

TILBAKE TIL RØTTENE

– Er det egentlig så stor forskjell på et døende tradisjonshåndverk for menn og den tradisjonelle husholdningskunnskapen som er blitt formidlet av kvinner? Jeg synes ikke det, sier Kristin Jøtun. Sammen med fotografen Kim Holthe har hun startet nettstedet Husmorlykke.no

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

– Det er klart det er et uttrykk for noe, fortsetter hun – når Husmorlykke.no har 4 500 faste lesere i uka. Det er kanskje ikke mange, sett med dine øyne, men vi har nettopp startet. Det viser en interesse som strekker seg lenger enn bare oppskrifter og hva du kan drikke til maten. Jeg tror det er noe mer grunnleggende som skjer. Kall det gjerne en nyorientering, det en i vitenskapen ofte omtaler som et paradigmeskifte. Kanskje kan jeg beskrive det som en hjemlengsel, en lengsel til et samfunn med bedre tid og oversiktligere forhold. En pil som peker tilbake mot tradisjonelle verdier. Den tar seg mange uttrykk. Den eksplosjonsartede veksten i antall akevitte som vi har sett de senere år, alle mikrobryggeriene som er vokst frem, interessen for folkedrakter, at mannfolk brygger øl sammen til jul og til bryllup og at kvinner lager strikkemøter, tror jeg er del av det samme bildet. På 50-tallet drømte folk seg bort i fremtiden med alle dens tekniske nyvinninger. På 2000-tallet ser vi tilbake og lengter etter det som var.

Tendenser

– Jeg er utdannet på Stabekk og jobbet tidligere i Lilleborg Fabrikkers forbrukerservice. Før drev de en omfattende demonstrasjonsvirksomhet. Lilleborg sendte fagfolk land og strand rundt og lærte det norske folk, det vil si husmødrene, å vaske. Ikke bare handlet det om riktig bruk av produktene, men også om betydningen

av hygiene og økonomi. Næringsmiddelprodusentene gjorde det samme. Dette er det slutt på, men kunnskapsbehovet har vist seg å være der like fullt. Gleden over å tilegne seg nye kunnskaper går hånd i hånd med det å lære det sammen med andre. Foredrag er jo blitt populært igjen, og da forlaget Egmont tidligere i år inviterte til strikketreff i Nydalen i Oslo, var det fullt hus. Gyldendal Forlag opplevde akkurat det samme. Skjønner du? Ting er i endring, men fenomener forsvinner ikke. De endrer bare uttrykk. Det er det vi ser nå, og Husmorlykke.no er vår tids formidling av den samme kunnskapen som forrige generasjons demonstrasjoner på forsamlingshuset.

Gode råd

«Vi tenker at husmorlykke er stedet du søker, når du trenger de gode oppskriftene til både hverdag og fest. Du vil også finne tips til hvordan fjerne de vanskelige flekkene, eller hvordan du enkelt og greit skal stryke skjorter eller pusse sølv», heter det i egenpresentasjonen av Husmorlykke.no. – Vileverientid, der det å ta vare på ting, igjen er viktig, men allmennkunnskapene om hvordan vi gjør det, har forsvunnet på veien, fortsetter Jøtun. – Det ønsker Kim og jeg å gjøre noe med. Tidligere hadde vi husmorskolenes som forvaltet og formidlet denne kunnskapen. Vi hadde Stabekk som utdannet lærere til landets skolekjøkkener og opplysningskontorer, vi hadde husmorkonsulentene, og vi hadde

skolekjøkkener, der elever lærte de grunnleggende teknikkene i matlaging. I løpet av en generasjon har mye av dette endret seg eller helt forsvunnet. Husmorlykke.no ønsker å fylle det tomrommet vi nå oppdager er der. Vi formidler enkel kunnskap som tar vare på det vi har og som gjør at vi forbruker mindre.

Kvinner

– Det ligger jo litt i navnet, gjør det ikke? Husmorlykke.no henvender seg til kvinner, men ikke bare til dem. Menn tar sin andel av arbeidet i hjemmene, og også de har behov for et sted å hente inspirasjon eller gode råd. Men selvfølgelig, interessen kommer foreløpig vesentlig fra kvinner, i alle aldre mellom 25 og 75, men hovedvekten konsentrerer seg nok mellom 34 og 65 år. De befinner seg over hele landet, og det er vanskelig å si at de har den og den bakgrunnen. På sett og vis treffer vi noe allmennmenneskelig. Trenden er som nevnt tradisjon. Ikke nødvendigvis i gammel tapning – det strekker ikke tiden til lenger – men vi velger ut noen tradisjoner og gjøremål som vi blir gode på og som ivaretar den stemningen som vi husker fra barndomshjemmet eller fra besteforeldrene våre. Det er stas med julekaker igjen, for eksempel. Selv har jeg 13 slag. Det blir liksom ikke jul uten. Og de får bein å gå på, bare så det er sagt.

Det skal være enkelt!

– Oppskriftene jeg presenterer, inneholder



bare ingredienser du får tak i over hele landet. Det skal være enkelt, ordentlig og tilgjengelig. Vi erstatter ikke kokebøkene; jeg vil snarere si at vi supplerer dem. Vi fotograferer alt, slik at oppskriftene gir mening til den som gjør det for første gang. Jeg har jobbet som lærer i videregående skole. Pedagogikk er mitt fag. Dessuten skriver jeg i Norsk Ukeblad. Det er jeg som er Mor Hubro. I fall du lurte. Formidling er viktig, når kunnskap skal presenteres. Jeg er en fagperson i dette, og faglighet er like viktig som formidling.

Fra mor til datter

– Dette er jo den kunnskapen som tradisjonelt er blitt formidlet fra mor til datter. Dette er kvinnehistorie. Og det er en stolt tradisjon vi løfter frem igjen. Etter krigen, eller kanskje vi heller skal si etter 1968, ble mye av dette umoderne. Revolusjonen på kjøkkenet med alle de nye hjelpemidlene gjorde kunnskapen overflødig. Tilsynelatende. Du behøvde ikke lenger å lage din egen saft eller ditt eget syltetøy. Det var ikke viktig å vite hvordan du fikk skikk på dine semskede sko, siden du kunne løpe ut og kjøpe nye. Det er all denne uskrevne kunnskapen vi griper fatt i. I din terminologi er det vel det en kaller immateriell kulturarv. Den gjør livet lettere, hyggeligere og morsommere og, jeg understreker, den er ikke lenger forbeholdt kvinner.

Det store bildet

– Tar vi det store bildet, ser vi at lokalprodusert mat selger som aldri før, det strikkes og hekles i de tusen hjem, det plukkes blåbær og tyttebær og igjen hermetiseres og konserveres det. Norgesglassene er relansert. Hvem skulle ha trodd det for bare noen år siden? Hun snur seg og ser bort på kjøkkenbenken. – Jeg glemmer meg. Du må spise litt av maten jeg har satt frem. Rakfisk fra Valdres, hjemmebakkt flatbrød, lefser, ja, du ser hva det er. Du skulle hatt en akevitt til dette selvfølgelig, men det får bli neste gang.



LUTE-FISKSØ

– *Lutefisksuppe?*
Lutefisksuppe, sier du.
 – *Er det mulig?*
Det er det. Og den smaker godt. Helt sant.

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

Lutefisksuppe er en tradisjonsrett fra Hallingdal, men spor etter den finner du både på Vestlandet og i Gudbrandsdalen. Den ble spist julekvelden i en tid som var langt mindre kjøttrik enn vår egen. Fredag 6. november ble den servert ved markeringen av Henriette Schønberg Erkens 149. fødselsdag. I forbindelse med Lutefiskfestivalen. På Simenstad gard i Ringsaker. Den ble vel mottatt. Mot alle odds, tenker du kanskje.

Prøvesmaking

Og du serverer ikke noe slikt uten å teste det ut på forhånd. Derfor samlet vi oss rundt kjøkkenbordet på Simenstad noen uker før arrangementet. Brit Skurdal Braastad var usikker på utfallet, om vi serverte den sånn uten videre, og ville ha vår velsignelse. Selv var hun mer enn skeptisk. En gang tidligere hadde hun smakt den og det uten at begeistringene hadde grepet henne. – Den smakte hverken godt eller hadde utseendet med seg, sier hun og stirrer ned i sin egen emaljerte jerngryte. Vi er flere som kikker oppi den røde kjelen og på Margit Rudningen som er den som har forestått dagens utgave. Selv ble hun introdusert for lutefisksø av svigermoren, Anne Bakken i Hallingdal. Og det er etter hennes anvisninger Rudningen har laget dagens lutefisksuppe.



Tidkrevende

– Før i tiden ville en slik rett ha krevd all verdens forberedelser, sier Rudningen. – Tørrfisk er en konserveringsmåte for fisk, og skulle vi ha laget denne fra bunnen av på tradisjonelt vis, skulle vi først ha lagt fisken i bløt. Kaldt vann som skiftes daglig i én til to uker, alt etter hvor tørr fisken er. Deretter skulle den ha ligget i lut et par dager. Og heller ikke luten laget seg selv. Fra gammelt av tok en aske av løvved, aller helst bjørkeaske, som en slo kokende vann over. Deretter skulle luten kjølnes, kullbiter og urenheter fjernes og luten blandes ut med vann. Når lutingen var over, skulle fisken vannes ut og så det kunne ta et par, tre døgn. Først da ville vi kunne starte, der vi normalt starter i dag, når lutefisken kommer ferdig fra butikken.

Oppskriften

– Den varierer sikkert fra dalføre til dalføre og fra husmor til husmor, fortsetter hun. Men oppskriften på den suppen du straks skal få smake her, består av hele byggryn, gule erter, poteter, helmelk, salt og pepper etter smak. Erter og byggryn må ligge natten over i bløt, før du tilsetter dem i melken. Konsistensen ser du selv, den skal være en suppe, ikke en lapskaus eller grøt. Vi bøyer oss over gryta alle mann. Snuser inn dampen og mener vi



kan kjenne en slags søtlig lutefisklukkt. – Jeg likte den heller ikke første gangen jeg smakte den, fortsetter hun. – I Hemsedal spises den med flytende fett av ribbe som du tilsetter før du serverer den. Til dette spiser du lefse med sirup. Den bør helst være hjemmebakkt og helst så kompakt at sirupen ikke trenger gjennom lefsa.

Med øl og akevitt

– Dette er nok en rett som hører hjemme i en annen tid. Den ble til i en tid da du hadde én jerngryte å koke maten i. Vi skal utvilsomt tilbake til middelalderen, tror du ikke? Brit Skurdal Braastad ser spørrende på oss, før hun inviterer oss til bordet og skjenker øl i glassene. For øl må det være til en slik rett. Helst hjemmebrygget, men det får bli en annen gang. Vi er alle kjørende og slettes ikke ferdig på jobb noen av oss. Dessuten akevitt. En akevitt tilpasset lutefisk, ville vært et bra følge til denne.

I fjøset

– Tenk deg tilbake til julekvelden på en gård i Hallingdal eller andre steder før i tiden, sier Rudningen. – Du satte gryta over ilden og kokte opp melk, erter, poteter og gryn. Så tok du den til side, lot den syde forsiktig, mens du tok fjøsstellet. Når du kom inn igjen og hadde kledd deg om til høytiden, la du lutefisken i gryta og

kokte opp søt. Så kunne måltidet starte ganske snart, og julefreden senke seg. I tillegg til sirupslefsene hadde du flatbrød til.

Rundt bordet

Vi bøyer oss over hver vår tallerken, lar skjeen kjæle litt med fisken, før vi smaker. Det blir taust. Brit Skurdal Braastad mønstrer oss alle sammen. Margit Rudningen kikker spent. Det nikkes. Oddvar Hemsøe fra Lutefiskfestivalen sier at den faktisk er ganske god. Guri Rygg som hjelper til på kjøkkenet på Simenstad, nikker anerkjennende, mens jeg setter tennene i en sirupslefse. Suppen smaker litt søtlig, men umiskjennelig av lutefisk. Av farge er den kanskje litt grå, ingen appetittvekker i utgangspunktet, men den vinner seg. – Et ekstra dryss med pepper ville ha gjort seg, sier én. – Jeg tror ribbefettet hadde gjort den mer fyldig og smaksrik, sier en annen. Vi fortsetter å spise. Smatter oss frem til nye forslag om smakstilsetninger. – Dette er originalen, slik jeg lærte den å kjenne, sier Rudningen. – Julen er tradisjon, så kanskje skal vi la den være som den er denne kvelden, så kan vi eksperimentere med den ellers i året?

Vi nikker alle sammen og ber om en øse til.

