

Smakebitar frå barndommens kjøkken

Ingebjørg Grøsvik Dale

Eg vaks opp på småbruket Vikane i Nordgrend skulekrins i dåverande Bruvik herad. Dei første barneåra mine var prega av etterkrigstid, med skort på mangt. Hushaldet hjå oss kunne nok karakteriserast som type naturalthushald. Me levde av mat som garden gav. Fast månadsinntekt var ikkje stor den første delen av barndommen min. Hovudleveveg var oppgjer for tømmer og ved ein eller to gonger i året. Seinare byrja foreldra våre med jordbær og bringebær dyrking. Det førde til meir pengehushald. Har lyst å dela nokre av realitetane frå matstellet i første tida i barndommen. Har snakka med syskena mine om dei ulike «menyane». Trur kanskje at me er av dei siste som har hatt oppvekst med vekt på naturalthushald.

Det første eg kjem på er «bleng-suppo» og «bleng-grauten». Andre dialektar nemner denne råvara «saup» Mor kinna smør kvar veke som ho leverte til Stamnes handelsslag. Når smøret var samla opp og vaska og salta, stod ho att med ei dugeleg bytte med bleng. Dette var nett ikkje rekna som «avfall» frå kinneøkta, men som ei nyttig og næringsrik kjelde til vidare matlaging. Suppepanna kom på, og blengen vart kokt opp med mjøljamning til rett tjukn. Trur at den syrlege smaken blei mildna med ein skvett mjølk. Og ikkje minst : For å tekkja barnemunnane vart det tilsett ei klype sukker, og gjerne ein slant rosiner til slutt.

Middagsmåltidet i vårt område inneheldt «format » og «ettermat». Til kvardags var ettermaten suppe av ulikt slag. For meg var ikkje blengsuppa nett favoritten. Trur gjerne at den syrlege lukta frå kokinga sette standard for tanken om at denne retten måtte smaka dårleg. Men lyspunktet var rosine ! Dei sparde me på, slik at me hadde ein bra haug til trøyst og kos som avslutning.

Kveldsmåltidet til kvardags var oftast graut, i fleire valørar. Bleng-graut var altså ein. For at han skulle gå for «god», fekk me tilbod om ein smørklatt oppi.

Av bleng kunne det også lagast pålegg. Ved lang koking vart han brun og tjukk, og kalla prim. Han smaka litt som det lukta på kjøkenet under kokinga: Surt ! Massen var fast og ru, ikkje lett å smørja. Ungane heldt seg unna dette pålegget. Dei vaksne brukte han gjerne, av og til med ei stripe sirup på. Ungar hadde ikkje lov til å bruka sirup. Me fekk kjøpebrunost og ulikt syltetøy etter årstida.

Mor brukte også bleng i brøddeigen. Ressursane måtte nyttast vel ut ! Og når eg tenkjer godt etter, hugsar eg far sende meg heim frå slåtteteigen etter kald « blanding» som tørstedrikk. Det var kaldt vatn med bleng i. Skjøna ikkje at han drakk slikt frivillig ! Dei sa at det var framifrå for tørsten !

Når eg tenkjer over det eg har skildra no, var dette visseleg med å oppretthalda eit fullverdige og bra sunt kosthald: Lite feitt og sukker, og mykje protein. Og null E-stoff !

Somme kveldar var me til måltid hjå besto i vetlestovo. Då hende det at ho kokte « bresta». Det var skumma mjølk som vart oppkokt, og så tilsette ho sur mjølk i panna slik at blandinga skilde seg, «brast», som ho sa. Av det kom namnet «bresta». Det vart servert i djupe tallerkar. Retten hadde kvite klumpar som låg i tynt sodd, og var lett lysegrøn farge. Ungane fekk kanskje litt søtt oppå.

Elles hugsar eg at ho silte slik blanding i klede og samla ostestoffet, knadde det og la det i ei form. Dette skar ho bitar av for å leggja på brødskiva.

Dette var forvitneleg å vera med på.

Det var tydeleg at husmora gjorde seg flid med å utnytta råvarene, og å variera så godt det let seg gjera. Det gjorde inntrykk på oss som opplevde det.

Til slutt vil eg nemna ein kuriositet. Eg har ikkje opplevd det sjølv, men folk i storfamilien min har fortalt meg om at i krigsåra bar stølajentene kvit reinsmose heim frå Vestre-fjellet i forkledda. Han blei brukt til å koka suppe/mølje på. Føremålet var altså matauk for menneske. Eg vart veldig forundra då mor fortalde om dette . Var så ung då, at eg ikkje hadde forstand til å spørja etter kva dei eventuelt hadde oppi gryta saman med mosen. Kvifor dei fann på å gjera slikt, kan ein jammen lura på. Eg gissar på at reinsmose er næringsrik. Reinen toler både kulde og hardt liv med slikt kosthald ! Og giftig kan han ikkje vera !