LOP MIDT-HELGELAND

Den 08.08.2013 ble det avholdt medlemsmøte på Kulturverkstedet  med 33 medlemmer tilstede.

Åse åpna møte med å ønske alle velkommen. Hun minnet om onsdagskinoen for seniorene og kaffe først servert av sanitetskvinnene.

Vi drakk kaffe og så leste Åse dikt av Edv. Storm født i Vågå skrevet for 200 – 300 år siden på dialekt “ Heimreisen frå sætern”.

Det passa fint som innledning til Randi Einrems emne “ Mattradisjonar i Vefsn”.

Randi overtok talerstolen og fortalte om mattradisjoner  - et stort område. Måltider som var vanlig i Bjørnådalen, høgtider og om gomme og lefse. Mattradisjoner avviker fra bygd til bygd.

Maten  som vart laga var avhengig av råvarene som fantes og varierte med årstidene.  Til helgene og høgtidene var det spesielle tradisjoner, og disse har holdt seg lengst.

Middagsretter:   Fisk, særlig saltfisk, var det matslaget som vart mest brukt gjennom hele året. Spekesild var vanlig hver lørdag.

Om høsten når det var slaktetid, ble det laga blodpølse, blodklubb/krøpa med netje, blodpannekake og hakk, også kalt kørv. Hakket ble laga av herte, lunger, nyerer og hodekjøtt. Levra ble stekt med viltsaus. Av kjøttet ble laga kjøtkaker som ble hermetisert, Pølser ble også laga og noe kjøtt ble salta. Alt ble benytta – ingenting ble kastet. Kasta ikke mat før.

Sodd var søndagsmiddag, Får i kål, ferskkjøttsuppe og lapskaus var vanlige retter.

På etterjulsvinteren når ferskfisken  kom, ble det både kokt og stekt fisk og av restene ble det plukkfisk og fiskegrateng. Fiskekaker og rognkake ble også laga.

 Etter middagen var det vanlig med suppe til hverdags. Det kunne være suppe av saup-,surmelk, melkesuppe med mjøljemning tilsatt ris-  eller sagogryn, fiskes-,  blomkåls-,saftsuppe osv.

Kaldskålsuppe er et gammelt suppeslag som tidlig ble regna som festsuppe, i alle fall på 1800-tallet og først på 1900- tallet. Melk og vatten med  meljemning. en tanke salt og sukker ble brukt. Det fine med denne suppa at det skulle brytes nedi tørt bakverk som kavring, vasskringle, flatbrød og kamkake. På hausten var det friske bær. Når kua kalva  vart det kjelost.

Dessert var vanlig i helgene. Da fikk bæra fløtemelk på seg ellers kunne det være puddinger med rød saus til.  Sagogryn, semulegryn, polentagryn og byggrynsgrøt med tyttebær ble brukt.

Måltider:  Morgenkaffen med ei kakesnei eller skuffkake,  fikk de før de gikk i fjøset.  Froskost i 8-tida og da var det “stomp”med pålegg, hvit- og brun ost, syltetøy og heimlaga leverpostei.

Reidar Svare  skreiv at før 1.verdenskrig var flatbrød og file med rømme frokosten i heimen.

Formiddagskaffe:   Det ble servert kaffe i 11-tida. Til kaffen fikk de boller, melkkake eller skuffkake.

Middagen ble servert i 10.3o-tida. Om sommeren ringtes det med ei bjelle for å varsle at nå var middagen ferdig. Da knegga alltid hestene, ungene kauka og de voksne  ble så glade i ansiktet. Alle viste at nå ble det mat og hvile ei stund. om sommeren ble det brygga øl, tomtebrygg. Flatbrød hørte til middagsrettene.

None:  Da Randi vokste opp var det alltid none i 4-tida(16)  og slik var det før krigen også. I hverdagen var det file (tettemelk) og flatbrød(neribryta) om sommeren som ble servert. Om høsten i slaktetida ble det blodklubb og blodpølse eller dampkokt kålrot med flatbrød og SMØR. (Halm i botnet på kasserollen.)    Om vinteren var det vanlig med tørrmat.

I potetonna spiste de ute på åkeren. Da smurte mora ei stor korg med brødskiver med heimlaga pålegg, spekepølse, epleskiver med tyttebærsylt i midten. Voksne fikk kaffe og ungene kakao.

Når slåtta var over, var det vanlig med slåttgrøt. Alle som hadde vært med ble bedt til rømmegrøt.

Om søndagene var nonen og ettermiddagskaffen slått sammen og da kom gommen med lefse, melkekake  og vafler med syltetøy før de gikk i fjøset.

Kveldsmat:  Kveldsmaten var vanligvis i 8-tida (20). I 40-åra og først på 50-tallet var det fast med graut til kvelds, ofte byggmelsgrøt eller havregrøt. Andre nevner file, kleppsuppe eller tørr kake med varm melk.

Når det kom gjester til gards ble det lagt duk på stuebordet, dekka på og satt fram det som var opplaga i huset. En satte pris på å få besøk. Ei nabokjerring sa alltid når noen kom på besøk:

“Ke kan e SJÅ dokker mæ i dag?”

Så hadde de bakerdager. På gårdene der det var mange, var det vanlig å bake to som baka i lag og naboene hjalp hverandre med bakinga. Det var først og frems flatbrød som ble bakt. Det skulle brukest til “neribryto” og middagene. I gammel tid ble det bakt av heimavla byggmel. Hvis en hadde råd til det kunne de blande et par never med rug i ei knøe på 60 leiver. Noen baka tynnere flatbrød, finere sort som de kalla for skjenning.  Det ble også bakt lefser. I Vefsn var det to sorter lefse: Klening og kvitlefsæ eller blanklefsæ. På slutten av 1800-tallet begynte noen å bake krinalefæ.

Jul:    Lillejulaften ble det kokt saurulle og laga kjøttmeljæ til middag eller nons.  Juleaften var det lutefisk og  og til kvelds var det risgrynsgrøt med spekekjøt og melk til drikke.

Om juledagsmorgen gikk mor eller bestemor rundt med kaffe på senga og ønska god jul. På frokostbordet vart det satt fram det beste som fantes i huset.

1. juledag:  Julemiddagen var alltid ribbe av gris med surkål, erterstuing og poteter. Tomtebrygg til drikke  og deserten var moltekrem.

2.juledag:   Da var det vanlig med kveite, viss det fantes.  Ellers var det kjøtt og karamellpudding til dessert.

Til fastelaven ble det bakt laupe med anis, hveteboller og berlinerboller.

Feittirsdagen skulle det være saltkjøtt, kålrotstappe, poteter og ertesuppe.   Sjumålsdagen var spesiell for ungene.

Okseonsdag:   Da var det grøt til kveldsmat, oksgraut. Det var ofte en finere grøt, saupgrøt eller smørgrøt.

Tradisjoner med lefse og gomme.

Lefse og gomme har vært brukt som høgtidsmat i Vefsn i lang tid. Til faste høgtider skulle det kokes gomme som; jul, påske, pinse, jonsokhelga, mikkelsmess og adventshelga.

Gomgryta måtte være stor. De fleste hadde mange unger og holdsfolk var det på de flesre gardene, dessuten taus, drang og husmannsfolk.

Gryta ble skurt med fin sand, for den måtte verken svorte eller svi. Så ble den smurt med usalta smør. Osten ble kokt av skummet melk, sprengt med saup eller surmelk, kokt sakte sammen  til osten var høvelig brun. Fire gangen måtte gyta fylles før det ble nok ost. Det ble kokt en grøt av heilmelk og risengryn med heil kanel. Like før grøten var ferdig ble osten og rosiner hatt oppi.  Med sukker og en klatt godt smør med sammen hvispet egg til ble dette en ekstra god gomme. Hvetemelsjemning ble ofte bruk for å få en fast gomme. den måtte være så pass hard at det gikk an å ta ei snei i handa uten å “smitte “ av på fingrene.ganger i året, vår og høst. Det var flere som baka i lag og naboene hjalp hverandre med bakinga. Det var først og frems flatbrød som ble bakt. Det skulle brukest til “neribryto” og middagene. I gammel tid ble det bakt av heimavla byggmel. Hvis en hadde råd til det kunne de blande et par never med rug i ei knøe på 60 leiver. Noen baka tynnere flatbrød, finere sort som de kalla for skjenning.  Det ble også bakt lefser. I Vefsn var det to sorter lefse: Klening og kvitlefsæ eller blanklefsæ. På slutten av 1800-tallet begynte noen å bake krinalefæ.

Jul:    Lillejulaften ble det kokt saurulle og laga kjøttmeljæ til middag eller nons.  Juleaften var det lutefisk og  og til kvelds var det risgrynsgrøt med spekekjøt og melk til drikke.

Om juledagsmorgen gikk mor eller bestemor rundt med kaffe på senga og ønska god jul. På frokostbordet vart det satt fram det beste som fantes i huset.

1. juledag:  Julemiddagen var alltid ribbe av gris med surkål, erterstuing og poteter. Tomtebrygg til drikke  og deserten var moltekrem.

2.juledag:   Da var det vanlig med kveite, viss det fantes.  Ellers var det kjøtt og karamellpudding til dessert.

Til fastelaven ble det bakt laupe med anis, hveteboller og berlinerboller.

Feittirsdagen skulle det være saltkjøtt, kålrotstappe, poteter og ertesuppe.   Sjumålsdagen var spesiell for ungene.

Okseonsdag:   Da var det grøt til kveldsmat, oksgraut. Det var ofte en finere grøt, saupgrøt eller smørgrøt.

Tradisjoner med lefse og gomme.

Lefse og gomme har vært brukt som høgtidsmat i Vefsn i lang tid. Til faste høgtider skulle det kokes gomme som; jul, påske, pinse, jonsokhelga, mikkelsmess og adventshelga.

Gomgryta måtte være stor. De fleste hadde mange unger og holdsfolk var det på de flesre gardene, dessuten taus, drang og husmannsfolk.

Gryta ble skurt med fin sand, for den måtte verken svorte eller svi. Så ble den smurt med usalta smør. Osten ble kokt av skummet melk, sprengt med saup eller surmelk, kokt sakte sammen  til osten var høvelig brun. Fire gangen måtte gyta fylles før det ble nok ost. Det ble kokt en grøt av heilmelk og risengryn med heil kanel. Like før grøten var ferdig ble osten og rosiner hatt oppi.  Med sukker og en klatt godt smør med sammen hvispet egg til ble dette en ekstra god gomme. Hvetemelsjemning ble ofte bruk for å få en fast gomme. den måtte være så pass hard at det gikk an å ta ei snei i handa uten å “smitte “ av på fingrene. I slåttonnshelga skulle den beste gommen lages.  Da  trengs det ikke å bli buden til gjestebud. På kaffebordet i stua ble det lagt på hvit duk og foruten lefse og gomme, ble det satt fram det beste de hadde i huset. De fleste kjerringene hadde sine spesialiteter. Alle var velkommen og det var som oftest mange gjester.

I gamle dager hadde de også “sende mat” som de tok med  i kurver.. I den  var som regel lefse ,gomme og rømmegrøt. Det ble også brukt byggryn i gommen.

Randi viste fram sendekurven fra 1806 og flatbrødkurv fra 1802.

Så serverte Randi hjemmelagde melkekaker og gomme til alle sammen.

 Åse takket for den fine orienteringen og gav Randi en rose.

 Turid M. Olsen overtok.  Hun orienterte oss om at vi holdt på å miste statstøtten i år.  Avslaget var at våre medlemmer ikke “bare” er pensjonister . Etter 3.gangs forsøk fikk vi tilbake statsstøtten på kr 500 000.   For at vi skal synligjøre  hvilken medlemmer vi har, er det blitt laget forslag til nye vedtekter. Vedtektene er de samme bare at  “medlemmer av off. tjp”  er skiftet ut med “pensjonister av off. tjp”.

Så er det sån at for å få de nye vedtektene vedtatt må vi ha et ekstraordinært årsmøte.

Årsmøtet legges til neste møte  den 12.09.2013.

Åse takket for frammøte og takket spesielt Randi for den deilige melkkaken med gomme.

Møtet sluttet kl 13.45

Mosjøen, 20. august 2013.

 Mary Anne Nordgaard