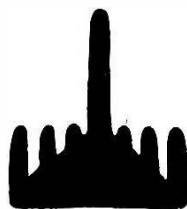


Årbok for Karmsund 1999-2000

Karmsund folkemuseum



Haugesund 2000

Haugesund Bok & Offset AS



Slaktedag hos Bernt A. Bleivik (andre fra v.) ca. 1930. Slakteren Kristian Bergstøl med kniv i handa, var på den tid den eneste som dro omkring i nord-vestre Skåre og slakta. Mannen med hatt er handelsmann Peder Dyngen, og ungdommen fremme er Sigfred Bergstøl. Tønna i forgrunnen var til skoldevatnet.

Foto: Gard og folk i Skåre 1.

GRISESLAKT I NORD-ROGALAND

Torunn Kojan Bøe

Både før og under siste krig hadde de fleste husholdninger i Nord-Rogaland gris, bortsett fra i Haugesund hvor man kunne kjøpe kjøtt og blod hos slakteren. Enkelte valgte allikevel å avle opp en gris under siste krig for å sikre tilgangen på kjøtt. Det var vanlig å slakte hjemme, og det er en hendelse som har festet seg i hukommelsen til mange. Slaktedagen var en stor begivenhet. Det var arbeidskrevende og hektisk, og man fikk matretter som man ikke hadde resten av året laget av blod, ferskt kjøtt og flesk.

Denne artikkelen skal avspeile noe av materialet som er kommet inn i forbindelse med prosjektet «Mattradisjoner i Nord-Rogaland» som ble satt i gang av Karmsund folkemuseum høsten 1999. Artikkelen bygger på intervjuer med kvinner i pensjonistalderen fra Vindafjord, Bokn, Karmøy, Utsira, Haugesund og Tysvær kommune, i tillegg til tidligere innsamlet tradisjonsmateriale fra Norsk Etnologisk Granskning (NEG) fra Utsira og Karmøy og Norsk Folke-minnesamling (NFS) fra Karmøy. Det kan være variasjoner innad i kommunene som ikke kommer fram i artikkelen, da den bygger på relativt få intervjuer.

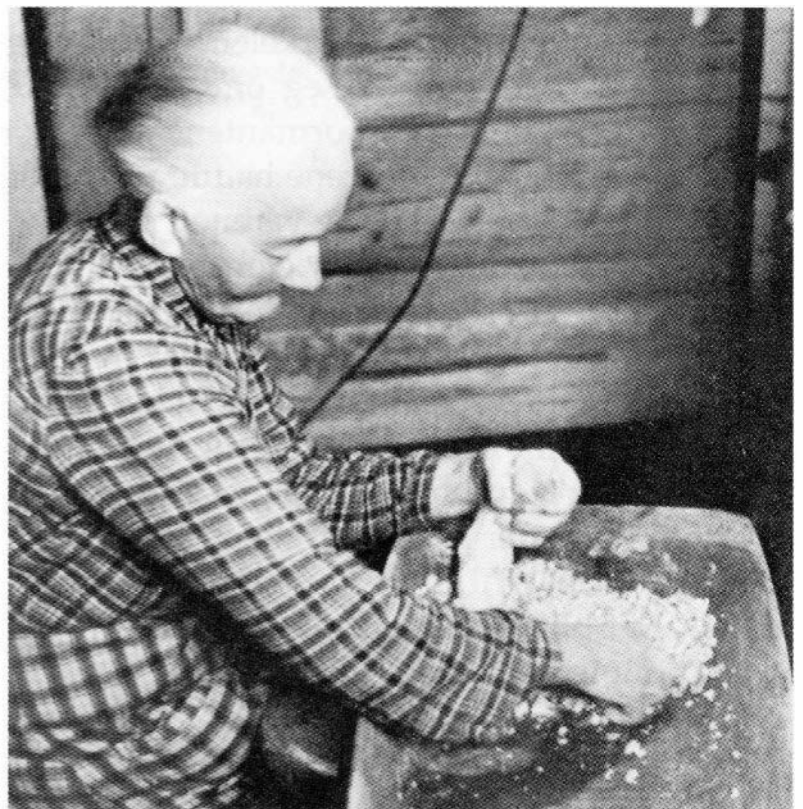
Artikkelen konsentrerer seg om tidsperioden fra cirka 1930 til 1950. Dette representerer tiden fra informantenes barndom til etableringen av egen husholdning. Fra husholdningene hadde vært nærmest selvforsynte, ble det på 50-tallet mulig å kjøpe de fleste varene i moderne supermarkeder. Man fikk kjøleskap og fryseboks, noe som gjorde det lettere å oppbevare maten. I dag blir grisen sendt på slakteriet, kjøttet blir oppbevart i kjølerom og frysebokser og middagen kan kjøpes ferdig i frysedisen på butikken. Det er derfor interessant å gå tilbake i tid å se på arbeidet som ble lagt ned i slakting, oppbevaring og til-laging av gris før man fikk moderne hjelpemidler.

Først vil jeg ta for meg slaktingen av grisen og hva de ulike delene av dyret ble brukt til. Deretter oppbevaringen av slaktet, noe som kunne gjøres på forskjellige måter. Til slutt kommer oppskrifter på matretter som ble laget av grisen. Det blir henvist til de ulike intervjuene med forkortelsen int., deretter hvilket nummer og side (s.).

Slaktedag

I god tid før jul blev grisen slakta. Slaktedagen kom Svend slaktar, den store slaktebutten til beste var henta, bryggerpanna stod der full av varmt vann. Butten var så stor at en kunne legge heile store grisen nedi, så blev grisen tatt opp og lagt på slakkebrettet, og slakta. Når så slaktinga var ferdig satt Svenn slaktar inne i stua og røykte og drakk kaffi. Mor som hadde husmorskole fikk da jobben med å greie opp med slaktet, og hu laga både sylta og annet godt, men p.g.a. at på Karmøy er det ikke den tørre lufta så mor foretrakk å salte ned det meste av grisen. Der var ikke så meget av spekemat av grisen, men røyka og tørka sild hadde vi (NFS 81,23).

Dette skriver en kvinne fra Vedavåg på Karmøy født i 1903. Informanter fra hele regionen forteller at grisen skulle slaktes om høsten like oppunder jul, gjerne så nær høytiden som mulig slik at de hadde ferskt kjøtt til jul. Informanten fra Nedre Vats forteller at en før i tiden sa at grisen skulle slås i hjel på stigende måne ellers kunne flesket bli «ryrt», det vil si dårlig på smak. I tillegg var det viktig å slakte når det var flo sjø, ellers kunne det være vanskelig å få busten av den (Int.2, s.1). I materialet fra NEG finnes en annen versjon hvor det fortelles at grisen måtte slaktes i voksende måne, ellers ville flesket naturlig minke av seg selv, og videre at en slaktet mens sjøen flødde, for ellers ble grisen seig å få livet av. I følge informanten som skrev dette i 1953, var dette noe de gamle sa og som man ikke lenger hadde noen tro på (NEG 37, Utsira).



Pølsestapping. Tarmen er vrent over et pølsehorn, et avsaget stykke av et dyrehorn, slik at man har en god åpning. Foto: «Vår gamle bondekultur» bd. II av K. Visted og H. Stigum, (1952).

svinesmør. Fettet ble saltet litt, og det smakte helt forferdelig. Men de hadde ikke noe annet valg enn å spise den maten som ble servert. Smeltet svinefett ble smult til å steke julekaker som hjortetakk, smultringer og fattigmann i (Int.3, s.1).

Hodet av grisen, sylteflesket, ble brukt til forskjellige sylter, gjerne sammen med kalvekjøtt. Dette har variert i det ulike regionene. På Bokn delte naboer en kalv mellom seg for å ha i sylten, i Tysvær ble den laget bare av grisehodet og på Røvær av grisehodet og kjøtt fra andre steder på dyret.

På Bokn visste man å nytte alt på grisen. Syltelabbene og kjøtt som ikke var fint nok til å blir brukt i pølsen, kunne brukes i et pålegg som kaltes bygggrå. Det var «griseslaget», det stedet grisen ble slått i hjel, som er blåsvart og uappetittlig. Snuten på grisen kan hverken brukes i pølser eller sylten, men i bygggrå er den god å ha. Ellers gikk både luftrøret og ørene i dette pålegget. Slik ble hele grisen brukt. (Int.1, s.2). I Nedre Vats ble syltelabbene spist som snadder attåt grøten til kvelds, og på Røvær i Haugesund kommune kokte man syltelabbene og spiste dem med poteter og flatbrød til middag (Int.7, s.3).

Kjøttet skulle vare utover våren og sommeren og noen steder helt til neste jul. Spørsmålet er så hvordan det ble oppbevart før man fikk kjøleskap og fryseboks.

Salting, hermetisering og røyking

Det fantes ingen måte å oppbevare blodet på. Det måtte brukes med det samme. På Vestre Bokn forteller informantene at noen spesielle naboer fikk et lite spann blod og et stykke flekk til å lage blodkomler når de slaktet. Når naboen så slaktet, fikk de blod og flekk tilbake (Int.1, s.10). Denne skikken var ikke vanlig i Vats. Blodet brukte de selv på gården. Av blodet ble det laget blodkomle, blodpannekaker og blodpølse.

Det var om å gjøre å ha ferskt kjøtt så lenge som mulig. I Skudeneshavn på Karmøy lånte gode naboer kjøtt av hverandre slik at når den ene slaktet, lånte en annen kjøtt som man fikk tilbake når den andre hadde slaktet. Ved å sørge for å slakte til forskjellige tider fikk alle ferskt kjøtt større perioder av året (Int.6, s.3). I barndomshjemmet til en informant fra Utsira hadde de to griser som ble slaktet til jul. Den ene halve grisen ble gitt til en annen gård som også hadde to griser. Den andre gården slaktet en gris til jul og en til påske, slik at informantens familie fikk en halv gris tilbake til påske. Slik hadde begge familiene fersk kjøtt både til jul og påske (Int.9, s.1).

En annen mulighet for å ha ferskt kjøtt litt lenger var å legge det under fettlokk, som er en slags konservering. Kjøtt som var lagelig å skjære av, ble brunet og lagt i en krukke. Smeltet svinefett ble helt over, og dette ble et helt lufttett lokk, kalt fettlokk (Int.4, s.2). På Bokn var det vanlig å ha sau. Fettet fra denne, talgen, ble brukt som fettlokk (Int.1, s.3). På denne måten kunne kjøttet holde seg ferskt en 14 dagers tid.

En siste måte å oppbevare kjøttet ferskt på var å hermetisere det. En kvinne fra Øvre Vats forteller at kotelettene ble stekt eller kokt og lagt på norgesglass. Glassene måtte kokes før en hadde kjøttet i. Vann ble slått på. Glassene ble satt oppi en vid kjele med vann. Lokkene på glassene ble skrudd godt til og deretter kokt. Etter en times tid ble glassene tatt opp og snudd på hodet, slik kunne man sjekke om de var helt tette. Det hendte at glassene var utette. Det gjaldt å oppdage dette i tide slik at kjøttet ikke rakk å bli dårlig (Int.4, s.2). I Haugesund kunne man få falset bokser med kjøtt på Hustvedt fabrikk på Bakerøy. Etter at kjøttet var lagt på boks måtte det kokes en time (Int.10). Det var tungvint å hermetisere, og sjansen for at hermetiseringen ikke ble vellykket, var alltid til stede. Det mest alminnelige i hele regionen har derfor vært å oppbevare kjøttet i saltlake.

Kjøttet ble saltet ned i en eiketønne eller et fat. Tønne ble gjort enten godt rent med «brakelog», som er et avkok av brake, eller man kunne legge brake oppi tønne og tenne på etter at man hadde gjort den godt rent. Deretter la man et lokk på slik at røyken satte seg i trestampen. Dette satte en fin røyksmak på flesket. Kjøttet ble gjort rent og saltet ned i tønne. Det ble strødd rikelig med salt på kjøttet først, og deretter ble laken helt over (Int.6, s.3). Saltlaken ble laget av kokende vann og salt som røres i. En noenlunde stor potet ble lagt i vannet, og når den fløt, var laken passelig salt. Saltlaken måtte være helt kald før den kunne brukes. Informanten fra Tysvær forteller at de blandet salpeter i laken som ble kjøpt i små poser på apoteket. Den gav flesket en fin farge i tillegg til at den var desinfiserende. I saltebaljen i kjelleren ble blant annet kjøtt og pølser oppbevart. Det var viktig å legge et press på kjøttet slik at det holdt seg nede i laken. Man måtte passe veldig godt på at saltlaken ikke ble ødelagt og at kjøttet ble surt. Det hendte at laken måtte skiftes og kjøttet saltes på nytt. Dette kunne unngås ved å bruke den samme tønne flere ganger. For hvis kjøttet først hadde blitt surt i en tønne, kunne det ikke bli det igjen. Kjøttet kunne aldri bli surt to ganger i samme fatet (Int.7, s.3).

Når kjøttet hadde ligget lenge nok i saltebaljen, ble det i speke og kunne holde seg i årevis forteller informanten fra Røvær (Int.7, s.3). Av saltet kjøtt kunne man lage saltkjøtt og erter som gjerne ble spist om søndagen eller salt kjøttsodd.

Informanten fra Nedstrand i Tysvær forteller at de pleide å røyke spekeskinke. Først ble skinke lagt i saltlaken noen uker alt etter hvor stor den var. Den måtte være skikkelig saltet. Deretter ble den hengt opp i gruen i eldhuset til røyking. Den ble røykt hel. Dette spekekjøttet var god middagsmat på sommertid sammen med friske grønnsaker fra åkeren (Int.3, s.3). I stedet for å røyke kjøttet forteller informanten fra Karmøy at de la en skinke i saltebaljen som senere ble tørket (Int.5, s.1). På øyene Røvær og Utsira hverken tørket eller røykte de kjøttet på grunn av det fuktige klimaet.

Oppskrifter

Blodkomle fra Karmøy

Cirka 1/2 liter blod, 2-3 rå poteter, 1-2 teskjeer salt, 2 teskjeer kanel, 1 teskje allehånde, litt sukker, sirup og rosiner blandes. Komlene lages runde med fettdott i. Fettet krydres og saltes litt. Komlene kokes i salt vann. Komle med saltkjøtt og stekt flesk åttåt og søt eller sur melk å drikke til kan spises til middag eller kvelds (NEG 123, Torvastad, Karmøy).

Blodpannekake fra Vestre Bokn

Man lager en litt tynn pannekakerøre og har allehånde, nellik og blod i. Det er viktig at røren er tynn for blodet gjør at den stivner lett (Int.1, s.11).

Blodpølse fra Nedre Vats

Mel røres på blod sammen med salt, pepper, sukker og allehånde. Noen bruker rosiner i andre ikke. Rikelig med opphakkett fett tilsettes, og alt helles opp i magesekken fra grisen. Den sys godt igjen. Pølsen kokes. Fettet vil da flyte opp og samle seg i den ene enden av pølsen (Int.2, s.9).

Brennsnute fra Utsira

Dette var en vanlig rett på fiskebåtene da alt kan koke i en gryte. På islandsfisket hadde man alltid en tønne saltkjøtt med ombord.

Salt lamme- eller svinekjøtt kokes. Det må gjerne kokes to ganger hvis det er veldig salt. Gulrøtter, kålrabi og løk tilsettes. I dag er det godt å bruke purre eller selleri i. Litt risengryn tilsettes en time før retten er ferdig. Grynene tilsettes for å få suppen litt tykk. Potetene kokes gjerne sammen med resten. Det blir nesten som lapskaus med mer fuktighet i. Det er en lettvin og god rett som serveres med flatbrød åttåt. (Int.9, s.10).

Byggrå fra Vestre Bokn

Syltelabbene må gjerne svis litt på en primus og skrapes godt av før de deles i to. Ellers består byggrå av kjøtt som er kokt og kjøtt som er rått, men som er blitt liggende igjen etter at man har laget pølser, sylte og koteletter. Kjøttet skjæres opp og males på en kjøttkvern. Massen kokes, og det blir helt tørt og nesten uten sø. Deretter tilsettes en kraft kalt kalvedans. En hadde gjerne slaktet en kalv samtidig med grisen. Kokte en opp hodet på denne kalven, ble vannet hodet var kokt i nesten som aspik, og kalles for kalvedans. Den blir i likhet med aspiken stiv når den blir kald.

Det tilsettes salt og krydder som allehånde, nellik og ingefær. Byggrå skal være sterkt krydret, for når den blir kald og stiv taper den salt og kryddersmaken. Deretter kokes alt opp sammen med hakket løk. Når det er kokt opp, slås

massen over i en kakeform. Den settes på et kaldt sted og kan skjæres opp i påleggsskiver når den er stivnet (Int.1, s.2).

Finker fra Røvær

Denne retten lages av slikt kjøtt som ikke kunne saltes ned. Innmaten, lungene, ørene, litt smult og hakket løk males opp på en kjøttkvern. Pepper, salt og litt eddik tilsettes. Massen kokes og spises med poteter, grønnsaker og flatbrød attåt (Int.7, s.3).

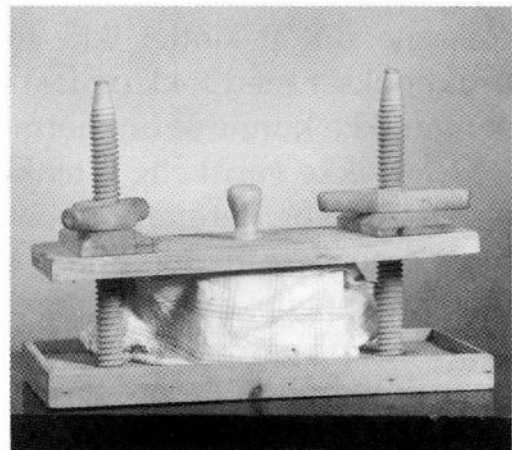
Kjøttsodd fra Utsira

Denne retten kan lages av både saltkjøtt og ferskt kjøtt, gjerne okse. Kjøttet vaskes. Deretter kokes det i salt vann i ti minutter. Etter at kjøttet har kokt godt, skummes det av. Hodekål og gulrøtter tilsettes og gjerne litt selleri som tas ut av suppen etter at den er kokt. To til tre spiseskjeer med risengryn tilsettes for å få suppen litt tykk. Alt kokes i en gryte bortsett fra potetene, de kokes i en gryte for seg selv.

Til løksaus tar man først litt av kraften og koker finhakket løk i den. Smør smeltes i en gryte og mel tilsettes. Dette spes med løkkraften. Litt eddik, sukker og salt tilsettes, som gir en litt sursøt smak. Kjøtt, poteter og løksaus serveres på middagstallerkener. Suppen spises ved siden av (Int.9, s.10).

Persesylte/syltekake fra Røvær

Denne sylten ble alltid laget til jul, forteller informanten. Grisehodet legges i vann et par dager slik at alt blodet kommer ut av det. Man må fjerne noe som kalles «itlene» som skilles fra hodet og ikke kan spises. Det var ikke vanlig å bruke kalvekjøtt i sylten, men gjerne litt kjøtt fra andre steder på grisen. Alt skjæres i små stykker slik at det blir blandet godt. Pepper, salt, litt ingefær og nellik tilsettes. Alt has oppi en pose av tøy, kokes i 2 timer og legges i «pers». Det vil si å legge kjøttet under press slik at sylten blir et firkantet stykke. Den skulle ligge slik over natten. Deretter lages en lake som sylten legges oppi etter at den er blitt helt kald. Slik blir sylten passelig salt, ellers kan den lett bli «valge», det vil si for lite salt (Int.7, s.7).



Syltepresse fra museets samlinger. Ved å skru til, kan man gradvis øke presset på kjøttet. Foto: Karmsund folkemuseum, H. E. Johannessen.

Saltkjøtt og erter fra Øvre Vats

Saltkjøttet legges i vann kvelden før. Dagen etter kokes kjøttet først lenge alene, deretter tilsettes erter slik at det blir som en ertersuppe og til slutt has poteter og

grønnsaker i. Alt kokes i en gryte. Kjøttet tas opp og serveres i et fat, potetene i et annet. Grønnsakene og kraften blir en god suppe som serveres med flatbrød til (Int.4, s.2).

Saltlake til kjøtt og skinke fra Haugesund

16 liter vann

4 liter salt

500 gram sukker

30 gram salpeter

(Int.10).

Avslutning

Etter at grisen var slaktet og kjøttet hermetisert, lagt under fettlokk, røykt eller saltet ned, hadde familien sikret tilgangen på kjøtt langt utover våren og sommeren. Kjøtt som lå under fettlokk, kunne ikke holde seg lenge og ble gjerne spist til jul. Husmoren hadde som oppgave å passe på kjøttet. Hvis hun så at det var sprekker i fettlokket eller at kraften ikke var stiv på glassene med det hermetiserte kjøttet, måtte dette brukes med en gang. Informanten fra Tysvær forteller at de i hennes barndomshjem hadde en hylle i kjelleren hvor det sto toliters norgesglass med hermetisert kjøtt. Ungene ble lært opp til å se etter disse glassene slik at kjøttet ikke rakk å bli dårlig. Før norgesglassenes tid ble det brukt bokser med lokk og fast parafin. Ulempen med å hermetisere på boks var at man ikke kunne se om hermetiseringen var vellykket (Int.3, s.5).

Det er ikke vanskelig å tenke seg hvilket stort arbeid det var å slakte grisen, partere den og deretter oppbevare kjøttet. Slaktingen foregikk på en tid av året hvor man ikke hadde andre store arbeidsoppgaver på gården. Den foregikk utenom onnene, frukthøstingen eller vårsildfisket. Slik faller slaktingen inn i en årssyklus på gården hvor man hadde ulike arbeidsoppgaver alt etter årstiden.

Hvor stor betydning grisen har hatt for kostholdet i Nord-Rogaland, har variert fra sted til sted. Ved kysten, som på Karmøy, Bokn, Utsira og Haugesund, har nok fisk og sild spilt en større rolle i kostholdet enn kjøtt. I Tysvær og Vindafjord har tendensen vært at det ble spist mer kjøtt og mindre fisk og sild.

Muntlige kilder

Intervju 1: Bokn

Intervju 2: Nedre Vats, Vindafjord

Intervju 3: Nedstrand, Tysvær

Intervju 4: Øvre Vats, Vindafjord

Intervju 5: Avaldsnes, Karmøy

Intervju 6: Skudeneshavn, Karmøy

Intervju 7: Røvær, Haugesund

Intervju 8: Utsira

Intervju 9: Utsira

Intervju 10: Haugesund

Skriftlige kilder

Norsk Etnologisk Gransking, emne nummer 37 fra Utsira

Norsk Etnologisk gransking, emne nummer 123 fra Torvastad, Karmøy

Norsk Folkeminnesamling minneoppgave 81, Rogaland 23 fra Vedavåg, Karmøy