

ÅKEVITT OG TRADISJON

EN AFTENSTUND I ET PROPRIETÆRKJØKKEN



Det ble ikke «en riktig trist kveld», som Asbjørnsen og Moes eventyr starter med. Tvert imot; denne ettermiddagen i begynnelsen av november var lys, kald og klar da vi ankom. Og når skumringstimen meldte seg ute, steg stemningen rundt bordet inne.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: LARS OLE ØRJASÆTER

DUKET FOR JULEFEIRING: Siden familien kjøpte Skjeggenes gård i 2017 er bygningene gradvis blitt tilbaktført og rehabilitert etter antikvariske retningslinjer. Det betyr at de originale vinduene er beholdt og restaurert, rommene er fargeundersøkt og malt opp igjen i sine opprinnelige farger med linoljemaling. Victorias tidstypiske tapeter kler veggene i stuen og det er satt inn restaurerte jernovner i alle rom. Og resultatet? En lun stemning i huset, en ro som får både folk og dyr til til å senke skuldrene. Og når lampen tennes, bordet dekkes og glassene fylles, ja, da er det duket for julefeiring på Skjeggenes.

La oss begynne med det helt grunnleggende, altså Setskog: «Setskog, grend og sogn i Aurskog-Høland kommune, grense mot Sverige i øst. Skogbruk er viktigste næringsgren.» Sann mine ord. Store norske leksikon overdriver ikke. Ikke i det hele tatt.

Avreise

Men historien starter egentlig i Oslo. I Industrigata som er en tverrgate til Bogstadveien på Majorstua kl. 11.45. Sekretariatets leder, Lars Ole Ørjasæter, kjører opp foran Rema 1000. Det er kort opphold. Odd Johan Nelvik fra Det Norske Brenneri kommer bærende med en kasse assortert akevitt. Han setter seg i baksetet og vi kjører ut av byen. Når vi har passert Glomma ved Fetsund lenser, begynner han å snakke om ulv. Om rypejakt. Om Jack Russell-terrieren sin og om at det må være mye elg innover i skogene her. Begge har bare en svak forestilling om hvor vi skal. Men Lars Ole har med seg kamera, og det er hans bilder som skal følge deg gjennom denne reportasjen.

Skilt som peker

Vi kjører forbi veiskilt som peker mot Harkerud og Ekeberg, Korsmo og Killingmo. – Aurskog golfpark, leser Nelvik høyt på en låvevegg fra baksetet. Han har på seg nikkens for anledningen. Så passerer vi nok et skilt, denne gang til Toverud-bautaen. Odd Johan googler og leser høyt om slaget ved Toverud natten mellom 19. og 20. april 1808. Trefningen gikk i nordmennenes favør. Og da ble det bauta etterpå.

Langt og lengre enn langt

Vi legger både Bjørkelangen og Eidsverket bak oss. Veien blir ikke bare smalere, men også svingete. Den smyer seg innover en stadig tettere skog, bare avbrutt av mindre sjøer og vann. Ved Skjeggenesveien er det

slutt på asfalten. Odd Johan kommenterer fremdeles sannsynligheten for ulv og fantaserer dessuten om størrelsen på elgene som må finnes her. Det er som i folkeeventyrene, når det heter at de hadde gått langt og lenger enn langt, da de endelig kom til en lysning i skogen. Og det gjorde vi.

Skogens ro

– Tre kriterier, sier Lars Munthe-Kaas. Vi ser oss rundt på tunet. – Bygningene skulle være så urørte som mulig; det skulle være utsikt til vann og dessuten god avstand til naboer. Skjeggenes var en slik gård, og for å gjøre en lang historie kort, kjøpte Munthe-Kaas og familien den i 2017. Deretter er bygningene gradvis blitt reparert, litt modernisert, men først og fremst nennsomt tilbakeført.

Kjøkkenet

– Dette er husets hjerte, sier Victoria og tar en pause fra stekepannen. Lars har forberedt elgkarbonader med ingefær og kapers som må varmes. Små karbonader somurrer godt i smøret. – Dette er et godt, gammeldags kjøkken. Et gårdskjøkken. Stort. Bygget for å brukes, fortsetter hun. Rommet har rikelig med lys gjennom store vinduer, egen kjøkkeninngang og et spiskammers borte i hjørnet. – Spiskammers er undervurdert. Det sies med ettertrykk, og hun åpner døren. Hyller og kjøleskap dukker frem fra tussmørket der inne. Bygningen er reist i 1888. – En grue var kanskje litt gammeldags allerede den gang, men samtidig, dette var en landsens husholdning langt fra byen. Da vi kom hit, var den murt igjen, men ellers ganske intakt. Det knitrer og freser i varmen. – Så har du spisebordet her midt på gulvet. Det fungerer som et arbeidsbord, hvor jeg selv sitter og skriver. Anna (datteren) gjør leksene sine her. Selv

om rommet er stort og det er høyt under taket, oppleves det likevel som intimt. Er du ikke enig? Vi nikker. Veggfargen er ikke den opprinnelige, men mørk grønn bidrar sammen med lyssettingen til at du likevel ikke opplever rommet som for stort eller for kaldt. Victoria er bygningsantikvar og tapettrykker og vet hva hun snakker om. Lars er også bygningsantikvar, men i tillegg både bonde og antikvarisk håndverker. Sammen driver de firmaet Historiske hus. Og de lever som de snakker. – Innredningen her har Lars samlet sammen gjennom mange år, sier hun. Odd Johan spør etter en kjele, ikke for stor. Det klirrer borte fra flaskekassen hans.

En cocktail før maten?

– Vi starter med cocktailen, gjør vi ikke? Nelvik fisker opp resepten fra bartender Pål Bakke Skar. I kjelen heller han eplemost. Vi skal lage et alternativ til den tradisjonelle julegløggen. Noe varmt å servere til kalde gjester i julen. Men ellers også, understreker han. En slik akevittoddy trenger ingen høytid for å glede. Han har forberedt seg og handlet inn både kanelstenger, ikke av det aller beste slaget, men gode nok og honning fra Honningscentralen. – Det må jo være norsk, ikke sant, selv om flytende akasiehonning hadde vært enklere å manøvrere opp i kjelen etter hvert. – Fantastisk komfyr, sier han og tar to skritt ut og betrakter Victorias stolthet på avstand. En skikkelig magasinkomfyr, en Aga. Den veier 600 kilo. Det skal et stort kjøkken og solide bjelker til for å bære noe slikt, kommenterer han. Men plass er det ingen mangel på her. Odd Johan leser høyt: – Hell over i kopp og ta fire cl Arvesølvet oppi. Rør rundt med en kanelstang og sleng oppi noen eplebiter. Victoria pusser glassene, og Lars Ole forvarmer dem under springen. Odd Johan skjærer en





epleskive, lager et snitt og plasserer den i glassmunningen. Så øser han fra kjelen. – Voilå, sier han. – Tid for en smak. Glasset rekkes over til Victoria og går deretter på rundgang. – Mmm, sier Victoria. – Mmmm, for en smak! Lars, du må smake! Lars Ole tar med seg det andre glasset inn i spisestuen for fotografering. Odd Johan følger etter og danderer oppstillingen. – Vil du gjøre den litt mer krydret, tilsetter du bare litt ingefær. Det gjør susen. Et tips! Lars og Victoria nikker og må ta en ekstra smak.

En institusjon

Visst er kjøkkenet husets bankende hjerte. Funksjonalismens arkitekter både her og ute tok feil når de i mellomkrigstiden reduserte det til en reddyrket kvinne-arbeidsplass. «Våre kjøkkener», skriver den russiske forfatterinnen Svetlana Aleksjevitsj om det tidligere Sovjetunionen, «var ikke bare et sted for tilberedning av mat, det var også spisestue, oppholdsrom, kontor og talerstol. Åstedet for kollektive psykoterapeutiske seanser. På 1800-tallet levde hele den russiske kultur på adelens gods, på 1900-tallet foregikk det på kjøkkenet. Hele '60-tallslivet var et «kjøkkenliv». En takk til Khrustsjov! Det var i hans tid vi forlot kollektivleilighetene og fikk våre egne kjøkkener, hvor vi kunne rakke ned på myndighetene, og det viktigste, hvor vi slapp å være redde, for på kjøkkenet var man blant sine egne.» Vi blir i kjøkkenet, selv om det er dekket opp i spisestuen. Tallerknene hentes inn.

Rakørret

Hva er julematen i et hus, der røttene er både norske, engelske og amerikanske? Og akevitten, hvor kommer den inn? Victoria hadde en mormor på sykehjem som oppbevarte akevittflasken i en støvlett under sengen. Nelvik humrer. På kjøkkenbenken har Lars anrettet et fat med rakørret. Fint skåret i tynne skiver. – Ser delikat ut, sier Odd Johan og avslører at han ikke liker rakfisk skåret opp som brødskiver. Han skjenker i glassene. Beito rakfiskakevitt i et glass og Nissedram i et annet. Glassene fordeles utover bordet, mens fatet med rakfisk, løk, purre, rødbeter og rømme pluss smør og alkoholfritt øl sendes rundt. Nelvik ser spent bort på Victoria og Lars. Begge velger seg rakfiskakevitten først. Lars Ole fotograferer maten inne i spisestuens skumringslys.

Spiller på lag

– Mmmm, sier Victoria. Denne spiller på lag med sødmen i fisken, gjør den ikke? Akevitten virker så rund og balansert. Odd Johan forteller om karven og einerbærene som krydrer smaken og at fatmodningen nok har gjort sitt til sødmen. Rosenrot og fjellbjørk er det også i den. Lars nikker og forsøker seg raskt på Nissedrammen også. Tar en bit av rakfisk, tygger langsomt og deretter en sup av glasset. Nelvik nikker igjen og kommenterer at denne akevitten er krydret med både appelsinskall, fennikel-frø, lakrisrot og vaniljestang fra Madagaskar. Den er lagret på både sherry- og madeirafat. Nissedrammen vant blindtesten til Vinmonopolet. – Den demper rakfisksmaken, gjør den ikke? Fin avrunding, fortsetter Lars. Victoria er likevel ikke overbevist om rakfiskakevitten og gir den en ny sjanse. Denne gangen er det rakfisk i lefse og med alt tilbehøret. Det spiller en rolle hva du putter i munnen, sier Odd Johan. Hele smaksbildet må med. Victoria synes det kom seg med en gang, men at den fremdeles kjennes skarp. Lars kårer Nissedrammen til den beste. Bedre enn rakfiskakevitten. Odd Johan forklarer at den er mer kompleks i smaken, fordi den skal favne bredere enn rakfiskakevitten.

Arvesølvet også?

– Skal vi prøve en Arvesølvet til rakfisk, også? Han skjenker opp tre glass. Den har ligget to år på Oloroso sherryfat. – Nye fat gir mye deilig sødme. Jeg tror dere vil like denne. Lars løfter glasset. Snuser først inn og konstaterer en eim av vanilje. Er det litt sitrus også? Odd Johan nikker. Litt imponert over ferdighetene. Så drikker han og konstaterer at også denne smaken er rund. Victoria klassifiserer den straks som en skikkelig koseakevitt. En akevitt som ikke behøver selskap av mat. Mye rundere enn noen av de andre akevittene vi har smakt til nå. – Legger seg i hele ganen, sier Lars. – Kunne vært en juleakevitt, supplerer Victoria. – Bare tilsatt tre til fire gram sukker per liter, opplyser Nelvik. Det er tid for neste rett. Elgkarbonader.

Elgkarbonader

– Salt, pepper, ingefær, løk og kapers, sier Lars. – Og kjøttdeig av elg fra skogene her. Odd Johan drar en jakthistorie med en gang. Et fat med varme elgkarbonader blir satt på bordet. Dette er julemat hos oss, sier Victoria. – I stedet for medister-

kaker. Karbonadene er små, men mange. Poteter, smørkøkt rosenkål og soppstuing (kantareller) følger etter som tilbehør. – Flere smaker å forholde seg til her, kommenterer Odd Johan. – Et, skal vi si komplisert, smaksbilde? Både fløte og smør. Hm, dette ser jo riktig lyst ut. Skal vi forsøke oss på en Varm Vinter Norsk Aquavit? Denne gangen må han ty til én av småflaskene fra juleesken. Liten, men likevel nok til alle. Modnet på fire forskjellige fat, sherry, portvin, madeira og, til slutt, seks måneder på sauternesfat. Karvepreg, men ikke for fremtredende. Mandarinskall fra Kina, tørket i ti år, gir den varme. Dessuten vanilje fra Madagaskar og pepper fra Indonesia. Hva ville norsk akevitt ha vært uten verden rundt seg? Odd Johan skjenker opp i glassene. – Den river, er Victorias umiddelbare kommentar. Hun tar seg til brystet og synes det ble i sterkeste laget. Nelvik skjenker opp nye glass med Arvesølvet Juleakevitt 2019 også. – Litt eple i den, sier Lars. – Himla god, kvitterer Victoria. – Kjennes fløyelsmyk. Et absolutt høydepunkt. Og rund. Mye sødme i den også. Jeg er nok litt glad i det søte.

Ostefatet

Siste programpost er oster, og Victorias engelsk-amerikanske bakgrunn fornekte seg ikke. På fatet troner et stort stykke Stilton, en engelsk blåmuggost som, i likhet med «norsk akevitt», er en beskyttet betegnelse. Den har fulgt henne siden barndommen. Stilton, oppkalt etter landsbyen med samme navn, heter bare de ostene som produseres i grevskapene Derbyshire, Leistershire eller Nottinghamshire. Bare seks meierier produserer osten i dag, skriver Wikipedia. – Vanligvis drikker vi portvin til denne, men akevitt kan jo være et alternativ. Kanskje. Odd Johan skjenker nok en gang i glassene. Igjen er det Arvesølvet Juleakevitt 2019. – Men kanskje jeg har en overraskelse også? Han henter en flaske til. En Arvesølvet Port Finish. – En serie, der vi bruker deilige, små hetvinsfat, fortsetter han. – Akkurat denne utgivelsen var først blitt til Arvesølvet Aquavit etter 24 måneder på sherryfat. Så ble deler av innholdet flyttet til et 225-liters portvinsfat, der den fikk hvile i ytterligere 31 måneder. Kjenner dere smaken? Et fruktig anslag, så kamfer, deretter søtt treverk og mild koriander. Avslutter tørrere mot lakris og nystekt kakebunn. Tydelige portvinstoner. Vel 350 halvlitersflasker – alle nummererte.

Det nikkes andektig rundt bordet over en slik presentasjon.

Ostefatet rommer ellers camembert, brie og en kittmodnet ost, samt fikensyltetøy. Men det er Stilton som stikker av med oppmerksomheten. Victoria er først ute og smiler umiddelbart. – Av gammel vane forventer jeg sødme, sier hun. – Og det får jeg. – Årets utgave av juleakevitten har mer madeiratoner enn tidligere utgaver, sier Odd Johan.

Det var en gang ...

«Det var riktig en trist kveld. Ute føk det og snedde; inne hos proprietæren brente lyset så døsigg at en nesten ikke skimtet annet enn klokkekassen med det kinesiske krimskrams, det store, gammeldagse speil i forgylt ramme, og hans arvede sølvkrus». Det er slik eventyret begynner hos Asbjørnsen og Moe. Men i virkeligheten ventet en stjerneklar himmel og to grader kulde, da vi omsider vendte hjem mot Oslo.



Toddy:

Denne drinken gjøres lett på øyemål.

DU TRENGER:
Arvesøvet Aquavit
Norsk honning
Kanelstenger
Fruktig eplejuice
Kjele

Fyll kjelen med eplejuice; cirka 0,7–1 liter. Kok opp med 3–4 kanelstenger og bruk 8–9 cl honning. Hell over i kopp og ta 4 cl Arvesølvet Aquavit i og rør deretter rundt med en kanelstang. Tilsett noen eplebiter.

