

# Julens mattradisjoner på Romerike

*Fra INNOMHUS 1995 - Annie Selle*



*Julaften av Carl Larsson 1904*

***Julemat-tradisjoner er egentlig et spørsmål om muligheter, tilbud og etterspørsel. Blir mulighetene større og tilbudene større, blir den maten og det drikket som skulle være til festbruk raskt hverdagslig.***

De som ønsker å etablere faste julemattradisjoner i sin familie, må derfor lage sine egne basert på de tidligere generasjoners tradisjoner. I det følgende blir julemattradisjoner fra Romerike presentert, slik vi har funnet dem i trykte opptegetninger eller gjennom muntlige kilder. Kunnskapen om de gamle tradisjonene kan kanskje hjelpe oss til å bygge opp våre egne. I denne artikkelen skal vi begrense oss til å se på ølbrygging og bakverk.

## **Ølbrygging**

Mange kunne kunsten å brygge øl. De brygget matøl. Ellers ble det laget mjød av honning eller sirup og krydret med humle eller einerlåg. Det ble gjerne brygget ca. 3 uker før jul.

Ølet ble oppbevart på tretønner. En såuns, et rør med trepropp i, var ølkranen i tønna. Det finnes ingen nåværende ølbryggertradisjon på Romerike. Det nærmeste vi kommer er sirupsøl eller Tomtebrygg, som lages av ekstrakt vi får kjøpt i butikkene. For mange er nettopp hjemmebrygget øl en tradisjon de vil ta vare på. Men de fleste kjøper nok øl i dagligvarehandelen, da gjerne solgt som juleøl, en fyldigere type enn den som vanligvis blir solgt.

Ølost var varmt drikke av en blanding av søtmeik og øl. Det gikk mye av bruk da kaffe kom på moten. Men det var ikke alle som hadde råd til ekte kaffe. De brente kaffe selv av erter eller rug, eller de brente ekte kaffebønner som de kjøpte rå. Festdrikke for barn var saft eller sjokolade og den litt simplere varianten kakao om den fantes. Brus kom først etter siste verdenskrig. En forløper var bruspulver. Te var en drikk som ikke var særlig utbredt før byskikkene bredte seg utover landsbygda. Ingen av disse drikkene var knyttet spesielt til jula, kanskje med unntak av sjokolade med krem.

### Gjærbakst

Ølbrygginga ga muligheter for bakst med gjær. Når ølet ble silt etter gjæringen, samlet man opp skummet på toppen, og bunnfallet. Dette ga råstoff til gjær i gjærbaksten. De første kakene (kaku, brød, finbrød) ble bakt mellom to takker i grua. Den nederste takka sto gjerne på tre støttepunkter, steiner eller lignende, og ble fyrst med ved under. Oppå takka lå ytterligere en takke støttet til tre støttepunkter. Mellom disse to jerntakkene var bakerovnen.

Oppå den øverste takka ble det også gjort opp varme. Det var en kunst å fyre opp denne bakerovnen slik at brødene ble passe stekt. Brød med gjær var status; det var uvanlig og ble regnet som festmat.

Siden kom den store murte steinovnen på gårdene. Den ble murt i tilknytning til pipa, eller den ble murt separat i bakstehuset, gjerne i tilknytning til drengestua. Her kunne det bakes opptil 24 brød i slengen. Gjæret deig ble oppbevart fra den ene bagedagen til den andre og brukt i ny deig. Brød gikk over til å bli hverdagskost, særlig «firskorningen», et brød som ble skåret langsetter og hver halvdel delt i 4 fordi brødet «ikke holdt skive». Statusen lå nå i melets kvalitet. Fint hvetemel og rugmel var sjelden vare. Finbrød (hvetekake), vørterbrød (som følge av ølbrygginga) og julekake med sukat og rosiner ble derfor bare bakt til fest. Brødene ble bakt lille julaften eller julaften morgen for å være ferske til jul. En god måte å oppbevare brødet på, var å grave det ned i kornbingen. Det ble enten pakket inn i et tøyestykke eller det ble bare lagt ned i kornet. Det holdt seg godt der pga. rikelig fuktighet (ca. 16-18%) og kulde om vinteren.

### Steking på takke

Før jul ble det gjerne bakt anselige mengder med flatbrød. Dette var i for seg en dyd av nødvendighet og ikke noen juletradisjon. Melet holdt seg bedre som bakt flatbrød enn lagret i mjølbua på bua. Å bake flatbrød var med andre ord en oppbevaringsmetode for mel. Men ved juletider ble det allikevel bakt et noe finere og tynnere flatbrød til festbruk.

Fra Gjerdrum hører vi også om erterbrød. I flere bygdelag var det også tradisjon å bake potetlelse til jul etter at poteten ble vanlig som matvekst. Denne tradisjonen var temmelig lokal, ofte knyttet til en eller flere bakstekoner som reiste gardimellom og bakte for folk. Lefse ble stort sett ikke sett på som en tradisjonell julemat her på Romerike. Heller ikke kling eller annen tradisjonell takkebakst til festbruk finner vi i særlig grad. Slik bakst har derimot tradisjonsrøtter i de fleste andre deler av Norge.

### **Bakst med hevingpulver**

Tilgangen til andre hevingmidler enn ølgjær revolusjonerte baketradisjonene. Bakepulver, natron og hornsalt gjorde det mulig å bake mange sorter kaker. Når krydderier, sukker og fint mel gjorde sitt inntog, var mulighetene ubegrensede – for dem som hadde råd. Det ble da også status å ha mange slag på kakefatet til jul – 7 eller 12 slag ble normen.

Men mangelen på penger bidro også til noen av de kaketradisjonene vi kjenner best i dag. Det folk hadde, var smult. Jernpanne og kjevle var allemannseie. Derfor gjorde smultringene sitt inntog sammen med hjortetakk og fattigmann. Mange bygdelag utover i landet hadde flinke smeder. Det ble laget kakejern med lange skaft som man stakk inn i peisvarmen. Det ble stekt en og en kake om gangen. Disse kakejernene kunne ha kunstferdig dekor som preget seg inn i kakene under steikingen. På Romerike har det visstnok ikke vært noen slik tradisjon. Riktignok kan det dukke opp langskaftede kakejern fra loft og kjeller på de store gårdene, men noen baketradisjon med utgangspunkt i disse jernene kan ikke sees at det har vært på Romerike. Goto (gorå), strull og krumkaker kom først for fullt etter at jernkomfyren ble vanlig, og man kunne få kjøpt støpte kakejern tilpasset kokeringene i komfyren. Disse komfyrjernene gikk ofte på omgang gårdene imellom. Særlig goro ble betraktet som et av tradisjonsslagene til jul. Det kunne da også blandes både smult og konjakk i deigen.

### **Ingredienser fra fjerne himmelstrøk**

Krydderier og eksotiske nøtter eller frukter satte ekstra spiss på kakerepertoaret. Kokosmakroner er et kjent kakeslag som ga status mer for innholdet i deigen enn for vanskelighetsgraden i bakingen!

Koriandernøtter, peppernøtter, sirupssnipper med kanel, nellik, allehånde og halv mandel til pynt – alle disse slagene duftet av fjerne utland. Til sirupssnippene trengtes også bakespore, en mulighet for husmormarkering. Et av de siste slagene som ville være med på julebakstbordet, var sandkakene. De krevde industrilagede sandkakeformer. En kake som det fulgte fest med, var kranskake. Dette er nå en kake som dessverre er blitt overforbrukt i velvillighetens navn, og som finnes i alle kakedisker året rundt.

### **Andre kaker**

Ettersom mengden av kakeslag eksploderte, er det særlig disse slagene som blir nevnt på Romerike, i tillegg til dem som allerede er nevnt: Berlinerkranser, serinakaker, kneppkaker og bordstabelbakkels.

Etter at formkakene ble vanlige pga. bedre stekeovner, ble det ofte bakt honningkake til jul. Den var dessuten meget holdbar. En annen holdbar formkake var en tung fruktkake med nøtter, syltede frukter og dadler, fiken og rosiner, gjennomtrukket med søt vin. En enklere kake var Mor Monsen. Den skulle det være sitron og korinter i.

*Fra Sørumspeilet nr. 2 - 1996*

## Julens mattradisjoner på Romerike

I fjor tok vi for oss ølbrygging og bakverk. I år skal vi se nærmere på kjøttmaten som ble servert i jula. Det paradoksale er at den julematen vi i våre dager lager, ofte blir servert før jul, og på et vis dreper gleden ved den samme maten i julen.

Ringene er sluttet: Julebordene og tidligere tiders matorgier ved «solsnu» har samme kjerne: Takknemlighet for at det gikk som det gjorde i det gamle året, og markering av et avhengighetsforhold til de gudene som styrer livet ved å overbevise dem om vårt vennskap og vår lojalitet.

Mattradisjonenes symbolfunksjon taper terreng, og tradisjonene forsvinner. En annen sak er at det er en kunst å lage gammeldags julemat. Det kan komme tider da de store butikkkjedenes posteier og pølser blir uinteressante til tross for lettvintheten. Det kan bli status å varte opp med lekkerbiskener av eget slakt, eller da det å briljere med krydderier blir en kunst for de få.

## Slakting

Hovedslaktingen foregikk gjerne i midten av desember, eller så tett opp til jul som praktisk mulig. Dersom noen hadde sau, ble den/de oftest slaktet i oktober, men dette kjøttet ble ikke regnet til julematen på Romerike. Den bestod av kalvekjøtt (ku, okse) og svinekjøtt.

Slakting burde foregå på voksende måne, ellers mente folk at flesket ville krype i panna. Og purka måtte ikke være «rånægær'n», da ble det usmak på flesket.

På bygdene ble det alltid slaktet hjemme, enten av en av gårdens egne folk, eller av en omreisende bygdeslakter. I 30-årene kunne en bygdeslakter få 75 øre for å slakte en spekalv. Griseslakt ble solgt for 67 øre kiloen.

## Oppbevaring

Oppbevaringsmulighetene hadde mye å si for hva folk nyttet de forskjellige bestanddelene på slaktet til. Fra de tidligste tider har røyking, salting med tørrsalt eller i lake, speking og tørking av kjøtt vært det vanligste. Spekeskinke og spekepølse er de matslagene som har overlevd denne oppbevaringsmetoden i senere tid.

Ferskt kjøtt var en luksus som var tilgjengelig bare i slaktetiden eller hvis kjøttet kunne fryses i naturens egen fryseboks. Dersom kjøttet var godt frosset, kunne det lagres i kornbingen i lang tid. Forløperen for våre kjøleskap var vann og tjern - isblokker som de la i skap sammen med den ferskvaren som skulle oppbevares. Huller i bunnen av skapet drenerte ut smeltevannet.

Isblokkene ble skåret fra vann og tjern om vinteren. Blokkene ble oppbevart i sagflis i gode kjellere til de skulle brukes eller selges når varmen kom om våren. Iskjøleren kom gjerne en gang i uka. Ved juletider ble imidlertid isskapet lite brukt - av naturlige årsaker.

En oppbevaringsmetode for ferskmat var å koke eller steke det ferdig, legge det i kraft og helle på et «fettlokk» som stivnet og dermed beskyttet godt mot muggsopp. Denne oppbevaringsmåten kunne brukes i begrenset tid. Og det avhang av en tørr og kald kjeller.

Med hermetiseringen fulgte en ny og sikkert sunnere mattradisjon uten så mye salt i maten. I kjellerne bortover kunne en finne rad på rad med kjøttthermetikk i norgesglass eller løveglass med klemme på lokket: kjøttkaker, medisterkaker, pølser, koteletter eller leverpostei. Det fantes også spesielle metallbokser for hermetisering. Der måtte loddene loddas igjen.

### Utnytting av griseslakt

På grisen ble skinkene saltet, røykt og speket. Det kjøttet som ikke ble saltet, ble det laget medisterfarse av. Denne farsen ble fra først av stoppet i tarmen til medisterpølser. De pølsene som ikke ble spist ferske, kunne saltas.

Etter at oppbevaringsmulighetene bedret seg, ble det vanligere med medisterkaker. Disse kunne greit oppbevares i kraftig, stiv kraft med fettlokk på eller hermetiseres. Saltet bogkjøtt kunne brukes til «erterkål», utvannet salt kjøtt kokt med byggryn og erter.

Ribba ble forsøkt oppbevart som frosset, hvis det var kaldt nok før jul, og ble stekt fersk til julaften. Slaksidene ble til stekeflesk. Rygghogg/koteletterand ble saltet. Eller kjøttet ble tilberedt til koteletter, medisterkaker eller benløse fugler (kotelettskiver fylt med fleskestrimler og medisterdeig, pakket inn og knyttet med tråd) og hermetisert. Av innmaten, hjerte, nyrer, lunger, spiserør, (lever) og litt simpelt kjøtt (av det som ble blodskjemt i slaktinga), av og til tunga, ble det laget «skranglepølse» eller lungemos.

En rett som ble kalt «plagepølse» (Nes) ble laget av magesekken, som ble rensed og stappet med innmat og blod, saltet, presset og tørket. Fra Gjerdrum hører vi om grynpølse: Magesekken tømte, gjort rein og fylt med byggryn, blod og syltekraft, eventuelt med annet. Lever ble stekt eller lagd opp som leverpostei og hermetisert i 1/2-litersglass. Tunga ble ofte kokt som pålegg. I enkelte distrikter var det imidlertid ikke vanlig å bruke innmaten i det hele tatt; den ble regnet som uren.

Pølseskinnet var godt rensede og utvannede tarmen. Rensemene kunne være forskjellige: Noen brukte en sløv kniv til å skrape med, eller de trakk tarmene flere ganger mellom to strikkepinner. Etterpå blåste de luft i tarmen for å se om den var helt rein. En annen metode var å tråkke den ned i snø med eller uten sagflis og skylle godt i sodavann.

Hodet, eventuelt med buklist, haser, ørebrusk og litt kalvekjøtt, ble kokt til sylte. Ørebrusken ble hakket fint opp. Den gav stivelse slik at sylta hang i hop når det skulle skjæres av den. Sylta ble gjerne laget på et klede. Først et lag med svor enten fra hodet eller ørene, så kjøtt, krydder og fett lagvis, og så et lag svor igjen. Kledet ble knytt sammen til en ball, lagt i kraften til oppvarming, og ble så satt i hardt press mellom to fjøler om man ikke hadde egen syltepresse. Kokte syltelabber og hale ble lagt i saltlake sammen med sylta. Syltelaken var passe salt når et egg fløt i den.

Blodet ble rørt og oppbevart i en butt på bua. Der ble det (halv)frosne blodet skavet opp og tatt med inn for å tilberedes til middag, gjerne som klubb. Andre så det som mer praktisk å lage opp all klubben på en gang, om de hadde anledning til å oppbevare dem.

Isterbleia ble skåret opp og vannet ut, dernest brådd (smeltet ut). Det som var av hinner, ble frityrstekt. Dette ble kalt krøtt. Det peneste isteret ble skåret vekk og brukt inni klubb, noen ganger sammen med kjøtt fra svinehode. Det brådde isteret, smulten, ble brukt til bakingen før jul. Resten kunne saltes og brukes som pålegg. Dette kunne bli harskt og lukte vondt av og til. Men i alle fall kunne det brukes til såpekokinga!

Midtgarden ble brukt til rulleskinn som ble sydd sammen rundt kjøtt og flesk. Buklista ble brukt til sylte, medister og skrangledeig. Etter at det ble vanlig med hermetisering, ble gjerne stekte koteletter lagt ned på glass med kraft. Omreisende bust- og hår-oppkjøpere var interessert i busten. Den kunne brukes til børster eller som bust til skomakerens eller salmakerens bekråd. Det eneste som ikke ble brukt, var tykktarmen, blæra og klauvene.

### Utnytting av kalveslakt

Det kjøttet som ikke ble saltet ned eller spist ferskt, ble det laget kjøttdeig eller farse av. I denne ble det blandet overskuddsfett fra griseslaktet. Innmaten ble brukt på samme måte som innmat av gris, med ett unntak: Leveren ble sjelden til leverpostei, men blandet inn i skrangledeigen eller stekt som den var.

Det var praktisk at kalv og gris ble slaktet samtidig. Ben, sener og hinner på kalven ga stiv og fin kraft som kunne utnyttes når en skulle få rull og sylte til å henge sammen. Kraften var også utmerket til å oppbevare ferdig opplaget mat i, for eksempel ved hermetisering. Sammen med ribbefett og kraft fra griseslaktet var denne kraften utgangspunktet for en tradisjonell matrett, mølje: Varm, fet kraft med oppbrutte biter av flatbrød.

Kalvetarmen var videre enn svinetarmen, og kunne brukes til stopping av spekepølse. Mange steder ble det derfor kjøpt inn en hestebog som tilleggskjøtt (Nes), slik at man på den måten kunne utnytte både kalvetarmen og ekstra fettreserver fra griseslaktet.

Det fineste overskuddsfettet ble brukt til støping av talglys. Det mindreverdige ble det kokt såpe av.

*Sørum-Speilet nr. 6 - 1997*

