

Sild og poteter – mat og levekår på Romerike 1850 – 1900

Skrevet av Kari Westbye

Området rundt Kristiania og opp mot Mjøsa var det tettest befolkede området i Norge rundt 1870, her bodde 40 % av befolkningen, og var mest urbanisert. Andelen som levde av jordbruket var sunket til 58 % i 1875, samtidig produserte hver nordmann dobbelt så mye som i 1840. Selv om befolkningsøkningen var kraftig, hadde den store masseutvandringen til Amerika tatt av en del for presset, og en ikke ubetydelig velstandsøkning fant sted. I 1879 begynte den internasjonale depresjonen å bli synlig i Norge, særlig kan vi se det av fattighjelpen som aldri hadde vært høyere, og de mange konkurser.

Norges marginale jordbruk og klima har satt sitt preg på våre mattradisjoner. I løpet av en kort sommer har man måttet produsere og konservere mat til et helt års bruk.

*I ei skillingsvise «Husmannsvisa» heter det:
«og aldri skal han klage på nokså
simpler kost, thi sugel får han
sjelden, som kjøtt og flesk og smør,
men sild og grøt og velling en
bedre virkning gjør».*

Bybefolkningens matvaner ble preget av utenlandsk mat, særlig av dansk mat. Typisk eksempel på dansk innflytelse er overgangen fra rømmegrøt til risengrynsgrøt. Bykosten brukes ofte synonymt med de kondisjonertes matvaner og kan dermed knyttes til sosial klasse. Embedsmennenes kostvaner hadde innflytelse både i byene og på bygda.

Utover mot 1900-tallet og senere økte levestandarden og helseforholdene bedret seg. Dette skyldtes den økonomiske veksten som kom fra eksporten, især av trelast og fisk, dessuten fremgangen for jordbruket samt bedre hygiene i tillegg til medisinske landevinninger.

Boforholdene ble mye bedre i denne tiden. De gisne husene ble panelt både utvendig og innvendig. Klærne ble bedre, varmere og flere. Den nye kunnskapen om renslighet og vitaminer, og ny tilgang på vitaminer var viktig blant annet gjennom ny mat som poteter og rikelig tilgang på sild som ga C og A og D-vitaminer.

Det var forandringer og utvikling, men likevel kontinuitet i matskikkene på Romerike.

Med Asbjørnsen og Moe på kjøkkenet: I flere av folkeeventyrene finner vi typiske eksempler på den konservative bondekosten. I eventyret om «Smørbukk» blir det kokt sodd, i eventyret om «Mumle Gåsegg» er menyen sild, velling, graut og melk. I «En aftenstund i proprietærkjøkkenet» (fra Gjerdrum) får treskerne servert hardstampa graut til aftensmat. Fiskerne spiser ertelefse og trått flesk i eventyret «En sommernatt ved Krokskogen». Bryllupsmaten til trollene i «Kjetta på Dovre» er rømmegrøt, lutefisk og pølse.

Et graut, så blir du staut

Variasjonen i kostholdet var liten og preget av nøysomhet på midten av 1800-tallet. Grøt og velling var den daglige hovedrett og ble spist en til flere ganger daglig, både i husmannsstuene og på storgårdene. Det fantes mange forskjellige, fra den tynne og simple vassgrøten som ble kokt av blandkorn eller havremel, etterhvert også av byggmel og til den hardstampa grøten som var så hard at en kunne skjære den i skiver og steke i fett - praktisk nistemat for skogsarbeidere og plankekjørere. Dersom de hadde litt surmelk eller myse ble det rørt ned i den ferdigkokte grøten.

I ei vise fra Ullensaker heter det:

*«Til kveldsverd vi fjerde gang velling da får,
da auser vi velling til magan blir stor.
Men magan blir fort igjen mindre enn hall',
for om morran den fylles med vellingen skal.»*

Uttrykket «Vellingbygd» er kjent over hele Romerike om den evinnelige havrevellinga og havregrøten. Kostholdet på Romerike først på 1800-tallet var et helt annet enn midt på 1900-tallet. Kraftig befolkningsøkning og oppheving av handelsprivilegiene samt endringene i jordbruket førte til at urbaniseringen, de nye industriene, tettsteds- og bydannelser skjøt fart og pengehusholdningen overtok etter naturalhusholdningen. Det ble en økning av middelklassen, men tross sosiale forskjeller hadde det tradisjonelle kostholdet sterke fellestrekk.

Endringene i kostholdet fra 1800 og 100 år framover, kan oppsummeres slik:

- Poteter ble daglig kost, særlig sammen med sild.
- Mer bruk av fersk fisk og kjøtt.
- Melk ble tatt i bruk fersk eller pasteurisert.
- Frukt og grønnsaker ble mer brukt.
- Det ble vanlig å bruke sukker og sirup.
- Kaffen ble dominerende drikk.
- Det ble vanlig å steke maten.
- Brød og kaker med mel av hvete og rug ble stekt i stekeovn.
- Margarin ble tatt i bruk istedenfor smør.
- Gulost tatt i bruk som pålegg.

Poteten

Poteten kom til Norge for vel 250 år siden. «Potetprestene» bidro sterkt til kunnskap om potetdyrking, og sammen med mange andre ledende personer i samfunnet lærte de det norske folk å dyrke, oppbevare og tilberede poteten. Den tålte godt regn og kulde og kunne høstes tidlig og spises før kornet ble modent, og den kunne lagres for vinteren.

Professor Hilmar Stigum (1897-1976) skrev «Poteten har betydd overmåte mye både på matskikken og helsemessig. Det gamle kostholdet var C-vitaminfattig og det ble mye skjørbuk på bygdene. Da poteten ble tatt i bruk forsvant skjørbuken uten at man visste hvorfor.» I 1841 kom den første potetkokeboka ut.

Sild og poteter

Poteten var en viktig faktor i omleggingen av jordbruket etter 1850 og inn i de første tiårene på 1900-tallet. I 1870 var barkebrødtiden definitivt over. Og etter hvert som poteten ble kjent, dominerte sild og poteter sammen med mat av korn folks kosthold. Dessuten var poteten et viktig salgsobjekt til den voksende bybefolkningen.

Poteten ble først sett på som en erstatning for korn; og ble mye brukt raspet og blandet med mel. Den ble brukt i flatbrød, i grøten og til grisematen. Potetsuppe ble en ny rett. Kokte poteter ble spist alene med karve på, men først og fremst ble de brukt til salt sild. Sammen med melk og kornprodukter ble salt sild og kokte poteter både billig og næringsrik daglig kost. Salt sild og poteter var alminnelig både til frokost og middag på hele Romerike og i alle husholdninger.

Folk på Romerike tok med sine skikker og levemåter, flyttet fra husmannsstuene og de store søskenflokkene og dannet tettsteder nær jernbanen, sagbrukene og de andre nye arbeidsplassene som industrien førte med seg, for eksempel Lillestrøm, som ble et senter for trelastindustrien i distriktet. De kom fra hele fylket og dannet et helt nytt samfunn. I tiden mellom 1875 og 1890 mer enn tredoblet Lillestrøm sitt folketall, og var det raskest voksende tettstedet på Romerike.

Etter hvert flyttet mange fra de trangbodde og kalde arbeiderboligene som sagbrukene og andre arbeidsgivere satte opp, der de delte kjøkken og utedo med naboen, til små eneboliger og en liten hageflekk med plass til potetåker, en gris og kanskje noen bærbusker og frukttrær. De som fortsatt bodde i arbeiderboligene skaffet seg parseller til å dyrke poteter. Flere av sagbrukene i Lillestrøm, for eksempel Breiensaga (senere Egebergbruket) på Nesa, overlot jordstykker til arbeiderne der de dyrket poteter. Dette var arbeid folk var vant til hjemmefra. Når våren kom og potetene skulle i jorda, måtte hele familien være med, så sant de var store nok til å kunne handtere ei potethakke. Barna ble lært til å sette gropotetene med lik avstand og med groene opp. Dersom ikke gjødselen fra grisebingen strakk til, brukte de gjødsel fra utedoene ved bruksboligen, godt blandet med jord og løv. Annen gjødsel kostet penger og ble sjelden brukt. Når høsten kom og potetene skulle tas opp, ble det liv og røre igjen. Til avlingen ble det ofte brukt «svarte» poteter i Lillestrøm, det var en sort som var foldrik og velsmakende. Bøtter og sekker ble fylt, det var viktig å ta opp selv de minste potetene, det var god grisemat. Potetene ble gjerne oppbevart i frostfrie jordkjellere, eller under kjellerlemmen på kjøkkenet.

Amund Helleland gjorde i 1895 forsøk på en norsk ernæringsstatistikk. Han fant at gjennomsnittsinntaket pr. person av kjøtt pr. år var 25 kg, av melk ble det drukket 158 liter pr. person, av kornvarer 229 kg pr. person, av poteter ble det fortært 144 kg (parisere brukte 22 kg) og grønnsaker og frukt henholdsvis 10 og 9 kg pr. person.

Brennevin

I «Læsebog i Naturlæren» fra ca. 1860 kan vi lese om et populært produkt av poteten: «I de sidste 40 år har Potetesavlen steget utroligt, ja mere end ønskeligt kunde være, især siden man begyndte at anvende dem til Brændevin, hvilken farlige Drik bliver endnu skadeligere af den Finkel-Olje, som kommer af mæskede Poteter». I 1830-åra var det fjorten større brennerier på Øvre Romerike, dessuten 86 brennevinskjeler, og 448 mindre kjeler, som var registrert. Til denne produksjonen ble det brukt 1 504 tønner, 15 100 tønner poteter, 57 tønner karve og 3 138 favner ved, dette ga 213 000 pottet brennevin (1 pott er 0,97 liter).

Det store brennevinsforbruket og alkoholismen utløste reguleringer og avgifter. I 1871 ble det dannet brennevinslag, og i 1894 fikk vi en ny lov der alt salg skulle foregå fra kommunale brennevinslag. Da fikk både kvinner og menn retten til å bestemme hvordan brennevinet skulle selges i kommunene. Etableringen av alkoholsamlagene ble begrunnet med det sosiale problemet alkoholen representerte, ikke minst for kvinner og barn. I omgang med alkohol ble kvinnene ansett som både mer skikket og mer til å stole på enn menn. I kampen mot «kong alkohol» ble kvinnene uerstattelige. De dannet avholds- og måteholdsforeninger over hele

Romerike. Foreningene skapte samhold og frihet og var med på å lære kvinnene samarbeid og politisk forståelse.

Fisk

Varianter av konserverte fiskesorter inngikk i dagligkosten over hele landet, saltet, røkt og tørket. Fersk fisk ble bare spist om sommeren på Romerike. Maren, født 1883 på Skrepstad i Høland, forteller at i vårflommen var det et betydelig fiske. Kjempestore gjedder ble fanget i stort kvantum, og abbor, brasme og noe lakefisk. Gjedda ble tørket og brukt til lutefisk. Store berg av fiskekaker ble stekt opp. I blant annet Nittedal ble det fisket mye brasme tidlig på sommeren. Arne Johs. Ramstad fra Nittedal forteller at de leverte mye brasme om våren til Kristiania. Fisken ble tatt med garn når elva «kom oppover, da ble det tatt store mengder». I Øyeren ble det fisket gjedde, brasme, blåspur, asp, gjørs og mange andre slag. Men det var ikke lett å fiske i Øyeren på grunn av fløytingen av tømmeret. Vadfiske var en måte som ble brukt i den grunne delen av Øyeren. Sild fikk sin største betydning som saltet, og sammen med poteter.

Kjøtt

Kjøtt ble sparsomt brukt og sjelden spist ferskt, bare i slaktetiden, men tørket, saltet eller røkt og alltid kokt. Oppfinnsomheten var stor når det gjaldt å utnytte absolutt alt av slaktet. I slutten av 1890-åra ble det innført beskyttelsestoll på fleisk. Det gjorde at norsk fleisk kunne konkurrere med det billige amerikanske salte flesket som ble innført. Fra 1890 til 1907 ble antall griser bortimot seksdoblet, ifølge statistikken. Grisen måtte ta til takke med all slags kost og losji.

Borgerskapets kosthold inneholdt atskillig mer ferskt kjøtt, i tillegg var maten mer variert og raffinert tillaget. Den vanlige kosten til tjenere og husmenn i begynnelsen av 1900 forteller Oscar Johannes Snedkerud fra Blaker om: «Spekesild eller stekt fleisk om hverdagen, med litt variasjon av annen mat innimellom. Om søndagene var det gjerne grynsodd eller erter, kjøtt og fleisk. Suppematn bestod av havresuppe og saftsuppe».

Kostholdet på gårdene var ikke særlig forskjellig fra det som ble servert i husmannsstuene, men det var rikligere og penere tilberedt og servert. Etter hvert som husene ble bygget større, spiste ofte husbondsfolket i kammerset, mens tjenerskapet satt på kjøkkenet. På mange gårder og småbruk begynte de i tillegg til gris også å holde mer fjærkre, og det ble vanlig å bruke egg og fjærfekjøttet i husholdningen. Dette førte til et mer variert kosthold.



*Grisen skoldes. Godt med en oppstiver! Juleslakting på Dølahaugen 1957.
Foto: Elsa Svendsen, Rælingen Historielags bildesamling.*

I 1880-årene sendte bladet «Husmoderen», Kristiania, ut en spørreundersøkelse som de ba sine «læsere og læserinder» å besvare. Spørsmålene gjaldt hvor mange måltider pr. dag, hva de spiste, hva slags brød de brukte, hva slags mel det ble bakt av, og hva slags mel de brukte til grøt. Spørsmålene var rettet til gårdbrukere.

Fra en gård på Eidsvoll kom følgende svar:

«Fem måltider om dagen: klokka 6, 8, 12, 16.30 og 20.

Til middag: **Søndag** fersk suppe med kjøtt eller flesk, poteter og flatbrød. **Mandag** melkegryn av byggryn og lapskaus (om sommeren spekemat). **Tirsdag** suppe av erter eller kål, kjøtt og flesk, poteter og flatbrød. **Onsdag** oppvarmet suppe fra foregående dag, klot og fett eller melkegrøt. **Torsdag** melkevelling, kjøttkaker eller en kjøttrett tilberedt på en annen måte, poteter og flatbrød. **Fredag** samme slags mat som tirsdag eller også undertiden saftsuppe. **Lørdag** melkevelling, lapskaus eller sild.

All slags suppe settes fram på bordet i et stort fat, hvorav alle spiser, derimot skiftes (deles ut) sulrettene (kjøtt og for eksempel kål) og legges da gjerne på et stykke flatbrød.

Det er omtrent de samme matrettene sommer som vinter, men om sommeren i onnetidene er maten kraftigere og rikeligere.

Førduguren kaffe og tørrmat som er enten ovnsbrød, vaffel, flatkake eller lefse med smør og ost eller sirup, eller en kjøttbit. **Frokost** velling, poteter og fettduppe eller lignende, (især om sommeren) sild. I alminnelighet kaffe med sukker. **Eftasvæl** omtrent som morgenen.

Kvældsvæl velling, sild og poteter, eller også bare velling. Ingen forskjell på de forskjellige dagene i uken. Kun i alminnelighet rikeligere på smør og sul om sommeren enn om vinteren. Av brød brukes ovnsbrød, vaffel, flatkaker og lefse. Ovnsbrød bakes av rug og byggmel. Lefse av bygg og ertemel, flatkaker av byggmel og til dels poteter, flatbrød av havremel. Til grøt brukes byggmel, før i tiden bruktes for det meste havremel.

På enkelte gårder spiser husbondsfolkene ved et særskilt bord, rettene er ikke særskilt avvikende, dog litt finere og bedre anrettet, omtrent som for håndverksfolk.

Den angivne kost er vel kanskje litt for meget ensartet, da det ikke er godt å oppnevne alt som en kløktig husmor vet å finne på til de forskjellige måltider, dog er den vel snarere tarveligere enn bedre enn den angivne, ellers kan det være forskjellig på de forskjellige gårdene.»



*Fra grue til svartovn.
Foto fra kjøkkenet på
Løken i Fetsund, 1930.*

*Støpejernsovnen er
montert inn i den gamle
grua.*

*Den vannrette stanga
som det henger en kjele
på, ble ofte kalt
«kjærringhjelp».*

Bonden forteller altså at de spiser grøt av samme fat, de har hver sin skje, gjerne i tre, men senere i metall. Gaffel ble først vanlig i byene, men tollekniv hadde de fleste. Kjøttmaten deler husmor ut til hver og en på flatbrød eller ei trefjøl, gjerne mer kjøtt til husbondsfolket enn til tjenerne. I et svar fra en gård i Ullensaker spiser de kjøtt eller flekk to dager i uken med suppe eller grynsodd ellers sild og poteter og melkegryn.

En bonde fra Smålenene klager over at det går alt for mye tid til spising og måltidshvil. Hvis en kuttet på denne tiden, kunne en komme ned i 10 ½ time til arbeid og dermed få mer tid med familien sin og annen hygge, skriver han.

Henrik fra Nes fortalte om den tiden han arbeidet på en gård i 1880-årene en gang. «Vi fikk duppe, poteter, litt havremel og fett, og dette ble varmet i panna. Potetvannet ble tatt vare på for å spare på saltet. Og ellers så vanket det sild og poteter ofte.»

I en minneoppgave fra 1964 skrev en mann fra Fet, født 1893, om maten de spiste i hans hjem da han var barn og ungdom: «Maten var skral men rikelig. Smør og nysilt melk var luksus. Nei, sirup og separert melk til fem øre literen, vassgraut, vassvelling, sild og poteter var den vanlige menyen for fattigfolk. Ikke visste vi hva vitaminer og kalorier og slikt var for noe, vi spiste akkurat hva det var og likte. Flekk var hovedretten hos alle, vi drakk flekkesfett som vann. Flekk var billig mat den gang, det var ikke snakk om å kjøpe slikt på butikken, nei, hver familie avlet sitt flekk sjøl, alle slaktet både en og to gjøgriser til jul, og jo fetere den var, jo gjevere var det.»



Potetkverna var et enkelt hjelpemiddel laget i tre, til å mose poteter.



Brasme er en stor karpefisk, av mange betegnet som «snadderfisk».



Utstyr for storvask: Bankekrakk med banketrær og vaskestamp med vaskebrett. Utendørs storvask foregikk noen ganger i året.

Hele artikkelen om «Sild og poteter – mat og levkåre på Romerike 1850 – 1900» er på 20 sider, og forteller om hvordan maten og levkårene var for folk flest på Romerike. Den har mange fine bilder fra folks dagligliv.

Artikkelen er en av 17 artikler i den rikt illustrerte boka «Romerike i dampens tid», som er på 322 sider, koster kr 400,-, og kan kjøpes på Romerike Historielags Hus.

Alle artikler i «Romerike i dampens tid»

1. *Romerike etter 1854*
av Jan E. Horgen
2. *Landbruket 1850-1900 - den første store moderniseringen*
av Tom J. Bauer
3. *Fet - et bygdesamfunn i endring*
av Thomas S. Berg
4. *Strømmen - et tettsted vokser fram*
av Leif Thingsrud
5. *Lillestrøm - kimen til et nytt sentrum*
av Svein Sandnes
6. *Lurkafamilien - ei slekt i Lillestrøm*
av Kari Westbye
7. *Jessheim - et sted blir til*
av Ola H. Fjeldheim
8. *Amerika eller Aker - en kartlegging av utvandringen fra Romerike 1851-1910*
av Elisabeth Koren
9. *Mennesker i utvandringen - tre historier fra Rælingen og Gjerdrum*
av Lene Skovholt og Grete Andersen
10. *Thranebevegelsen på nedre Romerike*
av Nils S. Våge
11. *Formannskapslovene - handlingsrom og modernisering*
av Ola Alsvik
12. *Kirker på Romerike 1850-1900*
av Jan E. Horgen og Kari Westbye
13. *Bygge- og buskikk på Romerike*
av Jan E. Horgen
14. *Dyrkning av Frukttrær og Kjøkkenvækster giver det største Udbytte av Jorden - Hagebruk på Romerike 1850-1900* av Mari Marstein
15. *Sild og poteter - mat og levekår på Romerike 1850-1900*
av Kari Westbye
16. *Pyntesjuka og nøysomme romerikinger - om drakthistorie*
av Bjørn S. H. Haugen
17. *Kongens lystslott og Romerikes kulturlandskap - maleren Joachim Frich*
av Ellen J. Lerberg

