

Ola Jonsmoen

Frå Andesfjella i Peru til kvardagsbord og kokebok

Fakta og fantasi om potet

Kåseri, Museumssenteret Ramsmoen, søndag 13. april 2008



I dette mangfaldsåret 2008 som samtidig har fått den ære å vere potetens år, kom eg tilfeldig til å feste blikket på ein annonse i Arbeidets Rett. Der stod det: "Vi søker etter", - og så med større skrift – "Distriktets beste potet". Ja men, alle veit da vel at det er langpotet, tenke eg, mandelpotet. Men så les eg meir og såg annonsøren var ute etter "en person som er like allsidig som oss."

Erzscheidergården på Røros spann vidare på den populære oppfatninga av

potet som kan brukas til alt, overført til menneskelege eigenskapar, evner og kvalitetar. Eg har hørt mang ein nord-østerdøl seie om seg sjøl at han er som poteta, kan brukas til alt. Maksimalt anvendeleg altså. No ja, det kan vere tvilsam påstand for potet så vel som menneske. Eg har iallfall vanskeleg for å tenke meg ein råskrelt tynseting eller ein fløtegratinert alvdøl.

Men la det fare. Alle symbol har sine begrensningar. Det slike uhøgtidlege

formuleringar fortel er at potet var og er ein uomgjengeleg og allsidig ingrediens i vår kvardag, og ernæringsmessig temmeleg eineståande, ikkje minst fordi potet faktisk i historisk målestokk er eit nytt tilskott til norsk føde.

Kornet er gammalt. 5000 år eller så (Jfr. kveitekorn i Osebergskipet). Bygggraut har fødd østerdøler i hundrevis av år, og somme vart så gamle at det vart sagt om dei at dei togg graut i mangel av tenn. Poteta kom nesten som ein turist i inn på det norske matbordet frå fjerne Sør-Amerika, der dei tidleg oppdaga at potet var etande mat. Det er reint som eit eventyr å tenke på at det som voks fram gjennom ein million år som mutasjonar, vart oppdaga og forelda som kulturprodukt av inkafolket i Andesfjella. Der dyrka og åt dei potet 2000 år før Kristus og fekk etterkvart 225 slag å velje mellom, ja heile 300 potetsortar på den tid Colombus kom til Amerika, er det påstått.

Poteta hadde ein vokstervilje som trassa karrig natur opp til 3000 meter over havet. Gjennom slike fakta, om livsevne på tvers av strenge vilkår, er det freistande å finne eit skjebnefellesskap mellom nordøsterdølen og inkaindianaren. Eg har vore i Peru og opplevd nattekulden og den frostigtørre solvarmen. Det er forhold einkvar fjellbonde kan begripe. Verre er det å fatte alle dei menneskelege inngrep som gjekk for seg for å dyrke fram eigenskapar ein potetindianar og så ein østerdøl sett mest pris på. Dei første knollane var mange og små, etter odlinga vart dei færre og større. Det er slik evolusjonen er. Naturen går sin gang. På eitt tidspunkt – meir eller mindre historisk tilfeldig - tar menneske over, med sin svolt, sin sans

for velsmak, sin nysgjerrige og kunnskapsbaserte nyttelegikk. Inkaene dyrka forresten ikkje bare potet som mat. Dei dyrka poteta som ein guddom. Potet hadde mettande kraft og helbredande funksjon, og var anvendeleg for eksempel mot hovudpine. Potet i staden for Paracet! Ikkje underleg at dei skar ut potetskulpturar og sette på grava for å halde vonde ånder borte frå den døde.

Dette fekk eg forklart da eg besøkte Peru, men at det var inkaindianaren som lanserte potetchips var nytt for meg til eg fekk sjå det på internett. Inkaene let potetene fryse, trakka på dei – berrfytte må eg legge til – og soltørka dei. Gjentok prosessen til potetene var flate, inntørka, haldbare i fleire år, og dessutan sunne.

Så kom europearane og plyndra ein halv verdensdel for rikdomar, gull og sølv, og potet, når alt kjem til alt kanskje materielt sett likevel av størst verdi. Iallfall ein rikdom for fattigfolk. Spanjolane invaderte Sør-Amerika og fann seg billig og næringsrik mat. Dei første potetene eksportert frå den nye verda landa på Kanariøyane i 1567.

Europa var skeptisk til den nye grønnsaken. Somme sa giftig, andre sa smaklaus. Dei meir djuptenkte hevda at alt som ikkje var nemnt i Bibelen og voks under jorda, var djevelens verk. Men kloke og smarte folk såg kor matnyttig potet var, opplysningsprestane belærte og forkynte eit materielt evangelium for sine soknebarn, styresmaktene fatta omsider kor viktig potet kunne vere som menneskeføde, og gjekk så drastisk til verks at dei ved kongelege dekret påla bøndene å dyrke potet. Potet og gudstru hadde tvang til felles. Slik spreidde potetdyrkinga seg

til fattige land, som Irland og Norge. Gav fattigfolk sjanse til livberging! C-vitamin-mangel hadde ført til skjørbuk på bygdene. Den vart det slutt med da potet kom på kvardagsbordet. Energi- og næringsinnhald gjorde potetene til viktig mat i fattige bygder. Takk vere potet auka folketalet i Norge frå og med slutten av 1700-talet.

Om ein sa det forenkle og flott var 1814 opptakt til ei nasjonal grunnlov og ein nasjonal grønsak.

Me snakkar framleis om nemninga potet. Namnet held seg. Det kom via engelsk, frå spansk patata. Me har dialektvariantar av ordet. Pote, seier dei i Haranger, bare eple på Jæren. Jordeple til likskap med franskmenns med pomme de terre, eller jordpæron som det visstnok kan heite i svensk, mens det dansk kartoffel via tysk kartoffel kjem frå italiensk tartufolo som eigentleg betyr trøffel. Ein tunghørt pave som smaka potet for første gong fekk skulda for mistydinga. Om eg fekk skrøne upaveleg ville eg knyte nemninga potet til potentat og potens for å skissere forplatingskraft og styrke.

Det forteljes at presten Atke dyrka potet i Ullensvang i 1758. Me har elles vitnemål om potetforsøk frå ulike kantar. Den 31. mai 1777 skreiv til dømes bonden på Hove gard på Tromøya ved Arendal at den potetplanten han hadde sett i jorda spirte Dei såkalte potetprestane dreiv iherdig misjonsarbeid for potet. Somme vann gjetord for det, for eksempel prost Nils Griis Alstrup Dahl (1778-1852) som gjorde prestegarden i Eivindvig i Sogn til eit mønsterbruk. Han var foregangsmann på bygdeutvikling, stortingsmann og velkjent predikant, ikkje minst kjent gjennom Henrik

Wergelands dikt Eivindvig, der han skriv for eksempel i siste strofe i sitt hylingsdikt:

*Medens svarte Myr forgyldes,
Templet – hør! – af Toner fylges.
Det er Englevingers Klang,
dem han ud af Kofter spiler;
Brød af Sten og Aand af Striler
Dahl i Eivindvigen tvang.*

Jens Krafts topografiske skildring av Hedmark, publisert i 1820, er nøktern i omtala av hagebruket i Østerdalen. Fruktdyrking er forgjeves "at tenke på i denne Egn hvor skarpe Nordenvinde og de kolde Nætter hindrer Frugtræerne fra at komme til Fuldkommenhed." Men "potatos-avlingen har i lang Tid været brugt i det Smaa; i senere Aar drives den mer og mer i det Store, og er for denne Egn særdeles fordelaktigt." Det er her snakk om Åmot, der prost Andreas Wulfsberg i si notatbok mellom 1791 og 1825 har potet med blant 11 andre hagevekster som krypbønner, erter, gulrøtter, blomkål og nepe. Etter kvart blir potetene flytt frå kjøkkenhagen til åkeren.

Prosten har spadd opp og sett potet i det han kallar nordhagen frå 1796 og fram til 1821. Settedag vekslar mellom 10. mai og 6. juni. I dagboka frå 1811 heiter det for mai "– 18de sat Potetes i Nordhaugen", i 1813 heiter det for mai "–3die sat Potatos i Nordhaven og den 6the i Kirkeberg Ageren." Men potetdyrkinga voks i omfang, både i Åmot og andre bygder i Østerdalen, også lenger nord. Ho nemnes på Kvikne alt i 1795, fortel vår lærde historikar og Kvikneekspert Arne Dag Østigaard.

I Tynsetboka står det rettnok at Hers-

leb Ramm som slutta i 1825 ikkje nemner potet i sine memoarar. Men i 1835 står det om potetsetting i Utby og Neby roter og hjå Pål Lian på Fåset, 630 meter over havet, og derfor i den frostfrie sona, og elles etter kvart i lognesoner i låglendet, for eksempel i Bortistuen Neby mellom husa og kjerkeegga. 30 år seinare er det 102 bønder som har potetåkrar. I Alvdal står dette nedteikna som merknad ved matrikuleringa i 1819: "Dog har avl av poteter, hvis dyrking i de siste 4 a 6 aar har tiltaget, men stundom ikke altid havt held, noget afhjulpet kornmangelen." I 1865 skal det ha vore 45,6 dekar potet i Alvdal, rekna etter 2 ½ tønne per dekar. Det var ikkje store åkrar. Den flate og fine jorda langs Glåma var ikkje frosttrygge. Bøndene leita seg fram til lune småtrøer. Bonden på Sørhus bytta til seg ei slik potettrø frå bonden på Randmæl for ei langpipe. I dag ser ein spor etter slike små potettrøer langs vegane gjennom dalen, også oppetter Folldalen, der dei iallfall øvst i dalen etter kvart slutta med potetdyrking.

Potet vart livberging. Men når avlinga svikta, vart det svolt mange stader. Det sterkaste utslaget vi kjenner til er frå Irland som i 1845 vart ramma av potetpest. I løpet av 4 år døde ein million irlendarar av svolt. I tillegg emigrerte ein million, rett og slett for å overleve. Eg opplevde potetpesten som teaterstykke på The Abbey, nasjonalteatret i Dublin.

Det er ei av dei sterkaste teateropplevingar eg har hatt. Det var såkalt teater i midten, publikum sat rundt scenen. Fattigdom, nød og død kom så tett innpå at ein ikkje bare hørte orda og såg elendet dramatisk framstelt på

scenen, men faktisk lukta det attpå, sjukdom, hunger og død.

Eg er ikkje fagmann, som de sikkert forstår. Mine to skrifter om emnet potet er av særige karakter. Det eine er eit skodspel i samarbeid med Rolf Norsen med tittelen *Magamål og sjelfryd*. Det andre er ei småbok om Langpoteta. Mye av det eg seier er opplysningar eg har lese meg til, levandegjort i mi erindring frå eit liv som potetdyrkar.

Det er som alle veit mange slags potet. Dyrkarane må ha hatt ein sprudlande fantasi, med tydelege utslag både i manipuleringskunst og i namnsetting. Somme typar kjenner me betre enn andre sortar, Ringerikspotet, Pimpernell, Laila og Beate. Andre er meir spektakulære. I ein landsby i Niedersachsen i Tyskland eksperimenterer dei med 150 ulike slag og set saman potetpoturriar av forskjellige typar i smak, form og farge som dei så sel i små, kundevenlege posar. Det er Emma som er gul i skalet og gul inni, med kryddersmak, og Olivia med blått skal og lilla inni, Highland Burguner Red, som har raudt skal og er raud inni, og Shetland Black, svart-fiolett skal, gul inni med ein svart ring.

Det er resultat av fintstemt handarbeid i samspel med naturen, seier poteteksperten Karsten Ellenberg, som driv økologisk. Han har forresten framleis har Blå Kongo i sitt assortement, ein potetype kanskje i nær slekt med dei blå potetene som vart innførte på seilskip frå Holland til Sørlandet i 1777.

Så frå fakta til personlege erfaringar og erindringar. Eg spør først, for eg syns det er så godt spurt: Kan folk sjå det på meg at eg har ete mye potet? Eg har hatt ein god barndom, fødd i juli, opp-

fødd på langpotet. Me åt potet kvar einaste dag, minst ein gong om dagen, potet til dugurds, og ofte nykokt potet til kvelds attåt kald mjølk og flatbrød og ein gammal skinkesvol eller ei tørr spik-kjekjøttflis. Det var utspekulerte måtar å drøye kjøttmaten på. Men potet hadde ein nok av. Året rundt.

Og så var det potetferie attpå, og no trur moderne menneske at det betydde ferie frå potet. Tvert om, da var det potet heile dagen. Det stod bakender til vers på alle gardar, og det låg ein eim i lufta ... misforstå ikkje... av oppiska jord og nypotet. Potetoptakaren fór over førene som ein hjulvisp og sende smått og stort ut i vide verda. Det var ferie som vart sittande i ryggmarken. Skoleungane var så å seie flokkevis beordra til potetplukking. Det var nærast ein foreldreaksjon for å få potetene opp i rett tid før nattefrosten kneip til, og det skulle gode grunnar til før ein prøvde å lure seg unna sine plikter til matauk. Somme åkrar var store. Eg mins enda potetførene bortpå Johanhaugen - dei gjekk slik eg oppfatta det frå dalbotnen nesten opp Aumåsen, og på eftassida tøygde dei seg heilt over til Tyllaldalen. Den skulle tidleg krøkes som god potetkrok skulle bli. Etter år med potetferie attåt eigen åker, kan eg trygt hevde at eg har erfaringar med potet i alle faser frå jord til rygg.

Det er grunnen til at eg har lansert ideen om at nord-østerdølene burde legg seg frampå for å kome først til å bli kongelege hoffleverandørar, før solungar, for ikkje å seie totningar som er dyktige potetbønder får tid på seg til å utvikle ei rund Mette-Marit som sin nye sort. Eller ei avlang Märtha Louise. La oss ikkje diskriminere, forresten. Me

kunne lansere ein smakfull og elegant slager, ei middels stor langpotet under stikkordet Ari Behn. Eg ser ingen grunn til at bare Danmark skal operere med kongelege hoffleveransar. Med vårt folkelege kongehus er me vel så godt kvalifiserte for den reklameverdien det ligg i kontakt med hoffet, på ein eller annan måte.

Etterspørselen etter potet stadfestar den gode smak. Folk fekk sikkert med seg at potet var inkludert i kronprinsparets meny 2001 og i prinsessebryllaupet i 2002. Med andre ord: Det er uråd å starte eit langt samliv, kongeleg eller ikkje, utan potet i ei eller anna form. Kanskje nettopp i form - fløtegratinert - eller kokt. Det siste er grovt undervurdert, også til selskapsbruk.

Apropos kalas: Eg har etterlyst lykk-salige norske kvinner og menn som stolte står ved sin potetåker, stryk over frodig potetris og inviterer bussturistar inn til potet, flatfele og gammaldans; inn til historikk og ein dråpe eller to med motto frå knoll og rett i knollen, ein favørkolleksjon som suvenir og gave, og ikkje minst rikeleg med smaksprøver, slik vinbøndene gjer det med sine druer, i Frankrike og Tyskland.

Om ikkje alt var like godt, var det genuint lokalt og da smakar det nyoppdaga som er den inviterte gjesten ein Kolombus på pakketur. Gratis først, som gjer at han kjøper dyrt etterpå.

Eg har prøvesmaka meg glad gjenom mange verdensdeler, men ikkje ein einaste norsk potetbonde har stått og vinka ved grinda og sagt velkommen innom til smak og behag.

Spøk til side. Det er fleire historiske årsaker som gjer at nordøsterdøler – eg kan ikkje underslå mitt stavnsbånd –

overlevde og fortsatt overlever. To av dei er potet og Amerika. Dei som ikkje hadde potet måtte utvandre. Dei som hadde potet vart att heime og vart gamle, om dei ikkje døde før dei kom så langt. Det beste i vårt norske folk berga livet fordi poteta voks. Korleis dei overlevde før dei tok til å dyrke potet, veit eg ikkje, men eg trur dei overlevde på viljen og visjonen om at ein vakker dag ville poteta kome, og det skjedde. Lenger var ikkje vegen frå Andesfjella til det bygdenorske dugurdsbordet, takk vere ivrige prestar! Snakk om forkynning. Prestane formidla gudsord og opplysning om potet og paradisiske lykke. Det var biletleg sagt snakk om kjerkebryllaup med Beate som brur og Marius – eit gammalt potetslag – som brurgom.

Eg tør ikkje påstå at ein blir lykkeleg av potet. Men eg vil påstå at ein blir frisk og stolt. Får nødvendig sjølkjensle. Ein blir glad av potet. Ein blir tjukk av potet. Kva blir ein ikkje det av? For mye er for mye, men dersom eg ikkje var så gammal skulle eg ha skapt ein helsefarm av åkeren min, der folk kunne ete så mye potet dei ville, og handplukke det av seg att. Det ville gi innsikt i eit naturleg kretsløp og ein biologisk samanheng som ville omskape oss alle til fornufts-menneske.

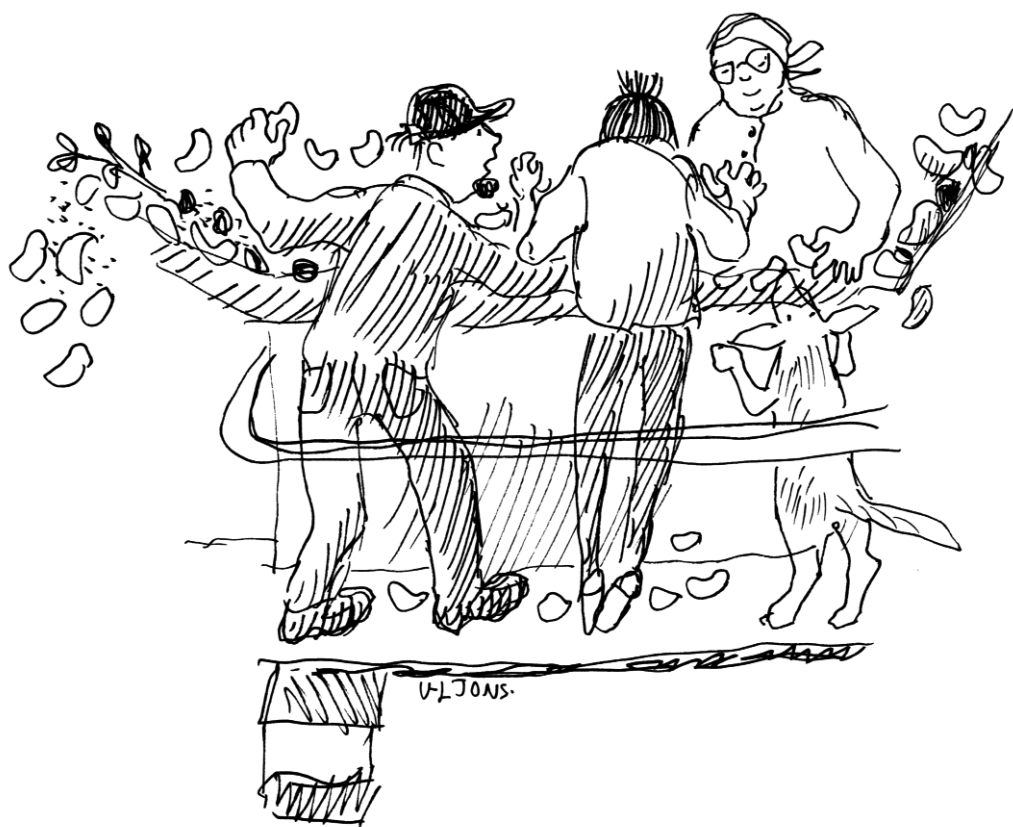
Ein blir klarsynt av potet, og tolerant. Eg veit det av eiga erfaring. Eg som ikkje kunne tenke meg anna potet enn mi heimavla mandelpotet, aksepterer i dag Beate og Laila og andre kvinnelege former, ringeriks- og pim-pernell, enda eg fortsatt kjenner meg støtt når folk snakkar om kerss pink til fårrikål. Ein blir altså vidsynt av å ete potet. Ein blir alt av potet. Ein blir dum

av potet, seies det! Det må da vere reint vrøvl. Eller er det ikkje?

Kan det likevel vere ein samanheng? Har folk vorte så dumme av å ete potet at dei har slutta med å ete potet. Nordmenn et stadig mindre potet, men mest pizza og taco i verden – tenk på det, for ei meningslaus sløsing med oljeinntektene. Trur noen verkeleg at det er sunnare med ris og pasta? Har me glømt at potet inneheld dei fleste typar av næringsstoff, og er godt attpå?

Eg kan forsikre alle fryktsame om at poteta har festa røtter til det inste i det norske vesen. Potet, kokt og steikt, gratinert og som chips og pomme frites - vil kome tilbake med betydeleg kraft i norsk matskikk og pendle mellom husmannskost og fest-meny. Eg glømt potetstappe, raspeball og potetsalat. Eller bakt potet, med rømme og bacon, som den norske matskribent Andreas Viestad som har etablert sin spalte i ei amerikansk storavis nemner under stikkordet Borte bra, men hjembakt best. Poteta er ein del av norsk mentalitet, eit nasjonalt symbol av finaste karat potetgull.

Har de forresten lagt merke til at potet heiter pottit i urban bygdeharselas med foraktfull dialektform frå dei bynære områda på Austlandet der folk faktisk seier pottitt i fullt alvor. Det er ikkje sak men språkbruk som får meg til å reagere når Dagbladet skrik under tittelen Pottit-Norge: *"Markedet mangler 6000 tonn norske poteter, men en potetproducent i Nordland har siden jul forgojves forsøkt å få solgt 12-15 tonn med poteter. Sånn er pottit-Norge."* Eg blir litt fornærma på vegner av dialektbruk i nedsettande meining, men anvender Wergeland som påstår at fornærmelser avler kun



perler i hans hjerte som eingong skal smykke hans ånds diadem.

Så nær og næringsrik, og kjær er poteta. Vår langpotet – eg hentar eksempel frå eigen åker med mager sandjord høgt over havet, med sutt sommar og stor optimisme – har mange namn. Mandelpotet, som sagt, eller krokpotet som dei seier det på Hedemarken. Gris-potet seier dei i Gudbrandsdalen, nesten fornærmeleg, men dei meiner det godt, for dei snakkar om form og ikkje funksjon.

Potet og sild, eller potet til skinke og rakfisk, eller som nypotet med salt på til flatbrød og mjølk, – potet trivs i kongeleg meny og finare kokebok så vel som på vårt kvardagsbord. Mandelpoteta er Vårherres gave til magre fjellbønder, ein juvel i karrig jord. Det er kort sagt slik at poteta er som poteta, veks villig og kan brukas til alt.

Ola Jonsmoen
Sivilldalen
2560 Alvdal
Epost: ola.jonsmoen@fjellnett.no