegs i dag. Dersom eg set butikkmjølk eller -fløyte på benken nokre dagar, er ho ikkje blitt anna enn bederva, og ikkje verken surmjølk eller rjome.

Eg tenkte aldri på dette før eg sjølv fekk barn. Det kunne sjølvsgagt ikkje falt meg inn å finne på å koke opp morsmjølka før babyen skulle få ho. Ho ville bli øydelagd. På same måten blir noko viktig i kumjølka øydelagd når ho blir behandla så hardt før ho kjem til den som skal drikke ho.

I dag er det ikkje så lett å få tak i fersk mjølk, men heller ikkje umogleg. Dersom du kontaktar ein mjølkebonde direkte, kan du kanskje få lov til å kjøpe mjølk rett frå bonden, dersom du spør fint. Mjølkebønder i Noreg har ikkje lov til å reklamera for sal av fersk mjølk, men såkalla tilfeldig sal er heilt innanfor lovar og raglar. Då kan du lage både

surmjølk, skumme av fløyten og lage rjome eller kinne smør. Det finst også rimelege separatorar å få tak i for dei som vil gjera dette til ein fast del av mattillagingsrutinane sine.

Rjome

1. Mjølke ei ku.
2. Skum av fløyten etter at den nysilte mjølka har stått i ro ei stund og fått skild seg.
3. Ha den ferske fløyten i ei heilt rein skål, med klede over. Du kan gjerne ha i litt av rjomen du laga sist, så går det litt fortare. Lat fløyten stå på benken ein dag eller to, så vert det rjome av seg sjølv.
4. Sil av mysa når rjomen er ferdig. Mysa drikkast som tørstedrikk.

Rjomegraut

½ l. tjukk sur krem
Knapt 2 ½ dl. mjøl eller semuljegrøn
ca. ½ l. mjølk, kanskje litt meir
ca. ½ ts. salt

Barnevers:

*Jeg er liten men jeg
vil, alltid høre
Jesus til*

Kok den sure kremen i 10 minuttar. Sikt i 1/3 av mjølet og rør kraftig i grauten. Lat grauten småkoka til smøret skil seg ut. Rør i av og til så han ikkje legg seg i botnen.

Aus av smøret. Sikt i litt og litt av mjølet vekselvis med å spe i litt og litt av mjølka. Rør slik at du unngår klumpar. Ha i så mykje mjøl som går i.

Spe deretter med kokande mjølk innimellom. Kok opp for kvar speing mens du rører. Smak til med salt. Lat grauten koka 5 minutt heilt til slutt.

Grauten tjuknar mykje etter at han er ausa opp i skåler og kan derfor vera tynnare ann annan mjølkegraut. Spe med meir mjølk dersom det trengs.

Server med smøret, sukker og kanel på toppen, og med god spekemat attåt.

Johanna tok sjølv imot fleire barn både på grunn av mangel på jordmødrer og på grunn av at jordmora ikkje rakk fram i tide. Ho var med på fleire fødselar då ho var i teneste i Stavanger, og hadde lært mykje av både jordmødrer og legar.

Ein dag under krigen, rett etter at Johanna og Knut var gifte, hadde Johanna fått ei stor lammesteik av mor si. Ho hadde meir enn nok til å dele med seg og tenkte på grannane sine bortom Rasmussen sitt hus, Brynhild og Konrad. Dei hadde verken arbeid eller pengar og budde i eit dårleg hus, kor ein kunne sjå ut mellom plankane når ein sat inne i huset. Det var så vidt dei hadde nok til å greie seg. Huset og jorda dei hadde var pakta. Det var byfolk som hadde kjøpt huset, men dei brukte det aldri.

Brynhild var på denne tida høggravid og var ikkje i stand til å gjera så mykje av verken husstell eller gardsarbeid sjølv. Johanna var på veg bort til dei to grannane sine for å be dei over på middag. På vegen kom Konrad raskt imot henne og ropte oppskjorta: "Brynhild har fått veer! No er det i gang! Johanna, du må hjelpa oss!"

På denne tida var det ikkje sånn som no, at det er i kvart eit hus er overflod av reint putevar, sengetøy og handkle. For ikkje å snakka om varmt vatn. Ikkje alle hadde innlagd vatn. Når vatnet endeleg var komme i hus, måtte det kokast opp på vedovn før det blei varmt.

Det var ikkje råd å få kjøpt verken sengetøy eller stoff til å sy av i butikkane. Difor var det manko på dette i dei fleste husa rundt omkring. Johanna, derimot, hadde rikeleg med alt dette. Ho hadde mange sett med sengetøy, laken, masse handkle og fine gardiner. Det er mor hennar som må få æra for å ha syta for dette. Marie hadde fyrste krigen godt i minne og visste at nå når krigen var på frammarsj i Noreg, så ville det om kort tid ikkje verta råd å få tak i noko av dette. Difor brukte ho trygda si på å kjøpe inn mengder av dette til dottera si, som nett skulle gifte seg. Slik hadde det seg at Johanna ikkje lei nokon naud under krigen når det gjaldt sengetøy, i det minste.

Johanna visste at det ikkje ville vera trygt nok for Brynhild å føde barnet sitt i huset der dei budde. Det var kaldt der, ikkje nok gode kokekar for vatnet, og ikkje på langt nær nok med handkle og sengetøy. Dei var snare med å få Brynhild heim til Johanna og Knut. Der hadde dei det godt og varmt, og alt dei trengte til fødselen. Knut kjørte til Førland for å få tak i jordmora, mens Johanna hjelpte Brynhild. Ho hadde ein kort og lett fødsel, og jordmora rakk så vidt fram i tide for å ta imot barnet.

Etter fødselen hadde dei alle kjøtsuppe med mjølbollar, og lammekjøtt med poteter og løksaus til middag.

Johanna hjelpte også til med Brynhild sin neste fødsel. Det var vinterstid og snø ute. Det var kaldt og trekk i det dårelege huset. Det gjekk an å sjå ut på den kalde og glitrande snøen mellom plankane i vegg. Dei måtte hente snø ute som dei tinte og kokte opp for å få vatn til fødselen. Brynhild fødte raskt også denne gongen, og jordmora rakk ikkje fram i tide. Det var Johanna som tok imot barnet. Alt gjekk så lett og fint. Det var ei nydeleg, lita jente, fortel Johanna. Ho døydde diverre berre to månader gamal av lungebetennelse.

Kjøtsuppe

2 kg. kjøt
kraftbein
vatn så det dekker kjøt og bein
2 løk
2-3 gulrøtter
2-3 kvite røtter, til dømes sellerirot, persillerot
Ein passe skalk med kål
½ purre
selleriblader og persille
Salt og heil pepar

Mjølroller

Løksaus

Det er vaskedag i dag, men for ungene er det ein heil dag med utflukt på vatnet. Minstemann, Knut Ivar, søv i vogna mykje av tida medan Johanna utfører vaskejobben. Inger Marie, Kirsten og Olav blir med far sin ut i båten. Dei har med mat og handkle. Knut ror med lange og kraftige åretak. Årene dukkar nesten lydlaust nedi vatnet og kjem mjukt opp igjen. Dråpane lagar små ringar etter kvarandre ettersom åra flytter seg attende og klar til neste dykk. Vatnet smattar og surklar mot båten.

Dei passerar dei to små skjæra, som er akkurat store nok til at eitt barn kan sitte på kvar sin holme. Ungane kikkar alltid på skjæra når dei ror forbi her. Dersom nokon ikkje oppførte seg skikkeleg, hende det at dei blei truga med å bli satt på skjæret. Det var berre tomma truslar i frustrerte stunder, men det gjorde det moro å ro forbi dei to tomme skjæra slik på ein varm sommardag.

Vatnet ligg svart og stilt, og speglar høge og krokete furutrær. Furene i Tysvær er ikkje nett som andre trær. Dei rettar seg ikkje beint opp, men har bøygde seg etter strie tak i vinden og strekker armene sine tappert ut som om dei grip etter sjølve livet. Sjølv om mange av dei ser daude ut til langt oppover stammen, er det jamvel sterkt liv i toppen eller den eine sida kor det har vøt mest livd. Tilmed små spirer oppfører seg på same viset. Sjølv om dei er spinkle og små, så bergar dei seg vidare med naud og neppe og strekker seg mot livet. Opp mot himmelen og lyset. Gjennom den mørke og svarte skogen står dei tynne og krokete, men sterke og uthaldande.

Furene i Tysvær har sett mykje meir enn andre trær. Dei har sett Lars Hertervig skule på seg, halvvegs gøymd bak lerret og staffeli. Dei har sett Cleng Peerson pakke amerikakofferten sin, og ta med seg det fyrste emigrasjonsfølgjet frå Noreg til Amerika. Dei har sett Johanna ro i tidlige morgontimar for å dra opp garn med aure til middag, i regnver og i sol. Dei har spegla seg sjølv i vatnet, utan snev av narsissisme.

Inger Marie dukkar hovudet under det blanke, sommarvarme vatnet med opne auge. Ho blir snart 9 år, og føler seg stor og sterk. Det er så rart korleis lyset er under vatnet. Over vatnet er alt lyst og tydeleg. Under vatnet er det mørkt mot den mjuke botnen. Gulgrøne solstrålar strekker seg opp mot overflata. Det ser ikkje ut som om dei kjem frå sola over vatnet, sjølv om ho godt veit det. Strålane sit fast nede i mørkret i botnen, som ho veit er der, men som ho ikkje kan sjå. Ein skulle jo tru at Gud ville ha laga det slik at solstrålene strekte seg nedover i vatnet også, som dei gjer frå himmelen gjennom eit bristande skydekke, men slik er det altså ikkje. Strålane står som spir opp frå det same punktet nedi vatnet, og flyttar seg parallelt saman med Inger Marie sin vektlause kropp i vatnet. Det er nett som erteblomstfrøa som ho sådde med mor si tidleg i vår. Nedi svart jord blei dei lagt, og etter eit par veker byrja frøet å strekka spirer opp mot himmelen, men festa godt nedi mørkret.