

Sigrid Nygård

Matskikker

Beining (eller *bening*), som opprinnelig betyr 'gave eller gjestmildhet', er mat en hadde med eller sendte til nær slekt og nærmeste granner. Til bryllup og gravøl brukte en ei stor beningskorga til å bære maten i. En kvit beningsduk eller en korgduk ble lagt i korga og breidd over maten. Til granner brukte en ellers ei lita korg med korgduk som maten var pakka inn i.

Hvor mye det var med av mat i beningskorga, kom an på hvor mange av familien som var med i laget. I korga til nær slekt var det lemse, med en kumme med gubb attåt. Dessuten la en oppi en stor vaffelbrøtt, en jønnbrødbrott (eller godbrødbrott, som det heter i Vingelen), ei smørform som kunne veie fra 1 til 3 kg, og en kumme med god grøt. Det var enten risengrynsgrøt, sviskegrøt eller rømmegrøt. Rømmegrøten pynta de oppå med kanel, sukker og rosiner.

Til andre granner brukte de ei mindre korg. I korga var det godbrød (jønnbrød), en vaffelbrøtt og en kumme med godgrøt.

Ved barselbesøk skulle alle ha med seg noe. Hva og hvor mye de hadde med, kom an på hvor nær slekt det var tale om. Det var vanlig å gå to ganger. Første gangen de gikk, hadde de med seg ei god søt-suppe. Den var kokt på rød sago, rosiner og sviker, og de åt den med vaffel attåt. Men de kunne også ha med rømmegrøt, gjerne slik med risengrynsgrøt nederst og rømmegrøt på toppen.

Barselendinga skulle gi en smak til alle i husholdet, så en måtte bruke en stor kumme. De var ganske nøye på at dette var korrekt og nok. De prøvde å holde grøten varm når de gikk på barselbesøk med en grøtdall. Da tok de av fett, som de tok

på ei lita flaske. Flaska la de inn på barmen slik at den skulle holde seg varm. Så slo de fett på grøten når de kom frem.

Beningskorga ble ofte levert dagen i forveien. Laura Trøan Utby, f. 1918, fortalte meg at på Narbuvoll, der hun kom fra, ble den som leverte korga, traktert med løypsunns med god mjølk til og sukker og kanel på. Dessuten åt en vaffel attåt. Løypsunns er egentlig et pent traue, som en har nysilt mjølk eller råmjølk oppi. Mjølka varmer en til 32 grader, har så i osteløype eller kjeslog (1/2 teskje til 2-3 liter god mjølk). Når mjølka er løypt, dvs. stivna, er den ferdig til servering.

Når det gjaldt beninga, var de veldig nøye på at alt gikk rett for seg. Som regel var det ei bestemt kone som tok imot beninga, og hun måtte være flink til å organsiere. Og hun måtte ha godt minne. All den medbrakte maten skulle frem på bordet og settes på i riktig rekkefølge. Maten fra den nære slekta skulle komme øverst på bordet. Gud bedre den kona som glømt å sette frem noe av det som hadde kommet. Fra et lag på Tolga er det sagt at ei kjerring satt og så utover bordet, og så sa hun: «Je ser ingen mårr her.» Hun hadde hatt morr med seg i beningskorga si.

Dessuten skulle den maten folk skulle få med heim att, legges i beningskorgene. Det måtte ikke være av den maten som var medbrakt. Hvis det var lang vei, skulle dette være niste på veien. Dette var før siste verdenskrig.

Om matstell og matskikker

Det meste av det jeg forteller nedafor om mattradisjon, har jeg hørt av mor, Randi Torgersdatter Nesset, f. Nordvang (1895-1967), og bestemor Ingeborg Andersdatter Nordvang, f. Prestegård (1860-1933).



Matkvil i utmarksslätten.

"Sent og tile mått' me ærbe, sâmmâr'n va så stutt, -det va å få te mat åt dyrom, en vinter va så lang."

Bildet er fra Storenget, Vingelen. Vi ser bak f.v. Anton Gjelten, Berit Lieng og Embret Lieng.

Foran Engebret A. Gjelten.

Foto fra bildesamlinga i Vingelen Kirke- og Skolemuseum.

Tradisjonell mat var stort sett bygd på de råvarene naturen kunne gi, og den var utprøvd gjennom mange generasjoner. Kostholdet tok form etter det garden kunne produsere, og matressursene vart godt utnytta. Det var stor forskjell på maten til hverdags og til helger og høgtider. Gjennom alt jeg har hørt av mor, og det hun har fortalt fra si mor, slår det meg hvor godt de utnytta råstoffa. Da de f.eks. hadde kjerna smør, brukte de det ferske gode saupet som det gjerne var att noen «*smørkåren*» i, til å steke vaffel og bake snipp i. Når ei ku hadde kalva, var det tid for kjelost og råmjølkspannekaker.

I siste halvdel av 1800-tallet og begynnelsen av dette hundreåret kunne folk i små kår ha lite mat, og da hadde bestemor, sjøl om det var mange munnar å mette heime, et mjølkespann, en flatbrødlev eller annen hjelp å gi til dem som trengte det.

Omreisende folk og predikanter passet på å komme innom en gard i slaktetida, for da vanket det god servering. Ungdommen hadde på den tida pøsemoro, eller sammenskuddslag. Serveringa der var pølser, potetstappe og søtsuppe.

Måltida

Mattidene heime var *mårrånsmat* i halv sjutida. Da tok folk en kopp kaffe eller mjølk og ei kakskive attåt.

Åbit åt en klokka ni. I slaktetida om høsten åt en blodpølse kokt i mjølk attåt tørrmaten, nemlig kake, flatbrød, smør og ost. Til flatbrødet brukte en gammelost, og dessuten hadde en mjølk og drikke til.

Middag var det i ett-tida. Til det måltidet brukte en kjøtt, fleisk, fisk, klubb, søll eller spekemat. Dessuten tok en mjølkesuppe til. Blåbærssuppe var mye brukt attåt spekesild. Etter middagskvila hadde en kaffe og noe attåt.

Non hadde en i femtida. Da åt en tørrmat, og en hadde enten mjølk eller

kaffe til. Siste måltidet var *kveldverd*, som en åt i halvåttetida. Da satte en på bordet brødsøll, litt spekemat og flatbrød. Noen ganger greidde det seg med bare søll.

Sesonger og onner

Om *vinteren* da karene kjørte mose fra fjellet, fikk de varm mat før de kjørte. Det kunne være surpølse eller også talggrøt stekt i panna med møssmør. Om *sommeren* var det utrustning til mosetaking i fjellet, markslåtter og vedskog. I matkista var det ihoplagt brød, kake, smør, ost, spekemat, spekesild, søtmjølkk, tjukk mjølk og fløte.

Hvis det blei lite mat i *marka*, hendte det de sendte heim hest og kjørekar etter mer mat. Ved Gjera i Vingelen er det en odde som kalles Grøtoden, og der kokte de nok grøt da de var ferdige med markslåtten.

Berit Vang Moen, f. 1908, fortalte at på slutten av 1800-tallet og begynnelsen av vårt århundre fikk gjæterjenta og gjæterguttene med seg en møssmørkok til niste i «*gjetslaskogen*» og så drakk de vatn til. Møssmørkakene var også skolemat for noen.

Anton Fris fra Tolga var sauegjæter i Bratthøa. Berit Nordvang satte på en stor spunsbøtte med tjukk mjølk som han fikk med seg. Den hadde han av langt utover sommeren. Men han måtte passe på å ta av det øverste laget hvis det kom snerk på.

En god skikk bestemor hadde, var å gå med kaffe til vinnfolket siste økta (øfta). Da vanka det også noe godt til kaffen. Det hadde to virkninger fortalte noen av slattefolka i ettertid: Omsorg og omtanke, samt noe å styrke seg på.

Mat i lag og høgtider

De tre viktigste høgtidene var jul, påske og pinse. Til jul vart det bestandig brygga øl; de bakte lemse og smurte, og de kokte gubb. Julekveldsmaten var slagsidepølse – en kjøtrull – og så var det kokt fleisk. Det

flesket lot de stå kaldt, for da var det lettere å skjære det i skiver. Det vart lagt pent på fat. Det var kålrot og potet attåt, og risengrynssuppe til dessert. Men det var nok de som brukte lutefisk òg, og risengrynssuppe. Risengrynssuppa var varm, og den kokte de av god mjølk og risengryn. Viss de ville spare på risengryna, kunne de jevne med litt kveitemjøl. Den økonomiske tanken var der hele tida, og som sagt så utnytta de ressursene de hadde der og da.

På julekveldsdagen lagde de *fløttmilje*, viss de kokte kjøttroll og flesk, for da vart det god kraft. Da brøt de opp flatbrød i en tallerken, og slo på kjøttkrafta slik at det bløtna. Noe av krafta tok de av igjen og hadde deretter på litt av fettet som vart oppå kjøttgryten.

Det samme kunne de bruke på søndagsformiddager når de kokte kjøtt til middag.

Festmat

Til festmat brukte de ofte rømmegrøt og fisk. Det skulle være fisk med smak på, og da var det ofte lettsalta torsk.

På Tolga kokte de rømmegrøten på søt fløte. Da var det heimbrygg attåt, og så var det flatbrød. De serverte rømmegrøten på flattallerker. De rensa fisken og hadde den inntil. Enkelte steder begynte de å lage dessert ca. 1925-30, og det var søtsuppe av rosiner, sviker og kanelbork, og rød sago-gryn. De gjorde seg da så for at de tok ut sviskekjernen.

Som festmat hadde de også slagsiderull. Den var kokt med byggryn og ispedd mjølk i krafta. Det var like deler av vatn og mjølk. Slagsiderullen skar de pent og la på fat og serverte sammen med kålrot og potet. Suppa åt de attåt. Det vart en veldig raffinert og god smak på suppa med blandinga av gryn, kraft og mjølk. Da brukte de sviskegrøt med fløtemjøl til dessert. Sviskegrøten kokte de med kanel på. Attåt den grøten kunne de servere krummer (krumkake). Det var i 1920-åra.



Laup (kaketine) fra Folldal. Foto: Musea i Nord-Østerdalen (15298).