

ØF-rapport 03/2012

Maten og matressursene i Gudbrandsdalen

- historiske hovedtrekk siden steinalderen

av

**Hans Olav Bråtå
og
Merethe Lurfald**

Østlandsforskning

Østlandsforskning er et forskningsinstitutt som ble etablert i 1984 med fylkeskommunene og høgskolestyrene/de regionale høgskolesentra i fylkene Oppland, Hedmark og Buskerud som stiftere i samarbeid med Kommunaldepartementet.

Østlandsforskning er lokalisert i høgskolemiljøet på Lillehammer og har i tillegg kontorer i Hamar. Instituttet driver anvendt, tverrfaglig og problemorientert forskning og utvikling.

Østlandsforskning er orientert mot en bred og sammensatt gruppe brukere. Den faglige virksomheten er konsentrert om to områder:

Næringsliv og regional utvikling
Velferd, organisasjon og kommunikasjon

Østlandsforskning sine viktigste oppdragsgivere er departement, fylkeskommuner, kommuner, statlige etater, råd og utvalg, Norges forskningsråd, næringslivet og bransjeorganisasjoner.

Østlandsforskning har samarbeidsavtaler med Høgskolen i Lillehammer, Høgskolen i Hedmark og Norsk institutt for naturforskning. Denne kunnskapsressursen utnyttes til beste for alle parter.

ØF-rapport 03/2012

Maten og matressurssene i Gudbradsdalen

- historiske hovedtrekk siden steinalderen

av

**Hans Olav Bråtå
og
Merethe Lerfald**



østlandsforskning

Tittel: Maten og matressursene i Gudbrandsdalen – historiske hovedtrekk siden steinalderen.

Forfatter: Hans Olav Bråtå og Merethe Lurfald

ØF-rapport nr.: 03/2012

ISBN nr.: 978-82-7356-701-7

ISSN nr.: 0809-1617

Prosjektnummer: 1029

Prosjektnavn: Utvikling av matkulturell kompetanse og innovasjon i Gudbrandsdalen

Oppdragsgiver: Gudbrandsdalsmat

Prosjektleder: Hans Olav Bråtå

Referat: Rapporten gir hovedtrekk i den historiske utvikling av maten og matressursene i Gudbrandsdalen. Det tas utgangspunkt i at maten utvikles i et samspill med klima og landskap, den generelle samfunnsutviklingen og enkeltindividenes oppfinnsomhet. Gudbrandsdalens plassering på kloden har gitt grunnlag for en forrådskultur og dagens produkter fra Gudbrandsdalsmat gjenspeiler denne. Det vises hvordan de store innovasjoner i jordbruket over tid har fått betydning her via import av kornsorter, grønnsaker, husdyr mm. Rapporten viser hvordan fisk, vilt og ville vekster er utnyttet og hvordan konserveringsmetodene har bidratt til matproduktene basert på jordbrukets og natures ressurser. Innføringen av jordbruket, handel og samkvem opp gjennom tidene, samt moderniseringen av vesten er blant de viktige forhold for utviklingen av matproduktene i dalen.

Emneord: Gudbrandsdalen, mat, korn, husdyr, vilt, fisk, forrådskultur, Gudbrandsdalsost, innovasjoner

Dato: Juni 2012

Antall sider: 222

Pris: Kr 290,-

Utgiver: Østlandsforskning
Postboks 223
2601 Lillehammer

Telefon 61 26 57 00
Telefax 61 25 41 65
e-mail: post@ostforsk.no
<http://www.ostforsk.no>

Dette eksemplar er fremstilt etter KOPINOR, Stenergate 1 0050 Oslo 1. Ytterligere eksemplarfremstilling uten avtale og strid med åndsverkloven er straffbart og kan medføre erstatningsansvar.

Forord


Det er skrevet mye historisk om Gudbrandsdalen, også maten og matressursene. Likevel har det ikke vært skrevet noe samlet om dette, der en forsøker å beskrive og forstå utviklingen av maten i vår region – utfra våre lokale forhold og de større historiske trekk. Dette på tross av matens store betydning!


Samtidig har det de senere år blitt et stadig økedene fokus på lokal mat og historien bak denne. Målet med denne rapporten er å kombinere dette ved at vi presenterer hovedtrekkene i mathistorien i Gudbrandsdalen. Vi har lagt vekt på å få en oversikt over aktuell litteratur, herunder noen flere kilder enn de som direkte er referert, slik at interesserte har spor som kan følges for videre lesning.

Oppdragsgiver er Gudbrandsdalsmat og prosjektet er finansiert av Norges Forskningsråd. Vi takker Gudbrandsdalsmat for gode innspill og kommentarer underveis i prosjektet. Rapporten er skrevet av Hans Olav Bråtå og Merethe Lurfald.

Som for annen historieskriving er det vi her presenterer ikke et endelig svar på sammenhengen mellom landskapet og ressursene, samfunnet, individene og matproduktene. Det er utvilsomt mye mer som kan skrives, men forhåpentligvis har vi bidratt til en start på den samlede mathistorien for Gudbrandsdalen.

Lillehammer, juni 2012.


Svein Erik Hagen
forskningsleder


Hans Olav Bråtå
prosjektleder

Innhold

Sammendrag	7
1 Innledning og metode	11
1.1 Bakgrunn	11
1.2 Metode.....	13
1.2.1 Avgrensning og definisjoner	13
1.2.2 Datainnsamling.....	15
2 Noen hovedtrekk i utnyttelsen av ressursene i Gudbrandsdalen til matproduksjon..	17
2.1 Produktene tar historisk utgangspunkt i en ”forrådskultur”	17
2.2 Høstingen av matressursene i løpet av året	17
2.3 Hovedtrekk i ulike tidsepoker	20
2.3.1 Steinalder og bronsealder	20
2.3.2 Jernalderen	27
2.3.3 Middelalderen.....	31
2.3.4 Tidlig moderne tid.....	33
2.3.5 Sen moderne tid og den industrielle revolusjon	36
2.4 Setra.....	38
3 Kosthold og måltider i Gudbrandsdalen	43
3.1 Måltider og matretter.....	43
3.2 Måltidene i bondesamfunnet	44
3.3 Måltider hos fattig og rik.....	46
3.4 Kostholdet før 1800-tallet	48
3.5 Første halvdel av 1800-tallet – en fortsettelse av middelalderens kosthold	50
3.6 Det moderne gjennombruddet.....	51
3.6.1 Tidlig industrialisering – påvirka den maten?	53
3.6.2 Bjørnstjerne Bjørnson og andre diktere.....	55
4 Produkter fra åkerbruket	57
4.1 Bygg og enkle hvetesorter i starten, så kom havre og rug.....	57
4.2 Dyrking av korn fra middelalderen til 1850-tallet.....	59
4.3 Nye tanker i jordbruket, særlig fra midten av 1800-tallet	69
4.4 Potet.....	73
4.4.1 Korn- og potetprodusenter som er medlemmer i Gudbrandsdalsmat.....	76
4.5 Graut, flatbrød, kaku og biteti	76
4.5.1 Graut.....	76
4.5.2 Flatbrød	78

4.5.3	Lefse og lire.....	81
4.5.4	Kaku	81
4.5.5	Biteti.....	84
4.5.6	Produsenter av bakervarer i Gudbrandsdalsmat	86
5	Hagebruk og frukt dyrking	87
5.1	Et historisk overblikk	87
5.2	Nærmere om noen grønnsaker i Gudbrandsdalen	90
5.3	Grønnsaker og Gudbrandsdalsmat	93
6	Husdyrhold og produkter av husdyr	95
6.1	Historisk oversikt over utviklingen av husdyrholdet	95
6.1.1	Husdyrholdet i steinalder, bronsealder og jernalder.....	95
6.1.2	Husdyrholdet i Gudbrandsdalen i middelalderen	96
6.1.3	Husdyrholdet i Gudbrandsdalen på 1600 og 1700-tallet.....	97
6.1.4	Husdyrholdet i Gudbrandsdalen på 1800-tallet.....	99
6.1.5	Hovedtrekk i dagens husdyrhold.....	102
6.2	Kjøttprodukter fra husdyrholdet.....	104
6.2.1	Slakting og utnytting av slaktet.....	104
6.2.2	Konserveringsmetoder	105
6.2.3	Noen populære måter å bruke kjøttet på	107
6.2.4	Spekemat	108
6.2.5	Kjøttprodukter av husdyr fra Gudbrandsdalsmat	110
6.3	Melk	111
6.3.1	Separering: Melk skilles i fløyte og skummet melk.....	111
6.3.2	De tidlige melkeproduktene	111
6.3.3	Bruken av melk	112
6.4	Smør	116
6.4.1	Smør var tidlig skatteobjekt, betalingsnorm og handelsvare.....	116
6.4.2	Produksjon og bruk av smør i Gudbrandsdalen	116
6.5	Ost	119
6.5.1	Surmelksostene.....	120
6.5.2	Søtmelksostene.....	125
6.6	Myse og myseprodukter	132
6.6.1	Mysoster og deres utbredelse	132
6.7	Feitost - Gudbrandsdalsost	135
6.7.1	Anne Hov ”fant opp” feitosten eller Gudbrandsdalsosten	135
6.7.2	Anne Hov starter produksjon av feitost.....	140
6.7.3	Surmysuprim og surmysuost	147
6.7.4	Produsenter av melkeprodukter i Gudbrandsdalsmat.....	147
7	Drikke.....	149
7.1	Skyr, blande og mjød	150
7.2	Øl.....	152
7.3	Produksjon av drikkevarer i Gudbrandsdalen i 2012	157
8	Nøtter, bær og urter	159
8.1	Ville vekster (inkluderte bær og urter).....	159
8.2	Gudbrandsdalsmat og andre produsenter - ville bær og urter	165

9	Vilt	167
9.1	Storviltjakten og viltets betydning i steinalderen	167
9.2	Villrein og tamrein	168
9.2.1	Villrein	168
9.2.2	Tamrein	171
9.3	Elg	172
9.4	Småvilt	175
9.5	Hvor mye storvilt er det høstet i Gudbrandsdalen?	177
9.6	Bruken av elg, villrein og bjørn	180
9.7	Gudbrandsdalsmat og viltprodukter	180
10	Fisk og fiske	183
10.1	Fisket var gjevt fra gammelt av	183
10.2	Bruken av fisk som mat	189
10.3	Gudbrandsdalsmat og fiskeprodukter	192
11	Maten, landskapet og historien	193
11.1	Hovedtrekk fra istid til 2000-tallet	193
11.2	Mat og matprodukter – hva har vært den viktigste påvirkningen?	205
12	Litteratur	207

Figurliste

Figur 1: En generell modell for forholdet mellom mat og påvirkende faktorer.	12
Figur 2: Prosentvis fordeling av korn og erter i Fåberg 1790-2009.	72
Figur 3: Antall dekar korn av ulike arter i kommunene i Gudbrandsdalen, 2009.	73
Figur 4: Antall dekar med poteter i kommunene i Gudbrandsdalen.	76
Figur 5: Antall husdyr i Gudbrandsdalen 2010/2011 - hovedtrekk.	103
Figur 6: Sammenhengen mellom umodna og lagra surmelksoster.	122
Figur 7: Vetloster og bånoster fra Skjåk.	129
Figur 8: Registrert felt elg, villrein og hjort i Gudbrandsdalen i 1889-2010. Antall.	178
Figur 9: Felt storvilt i Skjåk 1889-2010. Antall.	179
Figur 10: Felt storvilt i Øyer 1889-2010. Antall.	179

Tabelliste

Tabell 1: Skjematisk oversikt over ulike epoker, fra eldre steinalder til nå.	20
Tabell 2: Antall husdyr i Fåberg 1835 -1865, og storfe 1835-1907.	100
Tabell 3: Verdi på reinshuder, oksehuder og elghuder i følge tollene i Oslo, 1544 og 1570.	174

Sammendrag

I denne rapporten er den historiske utviklingen av maten og matressursene i Gudbrandsdalen i fokus. Maten er berørt i en rekke publikasjoner om Gudbrandsdalen, men den har i liten grad vært selve fokuset ved historiske gjennomganger. Her beskriver vi utviklingen av maten og matressursene fra steinalderen fram til våre dager. Dette tar utgangspunkt i klima og landskap, samfunnets utvikling lokalt og i bredere trekk, samt enkeltindividers betydning.

Gudbrandsdalens plassering på kloden; langt mot nord, i innlandet og med store fjellområder gir en del grunnleggende begrensinger og muligheter for matproduksjon: De første som kom nordover var avhengig av vilt – særlig elg og rein, fisk og sanking av bær og vekster. Begrensede muligheter for konservering og lagring gikk etter hvert over i en kultur som var basert på et forråd av mat – en forrådskultur – en kultur som har vært dominerende i Gudbrandsdalen fram til våre dager. Det sentrale i denne kulturen er at maten konserveres og lagres til senere bruk. Utvikling av konserveringsmetoder, som salting, tørking, speking og raking utvikles som følge av dette – metoder som i dag preger matrettene i Gudbrandsdalen.

Den store innovasjonen i Norge, og etter hvert Gudbrandsdalen, i yngre steinalder var innføringen av jordbruket, først feholdet og siden åkerbruket. Med unntak av poteta er alle husdyrartene og kornsortene som preger dagens jordbruk i Gudbrandsdalen basert på innovasjoner i andre deler av Eurasia, særlig Midtøsten. Dette gjelder særlig bygg, som i dag er den viktigste kornsorten i Gudbrandsdalen. På bakgrunn av byggen utvikles flatbrødet, som er svært lagringsdyktig i et tørt innlandsklima og godt tilpasset en forrådskultur.

Utviklingen av sekundære produkter fra husdyrholdet er en annen nyvinning, som trolig også fikk betydning for selve samfunnsutviklingen fordi det ga mulighet til å akkumulere et overskudd og handle med dette. I Gudbrandsdalen fikk dette særlig betydning i form av framveksten av melkeprodukter, som smør og surmelksoster. Surmelksostene, som pultost og gammelost, anses som de tidligste og mest opprinnelige ostene i vår del av Europa. Disse er smaksrike og lagringsdyktige og dermed godt tilpasset en forrådskultur, der lagring av sekundære melkeprodukter fra setrene etter hvert blir viktig.

I løpet av vikingtiden kommer det en rekke nye matvarer til landet. Dels er dette en følge av utstrakt handel med kontinentet og England, og dels skyldes det kirken, klostrene og innføringen av katolisismen. Dette bringer dels med seg videre nordover matvarer og kunnskap som romerne brakte utover i sitt rike, som til England og Tyskland. Innføringen av oster basert på løyping av søtmeik er en del av dette. Viktige handelsprodukter fra vårt område er jern, kleber og varer basert på vilt, mens produkter som føres inn, dels via handel med kystområdene er salt og sjøfisk.

Utover i middelalderen blir fisk og fiskerettigheter viktig. Personer eller institusjoner fra utenfor regionen, som biskopen i Hamar eller klostre i Oslo, satt ofte på viktige rettigheter til fiske. Fiskerettighetene, også til store fjellvann, var viktig fordi det ga flere ressurser å basere seg på, men også fordi fisken var viktig i forbindelse med katolisismens kostholdsbud. Lutefisk kan være en etterlevning etter matretter utviklet under katolisismen. Kirken fikk også betydning for kostholdet fordi den forbød mat av hest fordi det var hedensk. Fra slutten av middelalderen innføres en egen skatt i form av bergerfisk, men hva det betyr er omdiskutert: Viser det først og fremst til at fisken var tørket på berg, som en klippfisk, eller at den kom fra ”biergene”. Dersom det siste er korrekt kan den ha vært både tørket og raket.

Fra middelalderen skjer det få endringer i kostholdet i de nærmeste 350 årene: Kostholdet på midten av 1850-tallet er i store trekk en videreføring av kostholdet slik det var i middelalderen: Flatbrød, graut basert på bygg, myse og blande, øl, ferskt kjøtt ved slakting, men ikke minst tørka og speka kjøtt samt fisk. Det kan også sies at dette er en fortsettelse av et kosthold innført mellom 2400 – 1800 f. kr., da jordbruket ble dominerende og en brøt med mattradisjoner dominert av storvilt og fisk. Fra starten av 1800-tallet kommer poteten, som får stor betydning. Dette er en stor nyvinning som følger av oppdagelsen av Amerika. I starten brukes den som potetmel, som erstatning for mel fra korn. Etter hvert blir den en erstatning for bruken av nepe, og den erstatter flatbrødet som følge til kjøttet i måltidene.

Sprede forsøk på modernisering fra andre halvdel av 1700-tallet påvirker ikke de brede lag av folket før etter midten av 1800-tallet. Overklassen tar imidlertid som vanlig ved innovasjoner tidlig i bruk nye redskaper og arbeidsmåter og nye mat- og drikkevaner. Selv om allmuen oppfordres til endringer, for eksempel økt bruk av frukt og grønnsaker – der prestegårdshagene skal være eksempler, har dette liten påvirkning på allmuen.

Fra midten av 1800-tallet skyter imidlertid moderniseringen fart, og Norge går for alvor over fra å være et førindustrielt bondesamfunn til en industrinasjon. Dette påvirker kostholdet sterkt på mange måter. En av dem er at selve inndelingen i måltider og innholdet i dem endres. Det blir større import av varer fra utlandet, hvilket fører til økt

konkurranse i Norge, og problemer for både åkerbruk og husdyrhold. Feitosten, og den senere Gudbrandsdalsosten, utvikles på bakgrunn av behov for endringer i landbruket, og de mulighetene som moderniseringen gir i form av utvikling av pengehusholdningen, nye markeder i byene, bedre kommunikasjonsmidler og distribusjonskanaler. Dette bidrar til tilbakegangen for gamle lagringsprodukter som pultost og gammelost, og Gudbrandsdalsosten blir viktig i industrialiseringen av Gudbrandsdalen.

Import av billig sukker, sammen med økt kunnskap og nye konserveringsmetoder, fører til økt fokus på bruk av frukt og bær. Nye hjelpemidler som elektrisiteten, komfyr og stekeovn samt frysing påvirker matvanene. Import av hvete gir sammen med steikeovnen grunnlag for bruken av brød eller ”kaku”. Grønnsaker blir vanligere, men var så sent som på 1950-tallet fremdeles lite utbredt i Gudbrandsdalen. Viltets og fiskens betydning i kostholdet avtar. Det samme gjelder enkelte matprodukter som var biprodukter av annen matproduksjon. Fra 2000-tallet kommer det imidlertid til syne nye trender, med større vekt på småskalaproduksjon og gamle matprodukter.

1 Innledning og metode

1.1 Bakgrunn

Utgangspunktet for prosjektet er ønsket om å styrke produksjonen av lokale matprodukter i Gudbrandsdalen. Dette kan skje ved at mer kunnskap om produktenes historie øker interessen for dem og dermed fører til økt salg, og at slik kunnskap bidrar til nye produkter og utvikling av eksisterende, eller at gamle produkter reintroduseres.

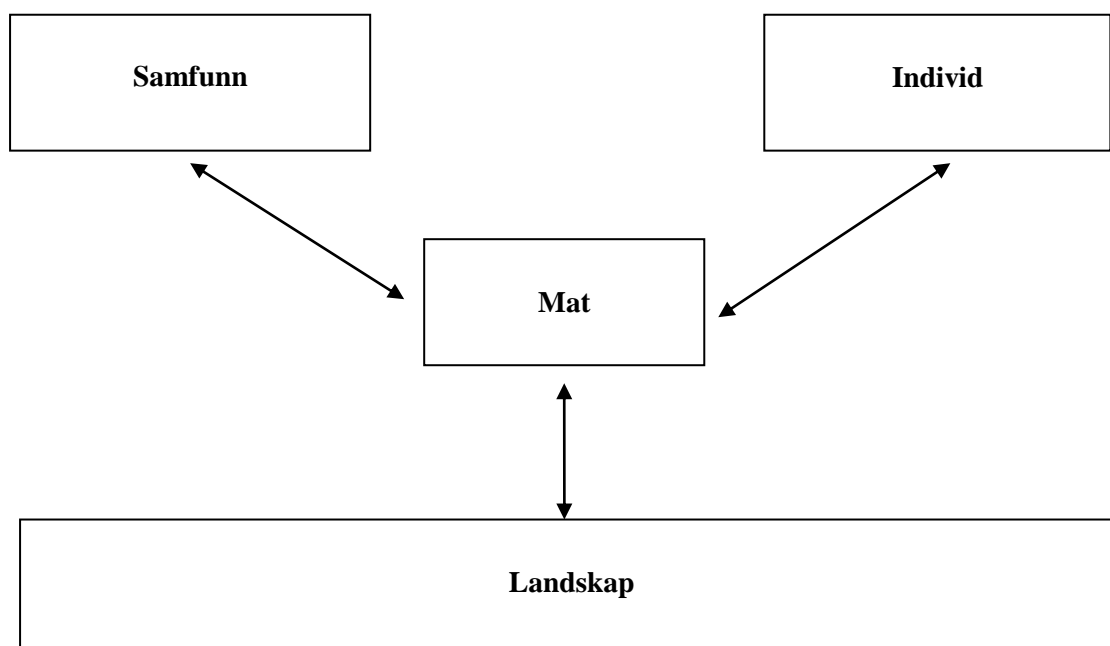
For å nå disse målene har vi lagt vekt på å beskrive utviklingen av matressursene og matprodukter i Gudbrandsdalen, og så langt som mulig forsøke å forstå hvorfor man har fått de ulike produktene. Innen litteraturen om studier av mat bruker Morgan et.al. (2006:4) begrepet *provenance*, hvilket fanger opp mye av kjernen i det som er viktig i vår tilnærming. Mer konkret betyr det at matressursene og matproduktene må forstås som et resultat av det romlige og det sosiale, eller geografien og historien i Gudbrandsdalen.

I noen tilfeller, som for Gudbrandsdalsosten, dreier det seg om klare innovasjoner. Det kan også gjelde andre produkter, men i lys av det lengre historiske tidsløp er det vanskelig å knytte dem til enkelt hendelser, personer med mer. Endringer vil da i større grad fremkomme etter en tid, som en del av en historisk utvikling. I noen tilfeller er disse så drastiske at en i ettertid kan snakke om revolusjoner, som innføringen av jordbruket. Det er også klart at det skjer et stadig samspill mellom teknologi og prosess og de enkelte produkter. Ett eksempel er at innføringer av bekkerverner på 1300-tallet har sammenheng med behovet for å male korn, og noe som igjen påvirket den muligheten og samfunnet.

En modell

Den analytiske rammen som legges til grunn i prosjektet må være robust, den bør kunne tjene som utgangspunkt for å beskrive og forstå tilpasninger mellom mat, landskap og historie over tid. På bakgrunn av *provenance*, og vektleggingen av innovasjon, synes det naturlig å se nærmere på den interaktive innovasjonsmodellen (Isaksen 1999). Den modellen har klare likhetstrekk med den "ikke-lineære modellen" for bruk av FoU-

basert kunnskap som Naustdalslid & Reitan (1994:35) presenterer. Naustdalslid & Reitan sin modell kan sies å være gyldig for bruk av kunnskap mer generelt. Det er imidlertid behov for å forenkle dette, og figur 1 vil derfor danne utgangspunkt for beskrivelsen av utviklingen av matproduktene. Blant de underliggende faktorer innen samfunn er teknologiske og økonomiske forhold mens landskap bl.a. inkluderer topografi og vegetasjon.



Figur 1: En generell modell for forholdet mellom mat og påvirkende faktorer.

Riddervold sitt sosiale partssystem

Ifølge Riddervold (2000: 14-15) forstås matkultur generelt som et resultat av fire ulike delsystemer; det økonomiske partssystem, det sosiale partssystem, det ideologiske partssystem og det politiske partssystem. Når dette utgangspunktet anvendes på de store trekk, som matkultur i forskjellige regioner, eller sammenligning av matkultur i Sahara og på Vestlandet finner en markerte forskjeller. Innen et land som Norge, og særlig de indre delene av landet er det grunn til å anta at disse fire delsystemene, og dermed matkulturen var relativt stabil i lange perioder. Likevel vil en også her finne forskjeller, for eksempel etter økonomisk status; det var forskjell på hvilken mat folket på storgården ga til de som satt øverst og nederst ved bordet! Det er også forskjeller på mulighet for landbruk lengst sør i Gudbrandsdalen og lengst nord, og i ulike høydedrag. Solsida og baksida er også ulike muligheter. En detaljert bruk av Riddervold sin modell er imidlertid ikke mulig her, men modellen er nyttig fordi den leder oppmerksomheten på elementer og nyanser som kan være interessante å forfølge i enkelte sammenhenger.

1.2 Metode

1.2.1 Avgrensning og definisjoner

Avgrensning av typen produkter og råvarer

Gudbrandsdalsmat sier på sin hjemmeside at: ”Vi set produksjon av lokalmat inn i ein heilskap der produkt, dyr og kulturlandskap skapar det unike produkt og den gode historia.”. Denne tilnærmingen ser en også i typen produkter som tilbys fra produsentene ved at produktene reflekterer landskapet, for eksempel vilt, fiske eller husdyr, men også korn og grønnsaker der det er gode forhold for disse: En ser også at mange av de bearbeida produktene bygger på gamle metoder for konservering og tilbereding av mat. Typiske eksempler er spekepølser, pinnekjøtt og ulike oster.

Dette tilsier at dersom en skal få fram hovedtrekkene i sammenhengen mellom landskap, kultur og mat, så bør en gå tilbake i tid historisk til den sammenheng der disse konserveringsmetoder ble utvikla. Dette betyr at vi ikke legger like stor vekt på alle perioder, hvilket også ville være en umulig oppgave. Likevel vil vi også forsøke å få med hvordan historien kan ha inspirert produsentene til å utvikle de ulike produktene.

Som Notaker (2006:14) skriver så er det alltid risikabelt å trekke bastante konklusjoner om årsak og virkning i historiske prosesser, som i dette der vi vektlegge forståelse av utvikling av matretter i forhold til landskap og historie. Selv om det er usikkerhet og variasjon, kan en likevel antyde en del sammenhenger mellom de nevnte faktorer.

Et annet spørsmål er bredden i typer produkter som omtales. Vi har tatt et utvalg av dagens produkter. I forhold til spørsmålet om inspirasjon og innovasjon er det også interessant å trekke fram lokale ressurser som har en historie og som kanskje kan utnyttes kommersielt. Ett eksempel er lågåsild, som er forholdsvis spesielt for nordre del av Mjøsa og Lågen ved Fåberg, men som i dag knapt blir utnyttet. Vi trekker også fram råvarer og tilberedingsmåter som synes å ha gått ut av bruk.

Det faktum at vi kommer inn på produkter som ikke lenger produseres i Gudbrandsdalen skyldes at en fra et kommersielt ståsted kan tjene på å ta opp igjen enkelte gamle produkter. Ett eksempel i våre dager er Skyr, som er en videreutvikling av et gammelt norsk/islandsk produkt. Et annet er det bygget som nå tilbys i bearbeida utgave, og som kokes i 14 minutter, er nakenbygg. Bygg, og nakenbygg har en gammel tradisjon i Gudbrandsdalen, nemlig hamalkornet. Det kan være grunn til å anta at nye produkter

kan utvikles i skjæringspunktet mellom de gamle tradisjonene og nye trender. Matforsk¹ mener for eksempel at kål, erter og puré er produkter som vil få større betydning fordi de fanger opp dagens trender i kostholdsutviklingen. Naturarvmaten, jf. D2, 5.11.2010, er også den del av denne trenden.

En bredere tilnærming enn bare dagens produkter er også interessant fordi det som kan ha vært en begrensende faktor i fortida, ikke nødvendigvis er det i dag. Mjød kan være et slikt produkt, der bruken og utbredelsen ble begrenset av tilgangen på honning, som måtte importeres. En ser også at det er et samspill mellom ulike produkter. Altså dersom tilvirkning av ett produkt avtar eller blir borte, så forsvinner også andre produkter. Ett eksempel er at da en sluttet å malte eget bygg og brygge eget maltøl, så kan det ha bidratt til slutten på flatbrød med maltsmak og langfredagsstomp.

Som vi var inne på innledningsvis er provenance, og dokumentasjon av dette, interessant for den som vil gi et produkt merverdi ved å ”tilføre” produktet historie. Her ser en klare forskjeller mellom innovasjoner hos lokale produsenter og de store nasjonale produsentene. Lokale produsenter har ofte en kobling til kultur og historie, mens store nasjonale produsenter er mer orientert mot produktet. Der skjer innovasjonen ofte i de store byene i forskningssentra. Her har altså lokale en fordel fordi de bruker en større tilfang av kilder til kunnskap som er basert på lokal historie, og landskapet (Bråtå m.fl. 2009b). Altså essensen av provenance.

Hva er innovasjon og utvikling

Det finnes en lang rekke definisjoner av innovasjon, og noen er bredere enn andre. Allerede Schumpeter (1934) hadde en bred tilnærming til hva som er en innovasjon, mens Doblin (2009) omtaler 10 typer innovasjoner. I forbindelse med innovasjoner fokuseres det ofte på radikale kontra gradvise eller inkrementelle innovasjoner. Det kan imidlertid være vanskelig å sette klare skiller mellom skrittvis og radikale innovasjoner, men for eksempel telefonen og den første bilen eller det første flyet blir ofte sett på som radikale innovasjoner. Flere av disse ”radikale” innovasjonene blir imidlertid ikke fullt så radikale dersom en ser på historien bak dem, fordi de baserer seg på det som er utviklet av andre: Graham Bell og brødrene Wright sto altså på ”andre sine skuldre” og dro nytte av det andre hadde utviklet (Diamond 2011). Dette indikerer at det kan være glidende overgang mellom deler av innovasjonsbegrepet og for eksempel et ord som utvikling. Dette vil gjelde også her.

¹ <http://www.frukt.no/gronne-fakta/aktuelt1/fremtidens-mat-kal-erter-og-pure/>

1.2.2 Datainnsamling

I et prosjekt som dette er mesteparten av materialet basert på andre skriftlig kilder. Vi har søkt etter en lang rekke kilder, fra bygdebøker og årbok for Gudbrandsdalen, til verker om norsk landbrukshistorie. Så langt er mulig har vi søkt å bruke flere skriftlige kilder om de samme tema. I en rekke tilfeller har ikke det vært mulig fordi vi innen prosjektets rammer ikke har hatt mulighet for å undersøke mange kilder. I en del tilfeller har det heller ikke vært mulig å finne slik andre kilder. Vi har derfor måttet forholde oss til det vi har så langt.

For å gå i dybden og følge noen deler av Gudbrandsdalen over tid historisk, men med vekt på ressursene og maten, ble det bestemt å velge to kommuner, som reflekterer ulike deler av Gudbrandsdalen. Vi valgte Vågå og Sel kommuner, som begge var del av den gamle Vaage kommune, som en innfallsport til Nord-Gudbrandsdalen og fjellområdene. Lillehammer og gamle Fåberg ble den andre ”casekommunen” fordi vi ønsket en kommune i den søndre del av Gudbrandsdalen, med tilknytning til Mjøsa og fordi Lillehammer tradisjonelt er ”byen” for Gudbrandsdølene. Dermed har vi også fått inn dimensjonen by – land når det gjelder ressursgrunnlag, industrialisering, ulike lag i samfunnet og nærhet til andre kilder for innovasjon.

I tillegg har vi tatt nytte av den omtalen som finnes i bredere bøker om ressurser, mat og utvikling i Gudbrandsdalen. Det har vært en systematisk gjennomgang av alle årbøkene for Gudbrandsdalen med hensyn til temaet for vår rapport. Selv om det åpenbart finnes mye materiale som vi ikke har fått gått nærmere inn på, så er det grunn til å hevde at vi har gått igjennom et bredt nok materiale til å få en tilstrekkelig oversikt over sammenhengen mellom landskapet, ressursene og den samfunnsutviklingen som tilsammen har formet utviklingen av kostholdet i Gudbrandsdalen. I tråd med de historiske rammene for Gudbrandsdalsmat sine produkter er det lagt mest vekt på den eldre historien, og lite på utviklingen de siste 10 årene.

I mange tilfeller mangler det spesifikke omtaler av en ressurs, produkt eller en prosess fra vårt distrikt for en angitt periode. Vi har derfor måttet basere oss på en bredere og mer generell omtale, men har forsøkt å sette dette inn i en regional sammenheng.

Hvordan en skal tolke de ulike kildene kan være et problem, for eksempel når de omtaler ”gamle dager”. Hva som er gamle dager er ikke alltid like enkelt å fastslå, men vi har så langt det er mulig forsøkt å knytte dette til konkrete tidsperioder. I studien ser en også at det begrepet som brukes for å omtale et produkt kan variere fra bygd til bygd, men at det i realiteten er samme produktet eller varianter av det. Dette har vi forsøkt å ta hensyn til.

2 Noen hovedtrekk i utnyttelsen av ressursene i Gudbrandsdalen til matproduksjon

2.1 Produktene tar historisk utgangspunkt i en "forrådkultur"

Selv om produksjonen nå foregår under andre forhold enn tidligere, som i meierier nede i bygdene og ikke på setrene, så er dagens produksjon preget av tidligere tiders måter å lage og oppbevare mat på. Dette er igjen klart påvirket av Norges beliggenhet og klima. Grovt sett har lite lys og mye kulde gjennom store deler av året gitt tre måneder med planteproduksjon og påfølgende høsting og konservering. Det medfører at behovet for å kunne oppbevare mat gjennom vinteren blir sentralt, altså hvordan en tar vare på sommerens energi fra sola.

Astrid Riddervold (1993) skriver i boka "Konservering av mat" (s. 8):

Fra naturens side var norsk jordbruk marginalt. All mat til folk og fe måtte høstes i sommerhalvåret, prepareres og oppbevares slik at ressursene varte til neste produksjonsperiode. Husdyr som skulle brukes til mat, ble bare slaktet om høsten. Da var kjøttvekten på sitt høyeste, og innhøstet fôr ble spart til de dyrene som fortsatt skulle være i produksjon. I tillegg til gårdsproduktene ble det høstet til dels store mengder matråstoffer fra hav og vann, fra skog og fjell. Men denne høsten var også sesongbetont, og produktene herfra, fisk, vil og bær, måtte også behandles slik at de kunne oppbevares i lengre tid...

Det er på denne bakgrunn den tradisjonelle norske matkulturen ble bygget...

2.2 Høstingen av matressursene i løpet av året

Opp igjennom årtusenene og århundrene har metodene for innsamling av mat, og hva en kunne dyrke eller samle inn, endret seg. Innføringen av jordbruket, og endringer i dette over tid med hensyn til produkter og teknologi har gitt nye muligheter. Det samme har for eksempel jakt og fangst, og konserveringsmetoder. Gitt at dette er forhold som har endret seg så har en likevel hatt en årsrytme med hensyn til høsting av ressursene. Dette har påvirket maten og via konserveringsmetodene eller ikke-konservering er det utviklet

matprodukter, basert på forråds-kulturen. Maten ble hentet fra kornet på åkrene, husdyra, fisken, viltet samt bær og annet virke fra utmarka. Når en er kommet så langt fram i tid som middelalderen er kornet det viktigste, i Gudbrandsdalen vil det si bygg. Med utgangspunkt i Hovdhaugen (1947:117-126); Rugsveen (1996:118-119, 164-165) og Stang (1996:242) beskrives her årsrytmen for en typisk gård, samt høsting av andre ressurser og enkelte andre aktiviteter knyttet til høsting av ressursene.

Vinter

Lengden på vinterhalvåret varierer i Gudbrandsdalen, men generelt kan det vel sies at det varer fra slutten av oktober/ tidlig november til mars/april. I Fåberg var denne perioden dominert av skogsarbeid med ved- og tømmerhogging. Dette var arbeidskrevende og det trengtes forskjellige typer ved til de ulike arbeidsoperasjonene på gården. På vinterføre hentet en også ned fôr fra setra eller fjellet, som mose i Nord-Gudbrandsdalen. Vinteren var tida for tresking av korn, og ofte var dette noe av det første de gjorde om morgenen ved 4 tida. Handelsturer og reiser på markeder foregikk om vinteren, og kjente markeder er Rørosmartn, Gundsetmartn og Romsdalsmartn. På disse ble det solgt eller byttet varer, og bøndene i Gudbrandsdalen byttet særlig til seg salt og fisk.

Om vinteren brukte en av det kjøttet som var blitt konservert og lagret fra slaktinga om høsten. Sulteforinga av kyrne gjennom vinteren førte til liten melkeproduksjon og en var derfor avhengig av ost og smør som var laget på sommerens melk. Smør var verdifullt, det var handelsvare og skatteobjekt. Det var så verdifullt at det bare ble brukt til fest på gårdene, eller nøye utporsjonert etter rang. Flatbrødet til vinteren var bakt om høsten. Om vinteren var det jakt og snarefangst på småvilt.

Vår og forsommer

Fra slutten av mars eller starten av april ble det kjørt ut gjødsel på åkeren. Jordbearbeiding med pløying, steinrensing og harving startet i slutten av april eller begynnelsen av mai. I mai ble det sådd og våronna var ferdig.

Parallelt med våronna var det baking, røyking av kjøtt, bearbeiding av skinn og huder, og brenning av kull og tjæremiler. Etter at bekkevernene kom i bruk ble det to perioder med bakstønner; vår og høst. En grunn til det var at det da var størst vannføring i bekker og små elver. Våronna for husmannen startet i slutten av mai, etter at bonden sin våronn var ferdig. På våren ble kyrne, som var blitt sulteforet gjennom vinteren, dratt ut på det spirende vårbeitet.

Gjennom barmarksperioden varierte det hvilke fiskearter som ble fisket til ulike tidspunkt, men noen arter ble oftere fisket på vår og forsommer. I fjellet i Nord-Gudbrandsdalen har det vært jakt på reinskalver om våren.

Sommer

Juni var en roligere periode med forefallende arbeid og såing av lin. Det var vanlig å dra til seters omkring St. Hans. Ved månedsskiftet juni/juli begynte slåttonna først hjemme på gården og senere setra og i utmarka. Skurdonna startet i slutten av august og det ble hentet tilleggsfór i utmarka. Det var mye arbeid med lauvinga i august og september. Om sommeren hadde kua, og særlig da kyrne som gikk på setrene, mest melkeproduksjon. Denne melka ble konservert i form av smør og ost, dels for salg dels til å brukes senere på året.

Det ble fisket i elver og vatn gjennom sommerhalvåret, og noe av fisken ble konservert til bruk i vinterhalvåret. Konserveringsmetodene var kanskje først og fremst salting, men også raking, tørking og røyking. Jakta forgikk mest på ettersommeren, men var nok også tilpasset når de ulike artene var tilgjengelige i løpet av barmarksperioden. August, september og oktober er tradisjonelle jaktmåned for storvilt som villrein og elg, der villreinen var mest utbredt i en del fjellstrøk i nordre og midtre deler av dalen. Elgen synes vanligst i midtre og søndre deler, mens hjorten i nyere tid først kom til de nordvestligste kommunene og siden spredte seg sør- og østover.

Høst

Kornet ble kjørt inn i september og ølbrygginga startet. Høst og vinter var hovedsesonger for brygging, men hvor ofte det ble brygget varierte. Det ble for eksempel ofte brygget øl til slåtten på garden. I slutten av september kom buferda hjem fra setra og det ble mange turer til setra for å hente ned sommerens avling. På høsten ble setergjødsla kjørt utover setervollen. Den kommende våren skulle den bankes utover. Høsten var en periode med baking av flatbrød.

Linnet skulle høstes og bearbeides, og sauene klippes. I oktober startet to-onna med bearbeiding av lin, og på denne tida ble dyrene tatt inn på båsen. I Fåberg ble vinterforringa regnet fra 14. oktober til ca. 14. juni, altså 8 måneder. Grisene ble satt til gjøding fram mot jul. Oktober var også tida for lågåsildfiske i Fåberg.

Jakta som startet i august fortsatte utover høsten. Det gjaldt også småviltet. Dette synes ikke så mye brukt på gårdene, men var først og fremst en handelsvare. I november startet slaktinga av småfe, kyr og okser, mens grisen ble slaktet nærmere jul.

2.3 Hovedtrekk i ulike tidsepoker

2.3.1 Steinalder og bronsealder

På jakt etter rein og elg i eldre steinalder – jegersteinalderen²

Da isen begynte å trekke seg tilbake fulgte mennesket etter, men de fleste synes å ha bosatt seg nær havet. God og sikker tilgang på mat er en viktig forklaring på denne bosettingen. Livet i jegersteinalderen var fysisk hardt og de måtte oppholde seg mye utendørs og hadde lav innetemperatur. Dette gir et stort behov for kalorier og særlig fett (Glørstad 2012:21, 23).

Mennesket fulgte imidlertid også etter villrein etter hvert som den trakk nordover, og en har helt tilbake til slutten av istida funnet spor etter små fangststasjoner opp under iskanten. Typisk for disse jegerne og samlerne var at de etablerte boplasser, midlertidige eller permanente, der den viktigste ressursen var, nemlig reinen. Det vil i hovedsak si at de holdt til på fjellet, og boplassene lå der ved elver og vatn. Likevel jaktet de sikkert også andre arter enn rein, som elg, fanget fisk og spiste bær og urter. Dette er eldre steinalder, altså perioden før år 4000 f.Kr., jf. Tabell 1.

Tabell 1: Skjematisk oversikt over ulike epoker, fra eldre steinalder til nå.

Epoke	Tidsrom
Eldre steinalder	10 000 – 4 000
Yngre steinalder	4 000 – 1 800
Bronsealder	1 800 – 500
Førromersk jernalder	500 f.Kr. – 0
Romersk jernalder	0 – 600 e.Kr.
Merovingertid	600 - 800
Vikingtid	800 - 1050
Middelalder	1050 - 1500
Tidlig moderne tid	1500 - 1800
Sen moderne tid	1800 -

Oversikten tar utgangspunkt i Teigum (2001:62), men er spesifisert og supplert med andre kilder.

Ved Dokkfløy er det funnet spor bakover til år 7000 f.Kr., og fra tilgrensende fjellområder som Oppdalsfjella er det funnet boplasser som er datert til 6800 f.Kr. Fra Gråfjell i Åmot er enn kokegrop datert til 7900-7600 f.Kr., hvilket tyder på at jegerne her var i

² Steinalderen deles i tre perioder. Det er henholdsvis paleolitikum, mesolitikum og neolitikum. I Norge er det bare spor etter de to sistnevnte perioder fordi landet var dekket av is under paleolitikum. Et gammelt navn på mesolitikum er ”*jegersteinalder*” og det henspiller på at menneskene da bare levde av jakt, sanking og fiske. Jegersteinalderen regnes fra 10000 – 4000 f.kr. (Glørstad 2012:208).

området relativt kort tid etter at innlandsisen forsvant fra området. Kokegropen var altså en vanlig måte å tilberede storviltet på. I Gudbrandsdalen er det funnet pilspisser og skrapere av kvarts og flint ved flere fjellvatn, bl.a. Tesse og Heimdalsvatn. Dette var en periode der gjennomsnittstemperaturen lå 1-2,5 grader høyere enn i dag. Det betydde at skoggrensa gikk mye høyere. Furuskog fantes opp i 1200 meter, og deler av det som i dag snautt flatfjell, for eksempel i Rondane var skogkledd (Teigum 2001:62ff, Engen 2010:28; Glørstad 2012:30-31).

Hvor disse jegerne kom fra usikkert, og både Vestlandet og en sørøstlig innvandring er foreslått. Undersøkelser på 1960-tallet viste imidlertid at en sør for Ottadalen ikke hadde funn fra lenger vest enn Tesse og Bygdin. Sett i sammenheng med at mange av funnene er knyttet vann og vassdrag opp til de østlige deler av Jotunheimen antar for eksempel Teigum at det er enkleste å tenke seg at innvandringen skjedde østfra, via Mjøsområdet og videre opp langs de store vassdragene³. Gjennomsnittlig levealder kan ha vært under 30 år, hvilket bl.a. skyldtes stor spedbarnsdødelighet og mange dødsfall i barsel, men likevel slik at enkelte også ble opptil 60 og 70 år. Sammenligning med kjente jegerkultur gir grunn til å anta at de var velernærte fordi de levde i et miljø som ga et variert og næringsrikt kosthold. Fravær av konkurranse fra andre og mektigere samfunnsformer kan ha bidratt til dette (Teigum 2001:69-70).

Den kanadiske biologen og etnologen Valerius Geist (2003:60) er inne på noe av det samme i sin omtale av mennesket i en eldre steinalder enn vi har funn fra i Norge (paleoliticum). Geist knytter dette til at vilt, herunder rein, var sentralt i kostholdet:

However humans in the Upper Paleolithic appear to be exempt from that rule. They show superlative physical development not only when they enter Europe about 40000 years ago, but for millennia after millennia till the close of the glacial period about 12000 years ago. Not only are individuals tall, with rugged athletic bodies and bones free of diseases, but they also achieve brain sizes about a quarter greater than ours. Brain size in large animals tends to shrink with domestication and poor nutrition.

Bjørnstad (2010:42) tar i boka om kornets kulturhistorie også opp dette. Han skriver at jegerne og sankerne som levde sør for iskanten for 20 000 år siden hadde god helse, var like høye som oss og levde like lenge, men at ved overgangen til ”kornkostholdet” begynte det å gå nedover med helsa. Epidemier og mangelsykdommer økte og folk fikk mer hull i tennene. Han mener at en grunn til denne overgangen var for sterk jakt og at det derfor ble nødvendig med sanking av frø og senere foredling av disse. Overgangen fra jakt og sanking til en livsstil basert på domestisering er også et sentralt hos Diamond (2011). Diamond ser en dynamikk i sammenhengen mellom økt befolkning og behovet

³ Ettersom mange av disse jegerne antas å ha fulgt reinen, kan det kanskje også tenkes at de fulgte fjellområdene mer enn dalene og vassdragene.

for domestisering av ville vekster og nåværende husdyr, og at epidemier er en følge av tettere bosettinger. Glørstad (2012: 22-23) fremhever imidlertid at livet i jegersteinalderen var fysisk hardt, og at skjeletter viser sterkt utviklede muskelfester, slitasje og skader.

En jegerkultur trenger et stort område å ferdes i. På bakgrunn av beregninger av kalori-behov fra et kosthold basert på kjøtt er det antatt at en person trenger 30 km² for å få nok grunnlag til å dekke kaloribehovet. Et område med størrelse på Skjåk kommune kunne dermed gi grunnlag for en befolkning på 170 personer (Teigum 2001:69-70, Bjørnstad 2010:42).

Helleristningene av *elg* fra Drotten på Fåberg ved Lågen, og Eidefossen ved Vinstra, er andre minner fra eldre steinalder. Sammen med mange andre helleristninger av elg fra Skandinavia viser de at elgen var sentral for steinalderfolket. Disse funnene har fellestrekk med lignende funn i Sverige og det kan være at de som laget dem kom fra nord eller øst og var en del av en jegerkultur med tyngdepunkt i Midt-Sverige. Funn fra Elverum viser at elgen omkring 4000 f.Kr. da kanskje var den viktigste matressursen, og det er derfor grunn til å anta at det også kan ha vært tilfellet for søndre del av Gudbrandsdalen (Rugsveen 1996:18, 20).

I perioden mellom 6000 og 3000 f.Kr. endret klimaet seg og gikk fra en tørr og varm periode til en varm og fuktig periode. Dette kalles den atlantiske klimaperiode, og varmekjære lauvskoger dominerte landskapet. Det førte til at skoggrensa flyttet seg oppover, og det ble furuskog i fjellområdene. Grana var ennå ikke innvandret, den fikk ikke fotfeste i Sør-Gudbrandsdalen før 400-500 e.Kr. (Rugsveen 1996:20).

Yngre steinalder (4000 – 1800 f.Kr.) – jordbruket kommer⁴

Fra den ”fruktbare halvmåne” der jordbruket var oppfunnet omkring 7000 f.Kr. spredte det seg relativt raskt i nord-vestlig retning og hadde nådd Mellom-Europa ca. 5000 f.Kr. Dette skjedde trolig ved at jordbrukere erstattet jegere og sankere i det området. Jakt- og fangstkulturene langs vestkysten av Europa og i Norden bestod imidlertid mye lengre, trolig fordi de hadde et variert ressursgrunnlag. Her synes det også som at de eksisterende kulturer i større grad tok opp i seg jordbruket via diffusjon, heller enn ved at gamle folkegrupper ble erstattet av nye (Diamond 2011:121, 190-193). Ifølge Diamond (2011:122) er likevel ikke overgangen til jordbruk en enveisprosess: I Sør-Sverige begynte jegere og sankere med jordbruk rundt 3000 f.Kr. basert på sørvestasiatiske kulturplaner, men sluttet med dette rundt 2700 f.kr og gikk tilbake til å leve av vill mat i 400 år før de igjen begynte med jordbruk.

⁴ Denne perioden, yngre steinalder ble tidligere kalt for ”bondesteinalder” fordi menneskene da også levde av jordbruk (Glørstad 2012:208).

Glørstad (2012:34-35, 37) skriver at mens jordbruket dominerte helt opp til foten av Jylland så valgte menneskene i Norden å fortsette som jegere. Det var imidlertid ikke manglende kunnskap eller manglende økologiske forutsetninger som hindret folkene i Norden å dyrka jorda. Flere århundrer før 4000 f.Kr. var det nemlig mye kontakt mellom jegere og jordbrukere, hvilket medførte at jordbrukets teknologi og driftsformer var kjent. Hvorfor dette drøydde så mye i forhold til i andre deler av Europa er omdiskutert. Det synes imidlertid klart mennesket i jegersteinalderen og inn i bondesteinalderen var svært fasinert av storviltet og at de hadde god tilgang på det. Arkeologisk materiale fra Norge viser at storviltjakten økte kraftig mot slutten av jegersteinalderen og fortsatte inn i bondesteinalderen og at storviltjakten omkring 3900-3800 for eksempel er svært synlig i det arkeologiske materialet. Samtidig med den økte jakten importeres stadig flere gjenstander fra sør og jordbrukssamfunnene der.

Åstveit⁵ tar opp regionale forskjeller i kostholdet for 6000 år siden og skriver at jordbruket kom tidligere til Østlandet enn Vestlandet, men også at det skyldtes innvandrere fra sør, som ikke gikk over fjellet til Vestlandet. På tross av kontakt mellom Øst- og Vestlandet holdt vestlendingen likevel lenger på sitt kosthold som inneholdt store mengder marint fett, altså fett fra fisk og sjødyr.

I første del av denne perioden var gjennomsnittstemperaturen nærmere 2 grader høyere enn i våre dager. Mot slutten av yngre steinalder var temperaturen omkring 0,5 – 1.0 grader høyere enn nå. Mange funn fra Nord-Gudbrandsdalen i denne perioden er fra høyereliggende områder, over 600 moh. Fra Lillehammer er det funn fra Nord-Mesna. Funnene tyder på at aktiviteten var størst der ressursene var, det vil si det jaktbare viltet. Færre funn fra lavereliggende områder kan imidlertid også skyldes at de i mindre grad er intakte pga bl.a. menneskelig aktivitet (Teigum 2001:70ff, Rugsveen 1996:18-19).

Omkring 4000 f.Kr. ser en ut fra pollenanalyser at de varmekjære lauvskogene går tilbake i en del områder, særlig omkring Oslofjorden og på Sørlandet. Derimot dukker det opp planter som tyder på beiting. Det antas derfor at det første jordbruket hadde fått fotfeste i landet på denne tida, men pollenanalysene indikerer også at husdyrholdet ble akseptert før åkerbruket. Derimot er det ikke arkeologiske og osteologiske kilder som sikkert kan underbygge funnene før 3000-2800 f.Kr. Myhre (2002:37) konkluderer derfor foreløpig med at husdyr var kjent mange steder i de mellomliggende 1000 år, men at februk sannsynligvis spilte en underordnet rolle i forhold til fangst og fiske når det gjaldt ernæring.

⁵ <http://www.aftenposten.no/nyheter/sport/Steinalderfolk-holdt-p-lavkarbo-6687257.html>

Myhre (2002:37) skriver også at det bare er fra Oslofjordområdet og lengst sør på Sørlandet at pollenanalyser viser at korndyrking var kjent like tidlig som det første husdyrholdet, altså omkring 4000 f.Kr. Som for februket finnes det imidlertid ikke botaniske eller arkeologiske kilder som kan fortelle noe mer om korndyrkingen. Daterte funn av fossile korn og åkerspor kjenner en først etter 2400 f.Kr. Det kan ifølge han bety at åkerbruk, som husdyrhold, først ble en viktig næring i siste del av yngre steinalder, mellom 2400 og 1800 f.Kr. Tidligere hadde de mest hatt rituell og sosial betydning.

Den egentlige jordbruksrevolusjonen i Norge fra omkring 2400 f.Kr.

Det antas altså at den egentlige jordbruksrevolusjonen i Norge kom omkring 2400 f.Kr., men at på den tida hadde husdyrholdet en større betydning enn åkerbruket. Likevel kan det ha vært store regionale forskjeller i når de ulike deler av jordbruket ble innført. I Mjøsområdet ser en de første funn av kornpollen nesten 1000 år etter de første spor av beiteplanter (Myhre 2002:20). Ifølge Rugsveen (1996:21) har arkeologer antatt at jordbruket spredte seg med 50 km per hundre år, hvilket betydde at de første bøndene kom til Mjøsområdet ca. 2500 f.Kr. Det har også vært antatt at steinalderbøndene tilhørte en annen gruppe enn de som tidligere bodd der, og at man fikk en befolkning der steinalderbønder levde side om side med de omstreifende fangstamfunnene. Andre, som Myhre (2002), antar at det like gjerne kan ha vært at fangstfolk via kontakt over tid, helt fra det første jordbruket i Sør-Skandinavia, gradvis har lært å ta i bruk husdyrhold og korndyrking. Åstveit mener som nevnt på forrige side at jordbruket kom med innvandrere.

Korndyrkingen foregikk sannsynligvis ved svedjing: Trær og busker ble brent og korn sådd i askelaget. Dette ga store avlinger, men jorda ble raskt så utpint at en måtte flytte korndyrkingen til nye rydninger. På slutten av steinalderen var klimaet svært gunstig for korndyrking og det ble dyrket bygg og hvete, men det var andre hvetesorter enn i dag. Ku, sau og geit var de vanlige husdyrene. Dette førte etter hvert til mer permanente bosettinger basert på korndyrking, husdyr som beitet i utmarka, jakt, fangst og fiske. En ser at dette skjer i de områder der det senere blir gårder og grender, ofte på selvdrenende jord. Dermed blir steinalderens bosetting og åkerdyrking helt grunnleggende for den senere bosettingsutviklingen. Likevel er det ikke alltid at dette sammenfaller, fordi steinalderbonden satte noen andre krav til jorda enn dagens jordbrukere (Rugsveen 1996, 22, 61-63).

Sammenlignet med eldre steinalder er likevel bosettingsmønsteret i Gudbrandsdalen endret, fordi folk i større grad bosetter seg lavere i terrenget enn da reinen var en av de viktigste ressursene. Myhre (2002:72) antyder at grunnlaget for jernalderens og middelalderens jordbruk legges i århundrene omkring 2400 f.Kr., altså at røttene for dagens gårds- og bygdesamfunn kan søkes mer enn 4000 år bakover i tid: Fra Nord-

Gudbrandsdalen, som Lom og Vågå, ser en at funnene fra eldre steinalder, og boplassene, lå i de skogkleddede lavere delene av fjellet i høydelaget 700-900 moh. I yngre steinalder finner en også pilspissene over store områder, mens skafteholøksene finnes fra 700 moh og nedover. Det gjelder blant annet Nordherad. Både i dette sørvendte området, og i Sødorp i Nord-Fron, er det fra denne perioden funnet skålgroper i fast fjell og på store steiner. Disse tyder på en kultur knyttet til jordbruket og ønsket om ”grøderikdom” (Teigum 2001:75-76).

Når det gjelder Gudbrandsdalen refererer Teigum (2001:79) til at Helga Gunnarsdottir (1996) fant spor etter en form for jordbruk på Dalsida på Lesja omkring 3000-2500 år f.Kr. Ved Hirkjølen, på 800 moh, er det funnet spor etter jordbruk omkring 2500 år f.Kr.

Engen (2010:29-30) skriver at de eldste spor etter jordbruk i Gudbrandsdalen er fra rundt 2500-2000 f.Kr. Likevel fortsatte de å jakte både elg og rein. Jordbruket viste seg likevel etterhvert å være mer rasjonelt enn jakt når det gjaldt matproduksjon. Utregningene viser at nettoavlinga av et dekar byggåker kunne fø en person bortimot 1/3 av året. For å oppnå samme kalorimengde fra reinkjøtt trengtes det 200 kg eller 6-7 dyr. Dette krever et jaktområde på omtrent 20 km² per person (Engen 2010:29-30).

Husdyrholdets primære og sekundære produkter – ”de sekundære produkters revolusjon”

Det er mange grunner til at husdyrhold ble en viktig del av økonomien i yngre steinalder og bronsealder. Ku, sau og geit var et vandrende matforråd som kunne flyttes mellom boplassene, og var en sikkerhet mot sult dersom jakt, fiske eller sanking slo feil. Også møkk, blod, huder, skinn, horn, knokler og andre deler av dyra kunne utnyttes til ulike formål. Et viktig skille går mellom produkter som krever at dyra slaktes, og de produkter som kommer fra levende dyr, slik som hår, ull og melk. Til den siste kategorien hører også dyras arbeidskraft, fordi særlig okser og hester kan brukes som trekkdyr for ard, slede og vogn (Myhre 2002:70).

Det er mye som tyder på at de første husdyra først og fremst ble holdt på grunn av maten, og at de såkalte sekundære produktene ble viktigere på et senere tidspunkt. Det har vært hevdet at denne overgangen skjedde noenlunde samtidig over store deler av Europa i århundrene omkring 3000 år f.Kr., og så hurtig at den er blitt kalt ”de sekundære produkters” revolusjon”, til forskjell fra den første jordbruksrevolusjonen noen tusen år tidligere (Myhre 2002:70-71).

Forskning viser likevel at noen av de sekundære produktene ble utnyttet langt tidligere enn dette, mens andre fikk betydning først på et senere tidspunkt. Det er altså ikke lenger mulig å beskrive endringa som en revolusjon; det er heller en prosess som har

foregått over lang tid. I Danmark er det for eksempel påvist at melk og osteprodukter var viktige allerede i første halvdel av yngre steinalder, og at okser ble tatt i bruk som trekkdyr for ard og vogn nesten like tidlig. De eldste tekstilene av ull forekommer imidlertid ikke før i eldre bronsealder. Også i Sverige ble ulike sekundære produkter tatt i bruk til ulike tider gjennom yngre steinalder og bronsealder (Myhre 2002:71).

Myhre (2002:71-72) konkluderer med at en ennå ikke har nok kunnskap til å si vurdere betydningen av sekundære husdyrprodukter i Norge i sein steinalder og tidlig bronsealder. Sammenlikner en imidlertid med materiale fra Danmark og Sverige er det sannsynlig at dette var tidsperioden da husdyrhold innføres som en viktig del av økonomien i hele Sør-Norge, og at melk, ost, ull og dyras arbeidskraft gradvis spiller en større rolle i disse århundrene. Dette førte trolig også til en mer bevisst avl av dyrene i forhold til disse egenskapene enn som rene matprodusenter.

Glørstad (2012:37-38) skriver at når jordbruket for alvor blir en hovednæring i Norden fra 2400 f.Kr., så skjer det det ikke ved at jordbruksproduktene blir tatt inn i det eksisterende samfunnet som viktige kosttilskudd. Det er som skjer er at hele samfunnet forandres, og at jordbruket bare er en av mange grunnleggende institusjonelle endringer. Dette ser en på helleristningene: Fra ca. 1800 f.Kr. er det ikke lenger storviltet og hjortedyrene som dominerer i forestillingsverdenen. Nå blir det i stedet en verden med makt, krig, våpen og hester som dominerer og som vises i form av helleristningene. Med dette blir det også en endring i den dominerende mattradisjonen, fra storvilt og fisk til et jordbruksbasert kosthold.

Bronsealderen– sekundære husdyrprodukt og pels blir viktig

Bronsealderen (1800 f.kr – 500 f.Kr.) er kjent for nettopp bronse, et statussymbol som var laget nede på kontinentet. Myhre (2002:74) skriver at innføringen av jordbruket, særlig husdyrholdet, sammen med jakt, fiske og sanking ga et økonomisk grunnlag som førte til befolkningsøkning, og ekspansjon av bosettingene. Dette førte til mer stabil bosetting og gjorde det mulig at ledere av førende slekter fikk befestet sin posisjon. Eierskap over husdyrene gjorde det etterhvert mulig å øke dyreflokken og utnytte husdyrenes sekundære produkter i byttehandel lokalt og regionalt.

Eierne kan ha vært særlig interessert i å bytte til seg redskaper og våpen av flint og bronse, og andre ferdiglagede gjenstander. For å kunne bytte til seg slike varer fra Danmark og Tyskland er det ifølge Myhre (2002:74) grunn til å anta at man måtte tilby noe attraktivt som ikke fantes lenger sør. I Danmark og Tyskland var skogen på denne tida fjernet og nedbeitet og det var antagelig lite vilt. Da ville det være attraktivt å kunne tilby skinn, pelsverk og andre råvarer fra kyst, skog og fjell. Funn viser da også at jakt på pelsdyr som røyskatt, ekorn, bever, mår, rev, oter, ulv, gaupe og bjørn samt gode

skinnprodusenter som sel, hjort og reinsdyr spilte en stor rolle i yngre steinalder og eldre bronsealder.

I bronsealderen begynner det å bli det en sosial differensiering blant slektsgrupper og innad i dem. Det kan skyldes at jordbruket og husdyrholdet sammen med mulighet for å bytte skinnprodukter ga grunnlag for mer makt til noen slekter og personer. Denne byttehandelen skjedde dels lokalt, men også regionalt og med skip og båter over lengre avstander. Dette bidro til utviklingen av et høvdingsamfunn i bronsealderen, men gravfunnene tyder på likeverdighet innen et sjikt av mange ledere og at det ennå ikke var utviklet noen regional hierarkisk maktstruktur (Myhre 2002:75).

I bronsealderen var klimaet bedre enn i dag, hvilket ga et gunstig klima for korndyrking. Det ble dyrket nakent bygg, som ga gode avlinger. Dette bygget er lett å treske. Ettersom klimaet var varmere var eikeblandingsskogen fortsatt vanlig, men mot slutten av bronsealderen blir somrene fuktigere og kjøligere og vintrene mildere og fuktigere. Gran ble et stadig vanligere treslag, og skoggrensa sank slik at bjørke og furuskogen ble borte fra fjellet. Ettersom de store lauvskogene forsvant ble også en art som villsvinet mer generelt borte (Rugsveen 1996:25). I Grinindsdalen viser vegetasjonshistoriske prøver beiting av husdyr omkring 1800 f.kr, mens det er funnet spor etter dyrking av bygg omkring 750 – 400 f.Kr. I Gudbrandsdalen er det fra 1200 f.Kr. funnet spor etter korndyrking og husdyrhold både på Lesja og Toftemo på Dovre, i tillegg til de tidligere nevnte funn (Teigum 2001:79; 154).

2.3.2 Jernalderen

Eldre jernalder (500 f.Kr. – 600 e.Kr)

Omkring 1500 f.Kr. ble et nytt metall, jernet, kjent og tatt i bruk i det østlige middelhavsområdet. Dette spredte seg til våre breddegrader og i graver fra yngre bronsealder i Sverige og Danmark er det funnet kniver eller nåler av jern. Da kunnskapen om blestring av myrmalm nådde oss, mistet bronsen sin funksjon som statussymbol og toppsjiktet mistet maktgrunnlaget. Det nye metallet kunne utvinnes overalt der det var myrmalm i skog og fjell, og det var tilgjengelig for alle som kunne lære seg blestringsteknikken. I de første 1000 år av jernalderen antar arkeologer at befolkningen økte, hvilket kan skyldes at tilgangen på jern førte til et mer effektivt åkerbruk som ga større avlinger. Dermed ble det mulig å brødfø en voksende befolkning (Rugsveen 1996:26). En gikk dermed over fra redskap basert på ulike varianter av stein til jern.

Mens bronsealderen er preget av store monumentale gravminner fra ledende slekter så er ikke det tilfellet i første del av jernalderen, den *førromerske jernalder* (500 f.Kr. – 0).

Denne perioden preges av en gravskikk med enklere branngraver og et mer egalitært samfunn enn i den foregående perioden. I yngre bronsealder og førromersk jernalder løses trolig de gamle slektene mer opp, og en får i større grad et samfunn av enkeltfamilier. Husene blir mer lik hverandre sammenlignet med tidligere tider. Når perioden fra yngre bronsealder til førromersk jernalder er så ”usynlig” i forhold til periodene før og etter er det trolig tegn på at forholdene var fredelige og at samfunnet bestod av likestilte bondefamilier (Myhre 2002:114-116).

Jernalderbonden dyrket korn, holdt kyr og småfe, og jaktet i utmarka. Han blestret jern og brente kol- og tjæremiler. En kombinasjon av ulike næringer hadde vær typisk for bøndene i Norge, men ble enda tydeligere utover i jernalderen. Tilgangen på egenprodusert jern betydde at bøndene hadde kontroll over det råmaterialet som de fleste redskapene var laget av. Steinrøysere i åkeren, slik en finner bl.a. på Øvre Gilberg i Lillehammer, hindret ikke datidens teknologi som baserte seg på spader, hakker og grev. Arden som ble trukket av hest eller okse kunne lett føres rundt og mellom røysene. Røysene virket dessuten som varmemagasiner for solvarmen, hvilket var gunstig for kornåkeren. Kornet, både bygg og havre, ble skåret med sigd. For å tilføre åkrene næring ble det gjødslet, men det er også grunn til å anta at en benyttet seg av brakklegging. Det vil si at en unnlot å dyrke og at det ble beitet, og dermed naturlig gjødslet, på det brakklagte jordstykket. Storfe og småfe var kjent og etter hvert kom grisen. Det var en forutsetning at en benyttet seg av utmarksbeitene, fordi innmarka ble brukt til korndyrking. Det ble trolig brukt mye tid til innsamling av for til vinteren. Den viktigste produksjonsperioden var imidlertid sommeren. Da produserte kyrne melk, som måtte foredles til videre lagring (Rugsveen 1996:40-41).

Mangelen på markerte funn fra førromersk jernalder har vært tolket til at dette var en nedgangstid, bl.a. knyttet til et dårligere klima (Rugsveen 1996). Som nevnt tolker imidlertid Myhre (2002) dette annerledes. Han mener heller at befolkningen vokste i førromersk jernalder og at det var relativt egalitære forhold. I det første århundret i *romersk jernalder*, (0 – 500 e.Kr.), begynner det derimot å opptre rikt utstyrte branngraver, altså en tendens til begynnende sosial differensiering. Det kan også leses ut fra boplassene og bygningsskikken. Denne tendensen forsterkes i de to første århundrene etter Kristi fødsel. Det skapes et samfunn med en sosial og politisk organisasjon som er sterkt preget av sosial ulikhet og ulik tilgang til jord og ressurser. Den politiske og sosiale makt samles hos høvdinger og stormannsslekter, og man får et underordnet sjikt av frie bønder, personavhengige leilendinger og en stor gruppe trelle (Myhre 2002:118).

I denne perioden oppstår den samfunnsformen som en kjenner fra vikingtid og middelalder, og boplassene utvikler seg til en økonomisk og sosial institusjon som ligner det vi

senere kjenner som gårder. Selv om det var en omfattende bruk av landskapet, bl.a. utmarka allerede i yngre steinalder og bronsealderen så skjer det en markert endring i de første århundrene av vår tidsregning. Sporene etter mennesket blir flere og tydeligere i form av solide hus, gravhauger, fangstanlegg og slagghauger, og pollenanalyser forteller om en mye mer omfattende beitebruk enn i tidligere tider. Mange flere mennesker oppholder seg i fjellet og skogsområdene store deler av året, og kanskje ble det vanligere med fast bosetting i dette klimatiske grenselandet (Myhre 2002:157).

Før romertida bestod bosettingene av små grupper som livnærte seg av fangst og fiske i tillegg til litt husdyrhold. I løpet av romertida økte befolkningen i disse områdene og med utgangspunkt i gårdene tok bøndene i bruk de gode fjellbeitene og etablerte en systematisk seterdrift. Setrene ble utgangspunkt for jakt og fiske. I folkevandringstid og yngre jernalder utvikler de også en stadig mer omfattende jernutvinning. Den sterke ekspansjonen i romertid og senere merovingertid kan imidlertid neppe bare forklares utfra befolkningsvekst og et økt *lokalt* behov for mat- og nyttevarer. De mange godt planlagte og organiserte tiltakene i fjellet kan ha hatt som mål å sikre et overskudd av varer og produkter som kunne benyttes i vareutveksling og byttehandel langt utover de lokale forholdene. Spørsmålet er om alle disse store endringene har vært organiserte på et høyere sosialt nivå i samfunnet, altså via det nye høvdingesamfunnet som oppstår utover i romersk jernalder (Myhre 2002:119, 121, 157-158).

Kimen til disse endringene kan ligge i det nevnte egalitære bondesamfunnet i førromersk jernalder fordi individuell eiendomsrett til husdyr ga enkeltfamilier mulighet til å øke dyreflokkene og produksjonen av animalske produkter. Flere husdyr ga igjen bedre tilgang på trekk- og arbeidsdyr, og større gjødselmengde var grunnlag for et mer intensivt åkerbruk. Gjennom økt jordbruksproduksjon kunne enkelte bondefamilier tilrive seg mer jord og beitemark, noe som etter hvert ga dem en overordnet posisjon i forhold til flertallet av befolkningen. Når våpen blir vanligere i mannsgraver i tida omkring Kristi fødsel indikerer det at militærmakt var blitt vanligere i samfunnet. Det var tida for entreprenører som gradvis sikret seg et større overskudd også av jakt, jernutvinning og utmarksnæringer, og som inntok ledelsen og kontrollen over vareutvekslingen og prestisjevarehandelen med metaller og ferdigprodukter fra de keltiske stammene i Mellom-Europa (Myhre 2002:118).

Forverringen av klimaet i jernalderen, til et klima som er omtrent som i våre dager, førte antagelig til bedre vilkår for villreinen. Flere fangstgraver i vårt område, som gravene i den omfattende rekken ved Spranget i Rondane er datert til førromersk jernalder. De kan imidlertid ha vært eldre. Når det gjelder fangst av elg så strekker den første perioden i Dokkfløyområdet seg fra noen århundrer f.Kr. til 500 tallet, mens et stort fangstanlegg av elg fra Skjåk har dateringer fra 220-570 e.Kr. (Rugsveen 1996:89, Teigum

2001:85,87). Det kan derfor være all grunn til å anta at disse store anleggene for elg, og andre slik som ved Veodalen, samt massefangstanleggene for rein ble utvikla i romersk jernalder som del av et større økonomisk system der viltprodukter fra Gudbrandsdalen ble et viktig element.

Merovingertid (500 – 800 e.Kr.) – konsentrasjon av bosettingen

Omkring 600 e.Kr. legges det ned mange gårder i Sør-Norge, og antallet gravfunn reduseres betraktelig. Denne relativt plutselige endringa i det arkeologiske materialet har vært forklart med en drastisk nedgang i folketall og en krisetid mellom 550 og 650 e.Kr. Nye undersøkelser og ny forskning har sannsynliggjort at dette ikke er en korrekt tolkning. I stedet ser det ut til at mange gårder ble forlatt fordi de sosiale og politiske forskjellene i samfunnet ble større. Eiendommer ble samlet under storgårder som utgjorde kjernen i større eller mindre jordegods. Endringen i bosettingsmønster kan således forklares ved at lokale og regionale høvdingeslekter hadde makt til å omstrukturere bebyggelse og kulturlandskapet og konsentrere landbruksvirksomheten til steder og aktiviteter som ga størst utbytte (Myhre 2002:170).

Akkurat som i århundrene før synes bygg og havre å ha vært de viktigste konsortene i Sør-Norge. På Østlandet er det flere steder påvist at rug forekommer i beskjedent grad i eldre jernalder, men denne kornsorten får først betydning i yngre jernalder (fra 500 e.Kr.). Foreløpig er kunnskapen om korn- og planteproduksjonen i merovingertida beskjedent. Omkring 500 e.Kr synes det imidlertid å ha skjedd endringer i produksjonen ved at nye arter ble innført og ved at mengdeforholdet mellom de kjente kornsortene ble forandret. Noen undersøkelser tyder på at det kan være en sammenheng mellom de nye vekstene som ble dyrket og intensivering av åkerbruket, både i selve åkrene og ved bruken av redskapene. Innen husdyrholdet synes det å ha vært vanlig med 40-50 % storfe, 20-30 % sau/geit og 10-20 % svin. Det kan imidlertid ha vært regionale forskjeller, altså at andelen av ulike typer husdyr var annerledes i Gudbrandsdalen enn ellers. Størrelsen på dyrene er imidlertid mindre enn i historisk tid, og ikke særlig forskjellige fra de foregående århundrene (Myhre 2002:193:195-196).

Et annet trekk er at det utvikles sterke regionale maktsentra. Åker gård ved Hamar synes å ha vært et særlig sterkt maktsenter og Myhre (2002:206) reiser spørsmålet om høvdingeslekta på Åker kan ha hatt inntekter av utmarksressurser som jern, kleber, skinn og pelsverk fra Gudbrandsdalen og Østerdalen. Myhre skriver videre at stor lokal jordbruksproduksjon har vært viktig for framveksten av maktsentrene. Noen steder har de dessuten hatt god tilgang til andre matvarer, som fiske, eller ved at de hadde tilgang til gode beiteforhold i fjellet. Muligheten for å samle inn nyttevarer og ressurser som var etterspurt lenger sør i Europa, som de nevnte fra Åker, er den tredje hovedforklaringen på sentralstedenes plassering (Myhre 2002:211).

Vikingtid – det indre landnåmet

I løpet av vikingtiden (800-1050) måtte høvdingdømmer og småriker vike for et ekspanderende rikskongedømme og kristendommen. Konsolideringen av kongemakten i denne perioden og videre inn i middelalderen skjedde i vekselvirkning med oppbyggingen av en kirkeorganisasjon og oppkomsten av nye byer. Denne utviklingen forutsatte tilførsel av landbruksprodukter og endrede rammevilkår for de som drev jordbruket. Jorda var fortsatt viktigste næringsvei, men større deler av produksjonen ble nå trukket ut av bondesamfunnet i form av skatter og avgifter til kongedømme, kirke og folk i deres tjeneste. En slik omfordeling av jordbruksoverskuddet ble tvunget igjennom i store deler av Nord-Europa på denne tiden. Veksten i bosetting og produksjon hang sammen med en betydelig befolkningsøkning og de omfattende samfunnsendringene på denne tiden (Øye 2002:216).

Vikingtiden var preget av vikingtokter, utflytting og en indre ekspansjon. Vikingenes utflytting til Island og en indre ekspansjon i bygdene var knyttet til befolkningsøkningen. Ekspansjonen i innlandet foregikk dels ved at nye bygder ble folkesatt og ved at gamle bosettingsområder ble tettere bosatte. Det foregikk på to måter, enten ved oppstyking av gamle gardar eller ved nydyrking i utkanten av de gamle grendene. Dette kalles ofte for det indre landnåmet (Rugsveen 1996:41; Teigum 2001:118).

De mange fangstanleggene og funn fra byene viser at jakt på rein var viktig i denne perioden. Dette er et forhold som arkeologen Egil Mikkelsen har undersøkt fra Grimsdalen i Dovre. Han har sett på forholdet mellom produktene av reinsjakta og økonomien fra 800-tallet og i middelalderen. I denne vekstperioden med markeder og byer er det et marked for skinn, horn og tørka kjøtt fra villrein. Også andre utmarksressurser, som kleber i Sel, var viktig i denne perioden. Teigum viser til arkeologen Ellen Høigard Hofseth som fant at i jordbruket tidlig i yngre jernalder og deler av vikingtida ikke alltid var der det var best jordsmonn, og der de beste jordbruksbygdene kom senere. Slutningen av dette var at jakt og fiske må ha vært en viktig del av overlevelsesgrunnlaget i Nord-Gudbrandsdalen i yngre jernalder. Det kommer også fram i gravfunn fra Griningsdalen på 800-tallet. Både der og fra Grimsdalen er det fra denne perioden funnet bevis på jordbruk så høyt som 900 moh. Betydningen av fisket ser en av at Torger på Garmo fikk Tesse av Olav den Hellige i 1021 (Teigum 2001:119, 147, 154-155, 165).

2.3.3 Middelalderen

I middelalderen (1050 – 1500) var jordbruket, særlig korndyrking, den viktigste næringa i Gudbrandsdalen. I tidlig middelalder øker tilfanget av frukt og grønnsaker i Norge. Mens en tidligere hadde hatt løk og bønner ble det nå også dyrket urter, kvann, kål, nepe

og erter samt frukt. Disse vekstene dukket først opp i de nye byene på 1000-tallet og hadde sammenheng med at økt handel og forbindelser utad førte med seg nye impulser og vekster. Disse nye vekstene hadde ofte tilknytning til samfunnets og byenes øvre sjikt, særlig klostre og andre kirkelige institusjoner. Generelt har klostrene og munkene vært kjent som pionerene innen hagedyrkingen, men ifølge Øye er dette likevel noe usikkert (Øye 2002:320-323).

Øye skriver at i Gausdal startet utvidelsen av de beste jordbruksområdene i hovedbygda i vikingtiden, men at den store veksten kom i perioden 1050-1350 med en dobling av antallet gårder. De nye middelaldergårdene ble skilt ut fra eldre gårder eller ryddet i utkanten, høyere oppe og i overkant av de eldre gårdene. Hele grender ble anlagt, som Auggedalen, der det ble ryddet 20 nye gårder fra slutten av vikingtiden. De nye gårdene var jevnt over små. Jakt på elg og villrein var imidlertid også viktig. Fra 900 til 1280 ble massefangstanleggene for rein i Grimsdalen viktige i tillegg til de vanlige enkeltgravene. I seinmiddelalderen (1350-1500) blir enkeltgraver og gravrekker det vanlige. I Dokkfløy området viser undersøkelser at det fra omkring 1000 e.Kr. og fram til 1600-tallet starter en ny fase i den omfattende fangsten av elg. Produksjon av jern og bryting av kleber var også viktig i middelalderen, bl.a. som en del av varebyttet med andre distrikter for å få tak i salt og i blant såkorn (Rugsveen 1996:89; Teigum 2001:164;213, Øye 2002:243).

Den sterke befolkningsøkningen fram mot 1350 førte til at marginale områder ble ryddet. Dårligere jord kan imidlertid ha ført til at jorda på disse gårdene ble tidligere utpint enn andre. Allerede fra midten av 1200-tallet ser en, kanskje som følge av dette, at en del gårder legges øke. Dette var oppfattet som et så stort problem at kongemakten via loven i 1260 prøvde å stimulere til gjenrydding av slik marginal jord. Et dårligere klima fra 1250 kan ha bidratt til denne marginaliseringen. På denne tida var det også mange klager på at det var for lite arbeidskraft på landsbygda (Rugsveen 1996:69-70).

Med Svartedauen (1348-1350) og de påfølgende pestene endra dette seg. Så seint som i 1530 var for eksempel bare en fjerdedel av gårdsbrukene i Fåberg bebodd. Eiendomsprisene falt sterkt etter Svartedauen. Dette varte til langt utpå 1500-tallet i Gudbrandsdalen, mens det på flatbygdene nærmere Oslo begynte å ta seg opp allerede mot slutten av 1300-tallet. Som følge av pestene ble det en sammenslåing av tidligere oppdelte gardsvald. Det handelssystemet som var bygd opp omkring fangstgravene ved at horn, skinn og kjøtt ble byttet mot korn og salt brøt sammen. Jernutvinning var også en del av dette. Dyrkingen av korn i fjelldalene opphørte etter Svartedauen fordi folk døde ut eller flyttet til bedre områder, kanskje også på grunn av dårligere klima. Pestene ser også ut til å ha endret jordbruket ved at det ble færre munnar å mette: Mens perioden før pesten var preget av korndyrking, fordi det ga mest energi i forhold til mengde, så førte en

reduisert befolkning til mer husdyrhold og større vekt på forsanking og setring. Bedre tilgang på kjøtt og fleisk i tillegg til ”brødet, grauten og ølet” medførte at kostholdet ble mer variert og befolkningen ble stort sett mer velfødd enn tidligere. Husdyra ga tilskudd til kosten, men det var minst like viktig at de ga varer som kunne byttes og brukes til å betale skatt med, som huder og smør (Rugsveen 1996:75, 81, 98;Teigum 2001:232, 235, 240-241).

2.3.4 Tidlig moderne tid

1500-tallet - en ny tid

Ute i verden er det klart at 1500-tallet innevarsler ei ny tid, særlig knyttet til oppdagelsene av det Amerikanske kontinent (Diamond 2011). Når det gjelder Gudbrandsdalen skriver Teigum (2001:322) at på 1500-tallet var en ny tidsepoke i emning. Det vokste fram et styre med lensmann, prest og fut med flere, og i København vokste administrasjonen under kongen. Samtidig var det en befolkningsøkning og gjenrydding etter hundre år med stillstand etter Svartedauen. Denne perioden kalles ofte tidlig moderne tid, og strekker seg fra 1500-tallet og 300 år framover til den industrielle revolusjon. Rugsveen (1996:156) ser også 1500-tallet som et vendepunkt i norsk historie, og han nevner spesielt at oppgangssaga kom i bruk og en økning i trelasteksporten fra Norge. Det mer ”eksakte” skillet mellom middelalderen og moderne tid settes likevel til 1536 fordi det var reformasjonsåret i Norge. Reformasjonen innebar at kirkegodsene ble lagt inn under kongens kontroll: Likevel skulle det gå lang tid før innholdet i reformasjonen påvirket ”folks flest”.

Et manntall i 1666 viser at på fire generasjoner siden 1530 var folketallet i Vågå prestegjeld mer enn fordobla. Gjenrydda gardsbruk etter Svartedauen og nydyrka gardsbruk var et synlig bevis på det. Mot slutten av 1600-tallet århundret fortsatte denne utviklingen i det prestegjeldet. I de øverste bygdene i Ottadalen stagnerte imidlertid folketilveksten mot slutten av 1600-tallet. Likevel ser en også i Vågå prestegjeld vanskelige perioder som følge av sykdom, sult og frost, særlig på 1630-40 tallet. Ifølge biskopen var det særlig frosten som førte med seg død og lidelse i Gudbrandsdalen, men også tørke om sommeren og ”ukrut i åkeren” (Teigum 2001:81-84).

Likevel var det en befolkningsøkning, som bl.a. førte til en økning i antallet husdyr og dermed et økt press på ressursene. Dette kommer fram i mange rettssaker utover på 1600-tallet om beiterettigheter, seterrettigheter, spørsmål om skogteiger, fiskeretter og

grenser mellom bygder. Sentralt i dette stod spørsmål om grensegang mellom gardene sine heimraster⁶ og kongens allmenning (Teigum 2001:126).

1600-tallet

Hans P. Hosar har i bygdebok for Skjåk konstatert at folketallet i øvre del av Ottadalen stagnerte, og kanskje avtok i perioden 1661-1711. Dette var også tilfellet i nærliggende fjellstrøk i nord og vest, men ikke i Vågå prestegjeld. Der er det i perioden 1661-1711 en økning i befolkningen på 20 %, men økningen var mindre enn i de foregående mannsaldre. For Akershus stift som helhet økte befolkningen med 30 % i 1661-1711. Allerede fra 1400-tallet fallet temperaturene og man kom inn i den ”lille istid”, som varte til midten av 1800-tallet. Innen denne perioden var temperaturene lavest omkring hundreårsskiftet 1600/1700, hvilket fikk alvorlige følger for korndyrkingen. Utover mot 1720 tar imidlertid korndyrkingen seg opp igjen. Det som likevel særlig berget befolkningen i perioden var en økning i fordyrking og husdyrhold. At Vågå prestegjeld økte skyldtes en sterk utvikling av husmannsvesenet i bl.a. baksider slik at folkeøkningen kunne kanaliseres et sted. Det var også en politikk å utvikle enkeltgårder, fordi de var lettere kontrollerbare skatteobjekter for staten (Teigum 2004:90-91, 102-103).

Funnene av kobber i Rusthøa i Sel førte til at det i 1642 ble gitt et privilegium på kobberdrift i den delen av Vågå prestegjeld. Kobberdrifta opphørte i 1789 da Storofsen ødela anlegget. Det er vanskelig å sette tall på hvilken økonomisk betydning for bygdene anlegg og drift av kobbergruvene hadde. Malmforekomstene i Rusthøa og Åsåren i Sel var forholdsvis små og kobber fra Sel gikk til smier og verksteder utenlands, mens fortjenesten gikk til finansfolk i Kristiania, København og Amsterdam. På den annen side førte virksomheten til investeringer i anlegg og produksjon i et omfang som jordbruket ikke kunne vise til. For bygdene, og ikke minst nybyggergrendene i Sel må det ha vært store endringer: penger kom i sirkulasjon istedenfor varebytte. I 1664 ble det utbetalt 1200 riksdaler til folk i bygdene for ulike tjenester, og det var betaling av tjenester som i stor grad ble utført utenfor onnetidene i jordbruket. Kobberverket påvirket også området ved at det ble en tilstrømning av folk og flere impulser. Med verket fulgte tilreisende fagfolk, bl.a. fra Tyskland (Teigum 2004:41-61).

Det ble også startet gruvedrift andre steder i Gudbrandsdalen på 1600-tallet og i de påfølgende århundrene: Lesjaverk jernverk fikk privilegier i 1660 og var i drift til slutten av 1700-tallet. I Espedalen ble det startet et kobberverk i 1666, men driften ble nedlagt etter relativt kort tid. I 1846 ble det startet opp med ny gruvedrift. Denne gangen var det nikkel som var det edle metallet. Nikkelverket i Espedalen var det første

⁶ Heimrast er ifølge Teigum (2001:128), etter Reinton, ”så langt det var rimelig å gå bort og heim på ein dag”.

nikkelverket i Norge. Gruvedriften bidro til stor aktivitet og vekst i Espedalen. På det meste skal det ha vært mellom 500 og 700 hundre mann i arbeid.

1700-tallet; velstand og større forskjeller

I det tradisjonelle jordbruket skjedde det lite nytt utover på 1700-tallet. Som i middelalderen ble det brukt håndmakt og trefredskap, som i bestefall var ”jernskodde”. Framgangen skyldtes først og fremst en større tilgang på arbeidskraft. Likevel ble husdyrhold og dyrking av korn etterhvert en inntektskilde i Vågå prestegjeld. Kunstig vanning og mer bevisst utnyttelse av vilkårene for dyrking var en del av dette. På 1700-tallet skal det ha vært et sjikt av lokale bønder som investerte i jord og Stattholderen Ditlev Wibe skrev i 1725 at bøndene i Gudbrandsdalen var ”var i ferd med å bli dei mest formuande i Gudbrandsdalen”. Overskuddet kom fra handel med korn, slaktefe, husdyrprodukter og tømmer. Fra 1600-tallet til 1801 ble befolkningen i Vågå, Sel og Heidal doblet fra omkring 1800 til mer enn 3800 personer. Mange av disse var plassfolk under matrikulerte gårer. I løpet av hundreåret ble antall husmenn med jord tredoblet til 356 bruk, bl.a. ved nydyrking i allmenningene. En ser også at den sosiale lagdelinga blir klarere; det er ei klasse av bønder, som holder seg omtrent like stor, og et økende antall husmenn (Teigum 2004:149-150, 208).

Etter 1750 faller dødeligheten drastisk i hele landet, herunder i Fåberg. Stang (1996:221) skriver at historikere mener dette skyldes at bakteriene ikke lenger var så ”hissige”, men at mange faktorer sikkert påvirket. På tross av tilbakeslag i form av uår og epidemier senere på 1700-tallet vokste befolkningen. Det var en tydelig økonomisk vekst i Fåberg etter 1750; boligstandarden og klærne folk hadde på seg ble jevnt over bedre og overskuddet i jordbruket økte. Flere vokste opp med tregolv enn jordgolv. Blant de som påvirket utviklingen i jordbruket var fysiokratene, jf. kap. 4.2. Teigum (2004:232) skriver at denne forbedringen i levekårene var en del av en større trend i Vest-Europa. Økt kunnskap og bruk av karantene, samt at den svarte rotta som var verten for pestlusa, ble borte var viktig.

Også i Nord-Gudbrandsdalen økte befolkningen. I løpet av hundreåret tok bøndene i stadig større grad i bruk allmenningene og økte setringen – det blir et sterkere fokus på rettighetene til naturressursene og hvordan de kunne utnyttes. Mot slutten av 1700-tallet utvandret de først norddølene til Romsdalen, Nordmøre, kysten av Nord-Trøndelag og Nord Norge (Teigum 2004:149-150).

I 1760 svarte futen i Gudbrandsdalen på spørsmål fra amtsmannen om bøndene burde ”tilpliktes” å rydde plass til flere husmannsbruk. Futen, Christen Pram, gikk mot dette. Han mente at med tanke på misvekst og dyrtid var det allerede for mange folk: På mange plasser levde det 7-8 personer. For å overleve måtte de ha minst ei eller to kyr, 5-

6 småfe og jord til ei eller halvannen tønne korn. Det var eksistensminimum. Skulle de fø flere dyr måtte de ”slåss om finntopp og storrgras på fjellmyrene, ta mose, bryte ris og hogge beit og bar om vinteren. Om våren ville de måtte tigge om hjelp fra husbonden. Etter futens syn var det ikke plass til flere folk (Teigum 2004:168).

Allerede tre år tidligere, i 1758, hadde futen i brev konstatert at det ikke var korn å få kjøpt og at mange heller ikke hadde noe å kjøpe korn for. Folk hadde derfor oppsøkt ham for å få lov til å flekke bork av furutrea og blande den i mjølet. ”Som den gode og lojale embetsmann han var, hadde futen tankene hos skogen og skatteevna til bøndene”. Ungtre måtte ikke felles og bli liggende ubenyttet. På den andre sida var barken grov og hard og ubrukbar til maling. Derfor gjorde han amtsmannen oppmerksom på at mye god skog nå ville gå med til furumel for fattigfolk i Kvikne sokn, og i prestegjelda Vågå, Lom og Lesja (Teigum 2004:173). Det var altså ikke merkelig at norddølene mot slutten av 1700-tallet utvandret til Romsdalen, Nordmøre, kysten av Nord-Trøndelag og Nord Norge (Teigum 2004:168).

Nicolai Christen Lassens reiste i 1777 gjennom Gudbrandsdalen. Han skriver i sin dagbok at gårdene i dalen var for store. Hadde de vært familiebruk hadde de ikke hatt behov for så mange tjenere. Dersom gårdene var mindre, ville ikke odell til en udugelig sønn fått så dramatiske følger. Alle de dyktige husmennene ville ha vært mer arbeidssomme dersom de og deres barn kunne ”nyte fruktene av arbeidet sitt”, og slapp å risikere at husbonden ”skilte seg av dem når han fant det for godt”. Dette var imidlertid forskjellig i ulike bygder. I Dovre var brukene blitt delt etter hvert som det ble flere personer. I Vågå hadde de derimot en annen tradisjon: I deler av den gamle Finntryu nær Vågå sentrum var gårdene delt allerede i mellomalderen, og de mange som hadde slike gårder og satt på landskyldinntekter hadde ressurser til å hevde sine interesser. Lite garddeling i Vågå prestegjeld førte til at flere ble tjenere og husmenn (Teigum 2004:174). Etersom mye av bruksmønsteret allerede var etablert i det gamle Vågå, ser en at innen prestegjeldet øker befolkningen og høstingen av korn der det var mulig med nydyrking i allmenningene, som i Heidal og Sel. Framgangen i Vågå prestegjeld på 1700-tallet skjedde i de to anneksene, og Sel hadde størst økning med 135 %. I Vågå var økningen under 1 % (Teigum 2004:174-175).

2.3.5 Sen moderne tid og den industrielle revolusjon

1800-tallet

På begynnelsen av 1800-tallet begynte den utviklingen som førte fram til de første tilløp til felles behandling av melk. Det ble en kraftig ekspansjon i jordbruket. En grunn var ”jordbrukspatriotismen”, som var inspirert av ideer fra andre land og ideen om at landet

burde være selvforsynt. En annen faktor var befolkningsøkningen i årene 1815-1865. Den førte til behov for mer mat, og det ble en oppblomstring av husmannsvesenet. Ekspansjonen innen jordbruket kom først og fremst i form av økt produksjon av korn og rotvekster, men ikke minst i form av poteter. Krøttørholdet var muligens ikke så populært, men det var nødvendig for å skaffe gjødsel. Satsingen på jordbruket førte også til en rekke institusjoner for veiledning og kunnskapsformidling innen næringen. Interessen for feavl begynte å ta seg opp igjen etter 1840 (Ringén 1978:9-10; Pryser 2001). På midten av 1800-tallet kommer den industrielle revolusjonen for alvor. Det utvikles nye næringer og byene vokser. Det ga grunnlag for avsetning av melkeprodukter, særlig for det bynære jordbruket. Det ble mer penger i omløp, hvilket bidro til økt etterspørsel etter jordbruksvarer også på bygdene. Mer effektive redskaper ble innført. Helt siden 1816 hadde korndyrkingen vært beskyttet av tollbarrierer, men i 1851 ble korntollen kraftig redusert som følge av en mer liberalistisk holdning. Dette, samt bedre kommunikasjonsmidler, som tog og dampskip bidro til økt import av korn fra andre land, som Amerika. Det ble innført hvete og det nye kornet var også ofte av bedre kvalitet. Dette førte til at gudbrandsdølene mistet det viktige salget av korn, første og fremst bygg, til bl.a. Østerdalen. Det førte til ekstra satsing på husdyrprodukter, som smør, men nye produkter som margarinen og økt internasjonal konkurranse om salg av smør bidro til lavere priser (Ringén 1978:10-14, Hovdhaugen 1974:134). Utvandringen til Amerika utover på 1800-tallet, og særlig fra 1860-årene, førte til at det ble mindre press på ressursene og mindre arbeidskraft som kunne brukes i jordbruket.

Satsingen på husdyrhold og husdyrprodukter førte til mer melk, som det ble behov for å ta vare på via melkeprodukter. Sveitserne som kom hit fra midten av 1800-tallet spilte en viktig rolle i utviklingen av melkeproduksjon og melkeprodukter. I den første tiden arbeidet de på enkeltgårder, men fikk senere betydning for fellestiltak for videreføring av melka. Det første meieriet i vårt distrikt ble startet på Brøttum i 1861, og sveitseren Caspar Hiestand var sentral for dette meieriet. Etterhvert kom det meierier, først smørmeierier, oppover i Gudbrandsdalen. De første meieriene lå på setrene eller i grenene der melkeproduksjonen var, men i løpet av de første 10-årene på 1900-tallet ble de i økende grad konsentrert i bygdesentrene i form av dampysterier. Utviklingen av produksjon av Gudbrandsdalsosten var viktig for denne utviklingen, og den osten fikk stor økonomisk betydning for Gudbrandsdalen. Av de 28 meieriene i Gudbrandsdalen i 1929 hadde i hvert fall 19 ”fet mysost” som hovedproduksjon⁷ (Norske Melkeproducenters Landsforbund 1936:202-203; Stavlund og Myraker 1942; Ringén 1978:14ff.; Myraker 1945).

⁷ For de resterende 9 er hovedproduksjonen ukjent for 7 av dem, mens 2 hadde ”blandet” produksjon (Norske melkeproducenters landsforbund 1936:202-203).

Moderniseringen, og industrialiseringen av Norge og urbaniseringen skjøt fart fra slutten av 1800-tallet. Sammen med en økt handel med utlandet, og en overgang fra selvbergingsøkonomi til en pengeøkonomi, fikk dette stor virkning for matproduktene. I løpet av denne prosessen økte den industrielle produksjonen av matvarer, og dermed standardisering av dem. Dette førte til konsentrasjon av fabrikkene innen matvareindustrien, og utviklingen innen meieribransjen og slakteriene er typiske eksempel. Samtidig ser i de siste 10-årene av 1900-tallet et økt fokus på mindre enheter og større variasjon i produksjonen, dels som en reaksjon på den tidligere standardiseringen. Dette faller sammen med den postfordismen og spesialisert produksjon. Fremveksten av sammenlutninger av småprodusenter i form av for eksempel Rørosmat og Gudbrandsdalsmat er typisk for det siste 10-året.

2.4 Setra

Setra- et sted for å høste av større beiter

Setring har lange tradisjoner her i landet, men hvor langt tilbake i tid er det ikke mulig å si med sikkerhet. Vi finner også setring i en rekke andre land, bl.a. Sverige, Tyskland, Tsjekkia, Sveits, Østerrike og Italia. Grunnen til setring var at den ga mulighet til å utnytte større beiteområder og dermed ha større budskap. Daugstad & Sæter (2001) viser at det er ulike teorier om opprinnelsen til setringen her i landet, men det kan stilles en del spørsmål ved deres forutsetninger. Vi går ikke videre i den diskusjonen, og tar heller utgangspunkt i at setra for en del århundrer siden var blitt et viktig sted for å høste av sommerens produksjon, og konservere denne. Det fikk betydning for utviklingen av matproduktene, særlig smør og ost. Chesshyre (1861/2007: 85) skriver at der setrene lå svært langt fra gårdene, kanskje over 100 km, ble osten og smøret ikke tatt med om høsten, men ble stående til utpå vinetren til det kunne hentes med slede.

Reinton (1969:25) deler setrene i heimseter, mellomseter og lang- eller fjellseter. Arnekleiv deler setrene i fjellseter, dalsetrer og viggseter. Fjellsetrene lå oftest langt til fjells og fritt i landskapet, mens dalsetrene lå i daler. Viggsetrene lå i overgangen mellom skoggrense og vierbeltet. Gårder som hadde fjellseter eller dalseter hadde også ofte ei "heimseter", altså ei seter nærmere gården. Det antas at den opprinnelige plasseringen av setrene bl.a. var sterkt påvirket av behovet for brensel, hvilket førte til at setrene ble lagt nær skog. Nærhet til vatn var også viktig. I mange bygder var det vanlig med vintersetring, fordi det ga mulighet til å bruke for og måså som ble lagret på setra. Vintersetring medførte et ekstra behov for tømmer og ved fordi husene på setrene måtte bygges mer solide og fordi en trengte mer ved vinterstid (Arnekleiv, udatert).

I Gudbrandsdalen var setring kommet i bruk i mellomalderen: Et vitneopptak fra Vågå i 1367 viser at setringa var kommet i gang lenge før det året (Teigum 2001:210). Vi går ikke nærmere inn på setringa og utviklingen av den i seg selv. Fra kommunene i Gudbrandsdalen finnes det imidlertid en omfattende litteratur om setringen, i tillegg til oversiktsverk som Arnekleiv (udatert), Ile (1938), Reinton (1955, 1957, 1961) og Sandberg og Norddal (2010).

Produksjonen på setra var viktig for vinterforråd og salg

Beite, og foredling av melk til ulike produkter var det sentrale for setringen. Dette kaller Reinton (1969:28) for fullseterbruket og dette var den vanligste seterbrukstypen i innlandet⁸. Dersom en ser på setringen mot slutten av 1800-tallet så varierte det fra gard til gard hva slag fe som ble sendt til seters. På enkelte gardar sendte de alt slag fe – unntatt heimekyrne til seters: kviger, okser, kalver, sau, geit og gris. Felles for stort sett alle gårdene var det at de ville ha så mye fe som mulig til seters. På grunn av det begrensede beitet kunne de bare ha heimekyrne på garden om sommeren. På alle gårdene hadde de heimekyr for å få melk. På de minste gårdene var de ei ku, på de større 2-3 kyr.

Budeia var sentral i seterbruket. Ei dyktig budeie som kunne kunsten med sulteforing, altså at de fikk så lite som mulig av foret, men likevel så mye at dyrene ikke ble syke, var ”gull verdt”. Budeia hadde også et stort ansvar fordi produksjonen av melkeprodukter på setra var avgjørende for vinterforrådet og i enkelte tilfeller for inntekter fra salg (Stang 1996:251).

Fra smør- og osteproduksjon på setrer til meierier

Over tid endra imidlertid seterbruket i Gudbrandsdalen seg. Arnekleiv (udatert) deler seterbruket i Nord-Gudbrandsdalen i tre produksjonsperioder. Disse periodene har trolig også gyldighet for resten av Gudbrandsdalen:

1. Kinning, lagning av skjørst og melkeprodukt som gubb, søingsgraut og mysu.
2. Ysting av feitost og blandingsost
3. Mjølkelevering.

Arnekleiv (udatert: 28-29) skriver videre:

Enno (trolig midten av 1930-tallet) kan alle desse tri driftsmåtene finnast side um side. På sætrar langt til fjells, der det er skoglaust, driv enno einskilde med smør og skjørst. På sætrar som har nok ved og dei enno ikkje har fått bilveg og vegen er for lang til å køyre mjølk med hest, driv dei enno med feitost, og sume med kinning og attåt, no sidan

⁸ Reinton (1969:28-29) nevner 2 andre seterbrukstyper i tillegg til fullseterbruket. Den ene er melkeseterbruket, som var basert på at det meste av melka ble båret ned og videreforedla på gården. Arnekleiv (udatert) nevner et eksempel på dette fra Høvringen i Sel. Den andre typen er slåtteseterbruket, som var basert på at slått eller for sanket i utmarka ble lagret og transportert ned til gårdene. Dette var vanligst på sørvestlandet, men sanking av for i utmarka, for eksempel mose, har også vært vanlig i Innlandet.

smørprisane gjekk upp. Men ettersom bilvegane finn fram i gjennom fjellheimane, går dei aller fleste over til mjølkelevering.

Hovedgrunnen til omlegginga fra den eldste fasen til fase 2, var at det ikke lenger lønte seg å lage skjørost og kinne smør for salg. Formålet med produksjonen ble mer og mer orientert mot å skaffe kontanter ved salg, hvilket særlig betydde salg av feitost og blandingsost ettersom disse ble populære. Produksjonen på setrene fikk mindre og mindre betydning som et tilskudd til ”hushaldet” på garden (Arnekleiv, udatert).

Omleggingen av setringen i Nord-Gudbrandsdalen startet på slutten av 1800-tallet. Denne omlegginga kom til forskjellig tid i de forskjellige bygdene. Den startet først i Sør- og Midt-Gudbrandsdalen og kom så til Heidal og Sel. Omleggingen kom sist i bygdene i nordre del av Gudbrandsdalen, der den for alvor startet først omkring 1910-1920. Det var først og fremst produksjonen på setrene som ble omlagt. I alle bygdene dreide det gamle seterbruket seg om å produsere smør og skjørost, ”gamalost”, noe til salg, men først og fremst til bruk på garden. Omlegginga skjedde ved at de sluttet å yste skjørost og kinne smør og startet med å lage raudost; ekte geitost og/eller gudbrandsdalsk feitost. Smørproduksjonen ble det mer og mer slutt på fordi det lønte seg bedre å yste feitost (Ile 1938; Arnekleiv, udatert 23-29).

De første meieriene var enkle smørmeier, som ble lagt nær produksjonsstedene for melka, altså på setrene og nær gardene. Det skyldte bl.a. dårlige transportmuligheter og liten mulighet til å kjøle ned melka. Framveksten av effektive separatorer og nye måter å organisere eierskapet og produksjonen på førte særlig utover på slutten av 1800-tallet til at det ble etablert mange meierier. Det første meieriet i Norge var Rausjødalen meieri, som ble startet i Nord-Østerdalen i 1856-1857. Rausjødalen var ikke det første fellesanlegget for meieridrift i landet, men det var det første spesialbygde anlegget for felles foredling av melk. Etter hvert ble det en sterk ekspansjon i meieridriften i Norge. I 1885-90 ble det startet i gjennomsnitt 17 nye meierier per år, mens det i perioden 1890 - 1900 ble grunnlagt nesten 50 nye meierier per år (Haugen 1985).

I Gudbrandsdalen er framveksten av meieriene nært knyttet til den økte produksjonen av raudost, en videreføring av eksisterende produksjon av feitost. Oversikten over meierier viser at disse først ble opprettet i Midt-Gudbrandsdalen, særlig i Gausdal. Folk var også tidlig ute i Nord-Fron, for eksempel ble Kvikne Sætermeieri grunnlagt på Breistulen i 1876 og Ruste Meieri på Bryhn Nordre i 1877. Vinsterdalens Meieri ble grunnlagt på Sylte Nordre i 1905. Det første meieriet i Vågå var et smørmeieri som i 1901 ble startet på Nordre Øien. I 1877 skal det ha vært planer om et fellesmeieri for setrene i Russlien, Hindseter og Stuttgongen. Vågå Fellesmeieri ble konstituert i 1910 (Haugen 1985:13-14, Sundt 1989, Myraker 1945:68).

Ifølge Myraker (1945:68) var Lom og Skjåk:

...de bygdene i Gudbrandsdalen som seinast kom i gang med feitostkoking, det var da også å vente at de kom til å ligge noe baketter når det gjaldt ysterier. Riktignok ble det med statsstøtte opprettet et seterysteri i Visdalen i Lom i 1908, men noen særlig betydning fikk det ikke.

Overgangen til ysting av feitost og blandingsost førte til at seterbruket, som en tid hadde vært i stillstand, eller til og med tilbakegang med nedlegging av setrer, etter hvert begynte å ta seg opp igjen, slik at det nå er ”i påtagelig framgang og utvikling” (Myraker 1945:15). Som en del av denne utviklingen gikk mange gårder fra et ”toseter-system (heimeseter og fjellseter) til å ha en seter. Økningen i produksjonen av feitost, som følge av at mer mysu ble kokt til raudost, førte til et sterkere behov for ved og dermed til en omfattende avskoging omkring setrene. På den annen side ser en at setrer som ikke hadde den samme tilgangen på ved fortsatte å kinne smør og lage skjørost på gamlemåten. Det gjaldt særlig setrer langt til fjells. Men det var også en tendens til at viggesetrene beholdt den gamle produksjonsmåten lengre enn andre. Arnekleiv (udatert) går ikke inn på mulige årsaker til dette. Han skriver videre at setrer som hadde vanskelig adgang til bygda, som gjorde det vanskelig å satse på feitostproduksjon, også fortsatte den gamle produksjonen.

De mange meieriene som ble grunnlagt på slutten av 1800-tallet og i de første 10-årene utover på 1900-tallet bestod ofte ikke så lenge. Det er flere grunner til det, bl.a. at organiseringen ikke var god nok, men også at overgang fra produksjon på setrer og små meierier til større enheter var en industrialisering. Det førte til nye krav, som stabil leveranse og stabil kvalitet, krav om mengde, ansettelse av folk, bestemt arbeidstid og krav om sosiale goder med mer. Et bedre veinett førte til at en lettere kunne bringe melka ned til meierier i bygdene (Arnekleiv udatert, Haugen 1985).

Arnekleiv (udatert:27-28) har oppsummert utviklingen slik:

Men vegbyggingi – attåt bygging av ysteri (ostemeieri) i alle bygdene – held no på og gjer ende på det meste av det vi hittil har meint med seterbruket. Fleire og fleire sætrar fær bilvegar, og dette fører med seg at mjølkji til kvar dag blir køyrd på ysteriet med lastebilar og ysta der. Sætrane har med dette gått over frå å lage og levere fleire ferdige mjølkeprodukt til å levere berre søt, avkjølt mjølk. Budeia har berre å stelle feet, mjølkje og få mjølka i veg med bilen. Dermed er ikkje sætrane stort meir enn mjølkeplassar lenger. Det blir på mange sætrar ikkje kinna so mykje smør eller ysta so mykje at budeia har til mat. Mjølkebilen har med seg margarin og ymse anna butikkvare - og brød frå bakeren. Fyrr var det fullt opp med god mat på sætrane. Det var gjestebod å kome dit. No er det sume stader so matlaust og snautt – ja, det hender at du kan `kje få kjøpt deg mjølk ein gong. Heile sæterstellet er svævandre like fram – og lite interessant – vorti, men folk meiner at denne driftsmåten løner seg, trass i dei store fraktutgiftane på mjølk.

Og denne siste driftsmåten – berre mjølkelevering – gjev ikkje så godt høve til å ha kalvar og griser på sætri som fyr. Det er ikkje lenger noko nemnande avfall som kan gjevast upp på desse dyrom.

Mjølkeleveringje set og små krav til budeia. Fyrr måtte ei gjente ”vera med ” på sætri og lære, stundom i fleire sumarar, fyrr ho,sjølv kunde taka stellet på eige hand. No er det mest nok når ho kan mjølke og stelle reinslegt med mjølki....

3 Kosthold og måltider i Gudbrandsdalen

3.1 Måltider og matretter

Generell sammensetning av et måltid; korn og suvl

Etter at man i vår del av verden fikk tilgang på korn har brødet utviklet seg til det grunnleggende næringsmiddelet; basis alimentorum. Likevel er det sjelden at det anses som tilstrekkelig å bare spise brød eller annen kornmat. Kornmat blir nesten alltid spist sammen med ”fet og saftig mat”. Dette kalles suvl eller sul. Denne kombinasjonen finnes i de fleste kulturer, ved at et måltid består av (minst) to komponenter; et kornprodukt og et animalsk produkt og eventuelt andre vegetabiliske produkter. Der det har vært vanskelig å dyrke fram korn eller lignende produkter har for eksempel poteter hatt den samme rollen som korn (Notaker 2006:30).

Disse enkle kostholdskomponentene kan kombineres på ulike måter. Det kan være så enkelt som et smørbrød med kjøttpålegg, et fylt pitabrød, pølse med brød eller en hovedrett som består av poteter, steik og grønnsaker. Når en begynner å kombinere slike ulike elementer kan det bli et definisjonsspørsmål hva som er en matrett og hva som er et måltid (Notaker 2006:30).

Forholdet mellom korn og suvl

Forholdet mellom de ulike komponentene i et måltid, som forholdet mellom basis alimentorum og suvl, fortalte ofte mye om status og rikdom. Det var også slik at et måltid ble finere dess mer suvl det var, og dess bedre kvalitet det var på suvelet. Fra 1800-tallet til 1900-tallet økte mengden suvl i måltidene klart, hvilket tyder på et bedre kosthold. Likevel var det samfunnsgrupper som ikke fikk del i denne utviklingen, og som fortsatt måtte basere seg på poteter og surmelk (Notaker 2006:39).

De forskjellige mengdene suvl ble også i en del tilfeller regulert av husmoren som delte ut i forhold til hvem som satt ved bordet: Voksne trengte mer suvl enn barn, og menn mer enn kvinner som følge av hardt arbeid. Husbonden fikk også ofte mer og bedre suvl enn andre ved bordet (Notaker 2006:39).

3.2 Måltidene i bondesamfunnet

Når var måltidene?

Forskjellen på sommer og vinter påvirket også måltidene: Selv om sommeren var kort, så var dagene lange og en kunne få gjort det meste av utearbeidet. Det førte til at det oftest var flere måltider om sommeren enn om vinteren (Notaker 2006:35).

Navnene på flere av måltidene i Norge er svært gamle. To av måltidene har sine røtter i norrønt; dagverðr og náttverðr, altså dagmåltid og kveldsmåltid. Dagverd, ofte kalt dugurd, var først ved 10-11 tida på formiddagen, men ble forskjøvet til middagstid (kl. 12.). Mellom dagverd og nattverd kom det tidlig et annet måltid, nemlig non eller nonsmat. Dette navnet kommer av det latinske nona hora, den niende timen, og var opprinnelig betegnelsen på en katolsk messe- eller bønnetid. Ettersom dagens timer ble regnet fra klokken seks om morgenen ble non klokken 15, men også den ble forskjøvet. Ordet frokost er opprinnelig nedertysk. I eldre tid ble også ordet førdugurd, eller åbit og bisk, brukt om et lite måltid som ble servert slåttefolket før selve frokosten om sommeren (Notaker 2006:35-36).

Måltidene i Gudbrandsdalen

Ifølge Hovdhaugen (1964:55ff.) er de fleste matskikkene gamle og delvis representative for de siste 200-300 årene. Han viser til muntlige kilder, men også til skriftlige som Schøning og Hjorthøy. De gamle førrådskontraktene anses likevel som den sikreste kilden til kunnskap om kostholdet og Hovdhaugen har en detaljert gjennomgang av de ulike måltidene. Dette viser visse geografiske forskjeller, og forskjeller mellom sommer og vinter: Det vanlige var 4 måltider per dag, men om sommeren kunne det være 5 måltider. Hovdhaugen påpeker at et måltid som synes vanlig i Ringebru på 1700-tallet, nemlig "setebetan", som ble spist på vinterkvelder før man satte seg til arbeidet, ikke lenger var vanlig når en kom ut på 1800-tallet. Nordli (1995:7) beskriver de samme måltidene, men setter "morgonverden" til kl. 9 og dugurd til kl. 12. En annen, og forenklet, beskrivelse av måltidene på en gard i Vågå på 1800-tallet er gjengitt av Teigum (2004:254). Hovedtrekkene er de samme som gjengitt av Hovdhaugen.

Der ikke annet er nevnt om beskrivelsen av måltidene er de basert på Hovdhaugen (1965:55ff). Han beskriver følgende måltider i løpet av en arbeidsdag:

- Kl. 04.00: Om sommeren var det vanlig å starte arbeidet kl. 4.00 om morgenen og det skjedde ofte fastende. Senere ble skikken at en skulle gå på arbeid ved 6 tida, og da skulle en ha "ete morgonverd".

Prost H.F. Hjorthøy skriver at det første måltidet kl. fire om morgenen var ei rugkake og et glass øl eller brennevin. I våronna fikk de Gausdal kl. 4 om morgenen ”ei kakuskive med smør på og ein dram eller ein kopp mjølk”.

- Kl. 06.00: *Morgonverd*, også kalt *føredugurd*. Hva som ble servert til morgonverd varierte bygdene imellom. Om *sommeren* var det vanlig med smør, søtost, skjørost eller knaost og flatbrød, men da ovsbrødet kom i bruk ble det servert kaku. Drikka kunne være melk, øl eller surmysu. Etter hvert som kaffe kom i bruk ble den en del av drikken om morgenen. Mysusuppe og surostsuppe ble brukt mange steder, men kanskje mest om vinteren.

Om *vinteren* var mysusuppe mye brukt i Nord-Gudbrandsdalen, altså suppe kokt på surmysu og byggmel. I sørdalen var det vanligere å koke surmysu inn til surost og så koke surostsuppe av osten. Til dette ble det servert smør, ost og flatbrød. I Lesja skal de ha brukt spekesild til morgonverd, mens de i Gausdal brukte oppvarmet blodpølse, eller sylta sauefötter med flatbrød.

- Kl. 10 om sommeren og kl. 11 om vinteren var det *dugurd*. Den vanligste dugurds-maten var vassgraut og surmelk, og kjellermelk eller tettemelk. Det var også vanlig å bruke øl som ”grautvæte”. Nordli (1995:7) skriver at etter grauten serverte de på Lesja ofte storskrivabrød, fettbrød og natronkaker.
- Kl. 15 om sommeren, og ofte kl. 16 om vinteren var det *middag*. I nord-dalen kalles dette ofte for *non*. Det er usikkert om dette begrepet var vanlig lenger sør i dalen. Ifølge Hovdhaugen var det ”likaste” middagsmåltidet kål. Kål er suppe kokt på kjøtt og flesk og med byggryn i suppa. Kålen skulle helst være kokt på gammelt ”sugl”, altså tørka og speka kjøtt. Etter at dyrking av erter og poteter ble vanlig hadde de mye erter og poteter i kålen. Det ble ikke dyrket kål og det var aldri ”kål” i den retten som kalles kål. Hovdhaugen anser kål og vassgraut som gudbrandsdølenes ”nasjonalretter”. Det var gjerne faste dager med kål og folk så fram til disse dagene.

Bein ble tatt godt vare på og på disse ble det kokt *beinsuppe*. Beina ble ofte kokt flere ganger og det var vanlig med spekemat til beinsuppa. *Mysusuppe* (surostsuppe), smør, ost og flatbrød var også middagsmat. Det samme gjelder tørrfisk. Det var trolig vanlig i de fleste bygder at en hadde en dag i uka med sild, poteter, flatbrød og sildesuppe. Dersom det var fersk fisk til middag ble det ofte brukt ”god mjølkegraut” istedenfor smør. Om høsten, i slaktetida når de hadde ferskt kjøtt, kokte de *sø* (sodd). Det var populær mat. I søet var det ikke gryn, men poteter og gulrot. Der det vokste ”røyspost” (vill bergmynte)⁹ skulle de ha det i søet.

⁹ Hovdhaugen (1964:58) skriver at røyspost er det samme som vill timian. Dette synes ikke korrekt, fordi røyspost er bergmynte. Uansette viser det at de satte pris på krydder i maten.

Steikt fleisk ble også benyttet som middagsmat, men det vanligvis mente en at ”steikt mat og spekemat, var hardt ved suglet og syr mat”. Dette ble best utnyttet ved at en kokte kraftig suppe på kjøttmaten. I slaktetida brukte en også blodpølse som middagsmat.

Nordli (1995:8) skriver fra Lesja at til non var det vanligvis kjøttmat, men også en del ørret. Kokt kjøtt med erter og byggryn, grynpølse, steikt fleisk med ”flotgraut” var de vanligste rettene. Før det ble vanlig med poteter var kålrot og nepe de vanligste grønnsakene i den delen av dalen. Skålnepa var ansett som den sikreste og viktigste vitaminkilden i fjellbygdene.

- *Kveldsmaten* bestod oftest av vassgraut og melk eller øl om *sommeren*. Etter at potetene ble vanlige ble det om *vinteren* ofte servert poteter og sild, eller poteter og melk.

Alle som hadde et ”ærend” på en gård måtte få ”traktering”. Før det ble vanlig med kaffe ble besøkende oftest budt på øl. De fikk servert skrivabrød, rømmebrød, annet ”finbrød” eller flatbrød med smør eller tykkrømme til å tygge på. Ordet ”biteti” stammer fra slik traktering (Hovdhaugen 1964:59).

Fra 1830-tallet og utover ble det etablert et offentlig helsestell med distriktsleger i Gudbrandsdalen. Disse skrev årlige innberetninger til høyere styresmakter og omtaler da kosthold og helse. I disse beretningene peker legene på en del problemer og blant disse var fordøyelsesvansker på grunn av for tung og ensformig kost. Det ble spist mye grøt ”...i form af tung tyk grød (af bygmel) hvorved maven morgen, middag og aften overlæsses”. Dette førte til dårlig fordøyelse: ”...man hører sædvanligen de syge klage over vindfrands” (Engen 1999:179).

Over tid, og særlig ved overgangen til 1900-tallet endret de nevnte måltidene seg som følge av introduksjon av jernovner, komfyrer med steikeovn, kjøttkverner, bakerier og butikker. Maten ble fremdeles laget på gårdene, men tidspunktene endret seg. Det ble morgenkaffe før arbeidsdagen, frokost kl. 10, middag kl. 14, ettermiddagskaffe kl. 17 og kveldsmat når arbeidsdagen var slutt.

3.3 Måltider hos fattig og rik

Forskjeller i Gudbrandsdalen

Kostholdet hos ulike klasser har naturlig nok vært forskjellig opp igjennom tidene, og vi kommer tilbake til dette utover i rapporten. Her gjengis noen skriftlige kilder om dette

fra Gudbrandsdalen. Blant disse kildene er distriktslegenes beretninger¹⁰ fra midten av 1800-tallet, som er gjengitt av Engen (1999). I 1852 mente legene at kostholdet i dalen stort sett var godt:

Levemåten må vel i regel kaldes god, eller rettere kraftig, for så vidt som meget solid kost anvendes (1852)... Det brugelige kosthold er godt og kraftig; men mer ensformig end ønskelig kunde være...

Boliger og bekledning er i almindelighed god, især blant den her velhavende og meget civiliserede gårdbrugerklasse, hvis levemåde også er meget solid og kraftig; kjød og fisk er således daglige retter (1867).

Husmenn og andre arbeidsfolk hadde det likevel ikke så bra, spesielt dersom avlingene slo feil (Engen 1999:179):

Husmandsklassen og den fattigere del af befolkningen derimod lever fornemmelig at melk, grød og poteter, og blant den er nøden på grunn af den mislykkede årsvæxt for tiden stor og kosten yderst slet.

Mat på embedsgården i Fåberg på midten av 1700-tallet

Ifølge Stang (1996:261) var det vinterstid ”rene julekvelden” på embetsgården når de kunne pakke opp et lass med varer fra Christiania. Dette kunne inneholde:

...ulike varianter av sukker, kaffe, te, risengryn, frukt, tobakk, fransk vin og fransk brennevin som konjakk, armanjakk og likør. Foruten maten kunne lasset inneholde bomullsklede, silkestoffer, fløyel, finere skinn og apotekerverer. Fra innlandsmarkedet ble det handlet fisk og vilt.

Fruen på embetsgården kunne rundt 1750 komponere middager med harepostei, småflyndrer i rød saus og tørrfiskpudding. Til dessert vanket det kanskje pomerantpudding, sitronkrem, fløtepudding, mens det til kaffen eller teen ble servert sitronkake, fløtevafler og korintbrød. Selv om det til hverdags kunne bli en del graut og fisk også hos de kondisjonerte, var kostholdet vanligvis svært forskjellig fra den tradisjonelle bondekosten med flatbrød, graut samt tørket og saltet fisk og kjøtt.

På embets- og storgårdene dyrket man mer grønnsaker og frukter enn hos allmuen. En annen forskjell var at embetsgårdene holdt fjørfe som høns, duer, ender, gjess og kalkuner. Det var ikke en fast slaktetid på disse og de gikk derfor inn som en del av det vanlige kostholdet (Stang 1996:262).

Etter hvert som bygdefolkets levestandard økte ble mange av de ”kondisjonertes” skikker og vaner tatt over og alminneliggjort utover på 1800-tallet (Stang 1996:262). Likevel var det forskjeller også mot slutten av 1800-tallet

¹⁰ I parentes angis årtall for sitatene fra distriktslegenes beretninger.

Fattigmannskost i Vågå omkring 1870

Ole S. Nyhus fra Vågå har fortalt om fattigmannskosten i Nordherad omkring 1870-tallet. Ifølge han dro bestefaren da til fjells for å hente gul og fin matmose. Mosen ble først vaska i en stamp og deretter lutet i bjørkeaske. Mosen lå så i lut i ett til to døgn. Deretter ble den vasket ut helt til vannet ble klart og var blitt til en geleaktig masse som det kunne lages graut av. Dersom det ble hatt oppi ei skje eller to med mel så smakte det bra. Uansett smakte denne grauten likevel. På den samme tida plukka bestemora den hjemmekokte såpa fra klebergryta, tørka og knuste den. Dette ble brukt i brødet. Bein ble tørka og knust til de var finmalte og så brukt til mat. ”Den kosten måtte ein vera varsam med, elles kunne ein få forstoppelse så ein vart reint i beit” (Teigum 2004:173).

3.4 Kostholdet før 1800-tallet

Middelalderens kosthold

I verket ”Om kostholdet i Norge-indtil aar 1500” skriver Grøn (1926) at det som karakteriserer det gamle norske kostholdet er lite bruk av fersk mat, både kjøtt og fisk. Disse matråstoffene ble brukt saltet, røket, raket, tørket eller konservert ved en kombinasjon av metodene. Heller ikke melk ble drukket i fersk tilstand, men som surmelk i ulike varianter eller konservert som ost eller smør. Sammen med flatbrød, som kan oppbevares i flere år på et tørt og luftig sted, og ulike former for grøt, var nordmennenes kosthold gjennom flere hundre år stort sett enkle retter basert på disse konserverte matråstoffene. Kostholdet etter 1500-tallet er en direkte fortsettelse av middelalderens kosthold (Riddervold 1993:8).

Rugsveen (1996:118-119) skriver at det er få opplysninger om fåbergingenes kosthold i middelalderen. Det finnes ingen beskrivelser, men brev fra middelalderen gir noen muligheter til å ”sette sammen et kosthold”: Dette var et kosthold basert på en selvbergingsøkonomi der gardsproduksjonen og utmarksressursene var viktige fundamenter. For de fleste bestod kosten av byggraut kokt på vatn, brød og sodd med fisk eller kjøtt i, og kanskje med kål, erter eller løk i. Produksjonen av ost i sommerhalvåret førte til at ost hørte med til flatbrødet. Det var tre-fire måltider per dag og dugurden var sammen med kveldsmaten hovedmåltidene. Hver person hadde egen kniv og skje. Gaffelen kom i bruk på 1600-tallet, og først hos ”høyere sosiale lag”. Graut og sodd ble servert i en bolle som flere spiste fra.

I forhold til tiden etter reformasjonen er det grunn til å nevne at det katolske Norge hadde fasteregler, som kirken påbød å følge: Hver fredag var det forbudt å spise kjøtt. Det var også forbudt å spise kjøtt i den syv uker lange fasten før påske. I fastetida var

derfor innlandsfisk et vanlig innslag i kosten i Fåberg, som hadde god tilgang til de mange fiskeartene i Lågen og Mjøsa (Rugsveen 1996:119).

Fisk må ha vært et sentralt innslag i kostholdet i Fåberg, på grunn av rik tilgang på fisk. Kårkontrakter fra midten av 1700-tallet og utover på 1800-tallet viser likevel at sjøfisk, som tørrfisk, torsk og sei var de vanligste fiskeslag i kostholdet. Deretter kom spekesild og lågåsild (Stang 1996:242).

Kostholdet på 1700-tallet

Hva som var kostholdet for eksempel på slutten av 1700-tallet var avhengig av stand og i hvilken sammenheng maten ble budt fram. Grøn (1941:32-33) tar opp dette:

I 1785 skriver prosten H.F. Hiorthøy en bygdebeskrivelse av Gudbrandsdalen. Her heter det om levemåte: ” I henseende til Husholdnings-Maaden leve Gudbrandsdalens Indbyggere mer overflødig i Mad og Drikke, end almindelig paa Steder i Norge. Deres Spise er her kostbar. De elske ikke mehet Suppe-Mad, men derimod fortære de saa meget mer af Kiød, Smør, Ost, Flesk og saadanne Sager, Brændeviin og Øl, hvilket alt for aarsager, at Huusholdningen her er kostbarere end paa andre Steder”. Brødet er flatbrød av byggmel, den eneste grønnsak er kål, og fløtegrøt er fast rett fire ganger om året, idet den er direkte knyttet til jordbrukets forskjellige perioder. Måltidenes antall er fem. Endelig er å merke at Hiorthøy skildrer hagedyrkingen i Gudbrandsdalen som adskillig lenger fremme enn mange andre steder i landet. Han regner op agurker, jordepler (poteter) og flere slags kål samt mange sorter bær. Interessant er hans omtale av nyper, som brukes i husholdningene både tørket og som syltetøi. Stort sett er dog ifølge denne forfatter den animalske kost overveiende.

Sammenligner man imidlertid denne Hiorthøys fremstilling med skildringen hos en nutidsforfatter som Hallvard Ofinsbø, blir bildet noe annerledes. Denne forfatter advarer endog å feste for stor tillit til Hiorthøys beskrivelse. Ofinsbø sier bl.a. at vassgraut var meget brukt, to mål om dagen og vel så det. Han nevner også en del forskjellige melketter, grøt, ølost, ”syrsuppe” (kokt av vann og byggmel, iblant iblandet sur myse), veling og ”melkegryn”. Dog nevner Ofinsbø som nonsmat kjøtt og flesk med kjøttsuppe, videre lutefisk eller rakfisk. For øvrig fremhever han at i Ottadalen har det gamle kostholdet bevart sig uforandret lengere enn i hoveddalen.

Forklaringen på denne uoverensstemmelse mellom den danskfødte embedsmanns fremstilling for over 150 år siden og en gudbrandsdølsk skildring i våre dager ligger kanskje i følgende: Prestens inntrykk og erfaringer som han har nedskrevet, stammer mest fra storbøndernes hjem, hvor naturligvis levemåten har vært langt rikere enn i småbøndernes og husmennesenes. Det er da de siste Ofinsbø har hatt for øie. Imidlertid vil et lignende forhold alltid gjøre sig gjeldende i bygdene, før i tiden som nu. Motsetningen i skildringen av kostholdet er derfor mer tilsynelatende enn reell. Det er to forskjellige samfunnslag det dreier sig om¹¹.

¹¹ Selv om det stilles spørsmål ved Hiorthøys beskrivelse, så beskrives ulike tidsperioder, og Hiorthøy er en samtidig i sin periode. Hans virke som prest i Fron bør vel også ha gitt et innblikk i et bredere lag av befolkningen.

3.5 Første halvdel av 1800-tallet – en fortsettelse av middelalderens kosthold

På begynnelsen av 1800-tallet, da Norge fremdeles var et førindustrielt bondesamfunn, bodde 90 % av befolkningen på landsbygda og hadde mat og inntekt fra landbruket. Kostholdet i den første delen av århundret var lite endret i forhold til tidligere. Det gjelder også Gudbrandsdalen. På denne tida spilte den konserverte kjøttmaten og fisken en stor rolle. De fleste matretter ble kokt i gryte over åpen ild eller stekt på takke i grua. De gamle melkeproduktene utgjorde en viktig del av kostholdet: surmelk, gammelost og pultost, søtoster og myse. Mel og gryn ble hovedsakelig framstilt av bygg og havre og brukt til grøt, flatbrød og melkeboller. De viktigste vegetabiliske næringsmidler utenom korn var nepe, erter og kålrot, men i den første delen av århundret skjer det en endring - bruken av poteten. Poteten var viktig fordi den kunne brukes på mange måter: Den kunne kokes i suppe og melkemat, og serveres som stappe til kjøtt og flesk. Den ble også brukt mer og mer i kaku (brød) fordi en da sparte på mjølet og fordi brødet ble søtere og bedre. Behovet for søtstoff ble til dels dekket av myse, som er sukkerholdig. Den daglige drikken var ”blande” (blanding av surmysu eller saup og vann) eller tynt øl (Ofigsbø 1921:318; Notaker 2006:12, 37-38).

Notaker (2006:18) legger også vekt på at den folkelige kosten fram til 1800-tallet var preget av forrådsmat. På bygdene oppbevarte de dette forrådet i spesialkonstruerte bygninger – stabburet. Disse bygningene ble dermed det ”arkitektoniske” uttrykk for forråds-kulturen. Den spesielle utformingen av stabburene og kanskje dens symbolisering av forråds-kulturen kan være grunner til at en ofte ser bilder av stabbur. Når en ser på de store sosiale skillene på fra 1700-tallet og utover på 1800 tallet, og veksten i antall leilendinger, kan det være grunn til å spørre om stabburet som symbol først og fremst er basert på inntrykket fra de større gårdene.

Det var også andre begrunnelser for konserveringen, enn det å ta vare på maten, nemlig økonomiske grunner. Selv om produksjon av smør og ost var en måte å ta vare på eller konservere sommerens produksjon, så ble de i økende grad også en inntektskilde. Den gamle maten, enten den dreide seg om brød, kjøtt eller fisk, ble oppfattet som drøyere enn fersk mat og dermed som besparende. Ernæringsmessige begrunnelser var heller ikke uvanlige, for mange mente at den konserverte kosten var mer solid og gav mer styrke til folk med fysisk arbeid. Trolig likte man også smaken av de konserverte produktene bedre enn de ferske (Notaker (2006:19).

3.6 Det moderne gjennombruddet

Det moderne gjennombruddet knyttes gjerne til perioden fra andre halvdel av 1800-tallet. Denne samfunnsmessige endringen påvirket enkeltelementene i måltidet og sammensetningen av dem. Det skjedde ved at man endret måten å lage produktene på og ved at noen produkter ble borte, men ikke minst kom det nye produkter, nye råvarer og nye teknologiske hjelpemidler. Økt tilgang på billig, importert sukker var for eksempel viktig for den økte bruken av bær fra starten på 1900-tallet. Det samme var økt folkeopplysning, som ofte kom via kvinner som hadde gått på husmorskolen som ble opprettet. Støpejernkomfyren var en viktig innovasjon, og senere den elektriske komfyren med stekeovn. De førte til økt brødbaking, og at steik, og som en følge av det - saus, ble nye matretter. Hermetisering, men ikke minst utviklingen av frysing som konserveringsmetode, påvirket også matrettene og førte til at eldre måter å konservere mat på ble mindre brukt. Tilsvarende ble også produkter som var basert "biprodukter" av tidligere tiders produksjon borte. Ett eksempel er produkter basert på egenprodusert malt som ble brukt i ølbrygging,

Med stekeovnen ble det mer kaku (brød) og mer kaffe, istedenfor flatbrød, grøt, melk og øl. Da en fikk anledning til å brenne eget brennevin var det vanlig med en dram til maten om morgenen. Det ble det slutt på med forbudet mot brenning av brennevin. Med forbudet kom tysk øl, fransk brennevin, spansk vin, Java kaffe med mer (Ofigsbø 1921:318).

Det kan se ut til at en del av endringene skjedde tidligere i selve Gudbrandsdalen enn i Ottadalen. Ofigsbø (1921:320) beskriver det slik:

Kaffe kom tidligere i bruk etter Laagendalen, der kongeveigen laag, enn i Ottadalen. Og med kaffe kom kaku ibruk og trengde ut flatbrøde: Fyrstionna berre um søndag og sidan te yrkjedagar au. Og ellest har det i Ottadalen det gamle kosthalde halde seg lenger, med bruk av graut og flatbrød, med gamalt flesk og kjøtt og med heimavla smør enn i Laagendalen. Med kaffebruket kom det bakarar, som med sitt brød hjelpte te aa trengje ut flatbrøde. Det var no helst smaafolke, for paa gardom vilde de bruke sjølvavla og sjølv-laga mat. Komfyren med steikjerum ti hejelpste mykje paa kaku bruke. Dei steikerumma hjelpte nok mykje te annor forandring med kosthaldet au.

Det moderne gjennombruddet påvirket også tillagingen av produktene og dermed produktene. To eksempler på dette er kjøttkaker og karbonader, som er svært populære i dag, også hos Gudbrandsdalsmat sine medlemmer. Disse to produkter er basert på at kjøttet er forholdsvis finmalt, men kjøttkverna ble ikke alminnelig før på andre halvdel av 1800-tallet. Kjøttkverner til en overkommelig pris gjorde kjøttdeigen mer tilgjengelig enn da kjøttet måtte hakkes med kniv eller skrapes sund. Det var en arbeidskrevende prosess som en ofte bare hadde tid og råd til på de større gårdene. Ettersom kjøttkakene

og karbonadene ble stekt i panne førte den nye stekeovnen til at det ble lettere og tryg- gere å gjøre dette enn da man måtte steke i grua. Ifølge Notaker (2006:14) er for eksem- pel gjennombruddet for en rett som kjøttkaker med brun saus utenkelig uten de nye tekniske hjelpemidlene.

Blakar (1992) beskriver noen av disse endringene i Lom og Skjåk. Ifølge henne var det fram til kjøttkverna kom i bruk først på 1900-tallet vanlig med hakkekniver når kjøtt skulle småhakkes til mår, spekepølse, plukkjøtt osv. Når en ser det omfattende arbeidet som krevdes for å lage kjøttdeig er det lett å se at den hånddrevne kjøttkverna medførte et gjennombrudd. Et annet fremskritt var innføringen av hermetisering, først på blikk- bokser på slutten av 1920-tallet og siden på glass. I bygder med stabilt vintervær kunne ferske kjøttvarer og oppmalt mat som pølser og kjøttkaker oppbevares frosne og holde seg lenge under feittlokk i stiv kraft. I Lom og Skjåk, der det plutselig kan bli tøvær om vinteren, var ikke været til å stole på. Der kunne de bare ha liggende usalta mat i kort tid. Fra omkring 1950 ble det mer vanlig med frysing, først ved at folk hadde bokser på fryseriene. Siden fikk den enkelte sin egen fryser (Blakar 1992:106-109).

Dette antyder også at en av største endringene i matlagingen kom da stekeovn med komfyr ble tatt i bruk fra 1880-årene. I stedet for ei gryte som hang over åpen ild fikk man komfyrer med 2-3 kokehull med regulerbar diameter og en steikeovn. I kokehullet på ovnen ble det mulig å koke saus og supper (Ofigsbø 1921:318; Riddervold 2001:7).

Olga Nordli fra Lesja har beskrevet denne endringen i kostholdet, redskaper med mer slik (Nordli 1995:8-9):

Så gled tida over i et nytt århundre, og mangt forandra seg i matveien også. Det kom jernovner, komfyrer med steikeovn, kjøttkverner, bakerier og butikker. Men penger var det smått med, så all mat måte fremdeles tillages heime på gardene. Det ble andre mat- tider, eller måltider, morgokaffe før arbeidsdagen begynte, frokost klokka 10, middag klokka 2, ettermiddagskaffe klokka 5 og kveldsmat ved arbeidsdagens slutt.

Matrettene som ble brukt til de forskjellige måltidene var stort sett de samme som før, men det ble brukt mer sukker i mjølkemat og i brødmat, og det ble alminnelig med ovnsteikte brød. Sirupen ble den store delikatessa både i bakst og til pålegg. Før hadde det vært molta frå fjellet og skogsbæra som hadde vært eneste søtsaken. Nå kom rosi- ner, svsker og risengryn. Før hadde "rumgrauten" vært den fineste selskapskosten, nå ble risengrynsgrauten vært populær. Risengryn ble også brukt til mjølkesuppe, særlig lutefisk. Før hadde det vært rømmebrød, skrivabrød og avletter som hadde vært den vanlige selskapskosten, men sammen med steikeovnen gjorde kveitkaka og småkakene sitt inntog.

Fremdeles var nok saltingen av kjøttet den oppbevaringsmetoden som ble mest brukt, men da kjøttkverna kom i bruk, ble det laga kjøttkaker og karbonadekaker også. Det kom i handelen noen fortinna bokser til hermetisering. En la på lokket, og lodda rundt

for å få det tett. Det var veldig tungvint da en måtte varme en loddbolt både når lokket skulle festes og når det skulle av igjen.

Så kom de første Norgesglassene, med gummiringer og skruinger. De kunne bli alderles tette, men de var så trange i åpningen.

Så kom det større åpninger, og de kunne brukes til hermetisering av både steik, koteletter, karbonader og kjøttkaker. Glass var fint med det at en så om det var noe som ikke var helt orden. Det var også i handelen lettvinde blikkbokser til hermetisering, men en hadde ikke den oversikten over dem. Med forsiktig handling var glass det beste...

3.6.1 Tidlig industrialisering – påvirka den maten?

Ofigsbø skriver at det gamle kostholdet med ”graut og flatbrød, med gamalt fleisk og kjøtt og med heimavla smør holdt seg lenger i Ottadalen enn i Laagendalen” (Ofigsbø 1921:320). Industrialiseringen og moderniseringen har altså sakte men sikkert påvirket kostholdet og matproduktene i ulike deler av Gudbrandsdalen. For å se mulige effekter av denne typen bredere samfunnsmessige endringer går vi inn på noen større prosjekter eller utbygginger for å se om det kan spores spesielle påvirkninger på matproduktene. Disse prosjektene eller utbyggingene er interessante fordi at de medførte behov for mye mat og fordi at de førte med seg pengeusholdning. De er også interessante fordi de medførte en større sirkulasjon av mennesker og dermed potensielt flere impulser utenfra, både fra andre landsdeler og andre land.

Kobberverket på Selsverket og glassverkene

Det første bergverket i Gudbrandsdalen var kobberverket på Selsverket, der det første privilegiet for drift ble gitt i 1642. Dette verket førte til behov for en rekke tjenester, som sammen med gruvedriften førte til en økt sirkulasjon av penger. Det ble også periodevis en viss tilflytting av fagfolk og andre, men de fleste arbeiderne synes å komme fra regionen. Det finnes ikke materiale som tyder på at kobberverket påvirket maten på noen spesiell måte (Teigum 2004:41-61).

På andre halvdel av 1700-tallet var det flere *glassverk*, og på flere av disse hadde tyskere sentrale oppgaver. Det skal være tyske arbeidere ved Biri Glassverk som tok med seg de første potetene hit i 1760, og fordi disse tyskerne også var sentrale i Jevne glassverk (på Vingrom) kan de ha bidratt ytterligere til innføringen av poteten i Mjøsområdet og Gudbrandsdalen (Pryser 2001:106-108).

Nikkelverket i Espedalen

Nikkelverket i Espedalen medførte store impulser til ei bygd som syntes særlig avhengig av jakt og fiske i tillegg til åkerbruk og litt korndyrking. Dette nikkelverket førte til en sterk økning i etterspørselen etter alle mulige lokale matprodukter, herunder vilt og fisk, og det synes å ha bidratt til en midlertidig satsing på drift av tamrein for salg av

kjøtt. Verket førte også til en sterk etterspørsel regionalt etter matvarer: i september 1849 etterspurte de for eksempel 27 000 kg byggmel, 18 000 kg bygg, 9 000 kg rugmel, 4800 kg fårekjøtt og 900 kg småsei. Det er vanskelig å spore spesielle impulser utenfra som påvirket kostholdet. Det kan skyldes at de fleste arbeiderne kom fra indre Østlandet, som de omliggende bygder i Gudbrandsdalen og Nord-Østerdalen (Forseth 2004:24).

I forbindelse med nikkilverket ble Espedalsvannet demmet opp med to meter. Arbeiderne hadde ikke lov å fiske i vannet, men kunne fiske i Breisjøen like nord for vatnet. Fiske vare en naturlig del av næringsgrunnlaget for arbeiderne og de fikk utnytte fiskeressursene både som hobby og til matauk. David Forbes ble styrer på nikkilverket og han bidro til at det ble satt ut sik i Espedalsvatnet. Det fortelles at man kom med seks siker i en trestamp og slapp dem ved verket. Verksarbeiderne fikk ikke glede av dette, fordi det før 1945 ikke var vanlig å fange sik i vatnet (Forseth 2004:61-62). I dag er sik fra Espedalsvatnet et sentralt produkt fra Jotunheimen Fisk, en av produsentene i Gudbrandsdalsmat.

De utlendingene som nevnes er engelskmenn. Da driften på verket opphørte førte det til at flere av gruvearbeiderne ble boende igjen i Espedalen. Disse ble da avhengige av å livnære seg på de ressurser som tradisjonelt hadde vært utnyttet i Espedalen, altså vilt, fiske og litt jordbruk. Gruvearbeiderne fikk imidlertid problemer med å venne seg til denne mer tradisjonelle livsform, hvilket førte til økt fattigdom og matmangel hos denne gruppen i forhold til andre i Espedalen (Forseth 2004; Megrund 1972:18).

Jernbaneutbyggingen og økt reising

Jernbaneutbyggingen på slutten av 1800-tallet førte til at mange utenlandske arbeidere, herunder svenske rallare, tok seg jobb i Gudbrandsdalen. Disse kan ha hatt med seg tradisjoner for bruk av karpefiskene i Mjøsa (Wallin Weihe 2007a:13). Wallin Weihe (pers.medd.) reiser også spørsmålet om disse arbeiderne hadde med seg en tradisjon for bruk av sopp i matlagingen, hvilket synes lite vanlig i Gudbrandsdalen.

Chesshyre, som kom til Espedalen som følge av nikkilverket spiste også sopp. Ifølge han (Chesshyre 1861/2007:87) er nordmenn:

...livredde for sopp. En dag plukket jeg en hel kurv, stuet dem sammen med noe biff og inviterte flere av nabogårdbrukerne til middag. DE var henrykte over dette måltidet, og uttalte at denne retten var bedre enn noe annet de hadde samkt. De ble fryktelig sjokkerte da jeg fortalte at hovedingrediensen var sopp. Det var umulig å overtale dem til å spise dett igjen og jeg opplevde aldri å få servert sopp så lenge jeg var i Norge. Noen steder vokser soppen i store mengder, særlig oppover mot Dovrefjell.

Utviklingen av moderne kommunikasjonsmidler, særlig jernbanen, førte etterhvert til utbygging av skysstasjoner og hoteller. I "Reisehåndbog over Gudbrandsdalen og Lillehammer" fra 1905 nevnes 8 overnattingssteder mellom Otta og Dombås, fire på Otta og to på Dombås. Unge jenter fikk arbeid i disse bedriftene og lærte der å lage en annen mat enn den tradisjonelle. De tok med seg denne kunnskapen, hvilket bidro til å endre matskikkene. Blant disse er oppskrifter som ble brukt på Kongsvoll først på 1900-tallet og som er gjengitt i Nordset (1995:107-108, 114). På samme tid ble det også etablert hoteller i fjellområdene, som Hindseter Fjellhotell og Laurgård på Høvringen. De historiske menyene fra Hindseter bærer preg av en annen matkultur enn det som trolig var den tradisjonelle.

Hva med påvirkning fra gamle legebøker?

En rekke forfattere peker på at prestegårdene, storgårdene og embetsmenn fra i hvert fall 1700-tallet ofte var en port for nye råvarer og produkter videre ut på landsbygda (Grøn 1926). Høegh (1984:93-100) tar imidlertid også andre mulige kilder til å påvirke matvanene. Han skriver: "Har vegen alltid og berre gått gjennom embetsgardane? Eller kan gamle legebøker (eller avskrifter og utskrifter av dei), som fanst hos lekfolk, også ha fungert som mellomledd?" Bakgrunnen er at C.E. Mangors Legebok fra 1803, som er basert på en svensk original fra 1760, fantes på Dovre i hvert fall på slutten av 1800-tallet. Denne typen legebøker synes å ha gitt kunnskap lokale urter og hvordan de kunne brukes, bl.a. til medisin.

3.6.2 Bjørnstjerne Bjørnson og andre diktere

Bjørnstjerne Bjørnson bodde som kjent på Aulestad, og mat og drikke var sentralt for Bjørnstjerne og i livet på Aulestad. Tor Jacobsen og Lina Dybdal har samme med Torunn Herje fokusert på dette temaet. Jacobsen og Dybdal, som driver Kulturstua Ro i Gausdal, har et betydelig fokus på Bjørnstjerne og hans mat, og har servert en rekke retter som er basert på kunnskap om Bjørnstjerne og hans interesse for mat. De skriver at mattradisjonene fra Aulestad har påvirket Gausdalsbygda og at mattradisjoner fra Gausdal inspirerte matlagingen på Aulestad. Dette skjedde dels ved at mange kvinner fra Gausdal jobbet hos Bjørnson, men også at han var interessert i tradisjoner fra Gausdal (Jacobsen m.fl. 2010:103ff). Ett eksempel på dette, som er vist i kapittel 6.5.1., er at da Engebret Hanssen fra Vestre Gausdal hadde forslag til forbedringer i produksjonen av gammelost, så ble det ferdige produktet forelagt Bjørnson, som likte det.

Jacobsen m.fl. (2010:103ff) gir få konkrete opplysninger om denne påvirkningen, men presenterer en rekke råvarer som skal ha blitt brukt. De legger vekt på at maten på Aulestad ble utviklet i skjæringspunktet mellom mange faktorer, som dels var knyttet til Bjørnstjerne og Karoline sine bakgrunner: Karoline var av tysk baker- og konditorfami-

lie i Bergen og tok med seg tyske matvaner, men ikke minst kunnskap om baking og råvarer til Aulestad. Bjørnstjerne hadde bl.a. finsk bakgrunn, og Wallin Weihe (pers.medd.) antar at bruken av sopp på Aulestad var inspirert av slike tradisjoner fra den del av familien. Som følge av Bjørnstjerne sin reiser ble det også impulser fra bl.a. det italienske kjøkken og det ble kunnskap om viner. En rekke besøkende til Aulestad bidro til dette. Ett kjent eksempel på maten som ble laget der var den såkalte løvepuddingen, som bl.a. er basert på semulegryn. Når det gjelder en mer detaljert beskrivelse av maten på Aulestad, og oppskrifter, vises det til boka ”Til bords med Bjørnstjerne Bjørnson” (Ågotnes & Brun 1995).

Når det gjelder andre kjente diktere i Gudbrandsdalen så er det kjent at Sigrid Undset var svært glad i italiensk mat, men om dette påvirket matkulturen i hennes omgivelser er uvisst. I boka ”Til bords med Ibsen” (Notaker 1994) har Arne Brimi forberedt en rekke oppskrifter omkring mange diktere, men få av disse kan direkte knyttes til vårt distrikt.

4 Produkter fra åkerbruket

4.1 Bygg og enkle hvetesorter i starten, så kom havre og rug

Kornsortene kommer fra den ”Gyldne halvmåne” i Midtøsten

De fire kornsortene i Norge; bygg, hvete, havre og rug har sine røtter i området mellom det østlige Middelhavet og Eufrat og Tigris. Havre tilhører en annen del av grasfamilien enn bygg, hvete og rug og har derfor få sykdommer felles med de tre andre. Havre er derfor viktig i et sunt skifte av vekster i en åker (Bjørnstad 2010:22, 25).

Fra Midtøsten tok den videre utbredelse av korn to veier. Den ene gikk øst-vest langs Middelhavet, og det var ikke behov for særlige endringer i artenes grunnleggende tilpasning til klima. Den andre ruta gikk fra Tyrkia via Hellas, Balkan og nordover langs Donau. Utbredelsen av korn fra Midt-Østen til Norden tok trolig 2000 år og korn og husdyr kom til Norden omtrent samtidig ved 4000 f.Kr. (Bjørnstad 2010:92-93).

Nakenbygg er eldste kornslag i Norden

Analysen av pollen i myrer viser at de første betydelige spor etter korndyrking i Sør-Norge er fra omkring 2500-2000 f.Kr. I det gunstige klimaet mot slutten av steinalderen ble det ifølge Rugsveen (1996) dyrket hvete og bygg. Den typen bygg som dominerte i denne varmekjære perioden var nakenbygg. Hveten som ble dyrket må ha vært de gamle sortene einkorn og emmer¹².

På Bømyra i Lesja og ved Toftemo på Dovre er det funnet spor etter dyrking av bygg 1200 f.Kr. I Griningsdalen er det funnet spor etter bygg fra perioden 750-400 f.kr, mens det fra Toftemo er påvist sammenhengende korndyrking fra 300 f.Kr. fram til vår tid. Den typen bygg som ble dyrket var nakenbygg, en sort som ga gode avlinger. Den var også lett å treske og ga et godt mel. Melet ble trolig kvernet ved hjelp av *skubbekverna*. Ved hjelp av denne klarte en person å avskalle og male 2-3 kg emmer eller bygg om

¹² Spelt er en nyere variant enn einkorn og emmer. Mye tyder på at spelt oppstod omkring 2000 f.kr. ved en ”revers krysning” mellom brødhvete og emmer. Spelt kan sies å være ”gjenglemet” innen evolusjonen av korn, men har sammen med einkorn og emmer fått en renessanse i dag (Bjørnstad 2010:93).

dagen, men det var hardt arbeid og utgravinger viser at kvinnene alt i ung alder hadde utslitte kne og rygger. Det første åkerbruket var en et svijordbruk, der en brente skog og sådde i asken. Det medførte behov for en stadig skifting av hvor det ble sådd. Med jernet og jernalderen ble åkerbruket effektivisert og det ble mulig å kunne brødfø en større befolkning (Rugsveen 1996:21-22, 25, 26; Teigum 2001:79, 96; Bjørnstad 2010:45).

I løpet av bronsealderen skjer det endringer i klimaet og dyrking av korn i Norge. Hvordan dette påvirket korndyrkingen i Gudbrandsdalen, som har et kaldere klima enn i områdene med mange utgravinger, som i Ryfylke, vet en ikke. Likevel er det grunn til å anta at utviklingen i dyrkingen i Gudbrandsdalen følger de nasjonale hovedtrekk. Tidlig i bronsealderen finner en i Ryfylke emmer, spelt og nakenbygg. I eldre jernalder, fra 500 f.Kr. er klimaet blitt for kaldt for hvete, og de dyrket bygg med dekte korn. Havre dukket opp som et ugras. Da klimaet ble varmere igjen, omkring Kristi fødsel, prøvde en seg igjen med spelt og nakenbygg, men ga snart opp. I den kalde folkevandringstida, mot slutten av eldre jernalder, dominerte havre og etter hvert rug (Bjørnstad 2010:94-95).

Havre

De dominerende kornslagene i bronsealderen var altså nakent bygg og emmer, blandet med spelt og einkorn. Da det ble kjøligere på slutten av bronsealderen kom det imidlertid to nye kornslag, nemlig havre og rug. Havren kom først og til Nord-Europa kom den som ugress og hestefor for det romerske kavaleriet. Fra romertid og folkevandringstid er det funnet dyrking av havre, bygg og hvete ved Kittilsbu og Liomseter (Myhre 2002:151; Bjørnstad 2010:22, 98).

Som ugress har havren to smarte tilpasninger: En mutasjon gjør nermlig at frøene fra havre ikke drysser ned på bakken, hvilket medfører at frøene blir værende på aksene. De blir dermed høstet sammen med det kornet en ønsker å høste og blir således også sådd ut igjen neste år. I kjølige nordlige området, særlig i næringsfattig eller sur jord, tok havren gradvis over hele åkeren. Men havren kan også bli "vill" igjen: Det naturlige genet for frøspredning er nemlig ikke mutert, men et annet gen "slår det av". Dersom denne "bryteren" svikter oppstår villhavren igjen. Etter hvert får man da en annen art, "floghavre", som har vært et kjent og fryktet ugress i uminnelige tider. Det strør småaks på bakken som et villkorn (Bjørnstad 2010:22, 98).

På denne måten tok havren over i mange kornåkrer da det ble kjøligere på slutten av bronsealderen. I arkeologiske utgravinger er denne prosessen særlig tydelig i Nordvest-Europa der havren ble den dominerende kornarten. Inntil 1900-tallet var blandkorn vanlig, altså åkrer der bygg og havre ble sådd samtidig. Folk observerte at i visse år ble

det mest havre, i andre mest bygg, og blandinga ga et sikrere utbytte. Dette forklarte folk med den såkalte ”forvandlingsteorien”, at bygget forvandla seg til havre. Så seint som i 1860 argumenterte Asmund Olavsson Vinje mot dette og hevdet, altså med rette, at dårlig jordkultur var årsaken til at havren fikk overtak på det mer sensitive bygget. Havren er nøysom, den tåler både et kjølig klima og kan klare seg med lite næring og et dårlig jordsmonn (Bjørnstad 2010: 22, 98).

Rug

Rug, i hvert fall villrug fantes i Midt-Østen, men det var først i Nord- og Øst-Europa at den ble et eget kornslag¹³. På samme måte som for havren kom rug som et ubetydelig innslag og ugress i edlere kornslag. Rugen var ikke populær hos romerne; den ”lukket”. Middelhavslandene og Frankrike godtok ikke rug, den gode smak der var hvete. Rugfolkene holdt til i nord og øst; Sør-Skandinavia, Finland, Polen og Russland. Dette har påvirket brødkulturen i Europa, som er delt i en vestlig del med hvete og en østlig der rugen har dominert. Det er flere grunner til at rug har fått denne utbredelsen: Rug er ikke bare mer hardfør, men den trenger et mer kontinentalt klima. Kaldt klima gir også mindre dryssing. Der den kom fra i Midt-Østen drysset rugkornene på bakken på grunn av en skjør stilk, og den spirte derfor sammen med neste års såkorn. Mot nord og til fjells hemmes denne dryssinga, så rugen blir isteden med i avlinga. Fordi rug også klarte seg bedre enn emmer i et ugunstig miljø måtte bøndene ta det de kunne få. Rugens store oppsving kom da de begynte å skjære kornet nær bakken, ikke opp ved korna. På 200-tallet var rug et viktig kornslag i områder med sandjord i Nord-Tyskland og i Danmark, og den ble også introdusert i Norge fra romertida. Den fikk imidlertid først betydning her fra yngre jernalder. Fra 500-tallet var den viktigste kornart fra Ukraina til Jylland (Myhre 2002: 143, 193; Bjørnstad 2010: 99-100).

4.2 Dyrking av korn fra middelalderen til 1850-tallet

Fra omkring Kristi fødsel blir åkerbruket det viktigste

Omkring Kristi fødsel er åkerbruket, altså dyrking av korn, blitt den viktigste energikilden for befolkningen som helhet (Myhre 2002). Denne tendensen fortsetter fram til midten av 1850-tallet: Ifølge Lunden (2002:149) tar en ikke mye feil ved å si at i tidsrommet ca. 1300-1850 utgjorde åkerproduktene 75-80 % av energiproduktet fra jordbruket, mens feprodukt utgjorde 25 %. Fram til ca. 1800 betyr åkerprodukt korn, men i 1835 nærmer poteten seg 25 % av energiproduksjonen.

¹³ Funn av rugpollen fra Finland datert til 2170 f.kr. viser at rug allerede da ”infriserte”emmer (Bjørnstad:2010:93-94). Myhre (2002:143, 193) skriver at rug ble dyrket i beskjeden grad i eldre jernalder, men kanskje bare som et ugress i åkrene.

Brakklegging for å hindre utpining av jorda og hesten trekker arden

Etter hvert som åkerarealet ble samlet rundt gården ble jorda brukt mer ensidig til korn dyrking. For at jorda ikke skulle bli utarma måtte den tilføres ny næring enten gjennom gjødsling eller brakklegging. Åkerdrift og fehold har derfor vært to sider av jordbruket i Norge: Korn dyrking uten fedrift var utenkelig, mens naturens begrensninger har gjort det lettere å drive med husdyr enn korn mange steder. I første rekke har det sammenheng med modningsforhold og jordsmonn. Fra tidlig i middelalderen viser Frostatingsloven (slutten av 1000 tallet) og Landsloven fra 1274 at dette var et problem, og at jorda lett ble utpint ved dyrking. Derfor ble regler om minstemål for husdyr i forhold til åkerareal og krav om brakklegging tatt inn i loven. Den delen av åkeren som grodde til ble gjerne beitemark, og dermed beitet og gjødslet av husdyr. Arden hadde vært i bruk siden bronsealderen og den ble etterhvert ble trukket av okser. Utover i middelalderen tar imidlertid hesten over, og den blir brukt som trekkdyr, kløvdyr og ridedyr. Den var imidlertid mindre enn dagens hester (Rugsveen 1996:93, 98).

Kvernene

På ett eller annet tidspunkt siden romertida hadde man også tatt i bruk dreiekverna. Den ble oppfunnet av romerne og medførte en sterk effektivisering. Den var ikke så hard for ryggen, men det er regnet ut at man fikk i seg 3 kg steinmel i løpet av ett år. Gamle kranier viser derfor nedslitte tenner på grunn av denne teknikken, jf. den nevnte økningen i dårlige tenner som fulgte overgangen fra animalsk føde til ”kornalderen”. Selv om dreiekverner var en effektivisering, var det fremdeles hardt arbeid og det var særlig et kvinnearbeid med lav status eller arbeid for trellkvinner. Rester etter handkverner er funnet i bl.a. Sel (Øye 2002: 260; Teigum 2001: 211; Bjørnstad 2010: 42,67-69).

Møller drevet av vann er en videreutvikling av dreiekverna, også den utviklet av romerne. I løpet av vikingtid eller tidlig middelalder kommer de første bekkverkene og det bygges egne kvernhus ved bekkene. Teknologien var kjent i Nord-Europa, og muligens Danmark på 900-tallet og var i middelalderen blitt vanlig i Europa. De eldste opplysningene om bekkverkene på Østlandet skriver seg fra 1200-tallet, men disse skriftlige kildene fanger neppe opp den tidligste fasen. Trolig var det på 1200-tallet at den brede utbyggingen av kverner startet i gode åkerbygder ved større bekker og mindre elver. Maling av korn medførte en spesialisering og profesjonalisering av deler av jordbruksproduksjonen, dels av folk som stod utenfor selve jordbruket (Diamond 2011:365; Øye 2001: 281, 345-347; Teigum 2001: 211; Bjørnstad 2010: 42,67-69).

Bekkekvernene¹⁴ ble et viktig supplement til håndkvernene og erstattet disse også i Gudbrandsdalen. Bekkekverner er nevnt i skinnbrev fra Gudbrandsdalen på 1320-tallet,

¹⁴ Det finnes mange rester etter bekkverkene i Gudbrandsdalen. En av dem som har skrevet mer om dette er Oddmar Myrum (1994) som har beskrevet bekkverkene i Ruste. Ola Storbråten (1977) har

men var trolig enda eldre. Det skal ha vært ei kvern på Lora i 1326. På 1400-tallet var det ikke lenger uvanlig at bekker og åer ble brukt som drivkraft når kornet skulle males. Det er da kjent kverner fra bl.a. Sel og Vågå, bl.a. i Mælumsåa sør for Otta. Kvernene ble ansett som en ekstra verdi som ble fremhevet, uavhengig av gården der den lå. Bekkekverner var en viktig nyvinning i en økonomi og et kosthold der korn var svært viktig¹⁵ (Teigum 2001:265-269). Med bekkverkene kunne større mengder korn males på kortere tid, men bekkverkene var avhengig av god vannføring, og ble derfor helst brukt vår og høst. På gårdene var det likevel vanlig å male på håndkvern så seint som på slutten av 1600-tallet. Kleiven skriver at fra hans oppvekst i 1860 årene kjente han til flere ”småfolk” som en gang i mellom brukte håndkverna (Kleiven 1992: 192; Nordset 1995:16; Notaker 2006:73-74).

Framveksten av bekkverk medførte at det ble verdifullt å eie kvernbrudd, altså der det ble laget kvernsteiner. Tolstadkvernberget i Vågå var ett av de stedene der det ble laget kvernsteiner, og dette var en så verdifull virksomhet at det ble attraktivt for storfolk å eie slike kvernbrudd, eller gårder med rett til kvernbruddene. På Tolstad var det på 1400-tallet sågar en egen forvalter for steinbrytinga (Teigum 2001: 265-269).

Ivar Kleiven skrev i 1928 en artikkel i forbindelse med debatten om kornlova. Artikkelen er gjengitt i årbok for Gudbrandsdalen i 1992. Kleiven viser til at kvernsteiner fra Selbu etter hvert har utkonkurrert kvernsteinene fra Tolstad. Han skriver også at de sakkyndige er enige om at det nye melet som er finmalt er mindre bra for helsa enn det sammalte melet fordi at i alt brødkorn ligg næringa i det ytterste skallet. Saa eller skallet skal også hjelpe til med fordøyelsen. Dette er et problem for bygdefolk som bosetter seg i byen og der må leve på finmalt mel. Det tar lang tid før de venner seg til det fine melet og de får mageproblemer. Doktorer og andre anbefaler derfor at folk bruker grovt brød og sammalt mel i matlaginga. De spekuleres også på om alt det fine melet er årsaken til økningen i blindtarmbetennelse. Kleiven mener at fordelene med de gamle kvernene er at det ble en del steinmel i kornet og at det ikke var skadelig. Snarere var det en fordel fordi det slipte tennene og holdt krona jevn og frisk. Det førte til at emalja fornya seg og at tennene holdt seg friske. Dette er nok ifølge han en årsak til det dårlige tannstellet, hvilket han ikke så i sin ungdom. Kleiven avslutter med at en igjen bør hogge kvernstein av norske kvernberg og male sammalt mel (Kleiven (1928/1992)).

Bygg det dominerende kornslaget i middelalderen

Korndyrkingen var svært utbredt i Gudbrandsdalen før 1350 fordi korn ga større avkastning enn husdyrhold, altså relativt sett mer energi. Likevel er korn sjelden nevnt som

skrevet om gamle kvernbruk i Bråtå, mens A.H. Sandbu (1957) har skrevet om Sandbu sag og kvernhus sør for Otta og andre kverner i det området.

¹⁵ Bekkekvernene ga også grunnlag for en ”industri” på 1400-tallet, bla. Tolstad i Vågå. Rettigheter til gode ”kvernberg” ble derfor viktige (Teigum 2001:265-269).

landskyldvare fra Gudbrandsdalen i middelalderen. Der var det produkter fra husdyrbruket som ble brukt til å betale landskyld, tiend, jordleie og bøter. I andre landsdeler med fordelaktige forhold for korndyrking ble landskylden i middelalderen innkrevd i form av korn. Noen områder, som Fåberg, må likevel ha vært gunstige for dyrking av korn.

Bygg var det dominerende kornslaget i Gudbrandsdalen i middelalderen, og så høyt som Griningsdalen er det fra 1100-1200 tallet funnet spor etter dyrking av bygg. Dermed har det trolig også vært dyrket korn i andre høyereliggende områder. Fra mellomalderen er det funnet rug i Griningsdalen. Det ble dessuten sannsynligvis dyrket en del blandkorn, altså en blanding av bygg og havre. Bygg har den korteste vekstida blant kornartene, ned mot 80 døgn, og seksradet bygg var den vanligste byggslaget. Bygg ble også regnet som det beste kornet, og de som krevde inn skatt og landskyld ville helst ha bygg. Bygg ga dessuten det beste ølet (Rugsveen 1996:94-96, Teigum 2001:154, 308).

Korndyrking på 1600- og 1700-tallet i Gudbrandsdalen

Jordbruket i Fåberg før 1750 var et ekstensivt jordbruk, det vil si at en høstet uten å gjøre noe særlig for å øke utbyttet. Bonden på 1600- og 1700-tallet anså bratt terreng og stein i åkeren som en fordel fordi det førte til naturlig drenering og fordi steinene magasinerte varmen. Ugress kunne imidlertid gå utover både kvalitet og mengde korn og derfor måtte åkeren pløyes så raskt som mulig for å "uroe" ugresset. Dersom ugresset tok overhånd så måtte åkeren hvile. Et annet problem var at jorda ble utpint. Vekselbruk var ukjent og gjødsel fra husdyr var eneste måten å føre næring tilbake til jorda og øke avlingen. Det var faste mål på forholdet mellom åkerareal og gjødsel. Problemet var å opprettholde det antallet husdyr som skulle til for å gjødsle når så mye som mulig av innmarka var åkerareal. Gjødselen hadde også ofte dårlig kvalitet fordi den ble liggende ute, og gjødselkjelleren kom ikke i bruk før omkring midten av 1800-tallet (Stang 1996:164-165). Det er grunn til å anta at det som her skrives om jordbruket i Fåberg også gjaldt mer generelt i Gudbrandsdalen.

Hver vår ble det strødd emne, som aske, på snøen for at den skulle smelte raskere. Kornet kunne også bløtes for å få det til å spire raskere. Stang (1996:168-170) har gått nærmere inn på både våronn og skurdonn. Hun viser også at det på andre halvdel av 1600-tallet var et solid overskudd av korn i Fåberg og at fåbergingene drev med kornbruk i en helt annen størrelsesorden enn resten av distriktet. Overskuddskornet ble solgt på markeder utenfor bygda. Fra 1750 førte ny kunnskap om åkerdyrking til at mange brukere kunne utvide og forbedre åkerarealet. Dette førte til større utsædsmengde og bedre fold. Samtidig økte befolkningen, så i hvilken grad det ble kornoverskudd varierte fra bruk til bruk. Etter at det danske kornmonopolet ble innført i 1735, jf. senere om det

fronske kornmagasin, steg prisene på korn raskt. I perioden 1700-1850 steg verdien av korn med 200 %, mens verdien av sølv steg med 50 % i samme periode.

Avlingene varierte naturlig nok med terrenget i form av jordsmonn, helning, soleksponering osv., men samtidige kilder hevder at Gudbrandsdalen på 1700-tallet var selvberget med korn. I Fåberg var det særlig Jørstadhøgda som skilte seg ut med god naturlig drenering og god soleksponering. Den dominerende kornsorten i Fåberg var bygg. 1741 beretter imidlertid fogden at det ble dyrka litt havre i de sørligste prestegjeldene i Gudbrandsdalen, Fåberg og Gausdal. Dette knyttes til det omfattende hesteholdet (Stang 1996:167; Teigum 2004:158).

Teigum (2004:96) refererer kilder som sier at det var skogfinnene som gjeninnførte det eldgamle og arealkrevende svijordbruket til landet¹⁶. Det første året de dyrket på denne måten kunne de høste opp til 20 foll på bråten (det brente området). Det vanligste var rug, men rugavlingene var ustabile. Dette kommer fram i Vågåpresten Johan Storm sine systematiske notater over utsæd og avling i Vågå i årene 1749-74. Disse viser at follltalene på rug varierte fra 4 til 17¹⁷ foll. Gjennomsnittet for de 26 årene lå på 7,9 tønner. Teigum viser til at det i Vågå er en rekke navn som kan knyttes tilbake til svedjebruk for eksempel; Rugsvea, Bråten¹⁸, Sve og Brenna.

I Fåberg ble rug bare dyrket i sveer og bråter, altså svedjebruk, og det utgjorde bare en liten del av den samla avlingen. Det er referert en sak fra 1726 der en fra Fåberg hadde svidd av en sve og sådd vinterrug. Han hadde imidlertid vært uforsiktig ved brenningen og hadde brent seg inn på naboens eiendom (Stang 1996:167).

Samtidig referer Teigum (2004:98) kilder som tyder på at rug også ble sådd på vanlig åkermark, men andelen der var liten i forhold til bygg. På et bruk i Sjørdalen (antagelig på tidlig 1700-tall) ble vanligvis sådd 5-7 tønner bygg, altså ca. 700- 1000 kg bygg, og 60-80 liter rug. Dersom en ser på gjennomsnittstall av dette, så blir utsæden av bygg 92 %, mens det er en andel på 8 % for rug. Tall fra matrikkelutkastet i 1723 fra Sjørdalen og baksida av Lalm tyder på 98 % bygg og 2 % rug. Bygg var altså klart dominerende i disse delene av Vågå, men noe rug ble dyrket ved svedjing av skog og på vanlig åkermark. Teigum (2004:99) skriver at det for perioden 1686-1722 er en framgang i korn dyrkingen og at alle år unntatt 1711 ga byggavlinger godt over gjennomsnittet for perioden.

¹⁶ Det er likevel grunn til å spille spørsmål ved dette, fordi svedjing er en så gammel dyrkingsmåte at den kan ha overlevd mange steder uten at dette skyldtes skogfinnene.

¹⁷ Så høye follltall er karakteristisk for svedjet rug de første årene etter svedjing.

¹⁸ Etersom Bråtå er variant av navnet Bråten kan kanskje også dette knyttes til svedjing.

Fra sin reise i 1770-årene skriver Lassens (1777:6) at ”Rug og Byg er den Sæd, som lykkes bedst her, og såes allevegne. Havre saaes ikke”. Fra Lom prestegjeld beretter han at 1/3 av utsæden er rug, mens resten er bygg. Utover dette tar han ikke opp forholdene mellom kornsortene. På Lesja har de på denne tiden etablert legjerder av tre mot den sterke vinden, men at i enkelt år, som i 1775 var det uår slik at deler av befolkningen reiste bort for å (s. 8): ”ernære sig ved de nordenfieldske Fiskerier”. Likevel er disse ”..i de tvende sidste frugtbare Aar kommet tilbage igjen”.

Reinton (1957:61) refererer til at sogneprest Schiøth i Fron i 1743 ser store muligheter dersom en kunne dyrke Vinterbygg i fjellområdene. På enkelte setrer, som låg lavt nok, ble det ifølge Reinton dyrket korn (antagelig bygg). Han viser også til dyrking av rug på enkelte setrer. Sveipe (1935:57) refererer kilder fra 1760-1770 årene om at ”Sædebyg, .. er det eneste Slags Sæd som i dette Distrikt af ermeldte forbruges”. Pram beretter fra 1804 at det dyrkes mest bygg, men også rug på Lesja (Amundgård 1977:184).

Tiendebuene, uår og det velmente Fronske Kornmagasin

Korndyrkingen på 1700-tallet og i tidligere århundre var svært utsatt ved dårlige år. Tiendebuene, som tilhørte kirken, hadde imidlertid gjort det mulig å få kjøpt tilbake korn i dårlige år. Dette hjemmeavla såkornet hadde vært til stor hjelp ved år med misvekst. Det store salget av kirkens eiendom i 1720-årene førte til at også tiendebuene ble solgt og kornet omgjort til penger (Sveipe 1935:55-61). Han skriver at ifølge historikeren Øverland førte dette senere til ”harde tider og nød” fordi det ikke ble mulig å kjøpe lokalt såkorn til en billig penge. Etter salget av tiendebuene ble en avhengig av danske kornhandlere. Ifølge Stang (1996:217) var fogden i 1749 enig med ”allmuen” i at det danske kornet som var sendt som nødhjelp egnet seg dårlig til såkorn i det harde klimaet i Gudbrandsdalen. Futen Christen Pram diskuterte i 1760 ulike sider ved lagringen av kornet og var kritisk til det danske forsyningsmonopolet. Det danske kornmonopolet ble da også opphevet i 1788. Etter at det ble opphevet bestemte myndighetene seg for å stimulere opprettelsen av lokalt organiserte kornmagasin, særlig i fjellbygdene. Det førte til kornmagasin bl.a. på Håkåstad i Vågå omkring 1790 (Teigum 2004:181-182).

For å bøte på dette problemet initierte prost Hjorthøy i 1776 ”Det velmente Fronske Magasin”, som skulle hjelpe bøndene i dårlige tider. Starten var 16 tønner korn fra gården Steig i Sør-Fron, og tanken var at husmenn skulle kunne låne såkorn mot ”en Gaardmands Kaution”. Det ble bygd et treetasjes kornmagasin ved Sødorp kirka. Det hadde skifertak og en dobbelt bunn fylt med stein slik at tjuver ikke kunne borre hull og få korn til å renne ut. I det siste regnskapsåret i 1844 var det lagret 2080 tønner der. Magasinet ble solgt på auksjon i 1844 og i 1859 ble summen delt og gikk inn som først del av sparebankene i Sør- og Nord-Fron sitt grunnfond (Sveipe 1935:56-61; Brandvol 1969:73-82).

Kornmagasinet i Fron var blant de første i landet, og det ble siden bygget en rekke kornmagasiner i bygdene. Mange av dem ble oppløst på midten av 1800-tallet og den kapitalen de da representerte ble grunnkapitalen i sparebankene.

Fra midten av 1700-tallet øker åkerarealet

Fra 1750 var jordbruket i Fåberg preget av nye tanker, optimisme og innsats, og det var fremdeles den viktigste næringen. Dette viser seg også i form av prisstigning og livlig handel med eiendommer, og det var tilgang på kapital for de som ville låne. Blant de som særlig lånte ut penger var sorenskriver Jens Ziegler. Åkerarealet vokste kraftig i forhold til husdyrholdet og befolkningsøkningen. Det skyldtes nydyrking og utvidelser av gamle åkrer: Det lønte seg å bryte åker, rydde og forbedre eksisterende jorder. Arbeidslønningene var også lave i forhold til kornprisene. Dessuten førte den omfattende bearbeidningen av jorda til at avlingene økte mye. Det lønte seg å øke kornarealet og å selge korn. De mange nye husmannsplasene førte til mer nydyrking, hvilket også bidro til at åkerarealet økte. Myndighetenes lemping på odel- og åseteretten bidro til mer deling av gårder og flere bruk (Stang 1996:301).

Også lenger nord i Gudbrandsdalen, i Vågå, ser en at kornavlingene økte i løpet av et par generasjoner omkring midten av 1700-tallet. Det er imidlertid klare forskjeller: I Vågå hovedsogn er det omtrent samme utbytte ”per tønne utsæd” i 1723 og 1789. I anneksene Heidal og Sel, der det var sterk vekst i antall småbruk, er det derimot dels mer enn en fordobling av folktallene i den samme perioden¹⁹. I 1775 skriver Schøning at heidølene sjelden trengte å kjøpe kornvarer. I Sel ser en sterk intensivering av åkerbruket i tiårene etter at kobberverket ble nedlagt (Teigum 2004:176-177).

Allerede mot midten av 1700-tallet ser en at enkelte, som sogneprest Herman Treschow i Vågå i årene 1737-45 hadde klart å øke avlingene betraktelig ved tiltak. Ved god gjødsling fra våren og ved å flytte engproduksjon fra solsida til baksida hadde han på sju år økt høyavlinga fra 80 til 350 lass. Kornåkrene hadde han plassert på voller og i bakker på solsida, og hadde dermed doblet kornavlingene. Presten sine avlinger lå i alle år langt høyere enn gjennomsnittet både i soknet og prestegjeldet, og det ble dermed noe å strekke seg etter (Teigum 2004:178).

På tross av at befolkningen i Nord-Gudbrandsdalen økte ble det likevel et overskudd av korn som kunne selges. I Lom og Skjåk var kunstig vanning viktig for å sikre veksten, men også i Vågå der slik vanning var mindre utbredt, hadde bøndene korn som kunne selges. Kornsalg er beskrevet allerede i 1743, da bønder fra Vågå fraktet mel til Røros. I 1777 nevner Lassen at dølene maler korn og selger dette til kobberverkene i Follidal og

¹⁹ Se for øvrig siste avsnitt i kapittel 2.3.4. om Lassens forklaringer av stillstanden i Vågå.

Røros. Han oppfatter også dette som en del av en mer omfattende handel med korn fra "Opplanda, Romerike og Kristiana" som byttes mot "fe og fisk fra nordafjells". De som driver denne kornhandelen gjør det ofte bra og enkelte har samlet store midler. Det var store mengder korn det dreide seg om. Høsten 1744 kjøpte en proviantskriver i Trondheim mer enn 100 tonn byggmel fra bygder "sønna fjells". Handelen med Røros gikk ofte gjennom Rondane, der det ble etablert en rekke "Rørosveger" (Teigum 2004:179-180).

Lassen skriver i 1777 at det var så god korndyrking i Gudbrandsdalen at de kunne klare seg uten tilførsler. I visse år kunne de avle det dobbelte av hva de trengte. Likevel måtte de fleste som bodde høyt i dalene de fleste år kjøpe korn til eget forbruk og som såkorn. Dette kan ha bidratt til utbredelsen av kornmagasinene (Teigum 2004:180-181).

Fysiokratene

Utover på andre halvdel av 1700-tallet bidro fysiokratene til den positive utviklingen i jordbruket. Fysiokratene var toneangivende menn som hevdet at jordbruket, modernæringen, ga grunnlaget for landets rikdom. Ideene som ble utviklet på bakgrunn av dette endret også synet på bonden og hans arbeid: Bonden ble et ideal i den rådende økonomiske tankegang. I 1769 ble Det kongelige danske Landhusholdningsselskab stiftet og i 1773 ble det Kongelige norske Videnskabers Selskab opprettet i Trondheim. Et formål med begge selskapene var å hjelpe fram jordbruk og bygdenæring ved å premiere flid og nyvinninger (Stang 1996:301-302).

En av selskapenes overordna målsettinger var at bygdefolket skulle lære via eksemplets makt. Dette førte bl.a. til at både embetsmenn og storbønder konkurrerte om å være mest mulig reformvennlige i jordbruket og ha råd til nye påfunn. Sognepresten i Fåberg, Ole Irgens, var en ivrig talsmann for nyvinninger i jordbruket. Han ble senere preses i Vitenskapsselskapet i Trondheim i perioden 1773-.80. Irgens var blant annet imponert over bøndenes teknikk med å brenne bort svært store steiner i åkeren. Dette ble gjort ved at det ble tent et bål omkring steinen, hvilket førte til at den sprakk eller at de hjelp på den prosessen ved å slå på kaldt vann på den varme steinen. Et kjennetegn ved mange av embetsmennene var at de ikke bare snakket om reformer innen jordbruket, men at de også i praksis prøvde ut dette selv (Stang 1996:302).

Beretninger fra Langset i Fåberg viser at de der var tidlig ute med forbedringer i jordbruket. En bruker der ønsket allerede i 1734 en taksering av bruket slik at han ble tilkjent den verdiøkningen som fulgte av hans forbedringer. Disse omfattet bortkjøring av stein, brenning av stein, steinbelagte grøfter med forgreninger og tiltak som medførte at det kunne pløyes oppå dette. Dessuten var det nydyrket på setra og satt opp nye hus der. Den nevnte Irgens ivret særlig for å bygge hus over gjødelskjelleren. Problemet var

nemlig at gjødsla ble liggende utenfor fjøset i en egen dyngge og var utsatt for vær og vind, hvilket førte til at kvaliteten på den verdifulle husdyrgjødsele ble sterkt redusert. En av fanesakene til fysiokratene var bygging av steinfjøs, fordi de gamle trefjøsene medførte et stort vedlikeholdsproblem (Stang 1996:196, 302).

Folk flest var trege når det gjaldt å endre driften av jorda

Selv om embetsmenn og storbønder ivret for nye ideer i jordbruket var det stor avstand mellom deres tankegang og hva det store flertallet av bøndene mente. Ideen og viljen til å rydde og drenere jorda skapte ikke dyptgripende endringer i jordbruksdriften på andre halvdel av 1700-talet: Jordbruksredskapene var de samme, dyrkingsmetodene var de samme og dyra ble fortsatt sultefora gjennom vinteren. Likevel skjedde det sakte, men sikkert endringer. Den økende aktiviteten med forbedring bidro også til andre relasjoner mellom folk, det ble bl.a. færre arbeidsdugnader der en hjalp hverandre og mer vanlig å leie arbeidshjelp til ulike tiltak i jordbruket. Det blir etter hvert nye relasjoner mellom grupper og i andre halvdel av 1700-tallet kommer det nye tanker og handlingsmønstre. Dette leder etter hvert fram til de store endringene i jordbrukssamfunnet på 1800-tallet (Stang 1996:306).

Sommerfelt (1795) sin oppsummering av åkerbruket ved overgangen til 1800-tallet

I 1795 publiserte amtsmann Christian Sommerfelt sin "Almindelige Efterretninger om Christiaans Amts naturlige, æconomiske og politiske Forfatning. Hans beskrivelse kan ses på som en oppsummering av åkerbruket ved overgangen til 1800-tallet. Sommerfelt (1795:94ff) viser til den omfattende nyrydningen av gårder og skriver:

Ved Rydning forstaas her ofte Braatehugst, da et Stykke Skov nedfældes og brændes paa Jorden, hvor derefter i et eller to Aar avles Næper, Rug, Thorebyg, Havre, hvorefter man lader Jorden, om den kan, tilgroe med Græs og Skov. Sådant Svebrending misbruges, men i Almindelighet frembringes dog derved aarlig nogle Hundre Tønder Korn, som eller ikke ble vundne...

Byg er den almindeligste Sæd i hele Amtet og allermest i Fjeldböjdene, for hvilke den er særdeles passelig, da den modnes tidligst at alle vore Kornarter, og disse Böjders store Qvægavl giver Gjødsele nok. Det sædvanlige Sommerbyg er meest i Brug.

Thorebyg faaes hist og her i Sveer eller brænde Flækker. Det saa kaldte Egyptiske Korn, som er en bedre Art af Thore, har jeg fundet at voxer best i Ager, som ikke er længe brugt; det skikker sig allerbedst hvor man afvexler med Ager og Eng.

Fladbyg (Hord: distichum) har jeg engang avlet af engelsk Frøe. Der intraf en kold og kort sommer, og jeg fik kun Lerkorn.

En Art (s)exkantet engelsk Byg, som endnu kun avles paa nogle faa Steder, og skikker sig godt i god Jord, synes at være H: hexastichon, men brukes her som Vaarsæd.

Flurbyg er en besynderlig Variant af Korn, som for nogle Aar siden er opkommet i lombs Gjeld af nogle Ax, som voxede paa et Sted, hvor Huus havde staaet. Det er siden formeret, saa at det nu faaes i Töndeviis fordi det er godt og melrigt. Axene ere korte med uordentlige rader og smaa Side-Ax, Sberpen er bygtet og ligsom vreden.

Riisbyg (H: Zeocriton) har jeg avlet i nogle Aar. Det skikker sig godt, og om det end afskjæres, medens Axet er noget grønt, modnes dog Kornene siden og blive tjenlige til Frøe.

Blandkorn eller Byg blandet med Havre saes med Fordeel i de sydlige Egne, saavelsom graae Erter, hvilke Böndene gjerne bruge til det bedste Fladbrød. Af disse har man og en mindre Varieter, som modnes tidligere, ligesom en større, der nærme sig til de hollandske eller laalandske graae Erter. Hvide eller gule Erter ere her ikke meget i Brug.

Af Havre saaes i disse Egne lidet og i Fjeldböjddene intet.

Derimod avles i de söndre Böjder Vinterrug i Mængde og af en Godhed, som overgaar al dem, her i landet indføres.

Den er en betydelig Kilde for disse Egne, da Bönderne i ders Husholdninger brue ikkeun lider deraf. Denne Avling aftager afterhaande, som man kommer længre op, og i Nordre Gudbrandsdalen avles i dens Sted Sommer-Rug, som der kaldes Væring.

Hvede avles ikke i Mængde, fordi den i kolde Sommere ikke allersteds modnes, den mavrer Jorden, og Halmen er slet Foder.

Hamp og Liin avles og forarbejdes i alle de sydlige Böjder og i söndre Gudbrandsdalen, men meget vidt kan denne avl ikke drives her, fordi den formindsker Halmfoeret.

Kartofler er mangesteds i Brug, men avles ikke endnu i Mængde.

Korndyrkingen fra 1600 til 1800-tallet er stabil – mest bygg og noe rug

Ulike kilder, herunder Lunden (2002:156), viser at det er en stor stabilitet i dyrkingen av de ulike kornslagene fra 1600-tallet til 1800-tallet, da det skjer endringer. I tillegg til de vanlige artene, nevnes også hamalkornet, som er skalløse varianter av hvete, rug og til dels bygg²⁰. Dette kornet ble ofte utelatt i oppgaver over kornhøsten fordi det var lite av det, eller som i tilfellet for rug at den også ble dyrket på skiftende bråter (brannfelt) i skogen, og ikke på åkrene i innmarka. Blandkorn er en annen kategori, nemlig utsæd der bygg og havre er blandet.

Ifølge Lunden kan det være mulig å forklare hvorfor en fikk dette stabile mønsteret i korndyrkinga, altså fordelinga mellom artene: Bygg, havre og hvete er selvbestøvende. Varianter som utvikler seg via naturlig eller kunstig utvalg vil derfor holde seg stabile. De gamle norske kornslagene som fantes da vitenskapelige studier startet i 1889, var ”landsorter”, hvilket er blandinger av genetisk stabile, rene linjer med varierende egenskaper. Når slike populasjoner (blandinger av linjer) blir dyrka i lange perioder vil

²⁰ Dette er vel det samme som nakenbygg.

sortene ved utvalg av linjer tilpasset seg forholdene på stedet. Det finnes derfor en mengde linjer med lokalt tilpassa sorter. Likevel, etter at bygg hadde vært dyrket i Norge i 4000-5000 år, så fantes det fire hovedtyper av norsk bygg, hvorav den ene var fjellbygg som ble dyrket i fjellbygdene i Sør-Norge og i byggområdene i Troms. Dette hadde et "småfalle korn". I tillegg hadde en bl.a. vanlig norsk seksradsbygg, som var seinere, hadde større korn og ga større avling. Det antas at det kornmaterialet en fant i 1889 ikke var særlig forskjellig fra det som ble dyrket for 4000 år siden (Lunden 2002:157). Etter uår med misvekst måtte en få tak i korn fra andre steder, men det var kjent at dette ikke var uproblematisk, fordi slikt innført korn ofte ikke passet til de lokale dyrkingsforhold.

4.3 Nye tanker i jordbruket, særlig fra midten av 1800-tallet

Fra midten av 1800-tallet kommer nye trender klarere fram i jordbruket

Jordbrukspatriotene var opptatt av at det norske jordbruket skulle utvikles og moderniseres etter mønster fra utlandet, særlig Nederland og England. De var særlig opptatt av åkerbruket. Jordbrukspatriotene angrep både det tradisjonelle norske åkerbruket, der en ekstensiv drift lett førte til utpining av jorda, og februket der sulteforingen gjennom vinteren var det vanlige. I 1840-årene ble dette forsterket av en ny gruppe fagfolk; agronomene. Disse var særlig knyttet til de mange landbruksskolene som ble opprettet i de årene. Agronomene var særlig opptatt av husdyravl og "februk" (Feiring 2004:178, 182).

Det er for omfattende å gå inn på alle endringene som skjedde i åkerbruket fra 1800, men jordbruket gjorde store framskritt alt i den første halvdel av århundret. Det vises bl.a. til en bred omtale av Feiring (2004:191): Allerede i 1809 ble Selskapet for Norges Vel opprettet, med en avdeling i Fåberg i 1811. På 1830-tallet var det prøvedyrking av mais og vinterrug. I 1835 kom en lomvær til Fåberg for å lære fåbergingene om vatning av åker, det var noe norddølene kunne godt. På tross av initiativer og tiltak var likevel ikke "tida moden for de helt store forandringene i jordbruket". Hovedhensikten med gardsproduksjon var fortsatt å sikre at de som var avhengige av gardens produksjon hadde tilstrekkelig med mat. Markedet og pengeøkonomien var et nødvendig element i gardsdrifts, men det var en marginal faktor (Feiring 2004:179-180).

På 1850-tallet tok imidlertid fåbergingene på alvor steget over i pengeøkonomien, altså steget over til det moderne samfunn. Satsingen på en industriell brennevinsproduksjon ble spesielt viktig i den forbindelse, og Lillehammer Bryggeri fra 1847 ble viktig i den sammenheng. Likevel var det utviklingen i selve hovednæringen, jordbruket, som ble avgjørende på 1850-tallet. Sentralt i dette var at Fåberg som jordbruksbygd var en over-

gang mellom flatbygdene ved Mjøsa der korndyrkingen var fremtredende og fjellbygdene i Gudbrandsdalen der husdyrproduksjonen var viktig. Utover på 1800-tallet ble poteten en konkurrent til kornet med hensyn til bruken av åkerarealet. Omkring midten av 1850-tallet ble en også mer bevisste om betydningen av vekselbruk. I løpet av 1850-tallet overtok også plogen mer og mer av pløyearbeidet fra arden. Det ble tatt i bruk jernplog istedenfor treplog, og det ble tatt i bruk vendeplø. I løpet av 1850 og 1860-tallet kommer treskemaskina, men den gamle måten å treske på, med sliuen fortsatte. På 1850-tallet dukket det opp en type såmaskin som var produsert i Lom (Feiring 2004:180,184, 187, 189-191).

Korndyrkingen på 1800-tallet

Ifølge Hovdhaugen (1957:23-25) var Lom og Fronsbygdene de store kornbygdene i dalen og Lom ble i ”seinare tid” også kalt ”Østerdalens kornkammer”. Kornhandelen hadde forholdsvis store dimensjoner, for eksempel ble det årlig i de gode årene 1853-55 solgt 2500 tønner bygg bare fra Lom. Hvor stor betydning denne kornhandelen hadde ser en de konsekvenser som innføringen av billigere, oversjøisk korn hadde da dette ble innført fra 1870-tallet. Dette kornet utkonkurrerte kornet fra Gudbrandsdalen og førte til det Hovdhaugen kaller ”litt av ei katastrofe for kornbygdene i Gudbrandsdalen”.

I tillegg til det omfattende salget av korn til Røros og Folldal solgte Gudbrandsdølene korn til Romsdalen og Mørekysten. Dette var en del av den omfattende handelen som ble drevet med romsdølene, en handel som også i stor utstrekning var ”transitthandel”, altså at gudbrandsdølene kjøpte opp tørrfisk og sild på kysten og solgte den videre nedover på Østlandet (Hovdhaugen 1957:16-25).

Selv om byggen var hardfør var det spenning omkring modningen, særlig lengst nord, som på Lesja, der en var utsatt for frosten og redd for frostnettene (Tordhol 1953, 1963). Ofigsbø (1921:319) skriver at i ”gamal tid livde lesjingane laakt, særleg i frostaar. Var da brukt mykje brød av steinnæver, mose, bork og halm, men no liver dei godt”.

Øvstedal (1977) viser hvordan gamle ”talstokker” (karvestokker) bl.a. kan brukes til å si noe om hvordan kornhøsten, herunder kronår og uår har vært oppigjennom tidene. Baardseth (1963) forteller om at det i 1918 frøs korn for anslagsvis 1 million, men også hvordan organisert ”røyklegging” den 24. august det året reduserte omfanget av denne frosten. Han viser til at det i dag (1963) er ”andre vilkår for korndyrkinga”, men at man tidligere var svært redde for frostnettene.

Ulike sorter bygg

De tradisjonelle kornsortene som ble dyrket i Gudbrandsdalen for 100 år siden er ikke lenger i vanlig bruk²¹. En landsort er samling av frø fra et geografisk område. Sortene har derfor ofte geografiske navn, som sted, grend eller gard. I forhold til dagens ensartede sorter har en landsort mye større genetiske variasjoner, hvilket gir seg utslag i både visuelle og kvalitetsmessige forskjeller innad i sorten²².

Betydningen av denne variasjonen beskrives av Hole (1990:75) som i en artikkel om korndyrkingen på Lesja fra slutten av 1800-tallet til 1960-tallet tar for seg den utfordringen det var å dyrke korn så høyt og frostutsatte som på Lesja. Ifølge han kunne det etter flere frostår være nesten umulig å skaffe matkorn, og ikke minst såkorn, som var tilpasset sommeren på Lesja. Nordlandsbygg var et begrep som var mye brukt når såkorn skulle kjøpes, men det var alltid et stort problem når såkorn som var tilpasset bygda gikk ut.

I sin gjennomgang av Christie (1916) tar Nordli (2003) også opp spørsmålet om korndyrkingen på Lesja. Han refererer dyrkingsforsøk på Møystad i 1913 mht bygg fra bl.a. Lesja, og fant det overraskende at kornet fra Lesja ble senest modent av kornsortene fra de nordlige dalførene. Ifølge Nordli (2003:12) er det ”ikkje lett å skjønne at ein der kunne slå seg til tals med så seint korn, når tidlegare korn var i distriktet”, men han ser også en del merkelige resultater eller mulige feilkilder i Christie sine forsøk fra 1913.

Mjøsbygg og *Skjåkbygg* er to gamle byggsorter fra Gudbrandsdalen. Maihaugen har sådd disse to sortene og har nå en liten bank av planter for privatpersoner og museer. Nordli (2003) har gjennomgått gamle kilder om kornsorter. Under kapitlet om lokale sorter refererer han Christie (1916) som skiller mellom geografisk avgrensede hovedgrupper; norsk fjellbygg, vanlig norsk seksrada bygg og Stavangerbygg. I forbindelse med ”foredla sorter av bygg” nevnes også ”*Lomsbygg*” og det redegjøres for forsøk med *Mjøsbygg*. Ifølge lokalavisa *Fjuken*²³ er det dyrkingsforsøk i *Skjåk* med ulike typer hvete og bygg, herunder *Skjåkbygg*: ”ein landsort som ikkje er dyrka i *Skjåk* på styggmange år”. Ved *Ofossen Mølle* i *Skjåk* bearbeides det i dag bygg som selges under merkenavnene *Skjåkmel* og *Skjåkgryn*²⁴.

”Kornmori”

Når alle åkrene ble skjært om høsten så ble det siste kornbandet skjært fra en åker med gode aks, slik at det ble et ”gildt band”. Det kornbandet ble kalt ”kornmori”. Det ble satt opp for seg selv og når det var tørt så ble det gjemt på låven. Kornet fra det bandet ble lagt til sides og ikke blanda med annet korn. Det ble så brukt til såkorn neste år, og

²¹ <http://www.maihaugen.no/no/maihaugen/Friluftsmuseet/Kulturlandskapet/Planter/>

²² <http://www.norsklandbruk.no/gaardsdrift/2010/04/12/bruk-ferske-saafroe.aspx>

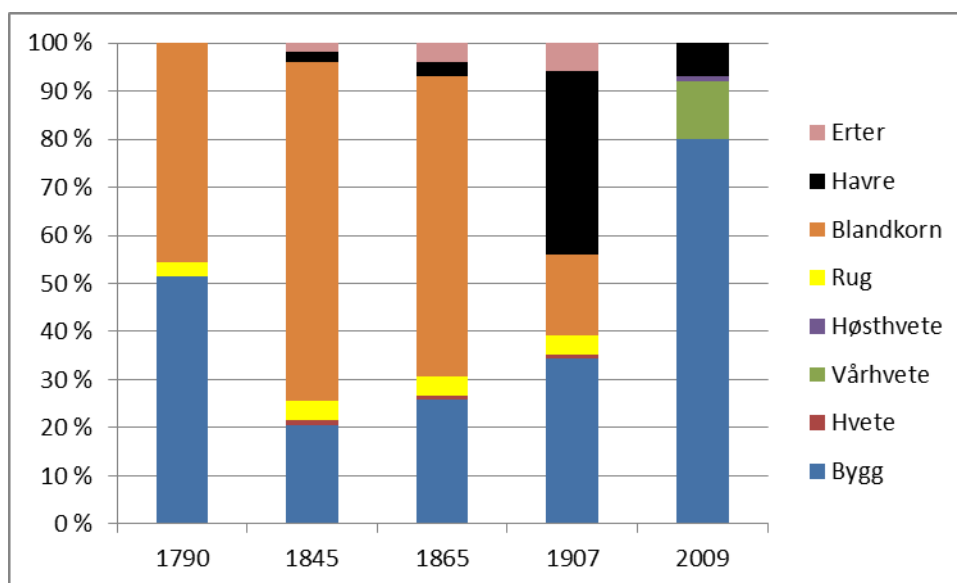
²³ <http://www.fjuken.no/art/print/731>

²⁴ <http://www.ofossenmolle.no/>

skulle være mor til kornavlinga. Kornmori ”vart halde som ein guddom for korndyrkingi” (Einbu 1932:82).

Endring i forholdet mellom kornsorter og erter, 1790 -2009

Det er vanskelig å sammenligne dagens kvantitative mål, figur 2, med de mer kvalitative mål som dominerer historien. Data fra Fåberg i perioden 1790 – 2009 gir likevel en indikasjon for den søndre del av dalen. Figuren viser at blandkorn, som dominerte på midten av 1800-tallet, etter hvert går ut som en egen kategori, men den var da altså en blanding av bygg og havre. Hvor mye det var av hver av kornsortene er umulig å si. Nedgangen i blandkorn i 1907 og økningen i havre er likevel påfallende. Over tid blir bygg dominerende, også lengst sør i Gudbrandsdalen. Rug, som var et brødkorn, er helt forsvunnet fra dyrkingen i de store trekk, selv om både den og andre sorter, som spelt kan dyrkes i mindre skala. Det er trolig mange årsaker til disse endringene, men en av dem er nok endringer i selve kornsortene.



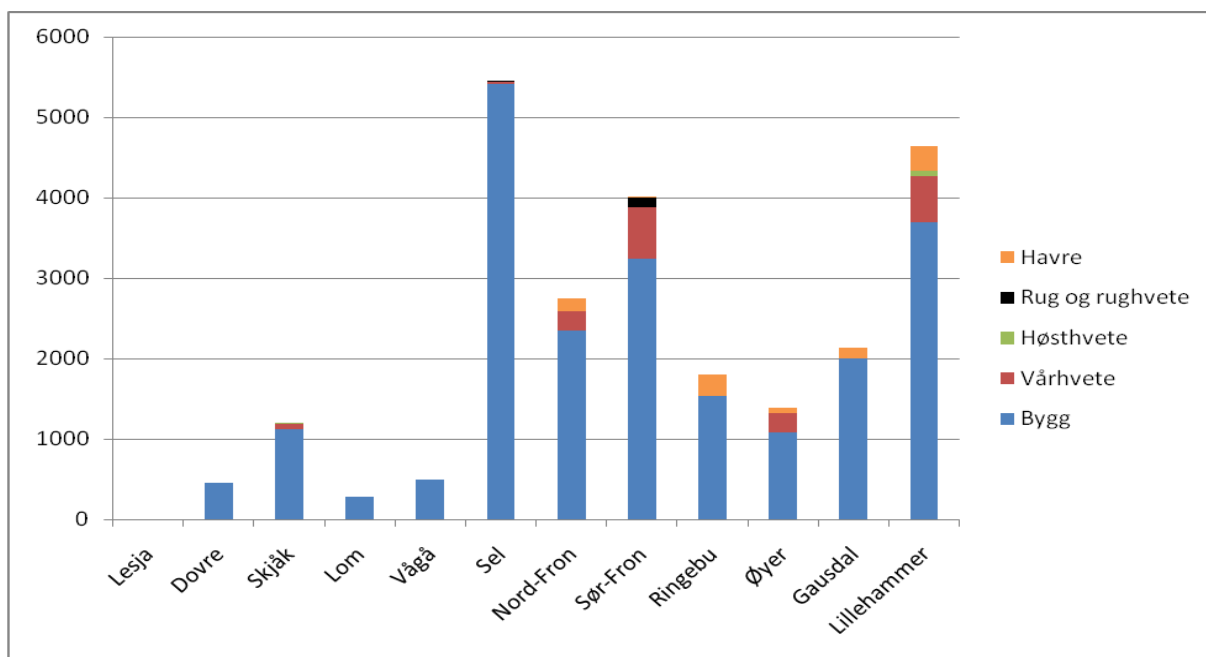
Figur 2: Prosentvis fordeling av korn og erter i Fåberg 1790-2009.

Kilde: Feiring (2004:186, 265) for årene 1790 til 1907. Statens landbruksforvaltning, produksjonstilskudd i landbruket, endelige tall per 31.7.2009. Blandkorn vil vanligvis si at det ble sådd en blanding av havre og bygg.

Dagens situasjon

Når det gjelder Gudbrandsdalen som helhet i dag, figur 3, så er bygg som tidligere, den dominerende kornarten. Tidligere ble det også dyrket noe rug, muligens som grunnlag for kaku. I sørlige områder er det kommet hvete, og trolig mer havre. Det dyrkes ikke lenger korn som modnes på Lesja, med unntak av 40 mål i 2009. Årsakene til endringer over tid er sammensatte, men den generelle landbrukspolitikken og sortsendringer, f.eks. at dagens dominerende sorter rug ikke passer til dyrking i vårt distrikt, er medvirkende årsaker til endringene. Et annet trekk er forskyvningen i areal bygdene i mellom

ved at Lom som en gang ble sett på som en av de store kornbygdene ikke lenger er det. På den annen side er Sel, som følge av dyrkingen på Selsvollene, blitt den kommunen i Gudbrandsdalen der det dyrkes mest korn²⁵. Frønsbygdene er fortsatt kornbygder, og på samme måte som i gamle dager er de bedre kornbygder enn Ringebu og Øyer. Lillehammer er nummer to i dalen mht korn. Der og i Sør-Fron dyrkes det mest hvete.



Figur 3: Antall dekar korn av ulike arter i kommunene i Gudbrandsdalen, 2009.

Kilde: Statens landbruksforvaltning, produksjonstilskudd i landbruket, per 31.7.2009. Figuren viser areal med korn til modning.

4.4 Potet

Poteten – den viktigste enkeltfaktor bak befolkningsveksten på 1800-tallet

Pryser (2001:105,112) sier spissformulert at poteten på 1800-tallet trolig fikk større betydning for folk flest enn grunnlova av 1814, og den er viktigste enkeltfaktor bak befolkningsveksten på 1800-tallet. Engen (1999:178) fremhever også poteten sin store betydning for tilgangen på mat, en bedre folkehelse og befolkningsøkningen tidlig på 1800-tallet.

Poteten kom til Norge omkring 1750. Den kom til Biri glassverk i 1760 med utenlandske glassblåsere. Tyske glassblåsere ved Jevne glassverk (på Vingrom) kan ha bidratt ytterligere til spredningen nordover. Pioneren i Gudbrandsdalen var likevel sokneprest Andreas Pihl i Gausdal, hvilket er omtalt av Lassen (1777:28). Pihl dyrket selv poteter

²⁵ For mer omtale av oppdyrkingen av Selsmyrene på 1930-tallet vises det til Teigum (2009: 168-179).

første gangen i 1774, da 115 tønner. I 1775 delte han ut en halv skjepp frøpoteter til alle husmenn i Gausdal, i alt 210 (Pryser 2001:106-108).

Lassens dagbok viser at det allerede i 1777 ble dyrket poteter i alle prestegjeldene i Gudbrandsdalen, selv om det ikke var mange i de enkelte prestegjeld. Utbredelsen av poteten som vekst ble fremmet av de såkalte potetprestene. Omkring 1800 begynte vanlige folk å sette litt poteter i utkanten av kornåkeren, men poteten var en marginal vekst. Det viktigste matproduktet var fremdeles kornet (bygg) (Pryser 2001:108-109).

Lenge forsto ikke folk at det var potetknollene som skulle spises. Isteden spiste de bæra på plantene, og det var derfor ikke så rart at enkelte ble syke. Rykter sa også at to gudbrandsdøler var blitt spedalske av å spise poteter, og den skulle også føre til skabb. Den smakte også dårlig. Til å begynne med var mange skeptiske til poteten fordi den vokser under bakken. Mange trodde at de underjordiske eller djevelen selv stod bak poteten. Blokaden mot korn fra Danmark og uår i 1810-12 (da tusenvis døde av sult og sykdommer på grunn av sulten) førte imidlertid til at de i begynte å dyrke mer poteter. I Ringebru stiftet prost Schive et sokneselskap som innførte settepoteter og bygde potetkjellere. Det siste var viktig for lagringen. Bøndene oppdaget også at poteten var godt egnet til produksjon av brennevin. Potetproduksjonen tok seg særlig opp i Sør-Gudbrandsdalen, og Øyer fremheves i 1840. Dårligst var det i Lesja (Pryser 2001:111).

Med god gjødsling kunne poteten gi opptil fire ganger så mye mat per arealenhet som korn, selv om det vanligste var 2 ganger. Poteten ble også viktig i vekselbruket mellom korn og poteter, som etter hvert ble vanlig. Særlig på husmannsplassene var poteten viktig fordi den var sikrere enn korn. På landsbasis i perioden 1809-35 sto poteten for 34 % av energiøkningen fra jordbruket. Kombinasjonen av sild og poteter ble vanlig, og med unntak av et par kriseår på slutten av 1830-tallet har det ikke vært hungersnød i Norge etter at poteten kom. I Fåberg og Øyer, som hadde lågåsild, var folk ekstra heldig stilt. Krigsårene 1940-45 ble en senere epoke da dyrking av poteter igjen ble svært viktig (Pryser 2001:111-112, 115).

Bruken av poteter

Som nevnt ble poteten svært viktig fra begynnelsen av 1800-tallet. I starten ble imidlertid ikke poteten brukt slik som i dag, altså servert kokt som en del av et varmt måltid. Folk betraktet den først og fremst som erstatning for mel, og de gjorde tidlig forsøk på å bruke potetmel i matretter som allerede var godt kjent, som brød og melboller. Etter hvert innså imidlertid folk at det var like enkelt å koke potetene som å lage mel av dem. Slik sett fylte den rollen som erstatning for brød, fordi den tok over flatbrøds funksjon som tilbehør til kjøtt og fisk, men det skjedde etter en lang overgangsperiode der flatbrød og poteter ble brukt i samme måltid. Allerede på 1700-tallet inngikk potetene i stappe sammen med kålrot eller nepe, og på 1800-tallet var potetstappe og potetgrøt

vanlig. I disse grøtene ble det i tillegg til melk og poteter tilsatt litt mel. Blant barn var det populært å steke poteter i glørne, og da komfyren kom kunne potetskiver stekes på ovnen (Notaker 2006:122-123). Iverslien (1982:179-180) forteller at fram til ca. 1945 ble poteter som var så store at de ikke passet godt i husholdet sortert bort under potetplukkinga. Senere på høsten ble det laget potetmel av dem. Det var arbeid for kvinner og større barn. Under dette arbeidet ble det som tilslutt gikk gjennom dørslaget til potetmel, mens det som ble igjen ble sagogryn.

Hvilke potetsorter dyrket de?

De historiske kildene gir ingen informasjon om hvilke potetsorter som ble dyrket i Gudbrandsdalen. Ifølge Maihaugen²⁶ var imidlertid de mest kjente sortene på 1800-tallet svart- og blåpotet fra Skjåk, røde fra Skjåk, Ingeleivseple fra Lom, mandelpoteter, Gram, Marius, Jøssing og Eigenheimer. Disse dyrkes i dag på Maihaugen. Utpå 1930-tallet dyrket de Ringerikspoteter i Vågå. Troll og mandelpotet dyrkes i dag av medlemmer av Gudbrandsdalsmat.

Troll er en norsk sort fra 1981 og den er en av de sortene som har sterkest resistens mot mange sykdommer, som tørråte. Troll er derfor mye brukt i økologisk dyrking (som på Aukrust). Potetene har gult kjøtt og dyprødt skall. Den har god smak og en melen konsistens, og den gir stor avling med lite småpoteter.

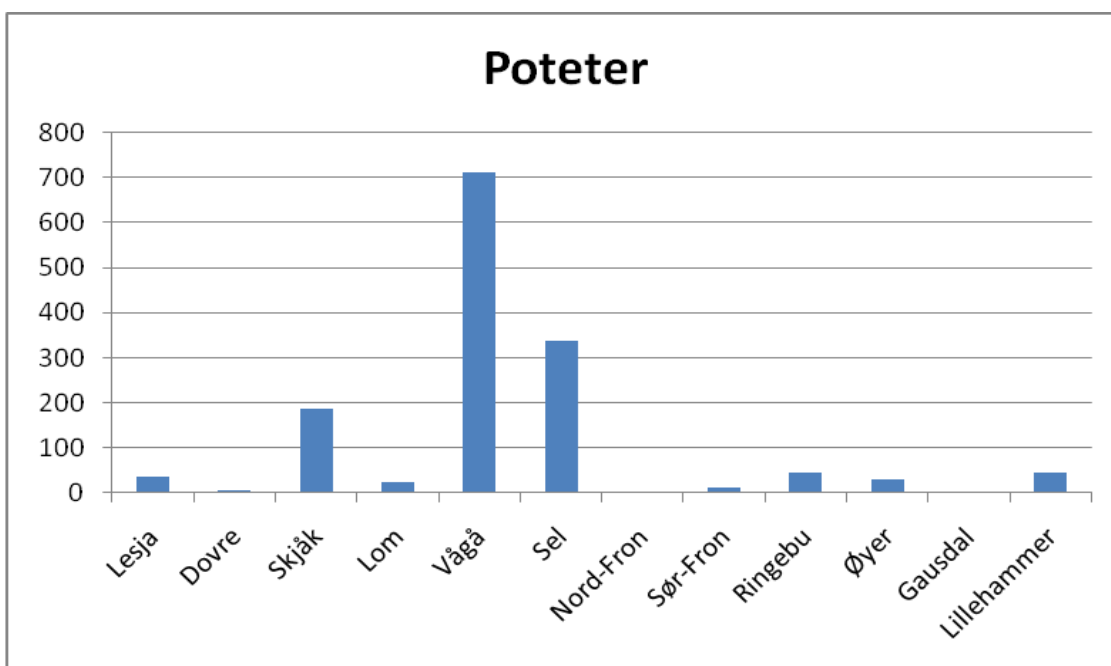
Mandelpotet er kjent siden 1800-tallet. Den er avlang og mandelformet og har hvitt skall og gul kjøttfarge. Den anses som en delikatessepotet. Mandelpotet dyrkes ofte i fjellbygdene og det hevdes at den blir best når den vokser i sandjord og i fjellbygdene.

Ingeleivseple er en gammel landsort som blant annet er kjent fra Gudbrandsdalen. Sorten ble sist funnet i Lom. Derfra ble den reddet og den blir nå tatt vare på av potetentusiaster som har dyrking av gamle potetsorter som hobby. Ingeleivseple er en liten potet med svært god smak. Den er fast og fin i kjøttet og har rødt skall med hvite felter. På grunn av at den gir mange små knoller har den vært forsøkt i kommersiell produksjon av delikatessepoteter.

Dyrking av poteter i 2009

Figur 4 viser at den store "potetkommuna" i Gudbrandsdalen er Vågå, med Sel og Skjåk på andre og tredjeplass. Det dyrkes poteter i alle kommuner, men i noen så lite at det pga skalaen ikke vises i figuren. De mange dekar poteter i Vågå er fordelt på 3 brukere, mens det i Sel er 10 og i Skjåk er 12. Det som særlig slår ut på statistikken i Vågå er den omfattende produksjonen på Sve. Sve er medlem i Gudbrandsdalsmat og har spesialisert seg på mandelpoteter.

²⁶ <http://www.maihaugen.no/no/maihaugen/Friluftsmuseet/Kulturlandskapet/Planter/>



Figur 4: Antall dekar med poteter i kommunene i Gudbrandsdalen.

Kilde: Statens landbruksforvaltning, produksjonstilskudd i landbruket per 31.7..2009.

4.4.1 Korn- og potetprodusenter som er medlemmer i Gudbrandsdalsmat

- Aukrust gard og Urteri (Lom) produserer blant annet økologiske Trollpoteter.
- Sve gard (Vågå) produserer mandelpotet.
- Sygard Forberg (Skjåk): Mandelpoteter, bl.a. små delikatessepoteter

4.5 Graut, flatbrød, kaku og biteti

4.5.1 Graut

I det gamle bondesamfunnet i Gudbrandsdalen hadde grauten en sentral rolle i kostholdet. Det var naturlig fordi grautkoking var den enkleste måten å lage mat av mel på. Ettersom bygg var det vanligste kornslaget ble grauten oftest en byggmelsgraut. *Vassgrauten* var hverdagsgrauten, og den ble kokt på byggmel og vann. Det var ofte en grov maling av kornet, slik at såa²⁷ var med i melet. Bare når det skulle kokes fingraut eller bångraut ble såa solda bort med melkesoldt. Mennene kokte ofte vassgraut når de var borte på arbeid. Grauten ble kokt på en spesiell måte og den skulle være hard og fast. Da yngre husmødre i ”seinare tid” begynte å koke grauten mykere ble det ofte protestert

²⁷ Hovdhaugen har ikke spesifisert hva han mener med såa, men det ytre harde skallet utgjør trolig en stor del av såa. Et annet ord for såa kan være kli.

fra de gamle husmennene og arbeidsfolka på gårdene: De forlangte å få graut og ikke suppe (Hovdhaugen 1964:59-60).

Grauten ble øst opp i ett stort fat. Alle spiste av det samme fatet. De startet på hvert sitt sted i fatet og spiste til de møttes. Til grauten hadde de melk, helst surmelk eller øl, men de kunne også bruke mysusmørduppe istedenfor annen grautvæte. Når de spiste fylte de halve skeia med graut, duppet den i melkebollen eller ølbollen og fylte på med halvparten grautvæte. Enkelte ”pynta” grautbeten i munnen før de duppet den i grautvæta. Det ble kalt å ”gjelde” grauten, og ble sett på som dårlig folkeskikk (Hovdhaugen 1964:60).

Ofte kokte de mer graut enn de spiste opp med en gang. Sommerstid ble denne grauten ofte spist som *kaldgraut*. Når de spiste kaldgraut snudde de gjerne grauten slik at skorpa ble liggende ned. Det var vanlig å ha med kaldgraut som niste i skogen. Om vinteren varmet de ofte opp melk med kaldgraut. De kokte søt melk eller øl og hadde kaldgrauten oppi. De kunne også steike kaldgrauten i steikepanna i fleskefeitt eller kålfeitt. Ofte ble grauten spist sammen med annen mat (Hovdhaugen 1964:60-61).

Grauten var imidlertid også festmat. Når plogonna, slåtonna eller skurdonna var ferdig, eller når de kom hjem fra setra, vanka det *ploggraut*, *slåttegraut* eller *bufarsgraut*. Det var rømmegraut eller god melkegraut med rømmegrautfett eller nykinna usalta smør til smørøyet. Da duppet de grautbiten i smørøyet. I slike sammenhenger brukte de gjerne fint mel, der såa var solda bort. Det var imidlertid sjelden at de solda bort såa. Grauten var også det vanlige ved fester, barnsøl, bryllup og gravøl. Ved barnsøl, altså ved besøk til de som hadde fått et nytt barn, ble grauten tatt med i vakre grautspann eller ambarar. Dette var rømmegraut (Hovdhaugen 1964:61-62). *Sendingsraut* er navnet på den grauten som ble tatt med i ambarene ved festlige lag, og barnefødsler. Fra Lesja fortelles det at når mange hadde med sendingsgraut var det ” om å gjera å få prøva dei ymse grautane og spørje kvar dei var frå. Mange koner var flinke til å kjenne ambrane, og vart vise med kvar grauten var frå på den måten” (Bjølverud 1983:175).

Ved festlige lag brukte de også ofte *soingraut*. Det var melgraut kokt av god melk, men for denne grauten ble melka først kokt så mye inn at den nærmest minnet om kondensert melk før de hadde melet i. Graut av melk og byggmel ble særlig brukt til dugurden om søndagene, men også til hverdags. Til fersk fisk og lutfisk brukte de mye melkegraut istedenfor smør. Rømmegraut var det ”likaste” (Hovdhaugen 1964:62).

Da *risgryn* kom i handel mot slutten av 1800-tallet tok den en del av plassen byggryna hadde hatt i melkerettene. Risengrynsgraut ble ”høgtidskost og sendingsgraut”. Under krigen i 1940-45 tok bruken av byggryn seg opp fordi det ble mangel på risgryn. Da *hvetemelet* kom begynte de å koke graut av hvetemel og melk. Det var søndagsmat. I

enkelte bygder ble dette kalt *snargraut*. De fleste stedene i Gudbrandsdalen var vassgraut vanlig kost til ut i 1920-30 årene (Hovdhaugen 1964:62; Nordset 2003:62). I den korte artikkelen ”Vassgrauten” priser Brauta (1958:77-78) vassgrauten, og blir litt melakolske fordi vassgrauten på slutten av 1950-tallet ikke lenger er verdsatt.

I uår ble det ofte lite mel og en prøvde da å drøye grauten med ulike erstatninger. Det mest kjente var mose- og borkemel. Disse typene erstatningsmel var trolig lettest å bruke til graut og velling, men de ble også brukt i brød (Hovdhaugen 1964:67).

4.5.2 Flatbrød

Flatbrød – historie tilbake til baking på steinhelle

I Gudbrandsdalen har *brød* vært det samme som *flatbrød*. Flatbrød ble brukt til alle måltider helt fram til vår tid, og det gikk med store kvanta. I de fleste bygdene i Gudbrandsdalen heter brødet ”flatbrød”, men i Lesja heter det fra gammelt av ”hardbrød”. Det fantes både ertebrød, byggbrød, tunnbrød og tvisteiktbrød (Landgård 1972:178-181; Nordset 1995:15).

Flatbrødet bakes mange steder i verden. Det er således ikke spesielt norsk. Nesten over alt kjenner man brødtyper som må betegnes som flatbrød, men ofte av andre kornslag enn i Norge, for eksempel av hvete eller mais. Ugjæret brød av bygg og havre har imidlertid vært særlig utbredt i det nordlige Skandinavia og på de Britiske øyer (Notaker 2006:72). ”Flatbrødet alder i Norge” er uvisst, men Grøn (1941:62) oppgir kilder som antar at det kan føres tilbake til vikingtiden. Grøn (1926:55) viser til at det gammelnorske ”hleifr” av enkelte er oversatt med ”rund kake” og av andre med ”brødleiv, flatbrød, kake, som med kjevle” – altså et flatt og rundt brød, men uten at det nødvendigvis er det samme som vårt flatbrød. Han skriver også at ”flatbrød” ikke kan påvises i litteraturen før etter år 1500. Første gang ordet er nevnt skriftlig i Norge er i en inntektsbok fra Bergenhus slott i 1519.

Selve bakingen av flatbrød foregikk opprinnelig på en oppvarmet steinhelle, som senere ble avløst av ei jernplate, takka. Noen steder kalles den for ”baksterhella”. Når en gikk over fra steinhelle til metallplate, for eksempel i Gudbrandsdalen, er uvisst. Nordset (1995:17) skriver at klebertakker var vanlig fra gammelt av, og at det senere kom takker av malm. De var ofte kjøpt på Rørosmarknaden. Olaus Magnus (1555), etter Notaker (2006:73) skriver følgende fra svenske innlandsbygder: ”Kvinner har med seg tynneplater av jernblikk, runde og vide som en krigers skjold og utstyrt med en slags trefot. En liten ild tennes under hver plate og holdes konstant ved like. Så lages deigen med mel av korn, bønner eller erter. Med runde treklosser eller valser kjevles en ut på et brett til

kaker, tynne som det fineste papir og passe størrelse til platen”. Bakingen skjedde ofte ved at kvinnene samlet seg på lyse vårdager og hjalp hverandre med baksten (Grøn 1941:63).

Dersom en ser på de norske bakverkene av denne typen, slik de er beskrevet fra 1700-tallet og fram til ca. 1930, er det ifølge Notaker (2006:72) store regionale forskjeller. Det har tydeligvis også foregått en sterk utvikling. Dels har en tatt i bruk finere melsorter (rug og hvete), dels er det tilsatt poteter, egg, ulike fettstoffer (smør, melk, rømme) istedenfor vann og noen ganger hevningsmiddel. Mange av dem har derfor etter hvert fått preg av å være høytidsbrød selv om utgangspunktet var enkle hverdagsbrød. Det er også en glidende overgang mellom de ulike brødene, og mange er mer pannekaker enn det en ofte oppfatter som flatbrød.

Flatbrød – passet godt med forrådkulturen

Et fellestrekk for de mange flate brødene og kakene var at de ikke kunne oppbevares over lengre tid. Det er derfor ifølge Notaker (2006:73-74) muligens behovet for lagring som var en av drivkreftene bak det tynne og tørre *flatbrødet*, som er vanlig i Gudbrandsdalen, og som kunne holde seg i årevis på stabburet. Allerede Olaus Magnus skrev at flatbrødet kunne holde seg lenge, han nevnte 16-20 år eller lengre. Den lange holdbarheten går igjen av beskrivelsen av flatbrødet, helt siden renessansen. Holdbarheten var trolig lengre i tørre fjellstrøk enn i et fuktig kystklima. Denne typen brød var lettere å lagre enn ubearbeidet korn eller mel. På den annen side kunne det også skje at flatbrødet ble lagra for lenge: Hjelleløkken (1979:158) nevner historier om kjøtt og flatbrød som ble oppbevart for lenge: ”Ein an stand ha døm ein flatbrødstabbe som skull væra vel lagra. Det vart nå te di døm skull tå te øie tå desse. Min det va ikkje rart att. Ei smal rånd tå utkantom stod att, resten ha motten ti se tå”.

Bekkekvornene førte til at en kunne male mye korn på kort tid, men bekekvornene var avhengig av god vannføring, og ble derfor helst brukt vår og høst. Vår og høst ble derfor sesongene for baking av flatbrød. Ofte ble det gjort av ”profesjonelle” bakstekoner som holdt på i flere dager eller uker for å sikre forsyninger til stabburet. Flatbrødet til høytid var tynt, mens et tykkere og grovere flatbrød var vanlig til hverdags og til arbeidsfolk (Hjelleløkken 1979:158; Nordset 1995:16; Notaker 2006:73-74).

Ingredienser til flatbrødet

Flatbrødet i Gudbrandsdalen ble opprinnelig laget av *bygg* og *vatn*, alltid sammalt og ofte mel av det simpleste kornet. Hverdagsflatbrødet ble laget av det dårligste kornet. Dette var det vanlig i fjellbygder som Lesja og Dovre. Noen ganger hadde de imidlertid litt rugmel i deigen til hverdagsbrødet. Deigen ble bedre å bake med litt rug i, særlig dersom melet var dårlig. Til finbrød tok de det beste kornet, veggjeronda, og mol til

hvitt, fint mel. Etter maling måtte melet stå en tid. Det var ikke godt å bake av ferskt mel (Hovdhaugen 1964:66; Nordset 1995:17).

Da *erterdyrking* ble vanlig og ertemelet ble kjent, begynte de å bake erterbrød. Ertermelet ble oftest blanda med byggmelet. Hvor mye byggmel som ble blandet inn var avhengig av hvor sterk en ville ha ertersmaken. Erterbrødet synes vanligst i de midtre og søndre deler av Gudbrandsdalen. I det hele tatt synes det som at erterbrød særlig ble bakt på Østlandet. Som regel hadde de ikke poteter i erterbrød. Erterbrød ble ofte spist som "biteti" uten pålegg. Det passet ikke så godt til "sollbrød", men var svært populært til spekemat, smør og ost (Hovdhaugen 1964:67; Nordset 1995:17; Notaker 2006:75). I dag lages ikke erterbrød i Gudbrandsdalen, men Holmen Crisp på Kapp produserer denne typen flatbrød.

Etter at *potetene* ble vanlige begynte de å lage potetstappe som melet ble knadd ut i. Dette ble trolig opprinnelig gjort for å drøye melet, men så oppdaget de at poteter ga et bedre flatbrød. Brødet ble sprøere og det fikk god smak. Potetene ble kokt dagen før bakinga, og enten stappa (mosa) med en trestapp, eller malt i ei spesiell potetkvern av tre. Da kjøttkvernene kom rundt 1900 ble de tatt i bruk. Når en brukte poteter i flatbrødet brukte en alltid noe rugmel så deigen skulle bli lettere å kjevle. (Hovdhaugen 1964:66; Nordset 1995:17).

Tørka meisk etter ølbrygging ble også blanda i brøddeigen, sammen med litt rugmel. Nordset (1995:17) skriver at det er "rimeleg å tru at det vart eit gildt brød, da maltet til ølet helst skulle være grovmalt. Dette gjekk ut av bruk sist på 1800-talet".

Tvisteikt brød

Det vanligste var å steike en og en flatbrødleiv. Når det ble laget "tvisteikt brød" ble to flatbrødleiver stekt samtidig på en spesiell måte. Det er ikke lett å finne noen klar forklaring på hvorfor de tvisteikte flatbrødet. Det ble imidlertid sagt at flatbrødet ble "sterkere" på denne måten. Det kunne også være en fordel dersom en hadde mel av korn som ikke var skikkelig modent. Dette flatbrødet kunne også være lettere å frakte med seg for eksempel til seters eller ellers på reise. Det ble også sagt at eldre folk likte dette flatbrødet best, kanskje fordi det var lettere å fordøye på grunn av lengre steketid (Hovdhaugen 1964:66-67; Nordset 1995:23).

4.5.3 Lefse og lire

Lefse

For 100-150 år siden ble ordet lefse brukt både om hardstekt og mykstekt flatt brød og ordet lefse var ifølge Nordset (1995:24) egentlig brukt om måten brødet var bretta på: Lefsebretting. Grøn (1941:66) legger imidlertid vekt på at lefse stammer fra ordet leiv, og det gammelnorske hleifr. Fra Setesdal er det på slutten av 1700-tallet kilder som viser til at lefse var godt egnet som mat på reise fordi det var mykt og kunne legges sammen, for eksempel rulles.

I det myke brødet ble det brukt rugmel eller blanding av bygg og rugmel, og melk eller saup som veske. Det ser ut til at myk lefse ble vanligere etter at poteten kom i bruk, særlig om høsten og vinteren. Myk lefse var ikke så holdbar, så den ble vanligvis bakt til helg, høytid eller store lag. Den ble også bakt i mindre porsjoner enn flatbrød, og den var ikke så vanlig på bordet som flatbrødet (Hovdhaugen 1964:67; Nordset 1995:24).

Lire (potetlompe)

Lire eller potetlompe ble bakt av potetstappe og byggmel, særlig om høsten og på førjuls vinteren. ”Lire” var ei tallerkenstor, myksteikt lompe som var 5-6 mm tykk. Baking av lire kan føre tilbake til 1850-60 årene (Hovdhaugen 1964:67; Nordset 1995:25).

Vørterlefse

Vørterlefse ble bakt i noen bygder så lenge som de brygget øl av malt. Denne lefsa ble laget av vørter og fint rug- eller byggmel, og den smakte godt med god ”sugl” på. Da det ble mulig å få sirup, ble den smurt på den varme leiven og bretta i fire til lefse. Fra Lesja forteller Kristian Tordhol om en annen slags vørterlefse: ”Jule-eftans-morgonen vart vørterlefsa laga. Vørter var det fyrste og kraftigaste av maltet som vart kokt til det vart tjukt som sirup. Det vart smurt utover lefsene med dei var varme. Så vart dei lagde saman. Vørterlefse skulle det vera til morgonkaffen juledagsmorgonen. Det er noko av det beste ein kan få i sin munn” (Nordset 1995:25).

4.5.4 Kaku

Kaku – først vanlig da steikeovn og det importerte kornet kom

Brød med gjær stekt i ovn, *kaku*²⁸, som det kalles i store deler av Gudbrandsdalen, er et forholdsvis ungt brødslag i dalen²⁹. Fra gammelt av ble det stort sett bare bakt til de

²⁸ *Kaku* brukes for øvrig nå om spesialprodukter fra CC-mat, for eksempel bare ”kaku” eller ”Helgekaku”, under overskrifta ”Inspirert av Lom.

store høytidene. Det synes først å ha blitt et ”daglig” brød mot slutten av 1800-tallet. Dette har trolig sammenheng med tilgangen på ulike typer mel. Når det gjaldt graut og flatbrød brukte de mel av egen bygg, men for å få et gjæra brød måtte de ha mel av rug eller hvete. Det har imidlertid ikke vært dyrket mye rug i Gudbrandsdalen, med unntak av Lom: Ifølge Lassens var i 1777 en tredjedel av koret som ble dyrka der rug (resten var bygg). Lassens beskrivelse understøtter de andre kildene. Fra 1850-årene økte imidlertid dyrkingen av rug. Det ble etter hvert også importert billigere rug samt hvete (Hovdhaugen 1964:67-68; Lassens 1777:13; Nordset 1995:46).

Chesshyre (1861/2007:129) skriver at det ikke dyrkes hvete i Norge og at hvetemel betraktes som en stor luksus³⁰. Hvetebrød er ifølge han ikke å få tak i nord for Lillehammer, men da kan ifølge Chesshyre en boks kjeks være en god erstatning. Da han ble vant med rugbrød syntes han imidlertid det var velsmakende, og faktisk bedre enn hvetebrød, og antok at det var mer næringsrikt.

Den økte importen av rug og hvete, samt at komfyrene med steikeovn kom omkring 1900, førte til at det ble vanligere å steke kaku rundt omkring i hjemmene. På enkelte av de store gårdene hadde de imidlertid *tidligere* bakt brød i ovner som var mura på baksida av peisen eller i eldhuset, og mange ”kjerringer” måtte nok på bygda for å låne en ovn til steking av kaku. Enkelte steder bygde de også ovner i tørrstugu, der de tørka kornet. Ellers er det fortalt at de stekte kaku mellom to takker ved å legge stein imellom dem slik at det ble en passelig avstand og så fyre opp under den ene og oppå den andre. Det ble også bakt kaku ved at de fyrte godt under klebersteinstakka og tok eldmørja og la oppå. Så sopte de reint under takka og la brødet under. Det var ”kakuvart” når ei klype med mel som ble kastet inn i ovnen ikke gikk opp i røyk med en gang, men ble gult eller lysebrunt. Det fortelles også at de kunne steke kaku i gryte på peisen. Da ble det lagt et tett lokk på gryta (Gundersen 1972:181-182; Hovdhaugen 1964:68; Nordset 1995:47).

Fra Sel forteller Gundersen at hans mor først laget et godt bål på peisen. Når glørne var blitt svarte så ble de rakt utover. Oppå glørne la de så ei kleberhelle med kleberstein rundt kanten og en kleberstein til dør. Så la de ei kleberhelle over. Dermed hadde de som en kleberovn i peisen. Deretter brente de på sidene og over slik at det ble passelig varmt inni. Så satte de inn kaku og steikte den (Gundersen 1972:182).

²⁹ Teigum (2001:133) viser imidlertid til funn av skafter til steikepanner på gardene Valbjør og Ullinsvin i Vågå som antagelig er fra 800-900-tallet. Ifølge Teigum har disse pannene vært brukt til brødbaking. Spørsmålet er imidlertid om det dreier seg om ”kaku” eller flatbrød.

³⁰ Dette er nok i store trekk korrekt når det gjelder Gudbrandsdalen, men figur 2 viser at det ble dyrket litt hvete i hvert fall lengst sør i Gudbrandsdalen på 1860-tallet.

Bakeren i Lom

Omkring 1890 kom det en baker til Lom. Den bakeren var det stor strid om fordi de ”framsynte” ikke ville slippe en baker inn i bygda. Det var særlig ”stugukonene” som kjøpte brød hos bakeren. Mange år senere ble det bygd nytt bakeri i Lom, men heller ikke da så de like positivt på ”kjøpkaku”: ”Det blir nok bakverk som vert vanleg brød her og naa. Her er vorte saa mykje arbeidarar som sit i ei stugu med ei kjerring som inkje kan snu ein leiv, saa er det kaku fraa bakeriet aa lite paa for tannløysum. Men saa har me fengje tvo tannlækarar i Lom. Det fylgjest aat. Berre aa tenkje paa alle byfolk og turistar sumarstid. Jau, her trengs kaku. Vi vert mest nedtrakka av byfolk. Alle vil liva av turistene”. Dette ble skrevet ned på andre halvdel av 1940-tallet (Nordset 1995:47). På 2000-tallet kom det også en baker til Lom, men han var neppe så omstridt!

Gang (fatgang og skarpgang) eller est - hjemmelaget gjær

Gjæren som ble brukt ved baking av kaku laget de selv. Den ble fremstilt ved at de ved ølproduksjon ”fløyte” av skummet oppå ølet. Skummet ble samla i et trefat, der det fikk tørke inn. Eller de kunne la skummet tørke inn på et stykke tøy, og så skrape av, eller oppbevare det tørka tøyet. Dette ble kalt ”skarpgang”. Denne gjæren kunne holde seg i årevis når den stod på et tørt sted. De kunne også ta ”bermen”, bunnfallet fra øl og lagre det på flaske. Denne gjæren var ikke så god som ”skarpgangen”. Når de hadde bruk for gjæren skavet de av en del av det som var tørket på fatet og hadde det i en kopp med lunkent vann. Da ble den oppløst og startet å gjære (Gundersen 1972:182; Turtumøygard 1979: 159; Nordset 1995:48).

De kunne også bruke *est eller fatgang*. Denne ble laget ved at de tok en del av den gjæra deigen og la den i et spesielt trefat – gangkoppen, og så tørka dette. Når de skulle bruke gjæren igjen slo de på litt vatn eller surmelk og fikk gjæringen i gang igjen. Denne gjæren ble kalt ”est” eller fatgang, eller som i Vågå ”evighetsgang” (Hovdhaugen 1964:68; Turtumøygard 1979: 159; Nordset 1995:48).

Surdeig kunne også brukes som utgangspunkt for kaku. I slike tilfeller ble en del av deigen lagret tørt, gjerne i mel. Når de skulle bruke den igjen hadde de på litt vatn eller surmelk og satte det ved komfyren. Dersom gjærings likevel ikke ville starte måtte de ut i bygda for å låne gjær. Da var det viktig at de på hjemturen ikke ”måtte late vatnet” eller passere en korsvei, fordi at da ville gjæren miste krafta si (Nordset 1995:49).

Gjæringsprosessen og utbakinga

Baking med denne gjæren var en omstendelig prosess. Først måtte de få gjæren ”i gang”. Så var det å tilsette melet og det andre som skulle inngå i kaku og kna det hele. Dette ble pakket godt ned slik at de beholdt varmen og satt natta over. Neste morgen ble deigen knadd på nytt og det ble tilsatt mer mel slik at deigen ble fastere. Deretter ble

det satt til neste gjæring før deigen ble bakt ut og brødet steikt. Før steiking kontrollerte de om deigen var ferdig heva. Da trykte de ei grop med knyttneven eller laget et hull med to fingre og stakk ei brennende treflis eller fyrstikk nedi hullet eller gropa. Dersom flammen slokna var det tid for å forme brødene. Brødene ble steikt i langpanne eller forma som runde brød (Gundersen 1972:182; Nordset 1995:49).

Langfredagsstomp/maltstomp

Gundersen (1972:182) skriver kort om maltstomp, mens Nordset (1995:48) skriver om langfredagsstomp. Med utgangspunkt i at begge er basert på bruk av malt fra brygging, og steikes på bjørkenever i ovn, synes de som variasjoner over det samme tema. Vi tar utgangspunkt i Nordset sin beskrivelse.

Det var gammel skikk å bake langfredagsstomp av malt fra brygginga, og det ble mange steder slutt på denne da de sluttet å brygge eget øl av malt. Fra gammelt av ble langfredagsstompen bakt av malt, vatn, rugmel og uten gjær. Den ble lagt på never og steikt i tørstuguovnen sammen med kaku til påske. Det er sagt om langfredagsstompen at den var ”som rå inni, søt og god, men fryktelig grov”. Stompen var mat langfredag med sild eller rømme attåt. Fra Vågå har en denne oppskrifta:

Maltet ble rørt ut i et trau med kokende einerlog. Deretter sto det et døgn i bløyt før det ble elta med hvetemel og rugmel, sukker og sirup til ei passelig tykk røre, som ble øst opp i steikebrett. Når stompen var sletta fint utover, ble det stukket mange hull i deigen. Disse hullene ble fylt med sukkervann, og stompen ble så steikt i 2-3 timer. Noen brukte gjær eller surdeig i deigen. Langfredagsstompen ble bare laget til påske, og den ble for eksempel spist med smør på. Gundersen skriver at ”maltstompen” ble steikt i ”kleberovn” i peisen, slik som beskrevet tidligere i kapitlet.

Tunnkaku

Kakudeig kunne også bli steikt som tunnkaku. Det var tynn, flat kaku som ble steikt på takka.

4.5.5 Biteti

Rømmebrød og feittbrød

Dette var ”finmat” som ble servert til fremmede, og til helg og høgtider når en skulle ”traktere” med noe ekstra godt ”biteti”. Rømmebrødet var et flatbrødslag som ble laget av rømme. Likevel ble det nok også ofte blandet i feitt – helst smult eller talg. Navnet rømmebrød er særlig knyttet til bygdene i norddalen. Hovdhaugen skriver at en særlig bakte feittbrødet om høsten og førjulsvinteren. Ofte gikk både benevning (rummebrød

og feittbrød) og ingrediensene over i hverandre (Hovdhaugen 1964:68, Nordset 1995:29, 33).

Skrivabrød og avletto

I Nord-Gudbrandsdalen, særlig i Lesja, Dovre og Ottadalen ble det laget *skrivabrød*. Skrivabrødet er også kjent fra Folldal, men der ble det bakt mye mindre leiver enn i Nord-Gudbrandsdalen. Skrivabrødet i Oppdal skal visstnok bare være ”krotet” på en side. Skrivabrødet var finbrød som ofte ble bydd fram til gjester. Det var imidlertid også brukt når en skulle på reise. Tillaging av skrivabrød er komplisert, og er nøyere beskrevet av Hovdhaugen, Doseth og Nordset. Skrivabrødet ble steik mellom to jernplater. Ifølge Doseth startet en tillaging av skrivabrød med å steike ei avlette, som i den sammenheng ble kalt et ”underbrød”. Siden ble det hatt på røre, også kalt åkost, på den ene sida og dette ble steikt. Det ble så smurt på åkost på den andre sida, som så ble stekt.

Karakteristisk for skrivabrødet var at det ble ”krota” i det, altså skrevet eller laget et mønster, som ofte fikk sitt eget navn eller var signatur for enkelte. På Dovre, og trolig ellers, ble det brukt en kam av never, med takket kant, til å lage mønster med. En god kam kunne brukes i årevis og ble ofte skåret opp igjen når tennene ble slitte. Slike kammer ble ofte lagret i eldhuset og ble lagt i press med en stein over. En variant av skrivabrødet var ”storskrivabrød” (Doseth 1983:136-141; Hovdhaugen 1964:69-70; Høgh 1975:241-241; Nordsletten 1947: 39-44; Nordset 1995: 34-39). Skrivabrød er også omtale av bl.a. Hjelløkken (1984).

Avletto ble steikt i et lignende jern som skrivabrødet. Doseth nevner at de eldste avlettjernene på Lesja er fra slutten av 1600-tallet. Andre skriver at det er vanskelig å si hvor gammel tradisjonen med avletto er, men at skikken med å steike mellom to jern trolig kom med embetsmenn på 1700-tallet. Nordset spør om det var verkseierne på Lesja verk som tok med seg skikken dit på 1700-tallet. I skiftene fra 1750-tallet er avlettojern nevnt og på Lesja finnes det avletto jern med årstallet 1767 (Nordsletten 1947: 39-44; Hovdhaugen 1964:69-70; Doseth 1983:136-141; Nordset 1995: 34-39).

Doseth nevner ulike typer jern til steking av avletto og typer inskripsjoner i jernet som ble overført til skrivabrødet ved steking. Det var jern med dobbelt ørn, med tekst som ”Gjev oss i dag vårt daglege brød” og navn på eieren av jernet. Det var også aposteljern, der apostlene var inngravert i kanten av jernet, rutajern. Andre typer jern, som ifølge Doseth ikke finnes lenger er oblatjern (alterbrødjern), på latin kalt *hostia*. Disse hadde en egen størrelse for menighetsmedlemmer (2,5 cm i diameter) mens prestene sine oblater var 6 cm i diameter. Det fantes en enda større utgave for sakramentandakten. Skrivabrød for andakten ble låst ned i kister slik at det ikke skulle komme noe ”ære-

laust over dem” (Doseth 1983:136-141). I Skjåk bruker en i dag avletto som alterbrød ved nattverden.

4.5.6 Produsenter av bakervarer i Gudbrandsdalsmat

- Tradisjonsbakst frå Skjåk viderefører tradisjoner med bakervarer; hardbrød, mjukbrød (lefse), rømmebrød, mørlefse.
- Bakeren i Lom, Morten Scakenda, har eit stort utvalg av brød og bakervarer han er kjent for og utsalg midt i sentrum av Fossbergum.

I tillegg til disse produsentene er det regionalt en produksjon av erterflatbrød, og annet flatbrød, hos Holmen Crisp på Toten.

5 Hagebruk og fruktdyrking

5.1 Et historisk overblikk

Kjøkkenhager har lang historie i Norge

Grøn (1926:63-64) presenterer ulike kilder og diskuterer den eldste bruken av grønnsaker og opprinnelsen til grønnsakhager i Norge. Han refererer kilder om at begynnelsen til hagedyrkingen (kjøkkenhager) i de nordiske land kan føres tilbake til hedensk tid. Dette skyldes bl.a. at navn på enkelte arter, for eksempel laukur – løk og baun – bønne er urnordiske. De eldste spor etter hagebruket er altså eldre enn klostrene. Likevel er det ifølge Grøn (1926) og Øye (2002:320) først med kristendommen, munker og klosterhager og fremveksten av byene fra 1000-tallet at disse vekstene ble gjenstand for ”dyrking” og fikk noe omfang og utviklet seg. I bygdene fikk trolig arter som kål og nepe neppe betydning før på 1200-tallet, hvilket også var tilfelle i andre deler av Europa.

Øye (2002: 323) spør imidlertid også om klostrene og munkene sin rolle som innovatører er overdrevet. Dette spørsmålet skyldes mangel på samtidige opplysninger, og at de eldste spor av hagebruk er eldre enn klostrene. På 1200-tallet fantes det kjøkkenhager med frukt og urter ved kongsgården i Bergen. Magnus Lagabøters yngre Landslov (1274) omtaler bla ” næpa-, ertra- ok baunareitr” og dette viser at denne dyrkingen på slutten av 1200-tallet var så viktig at den måtte omtales i lovverket.

Villepler, som det er funnet spor av i Osebergskipet, var kanskje det første fruktslaget som ble brukt her i landet. Det var muligens munkene som innførte pærer, plommer og kirsebær. Disse fruktene har navn fra romanske språk, mens eple er et gammelgermansk ord (Notaker 1993:19). Ifølge Diamond (2011:166) var eplene blant de frukttrærne som var vanskeligst å dyrke og derfor også var blant de siste viktige trærne som ble foredlet i Eurasia. Grunnen er at dyrkingen var avhengig av den kompliserte podingsteknikken. Han antyder at det ikke finnes spor av epledyrking i stor skala før i klassisk tid.

I Hamarkrøniken fra 1500-talet står det at hver gård langs klosterets strede hadde kålhage, eplehage, kirsebærhage og urtehage. De produserte selv sin eplemost og ”kirsebærdrank”. I 1660-årene hadde kjøkkenhagen på Akershus slott dill, kjørvel, agurker, endive, rosmarin, asparges, artisjokker og flere slags kål (Notaker 1993:124). Bringebær, jordbær, rips og stikkelsbær er nevnt i skriftlig materiale fra Fåberg fra midten av 1600-tallet (Stang 1996:262).

På 1700-tallet dyrker overklassen frukt og grønnsaker i egne hager

Etter reformasjonen ble prestene viktige i spredningen av dyrkingen av grønnsaker, og prestegårdshagene blir et begrep. Grønnsaks- og urtehager er kjent hos kondisjonerte på midten av 1700-tallet, bla i Fåberg. Mot slutten av 1700-tallet blir disse hagene, og hagene til storbønder og embetsmenn i Gudbrandsdalen kjent for dyrkingen av grønnsaker (og frukt). Blant det som nevnes er pryd- og frukthagen på Nordre Lunde i 1777 og den store hagen hos sorenskriver Ziegler på Lysgård. Prestegården i Fron, der Hjorthøi bodde, og prost Bent Anker i Ringebu i 1804 var også kjent for sine hager. Grønnsakhagene ble ofte kalt kålhager. Dyrking av frukt og grønnsaker var i det hele tatt noe av det nye som kom inn i jordbruket i Fåberg mot slutten av 1700-tallet. Da ser en også at ”Kaal- og urtehaveer” blir en del av føderådsytelsen. Ideene om hagebruk spredte seg etter hvert utover i Fåbergbygda (Hovdhaugen 1965; Stang 1996:173, 255, 259, 303; Amundgård 2000:219-220).

Stang skriver at fåbergingene også fikk impulser til hagebruket ved reisene til Christiania. På flatbygdene lenger sørover hadde også bøndene tilegnet seg kunnskap som ga et forsprang innen frukt- og grønnsaksdyrking, hvilket fåbergingene trolig lærte av. Det var imidlertid stor avstand mellom de kondisjonertes kosthold og kjøkkenhager og det en fant hos allmuen. De kondisjonerte eksperimenterte med de samme grønnsaker som er vanlige i dag og mindre vanlig som portulakk. Fra urtehagen kunne ”fruen” hente spansk krydder, timian, karse, krusemynte, kjørvel, malurt, merian, pepperrot med mer. Urtene ble brukt som smakstilsetning, men også til medisiner eller for å døyve smaken på harskt og gammelt kjøtt. Allmuen holdt seg til kålrabi, neper, gulrøtter og humle, og var til en viss grad skeptiske til de nye grønnsakene (Stang 1996:303-304).

På andre halvdel av 1700-talet ble det på større gårder og i embetsmannsmiljø eksperimentert med vinlegging. Ripsvin var særlig populært, men en forsøkte seg også på blåbær og berberisvin (Stang 1996:260).

Stang (1996:262) skriver nærmere om bruken av frukt og grønnsaker hos de kondisjonerte:

Fra midten av 1700-tallet var det mange kondisjonerte familier som ivret for hagedyrking, og på sensommeren startet sylting og safting av bær, legging av bærvin og høsting

av frukt. Skogsbær ble kjøpt fra bygdefolk... og trolig har embetsfamilier i Fåberg kunnet hygge seg med ripsvin, stikkelsbærmarmelade, kirsebærkake, eplekake (og) syltede plommer i brennevin på slutten av 1700-tallet.

Grønnsaker og resten av frukten ble samlet inn samtidig med skurdonna på høsten. Kål, gulrot, bønner, agurk, spinat, asparges, reddiker og andre vekster fra hagen fikk mye tidligere innpass i kostholdet hos de kondisjonerte enn hos bygdefolk. Fylte grønnsaker med ulike kjøttmat, potetpudding og syltede gresskar og agurker ble servert fra de kondisjonerte kjøkkener.

Om prost Bent Anker i Ringebu i 1804 skriver Amundgård (2000:219-220):

Hans Havedyrkning er, i denne meget vildt udseende Fieldegn, til Forundring. Avlen af Træfrugter, Kirsebør undtagen, vil vel ei lykkes; men allehaande Legumer og Rodfrugter naar her en synderlig Fortrinlighed. Endog Meloner drives her under Drivhuus, paa blot en Mistbænk, ganske tidlig på sommeren.

At havedyrkning, som nydelsen av alle slags legumer er her blant Almunen alderles ube-
kient, er hva Gudbrandsdalen har fælles med det hele øvrige Norge – det meste af Danmark med.-

De fleste gårdene hadde en liten ”kålgard” inne ved husene. Som regel var grønnsaksdyrkingen avgrenset til ei seng eller to. Mainepe ble dyrka ute på jordet (Hovdhaugen 1965:64-65; Nordset 2003:53; Bruheim m.fl. 2004:143).

Chesshyre (1861/2007:86) fant asparges i en blomsterhage på Lillehammer. Den «fine gamle damen» som eide hagen og som hadde fått planten fra London hadde imidlertid vanskelig for å tro at «aspargesskudd er en meget skattet rett ved det engelske taffel».

Chesshyre (1861/2007:86) omtaler også dyrkingen av rabarbra i Espedalen. Han spurte flere som dyrket store mengder rabarbra om hvordan de tilberedte den. Alle ble imidlertid svært forbauset over det spørsmålet og fortalte at rabrabra egnet seg best for grisene og ble gitt til dem som medisin. Han skriver: «Jeg kokte rabrabragrøt for dem, og i området der jeg bodde har dette blitt en populær rett».

Fra slutten av 1800-tallet og framover til 1970-tallet

Grønnsaker var likevel en sjelden matvare i Gudbrandsdalen så sent som mot slutten av 1800-tallet. På den tida var det embetsmennene som dyrka og brukte grønnsakene, og de ble oppfattet som en luksus av folk flest. Det kan også ha vært litt uvanlig; En tjenestekar fortalte på 1850-tallet til Chesshyre «det forunderlige faktum at han hadde sett presten spise kål som ei ku». Fra 1900 økte interessen for hagebruk i Gudbrandsdalen. Det ble satt i gang kurs i grønnsaksdyrking om våren og om bruken av grønnsakene om høsten. Grønnsaksarealet ble omtrent tredoblet i årene 1900-1907, men interessen var ikke like stor i alle bygder: I 1907 var det 5 mål kjøkkenhage i Sel, 36 mål i Vågå, 13 i

Dovre, 70 i Fron og 112 i Fåberg. Ulike vilkår for dyrking forklarer noe av forskjellen. På Lesja gjorde for eksempel den harde leirjorda at det var vanskelig å dyrke gulrot³¹. I de høyereliggende bygdene kunne det bli bra med kål, men nepe og kålrot var sikrest og ble mest brukt.

Det var vanlig å avle frø selv, fordi det var dyrt å kjøpe frø. I 1930 årene ble det et lite gjennombrudd for dyrking og bruk av flere typer grønnsaker fordi det ble vanlig at de unge jentene gikk husmorskole. Etter siste krig kom ”sydlandske” frukter som tomat og agurk til fjellbygdene med fiskebilene. Mange syntes tomat smakte rart og brukte sukker på den. Så sent som på 1960- og 70-tallet var det vanlig at skoleelever skulle ha kjøkkenhager og at lærerne inspiserer dem (Chesshyre 1960/2006:87; Hovdhaugen 1965:64-65; Nordset 1995:135-137; 2003:53)

Frukttrær, bær og prydbusker

Det er ifølge Stang (1996:304ff) vanskelig å si med sikkerhet hvilke bærbusker som fantes i Fåberg på slutten av 1700-tallet. Hun antar likevel at de som var interessert i hagebruk hadde rips, stikkelsbær og kanskje solbær. Solbær var vanlig når en kom til 1820. Rips var særlig populært som råstoff til vin. Ellers ble bærene brukt i desserter og syltetøy, men dette ble påvirket av hvor mye sukker en hadde råd til å kjøpe.

Klokker Erik Christoffersen Bjørnsgård i Fåberg bygde opp en planteskole på klokkergården der. Han solgte frukttrær i Fåberg og i nabobygdene og hjalp folk med å anlegge frukthager. Etterhvert satset imidlertid også andre på fruktavl, særlig brukerne på Kjetlien og Simenrud. Simenrudeplet er avlet fram på den gården, eller så ble det ihvertfall spredt videre derfra. Dette er et tidlig høsteple som ble avlet fram i siste halvdel av 1800-tallet. Fra de første tiårene på 1800-tallet ble det dyrket pærer, kirsebær, moreller og plommer, men kirsebær hadde lengst tradisjon (Stang 1996:306).

5.2 Nærmere om noen grønnsaker i Gudbrandsdalen

Løk (lauk)

Løk, på oldnorsk laukur, er en av de eldste og mest brukte nytteplantene i Norge. Dette kan bl.a. knyttes til at den inngår i stedsnavn og gårdsnavn som i ”vin-rekken” samt at den er påvist på en runestein fra andre halvdel av 300-tallet. Planten hadde stor anseelse i vikingtiden og ble dyrket i egne løkhager. Når det gjelder ulike typer løk, så trekker Grøn (1926:64-65) fram kilder som kan tyde på at både grasløk og hvitløk ble brukt før år 1500. I den grad senere kilder omtaler løk er det ikke spesifisert hvilken type løk det

³¹ Når det gjelder at dyrkingsforholdene kan være vanskelige på Lesja, så bør det nevnes at allerede Lassens i 1777 (1777:8) fant en rekke grønnsakshager i Gudbrandsdalen, men ingen i Lesja prestegjeld.

dreier seg om. Purre, som er en hardfør art, nevnes imidlertid, bl.a. fra prestegården i Ringeby i 1770 åene (Hovdhaugen 1965:65).

Nepe (Næpe)

En av de eldste rettene med grønnsaker en kjenner til fra Gudbrandsdalen er nepesuppe og blandasmør (Nordset 1995:139). Nepe kom sannsynligvis til Norge fra England i vikingtiden. Grunnen til at en antar en engelsk, og ikke tysk opprinnelse, er at vokalen æ i næpe kommer fra det anglosaksiske næp, mens tyskere kalte den napen eller nap³². Begge formene stammer fra latinske napus. Nepe var en vanlig grønnsak hos romerne. Det antas derfor at spredningen av nepe skyldes ekspansjon av romersk kultur og matvaner til England og Tyskland under romertiden. Nepe skal ha vært en vanlig grønnsak i Norge på 1200-tallet og i Kong Magnus nyere landslov (vedtatt 1274) omtales næpnareitr, som er nepebed eller hageseng der det dyrkes nepe (Grøn 1926:66-67).

Når det gjelder tilberedningsmåter så skal nepe i gamle dager ha blitt saltet og det skal ha blitt laget en slags surkål av neper. Skriftlige kilder tyder imidlertid ikke på at nepe stod høyt i kurs på 1300-tallet. På 1700-tallet er nepe en alminnelig nyttevekst over hele landet og trolig på de fleste gårer, men i små mengder. Denne dyrkingen kunne føres tilbake til middelalderens kål og eplehager (Grøn 1926:67; Grøn 1941:45). Dyrkingen av nepe var svært vanlig på 1700-tallet, men avtok utover på 1800-tallet fordi poteten ble mer populær og delvis erstattet bruken av nepe og dens betydning i kostholdet. Ingen av produsentene i Gudbrandsdalsmat produserer i dag nepe.

Erter

Erter er en av antikkens kulturplanter, men ifølge Grøn (1926:68) omtales erter forholdsvis sent i middelalderen her i Norge. Omtalen i gammel lovlitteratur tyder på at dyrking av erter ikke ble alminnelig før på 1200-tallet, men også at de på 1300-tallet ble innført til Norge. ”Hvite erter” nevnes i Haakon Magnussons retterbot.

Ifølge Maihaugen³³ var gråerter en mye brukt kulturplante i Gudbrandsdalen. Maihaugen dyrker erter og korn sammen – såkalt blandkorn, slik tradisjonen er i Gudbrandsdalen. Blandkorn er næringsrikt fôr. Erter er rikt på proteiner.

Selv om Maihaugen skriver at gråerter var mye brukt, er det vanskelig å finne skriftlige kilder som spesifikt omtaler dyrkingen av erter i Gudbrandsdalen. Lassens (1777), som er forholdsvis detaljert om jordbruket i Gudbrandsdalen, nevner ikke erter. Det tyder på

³² Grøn (1926:67) presenterer også kilder som hevder at det fantes et oldnorsk ord for ”Rübe, men at det forsvant på grunn av senere handelsforbindelser med England, og muligens en ny kulturform av nepe. Etter sammenligning med andre kilder ser han imidlertid bort fra dette, altså antas den norske opprinnelsen til næpe som allerede nevnt.

³³ <http://www.maihaugen.no/no/maihaugen/Friluftsmuseet/Kulturlandskapet/Planter/>

at denne dyrkingen tok til tidligst mot slutten av 1700-tallet. Det har imidlertid senere vært lokale varianter: Skog og Landskap³⁴ i 2008 refererer at det er dyrket nye frø av ”Lomserter”, som er en gammel landsort fra Gudbrandsdalen. Ifølge Skog og Landskap er sortens historie ukjent. Den er lavvokst og er en fôrtype, men kan også brukes til mat.

Gulrot

Gulrot ble ifølge noen kilder innført til Spania med araberne for ca. 1000 år siden. På 1600-tallet var den kommet til Norden. Det var da sterkt fargede, fiolette gulrøtter som ble brukt som fargestoff. Først på 1800-tallet ble det populært å dyrke de oransje røttene som vi kjenner i dag³⁵.

Gulrot nevnes ikke av Grøn, verken i boka om kostholdet før 1500 eller for den påfølgende periode. Hovdhaugen (1965:64-65) skriver at Schøning i 1775 ved omtalen av de ”gjengse Kjøkken-urter” implisitt også inkluderer gulrøtter, fordi disse sammen med mainepe, kålrot og lauk var de grønnsakene som ble dyrka litt på gårdene.

Humle

Humle vokser i dag vilt i Norge, men om den opprinnelig var viltvoksende her eller om den er forvillet er uvisst. Allerede Frostatingsloven hadde bestemmelser om humle (tyveri av humle og epler). I middelalderen var det en omfattende dyrking av humle fordi den skulle brukes i øl (Grøn 1926:169; Høegh 1975:385).

Det ser ut til at dyrkingen av humle avtok mer og mer etter middelalderen fordi det ble innført tysk øl i store mengder. Humle nevnes også stadig oftere som innført vare. Grøn (1941:49) skriver at hjemmedyrkingen må ha avtatt tidlig, bl.a. fordi Norges riksråd i 1490 innførte et påbud om at ”hver skattebonde og landbo” var pliktig til å plante humle. Pors og einer var blant surrogatene som ble brukt istedenfor humle ved ølbrygging.

Gudbrandsdalen var ett av de områdene der humledyrkingen fortsatte etter at den muligens ble mindre vanlig generelt. Fra 1500-tallet er det opplysninger om at fåberginger hadde med seg humla for salg på markeder i Romsdalen. På 1600-tallet ga myndighetene påbud om dyrking av humle slik at landet skulle bli selvforsynt. I 1665 hadde 40 av 141 garder i Fåberg humlehager, enkelte sågar 2 humlehager (Stang 1996:172).

Fra sin reise gjennom Gudbrandsdalen i 1777 skriver Lassens at det var ”Humlehager” i Lom, Fron, Ringebu og Gausdal. Han påpeker spesielt at det var verken grønnsakshager eller humlehager i Lesja Prestegjeld. Hovdhaugen (1965:65) skriver også om ”Homlehager” i flere gårder i Gudbrandsdalen på 1700-tallet. Hjorthøy skrev i 1781 at flere

³⁴ <http://www.skogoglandskap.no/nyheter/2008/Erter>

³⁵ <http://no.wikipedia.org/wiki/Gulrot>

garder har så store humlehager at de har humle for salg utover eget forbruk. På Hedemarken var dyrking av humle en viktig næring med stort salg til Christiania på 1700-tallet. Fra 1798 er det opplysninger om at fåbergingene solgte humle på markeder i Romsdalen, men på begynnelsen av 1800-tallet blir den norske humlen utkonkurrert av billigere tysk humle (Stang 1996:172-173).

Senere er det færre kilder om humle, men i en artikkel i Årbok for Gudbrandsdalen fra 1930 om ølbrygging i Kvikne skriver Åsmundstad (1930:89) at ”Elles brukte døm nå homle au både for leta å sanke, ner døm ha dæ. Å homle voks dæ nå e jor'eom hær mange sta'n”. I andre artikler om øl, fra Vågå (Svare 1930) og gammel ølbrygging i Bøverdalen (Øyjorde 1969), nevnes ikke humle.

5.3 Grønnsaker og Gudbrandsdalsmat

Følgende medlemmer av Gudbrandsdalsmat tilbyr grønnsaker:

- Aukrust gard og Urteri (Lom): Tomat, agurk, sjalottløk, rødbeter, mange ulike salater, urter og poteter.

6 Husdyrhold og produkter av husdyr

6.1 Historisk oversikt over utviklingen av husdyrholdet

6.1.1 Husdyrholdet i steinalder, bronsealder og jernalder

Småfe var vanligst i steinalderen

Som nevnt tidligere dukker det omkring 4000 år f.Kr. opp planter i Oslofjordområdet og på Sørlandet som tyder på beiting fra husdyr. Det antas derfor at det første jordbruket hadde fått fotfeste i landet på denne tida, og at husdyrholdet kom før åkerbruket. Derimot er det før 3000-2800 f.kr ikke arkeologiske og osteologiske kilder som sikkert kan underbygge dette tidlige husdyrholdet. Når det gjaldt bidrag til ernæringen var husdyrholdet likevel sannsynligvis mindre viktig enn fangst og fiske. Husdyrholdet ble trolig en viktig næring først i siste del av yngre steinalder, mellom 2400 og 1800 f.Kr. Tidligere hadde det hatt mest hatt rituell og sosial betydning (Myhre 2002:37).

I steinalderen var ku, sau og geit vanlige husdyr. De eldste funnene av beinmateriale fra husdyr tyder på at særlig saue- og geiteholdet, men også storfeholdet, tok seg kraftig opp mot slutten av steinalderen og i eldre bronsealder. Husdyr ble vanlig, også i fjelldaler og i høyfjellet. Bein fra Skrivarhelleren (i Årdalsfjellene) viser at husdyrflokkene stort sett bestod av sau og geit, og at sauene var litt vanligere enn geita. Når husdyrflokkene stort sett bestod av småfe var det mulig å utnytte ulike typer beiter, fra saftig grasmark til skrinne vegetasjon høgt til fjells. I yngre steinalder og eldre bronsealder dominerer småfeet også i lavlandet, men i slike områder ser det ut til at det er større andel storfe. Det ble mer gris i yngre bronsealder og tidlig jernalder, men andelen var mindre enn for småfe og storfe (Myhre 2002:50-51).

Husdyra var større i steinalderen enn i bronse- og jernalderen

Funn viser at så langt tilbake i tid var husdyrene største i yngre steinalder og at de gradvis ble mindre utover i bronsealderen og jernalderen. Steinalderkua var like stor som raser som var vanlige på Vestlandet på 1800-tallet, med en skulderhøyde mellom 105 og 118 cm. Jernalderkyrner hadde en skulderhøyde på 100 cm, mens dagens storferaser har en skulderhøyde på 130 cm. Størrelsen på sauene viser en lignende utvikling: I steinalder og bronsealder var de litt større enn den gamle vestlandsrasen ”utgangersau”, men

sauene ble mindre og spinklere i jernalderen. Hva som er årsaken til disse variasjonene er usikkert, men noen mener at mindre dyr i jernalderen tyder på dårligere tilgang på for. Diskuterer imidlertid også om mindre størrelse på dyra skyldes bevisst avl (Myhre 2002:52-53).

Når en kommer til jernalderen var bonden trolig svært avhengig av godt beiteland. Bøndene hadde havninger i nærheten av gårdene, hvilket underbygges av gårdsnavn som vin. Vin betyr beiteland eller grasslette. Husdyrene ble sulteforet gjennom vinteren fordi det viktigste ikke var å produsere melk, men å få dyra til å overleve. Kyrne skulle bære fram kalver og overleve til de kom ut på beite. Dette førte også til en mindre og dårligere gjødsel til åkrene (Rugsveen 1996: 22, 62, 93).

Vi kan ikke se at det finnes kilder fra Gudbrandsdalen som sier noe om husdyrene i perioden fra steinalderen til jernalderen. Det er imidlertid grunn til å anta at det som nevnes om forholdet mellom husdyrene og størrelsen på dem også gjelder for Gudbrandsdalen.

6.1.2 Husdyrholdet i Gudbrandsdalen i middelalderen

Omtale av husdyr og setring på 1200-1300-tallet

Ved utgravingene på Tøftom i Dovre ble det funnet bein av sau og geit, småvokst kveg og gris fra vikingtid eller tidlige middelalder (Lie 2004:212-213). Fra Fåberg finnes det et middelalderdokument fra 1329 som omtaler husdyr i forbindelse med at det er uenighet om betaling for ei ”raude Ku” (Rugsveen 1996:97-98). Teigum (2001:210) skriver at det var setrer i Gudbrandsdalen i middelalderen, og viser bl.a. til et vitneopptak på garden Lye om setring. Det tyder på setring i fjellområdene sør for Vågåvatnet allerede fra 1200-tallet.

Ifølge Teigum (2001:210-211) var korndyrking det viktigste jordbruket med tanke på selvberging og overlevelse. Han refererer til at ifølge historikeren Kåre Lunden ble husdyrproduksjonen først og fremst brukt til å betale skatter, tiend, jordleie og bøter og at bøndene selve ikke hadde særlig råd til å benytte seg av husdyrproduktene. Både Teigum og Rugsveen (1996:97) viser til skrifter fra 1600-tallet om at det var et bestemt forhold mellom husdyrslagene. Det var vanlig med storfe og at det var litt færre sauer enn storfe. Antall geiter var en tredjedel av antall storfe og antall griser en 1/20 del av antallet storfe. Fjørfe nevnes ikke. Sau var viktig fordi den ga ull som kunne veves og stapes til vadmél. Lunden antar at det nevnte forholdstallet på husdyrene også gjaldt på 1300-tallet. Dersom en ser på hva som ble regnet som overflod kan det, som Teigum

(2001:211) skriver, være ved å merke seg at de gamle gudene og kjempene i Valhall kunne spise grisekjøtt hver dag!

Middelalderkua var lita og ga liten melkeproduksjon

Middelalderkua var lita på grunn av sulteforing og degenerering. Undersøkelser av knokler viser at slaktevekten av kyr var 80 kg og 90 kg for okser. Det tyder på at totalvekta for ei ku var 150 kg. Dagens dominerende kurase, Norsk Rødt Fe, veier omkring 550 kg. Kyrne ga grunnlag for melk, smør og noe kjøtt. Det antas at middelalderkua årlig produserte 500-600 kg melk, hvilket tilsvarte 20-24 kg smør. NRF kua produserer i dag ca. 6300 kg melk i året. I tillegg til den maten en kunne få direkte fra kua er det viktig å være klar over at kua også hadde stor betydning som kilde til gjødsel for åkeren (Rugsveen 1996: 97; Teigum 2001:210-211).

6.1.3 Husdyrholdet i Gudbrandsdalen på 1600 og 1700-tallet

Husdyrholdet i Fåberg på 1600-1700 tallet

I 1657 ble det gjennomført en krøttertelling som skulle gi grunnlag for skatt på budskapen. Tallene viser at Fåberg hadde mye flere krøtter enn gjennomsnittet for de andre bygdene i Gudbrandsdalen. En ny telling i 1723 viser at husdyrbestanden har økt, særlig antallet geiter og hester. Dette kan skyldes at Fåberg, f.eks. sammenlignet med områder lenger sørover, blant annet hadde en bedre tilgang til beite og setrer. Økningen i husdyrholdet holdt likevel ikke tritt med folkeveksten, så selv om antall husdyr økte ble det mindre suvl eller kjøtt i gryta for de fleste. Økningen i husdyrhold gjelder nesten alle gårdene, og det gjelder både ku, geit og sau (Stang 1996:175-176).

I Fåberg økte antallet geiter med 40 % i perioden 1657 – 1723. Det kan skyldes at det kom nye brukere i utkanten av den beste jorda og at husmannsplassene satset på geita, som er svært nøysom. Samtidig kunne den handles med som andre husdyr og den var lett å omsette. Sau og geit holdt til i egne småfefjøs. Geita ble holdt for kjøtt, melk og skinn, mens kjøtt og ull var det viktige fra sauene. Det ble også holdt gris på 1600-tallet, men dette varierte ofte mellom bygdelagene. Svineholdet var ofte avhengig av overskuddet av korn fordi grisen i oppveksten ble foret som de andre dyrene, mens den fra september – oktober ble oppgjødet for slaktning i desember. Til oppgjødingen ble det brukt erter og korn (Stang 1996:178-179).

Som nevnt ble jordbruket i Fåberg etter 1750 preget av nye tanker, optimisme og innsats. Det ble prisøkning på eiendommene og en omfattende handel med eiendommer. Åkerarealet økte, også det som ble brukt til husdyrhold. Det skjedde ved nydyrking og

utvidelser av gamle åkrer og ved nydyrking i forbindelse med de mange nye husmannsplassene som kom fra midten av 1700-tallet (Stang 1996:300-301).

Husdyrhold i nedre del av Ottadalen på 1600-1700-tallet

På halvgården³⁶ Berge i Øvre Nordherad, som var et middels 1600-tallsbruk, ble det i 1661 oppgjort et bu etter et dødsfall. Det viste 8 voksne kyr, fire kviger og fire kalver. Det var også en hest, 24 sauer, 6 geiter og to bukkjekje (Teigum 2004:115).

Teigum (2004: 99-100) tar også opp utviklingen i husdyrholdet i perioden 1657-1723. Hans tall fra 15 gårdsbruk i Sjørdalen og baksida i Lalm viser en sterk økning i husdyrholdet. Når det gjelder sau og geit, så dominerte saueholdet. I 1723 var det bare tre bruk på baksida som hadde så mye som 10 geiter. Under de gjeldende klimatiske forhold nådde trolig korndyrkingen en øvre grense i denne perioden. Det ble imidlertid en sterk økning i forproduksjonen, bl.a. fra eng på gårdene, setrer og sanket i allmenningen, på løkker og utslåtter.

På de store Kleppegårdene på den samme baksida ble det i 1723 telt 6 hester, 2 føl, 50 kyr, 67 sauer og 7 geiter (Teigum 2004:100). Sammenlignet med gjennomsnittet av de andre gårdene på baksida (som var mindre enn Kleppe) så hadde storgården Kleppe i 1723 40 % kyr mens de andre hadde 29 % kyr. Dette kan reflektere tilfeldigheter i tallmaterialet, men ettersom Kleppe hadde god tilgang på fôr fra både vår- og sommer seter tyder tallene på at gårdenes ressursgrunnlag påvirket hvor mye storfe de kunne holde. Av småfe synes andelen sau å dominere på både små og store bruk.

Det ble gjennomført en taksering av skadene etter Storofsen i 1789. Takseringen gir også et innblikk i endringer siden matrikelutkastet fra 1723. Sammenligning av utviklingen i korndyrking og husdyrhold i Vågå viser at økningen i storfe var liten sammenlignet med økningen i dyrkinga av korn: Mellom 1723 og 1789 økte antall tønner korn med nesten 70 %, mens antall hester økte med 15 % og antallet storfe med 10 %. Det var ingen økning i antallet sau og geit. I hele Vågå prestegjeld var det til sammen nærmere 10 000 hester, kyr, okser, sau, geit og gris i 1789 (Teigum 2004:183-184, 189).

Selv om vi her fokuserer på husdyrhold i nedre Ottadalen var Ottadalsbygdene heller ansett som kornbygder, mens Lesja og Dovre var "febygder". I Dovre og Lesja måtte folk skaffe seg mer inntekt utenom jordbruket bl.a. via handel og ved at de begynte med en rekke håndverkstjenester (Teigum 2004: 271-272).

Den store økningen i feholdet i Vågå på 1700-tallet førte til at de store fjelldalene mellom Vågå og Valdres i Sjødalenområdet ble viktig. Det ble derfor viktig å forsvare sine

³⁶ Halvgård vil si at gården bare betalte halv skatt.

eiendomsinteresser i fjellområdene. Fra dette området gikk det på midten av 1740-tallet store ”drifter” av kveg sørover, der det i kjøpstedene var vokst fram marked for slaktefe (Teigum 2004:187-188).

Sommerfelt (1795:112-113) omtaler husdyrbruket, og legger vekt på at ”Qvægavlen” er viktig, særlig i fjellbygdene, der den er en hovednæring. Dette gir matprodukter og skinn, men det er også store drifter av kveg som selges til byene som slaktekveg. Det er ifølge han også mye avl av sau, og han nevner at ”Fine eller Engelske Faar trives gandske vel her, og mange Bønder have tillagt seg nogle deraf”. Videre: Geeder holdes i Skovböjderne og Sviin overalt”. Höns har enhver Bonde. Mange holde Gjæs og Ænder; men faa Duer”. Når en er kommet litt over på 1800-tallet så kan det nevnes at Christen Pram i 1804 på sin reise gjennom Gudbrandsdalen er kritisk til kvaliteten på husdyrrasene og holdningene til foredling og avkastning (Teigum 2004:270).

Den intensive beitebruken og uthogging av skog, for å skaffe ved til bl.a. kopperverket på Selverket, førte ifølge flere til at det i perioden før 1789 var snauhogde ller i bygdene i Nord-Gudbrandsdalen. Dette ses på som en del av forklaringen på at jordsmonnet var blitt ustabil og skredfarlig da Storofsen kom i 1789. Teigum skriver (2004:238): ”Slik vart øydelegginga noko av velstandens pris fordelt på liten og stor”. Mange husmenn og ”småkårsfolk” fikk alt ødelagt, noe som førte til utvandring fra bygdene i Norddalen, til bl.a. Romsdalskysten, Trøndelag og Nord-Norge (Teigum 2004:237-238).

Skappel (1903:61) gjengir andre forfattere, trolig på starten av 1800-tallet, som sier at stort sett var Norge ”opfyldt med det ringeste og mindste Kvæg, undtagen paa en del fornemme Folks Gaarede, hvor man have stort Kvæg”. Grunnen til dette var ikke ”landet og Luften, som mange indbildte seg, men Sultefodering af Ungfært og Brug af for unge Tyre”. Likevel var kyrne størst og ”mest trivsomme i Dalebygdene”, og i størst grad der det var best ”Havnegang”.

6.1.4 Husdyrholdet i Gudbrandsdalen på 1800-tallet

Husdyrhold i Fåberg på 1800-tallet – et eksempel på endringer og Det store Ham-skiftet

Som nevnt ble det, særlig mot midten av 1800-tallet, en modernisering av jordbruket. På 1850-tallet ble den omkring Mjøsa en større diskusjon om landbruket og det var mange store landbruksmøter. I 1857 ble den første husdyrutstillingen nord for Mjøsa holdt på Lillehammer. Fra 1859 ble det en fast utstilling på Stav, men denne utviklet seg etter hvert til en ren utstilling av hest (Feiring 2004:181).

På midten av 1800-tallet var Fåberg blitt mer likt flatbygdene rundt Mjøsa ved at åkerbruket og åkerarealet økte mer enn husdyrbruket. Husdyrbruket, og salget av smør og ost, var imidlertid fremdeles viktig i Fåberg. Ifølge datidens embetsmenn og agronomer tok det lengre tid før en fikk endringer i husdyrholdet på samme måte som nevnt for åkerbruket (Feiring 2004:191).

Ifølge Feiring (2004:191) hevdet amtmannen i 1855 at selv om fedriften i de nordlige deler av amtet var viktigere enn åkerbruket så ”sto denne meget lavere enn jordbruket, og fremdriften gikk langsomt”. Statsagronom Åhlstrøm mente også i 1856 at ”kreaturenes røgt og behandling” jevnt over sto tilbake for åkerbruket. Det viktige i husdyrbruket var sulteforing om vinteren og setring om sommeren. Om vinteren fikk kua halm og om våren og høsten fikk den løv. I 1860 var det imidlertid blitt forbedringer. Da ble kyrne behandlet bedre og de fikk bedre for enn tidligere. Fjøsene ble romsligere og lysere og kunstig eng førte til mer dyrking av timotei og kløver (Feiring 2004:191).

Tabell 2 viser tallet på husdyr i Fåberg 1835 – 1865. Tabellen viser en økning fram til 1855, trolig fordi det ble flere gårder og plasser, mer folk og mer åker. Det er et tegn på at det gamle februket holdt seg. Den lille nedgangen fra 1855 er forsøkt forklart med at nye ideer tilsa at det var bedre å ha færre og bedre dyr enn mange og dårlige. Blant de som reformerte husdyrholdet i Fåberg var Simen Jørstad, som i 1854 endog vurderte om det var bedre med løsfedrift i fjøset. Disse foregangsmennene innførte fra midten av 1850-tallet kunsteng (Feiring 2004:192-193).

Tabell 2: Antall husdyr i Fåberg 1835 -1865, og storfe 1835-1907.

	Hester	Storfe	Sau	Geit	Gris
1835	618	3407	3171	1500	492
1845	729	4426	4975	1957	558
1855	894	4579	4805	2556	707
1865	729	4223	4481	2382	610
1875		4447			
1900		4151			
1907		4571			

Kilde: Feiring (2004:192, 270)

”Det store hamskiftet” refererer til de store endringene som skjedde i jordbruket på andre halvdel av 1800-tallet. En av endringene var at bøndene la mer vekt på fehold i forhold til åkerdyrking. Den andre endringen var overgangen fra det gamle arbeidsintensive åkerbruket til et mer mekanisert jordbruk, hvilket førte til at husmannsfolk ikke lenger ble en sentral arbeidskraftressurs. For det tredje ble jordbruket i større grad et markedsorientert salgsjordbruk (Feiring 2004:262-263).

Statsagronomene på 1850-tallet forsøkte å få bøndene til å satse på kua fordi det passet med naturforholdene. Det var ifølge statsagronom Jenseniu i 1856 nødvendig å forbedre husdyrrasene via avl og det måtte gjennomføres ”dyrskuer” slik at en fikk formildet betydningen av forbedra fedrift til bøndene. For det tredje måtte råvaren fra kua, mjølka, foredles til smør og ost. Det tok tid før dette fikk gjennomslag, men etter hvert ble det mer satsing på kua i Fåberg (Feiring 2004: 267).

Feiring (2004:267 – 274) går inn på ulike sider av disse endringene, blant annet diskusjonen om hva som var den beste kua: Skulle det blandes inn fremmede raser som ayrshirerasen eller skulle det satses på ”stedegne feraser”. Denne diskusjonen pågikk helt fram til århundreskiftet. Amtstinget kjøpte i 1862 inn stamokser fra telemarkskua, som ble ansett som en ”ublandet norsk rase”, men engelske ayrshireokser var lenge mer populære enn telemarksfe. Fra 1880-årene ble det kjøpt inn kveg fra Nord-Østerdalen til Fåberg og omlandet. Dette dølafeet ble etter hvert den dominerende ferasen i området nord for Mjøsa. Der stod dølafeet sterkt inntil Norsk Rødt Fe overtok etter 1945.

Etter 1860 begynte gradvis holdningen om at de var bedre med færre og bedre kyr enn mange og dårlige, som en sulteforet gjennom vinteren, å slå igjennom hos bøndene i Fåberg. Ved hjelp av dranken fra brenneriet og omlegging av planteproduksjonen til mer kunsteng økte mengden og kvaliteten av foret. Omkring 1860 melket kua i Fåberg 800 liter melk i året. I 1910 melket den i gjennomsnitt 1241 liter melk og på noen gårder så mye som 1700 liter i året (Feiring 2004:269-270).

Husdyrholdet i Vågå på 1800-tallet

Når det gjelder denne delen av Gudbrandsdalen skriver Teigum (2004:249, 255-256) at det på Kvarberg i Vågå i 1865 var 103 storfe, 142 sauer, 67 geiter og 7 purker. Dette innebar omtrent en dobling av hester og småfe siden en telling i 1723. Antall kyr hadde steget litt mindre, med ca. 70 % siden den tellingen. Mesteparten av den nevnte økningen kom i form av moderniseringen i de siste tiårene før 1865. Kyrne var små og sveltefora gjennom vinteren, og gjennomsnittskua melka i 1865 884 liter i året.

På andre halvdel av 1800-tallet var en fremdeles avhengig av å samle fôr fra en rekke kilder, og sommerbeitet i utmark og fjell var viktig. Det samme var sankning av mose. Mot slutten av århundret kom det nye metoder inn i jordbruket, med både dyppløying og vekselbruk. Landbruksskoler og offentlige myndigheter var sentrale i dette som førte til nydyrking og samla sett en større produksjon av gras. I Nord-Gudbrandsdalen ble det nydyrka 30 000 mål i årene 1876-1907, og av det utgjorde engarealet 90 %. Likevel var det fremdeles sulteforing om vinteren og for mange kyr på båsen (Teigum 2004:363).

I en serie om gudbrandsdølene i Illustrert Nyhedsblad skrev Paul Botten Hansen om Vågå at ”der stod svineavl høgt”. Velstandsmålet var som nevnt skinkene på stabburet, og et ”seiemål” om den rike er at han kan ete flesk hele dagen. Botten Hansen trekker paralleller til Valhall i den norrøne religionen og mener at ”dei største liebhabarane i Vågå vanskeleg kan teinkje seg ein himmel utan flesk” (Teigum 2004:257).

På slutten av århundret steg melkeproduksjonen, selv om det samla antallet hest, storfe og småfe avtok. Derimot steg antall geit. Fra 1865 til 1901-05 steg melkeproduksjonen per ku fra 884 liter til 1188 liter i året³⁷. Det skyldtes bedre stell og satsing på avl. Den tradisjonelle kua i fjellbygdene hadde en levende vekt på 160-260 kg, hvilket er lite sammenlignet med dagens NRF ku på 500-600 kg. De mest ettertrakta egenskapene hos den tradisjonelle kua var trolig evne til å overleve og formering. Ved avlen ble kjøttproduksjon prioritert (Teigum 2004:364-365).

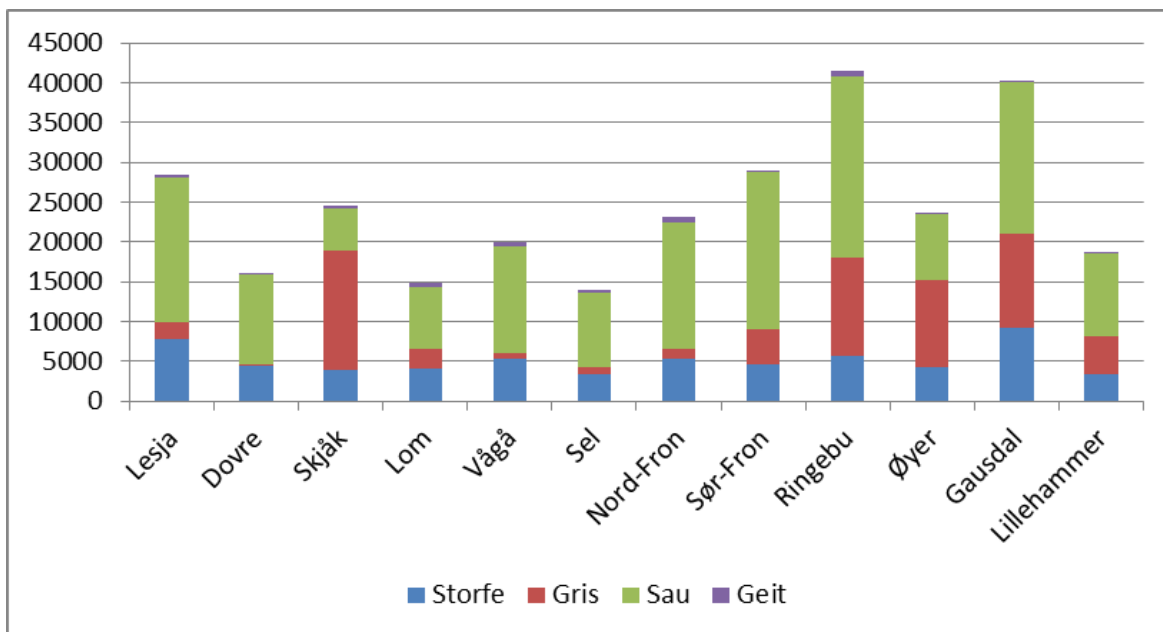
Dølafeet var ei hardfør ku med korte bein som ble avlet fram ved hjelp av statsutstillingene, og den kunne vei 400 kg. Det var ei ku som var tilpasset fjellbygdene, men den melka forholdsvis lite. De kalva om våren og i Vågå var det praktisk i forhold til at de senere hadde et langt vinteropphold på setrene. Dermed ble det imidlertid også lite melk på gardene utover vinteren (Teigum 2004:365).

6.1.5 Hovedtrekk i dagens husdyrhold

Antall husdyr i Gudbrandsdalen i 2010

For å få en indikasjon på antall husdyr i Gudbrandsdalen i 2010 har vi gjennomgått Statens Landbruksforvaltning sine tall over produksjonstilskudd i landbruket. Her vil det bli noe forskjellige tall avhengig av hvilke undergrupper som tas med og om det brukes tall fra sommer eller vinter. I hovedtrekk var det i 2010 litt i underkant av 295 000 husdyr (sau, geit, gris og storfe) i Gudbrandsdalen, figur 5. Det er registrert 66 960 griser totalt (avlspurker og slaktegris) og den kommunen som har flest er Skjåk. Der er det til sammen nesten 15 000 avlspurker og slaktegris. Griseproduksjonen varierer mye kommunene imellom. Det er litt over 61 000 storfe, med flest i Gausdal (9261) og færrest i Sel (3442). Det er nesten 4000 geiter, herunder kje, med flest i Nord-Fron (nesten 700) og færrest i Lillehammer med 48. Det var totalt 161 390 voksne sauer og lam, som altså er den dominerende gruppen husdyr.

³⁷ Sammenlignet med situasjonen i Fåberg i omtrent samme tidsrom viser det på at kyrne i Fåberg melket mindre enn i Vågå på starten av 1860-tallet, men at Fåbergkyrne i den kommende 40-50 årsperioden økte produksjonen mer enn tilfellet var i Vågå.



Figur 5: Antall husdyr i Gudbrandsdalen 2010/2011 - hovedtrekk.
Kilde: Statens Landbruksforvaltning: Produksjonstilskudd i landbruket.

Hvilke endringer over tid er det mulig å tallfeste når det gjelder husdyrbruket?

I tillegg til de mer beskrivende endringene av husdyrbruket over tid og tall fra enkelte deler av dalen er det interessant å klarlegge den samla utviklingen. Dette er vanskelig utfra de tall vi nå har. Skappel (1903:6-7) gjengir imidlertid de samla resultatene fra en "Kreaturtælling" i 1657-58 i ulike deler av landet og skriver at det da var 14027 "Hornkvæg" i Gudbrandsdalen. "Hornkvæg" er antagelig det samme som storfe, hvilket betyr at det i dag er vel 4 ganger så mye storfe som på midten av 1600-tallet. Dette forutsetter også at Skappel bruker samme definisjon på hva som er Gudbrandsdalen.

Skappel (1903:8-9) tar også opp hvordan utviklingen av storfeholdet endret seg regionene i mellom i innlandet. I 1657-58 tellingen var det i Gudbrandsdalen 107 "hornkvæg per innbygger" (det var 13 100 innbyggere i Gudbrandsdalen), mens det på Hedmarken var 145 kvæg per innbygger. I 1835 har forholdet endret seg ved at det 67 kvæg per 100 innbygger på Hedmarken, mens det i Gudbrandsdalen var 90 kvæg per 100 innbygger³⁸. Dette skyldes ifølge Skappel at kvegbruket på slettebygdene etter hvert vekk plassen for korndyrking, som igjen skyldtes større etterspørsel på grunn av økt utvikling innen skogbruk og bergverk.

Økt hestehold var en del av denne utviklingen, hvilket medførte behov for korn til hestene, antagelig særlig havre. Årsaken var ifølge Skappel (1903:9): "Interessernes og Kræfternes Spredning paa flere Felter. I de for Kornavl mest velskikkede Egne samle-

³⁸ Når det gjelder forholdet mellom antall storfe og gudbrandsdøler i dag så var det per 1.1.2011 87 storfe per innbygger.

des nu Interessene mer og mer om denne”. Dalbygdene, som Gudbrandsdalen, hadde derimot gode forhold for kveg, bl.a. som følge av god tilgang på fjellbeiter. Ifølge Skappel (1903:22) fikk de bøndene på flatbygdene som setret i fjellbygdene dobbelt så mye smør og ost som de som ikke setret i fjellbygdene. Altså hadde fjellbeitene ifølge Skappel stor betydning for produksjonen. For enkelte bønder på flatbygdene kunne det medføre en seterreise på 20 mil. Se også Sandberg & Norddal (2010) som behandler fjernsetringen på Østlandet.

6.2 Kjøttprodukter fra husdyrholdet

6.2.1 Slakting og utnytting av slaktet

Slutten av oktober og først i november var slaktetid

”Slaktemånad” eller ”Gor-månad” var det gamle navnet på siste del av oktober og første del av november. Dyra var da i godt hold fra sommerbeitene og et kjølig høstvær passet bra når en skulle arbeide med kjøttet. Utenfor slaktetida ble det bare slaktet når en hadde behov for ferskt kjøtt til begravelser og bryllup. Til onna om sommeren ble det slakta en kalv eller en geitebukk. Folk passa på å slakte på voksende måne fordi det førte til at kjøttet voks i grytene. Slaktinga varte ei ukes tid og alt måtte være planlagt i forkant. Ettersom slaktinga var en ”grusom” ting var det i mange bygder vanlig å gi dyrene en dram før avlivinga (Nordset 1995:53-54).

Chesshyre (1861/2007:85-86) omtaler slakting i Espedalen på 1850-tallet. Ifølge han starter saueslaktinga omtrent fjorten dager etter hjemkomst fra setra, og denne slaktinga foregår ifølge han «helt vilkårlig i og med at både gamle og unge dyr blir avlivet. De hogges opp i uformelige stykker og saltes i store traue». Etter fjorten dager tas disse kjøttstykkene opp og henges til tørk. Kjøttet kalles da «spekekjøtt» og blir spist tørt slik det er. Det selges for omkring 4 skilling per pund. Geitene behandles på samme måte, men bare noen få av dem slaktes på denne tida fordi de trenger sparsomt med foring. I løpet av sommeren er det blitt ystet store mengder ost av geitemelk, og denne osten oppnår en høy pris. De som om sommeren har passet dyr som tilhører andre får hodet, nakken og noe talg som «betaling for strevet». Okser og kuer slaktes i november og får ifølge Chesshyre «samme mishandling som saueskrottene».

I innlandet var grisen særlig viktig og den var viktigere som mat enn sauen. På kysten var derimot sauen viktigere som mat. Disse forskjellene ser en også i julematen, selv om det var de samme delene av dyret som ble spist: I vest var det den røykte saueribba (pinnekjøtt), mens det i øst var svineribba (Notaker 2006:24).

Ferskt kjøtt var sjeldent fram til utpå 1800-tallet

Flere kilder skriver at i kostholdet frem til 1800-tallet og utover i det århundret var ferskt kjøtt en sjeldenhet. Det vanlige var at kjøttet var tørka, salta eller røykt, og det gjelder både fra husdyr og vilt. Dette er ifølge Grøn (1941:102) en direkte fortsettelse av middelalderens matskikker.

Bruken av ferskt kjøtt var stort sett bare knyttet til slaktetida om høsten, selv om en kunne slakte gjøkalver om våren og grisen til jul. Det ferske kjøttet ble vanligvis kokt i gryte på peisen, sjelden stekt (Grøn 1941:102). Ferskt kjøtt var ifølge Nordset (1995:56) lite brukt fordi det var ”udrøyt”.

Alt fra slaktet ble tatt vare på

Fettet ble tatt godt vare på etter slaktinga. Rykende varmt, kokt eller steikt kjøtt, ble tatt vare på ved at det ble hatt på krukker samtidig som det ble lagt på et lag med 1/3 talg og 1/3 smult til forsegling. Når dette stivna, og kjøttet stod kaldt, kunne det holde seg lenge. Talgen var også fin til feittbrød, mens nyrefett fra grisen var det fineste og ble brukt til smultbakst og finere bakervarer som goro (Nordset 1995:58).

Ettersom det var synd og skam å kaste noe som kunne brukes til mat ble også innmat og hodet benyttet. Det ble derfor bl.a. laget hjernepølse. Levra ble kokt og spist sammen med annen kjøttmat. Det var helst lever av gris som ble brukt, herunder til leverpølse. Leverpostei er imidlertid en forholdsvis ny måte å tilberede lever på. Hjerte, nyrer og mellomgulv ble oftest hakket samme med morrmaten til spekepølse. Tunge kunne gå rett i morren, men ble også salta og bruk til pålegg. Blant husdyrene ser det ut til at grisen ble spesielt godt utnyttet (Nordset 1995:58-62).

6.2.2 Konserveringsmetoder

Konservering av kjøtt (og fisk)

Vanligvis skjedde konserveringen av kjøtt og fisk ved hjelp av tørking, salting³⁹, røyking, speking, fermentering eller helst ved kombinasjoner av de ulike teknikkene. Kombinasjonen av tørking og salting er meget vanlig, den brukes for eksempel ved fremstilling av pinnekjøtt. Ved preparering av spekeskinke og fenalår skjer det under tørkingen dessuten en prosess som kalles speking, og den gjør at disse produktene ikke trenger koking eller steking, men kan spises ”rå”. Spekingen innebærer at bestemte enzymer setter i gang det som kalles ”hydrolyse av proteinmolekylene”, hvilket forsterker virk-

³⁹ Er salting en nyere metode enn røyking og tørking. jfr. jRiddervold (1993) og Grøn (1926)? Disse kildene tar opp røyking, salting og tørking som metoder. Røyking er trolig eldst.

ningen av de andre konserveringsteknikkene. Kulinarisk vil det si at konsistensen endres, så kjøttet blir lettere å tygge og det utvikles nye smaksstoffer (Notaker 2006:21).

Ifølge Nordset, som gir en detaljert innføring i salting, var dette den eneste måten å konservere og ta vare på kjøtt og fleisk på. Etter 6-8 uker, avhengig av størrelsen på stykket, var spekematen ferdig salta. I flere bygder ble kjøtt og fleisk gnidd inn med salt, pepper og rugmelsdeig før det ble hengt opp. Bog, lår og side av naut ble hengt til tørking og speking på stabburet eller på baksida av stua. Når gjøken gol første gangen om våren var kjøttet ferdig speket. Det kjøttet og flesket som skulle brukes om vinteren lå igjen i saltkaret og ble utvatna etter behov. I tillegg til storfe og gris ble også kjøttet fra rein, sau og geit salta og tørka (Nordset 1995:56-57).

Fisk og kjøtt som var saltet og/eller tørket, kunne i tillegg *røykes*. Røyking beskytter først og fremst overflaten. I Norge er teknikken mest brukt der de har et fuktig klima, som i kyststrøkene på Vestlandet. Røyking er særlig brukt på fete fisker som makrell, sild, laks, ørret og ål. Det skilles mellom kaldrøyking, der røyken er høyst 10-20 grader i det den når maten, og varmrøyking, der temperaturen er 80-90 grader (Notaker 2006:21-22). Røyking anses som den eldste måten å konservere kjøtt og fisk på. Så langt en kjenner til har røyking av kjøtt og fleisk vært lite brukt fra gammelt av i Gudbrandsdalen (Nordset 1995:57).

En bestemt form for konservering skjer gjennom bevisst svak salting. Da vil fortsatt enzymer og mikroorganismer være aktive, men man kan kontrollere den biokjemiske aktiviteten ved hjelp av temperaturen. Denne styrte gjæringsprosessen (fermentering), gir maten en spesiell konsistens og aroma, og kalles ofte for *raking*. Raking er først og fremst brukt på feit innlandsfisk som ørret og laks, men tidligere ble metoden også brukt på sild fanget langs kysten av Nord-Norge og deler av Vestlandet. Den ble da kalt kaset eller sur sild (Notaker 2006:22).

Graving, av fisk eller kjøtt, er en variant av de samme prosesser som speking og raking. Poenget er å gjøre fisken eller kjøttet mer spiselig og holdbart. Det brukes mer eller mindre salt, og eventuelt litt sukker (Riddervold 1993:79). Ifølge Nordset (2003:8) er graving og raking to stadier i samme prosess. Graving, som er første stadium går over 2-4 dager, mens raking er andre del av prosessen der produktet er ferdig etter 8-10 uker.

Gravingen foregikk ved at den lettsalta fisken ble gravd ned i ei grop i bakken. Gropa kunne være kledd med never, og fisken dekket med bark, kvister og stein. Hensikten med nedgravingen kunne ha vært å hindre to- og firbente tjuver, men også at fisken ble oppbevart kjølig. Fisken fikk en egenartet sur lukt, og ble betegnet som surfisk, surlaks, sursik. Det var mest laks, ørret, røye, sik og sild som ble konserverert på denne måten.

6.2.3 Noen populære måter å bruke kjøttet på

Kokt kjøtt

Koking av kjøtt, sammen med ulike grønnsaker og gryn, var den vanligste måten å bruke kjøttet på. Dette er den eldste måten å bruke kjøtt på. Det finnes mange varianter. Kjøttgryta ble gjerne tilsatt kål og erter, men det kunne også brukes kålrot, nepe og etter hvert gulrot og andre grønnsaker, samt potet. Dette ble gjerne kokt i 2-3 timer. Før poteten kom brukte de rugkrummer i gryta (Nordset 1995:71).

Steik

Steiking av kjøtt på glørne var sikkert en eldgammel tilberedingsmåte, men generelt har stekt kjøtt vært lite brukt fra gammelt av. Det vanlige var koking. Steiking av kjøtt i form av steik ble utbredt da komfyren kom på slutten av 1800-tallet og etter at jentene fra starten av 1900-tallet lærte mer om dette på husmorskolene (Nordset 1995:76). Bruken av saus kom som en følge av at kjøttet ble stekt i komfyren.

Hakkakjøtt

Hakkakjøtt ble laget av kokt hjerte, mellomgulv, hode og rester. Etter koking ble alt ikke-etende renska bort. Kjøttet ble hakka og blanda med kraft, salt og krydder. Hakka-kjøtt ble også laget av bein fra ku og sau (Nordset 1995:61).

Morr

Den mest populære måten å bruke slaktet på var å hakke det til morr, og lenge var dette den eneste måten hakka kjøtt ble brukt på som varm mat. Morr var hakka kjøtt og innmat som ble stekt i gryte eller panne og spist sammen med flatbrød. Senere ble det vanlig å karve poteter opp i morren. Morr var ofte det første måltidet som ble laget av slaktet. Dersom morr skulle bli til speka morrpølse hakket de opp kjøtt og innmat på den vanlige måten og tilsatte salt og godt med krydder. De vanligste krydderne var ingefær og pepper. Det var også vanlig å blande inn litt blod i den røra som skulle bli pølse. Det ble brukt tynne tarmer, fortrinnsvis av hest fordi de var sterkest. Tarmer fra gris var veikere (Nordset 1995:77).

Kjøttkaker

Før kjøttkverna kom ble kjøttet hakket opp med hakkeblokka eller hakkekniv. Det ga lite grunnlag for variasjon i måten å utnytte kjøttet på. På tross av dette ble det laget kjøttkaker ved at en skrapte av kjøtt fra bein og trevler og støtte det sund i en morter når kjøttet ble spedd. Dette var imidlertid arbeidskrevende, så det var stort sett bare hushold med egne tjenestefolk som hadde mulighet til å tilberede kjøttkaker på denne måten. Kjøttkakene ble imidlertid svært gode og det berettes om at en engelskmann på reise

gjennom Gudbrandsdalen i 1856 på Hjerkins fikk servert kjøttkaker som målte seg med lignende på restaurant Lepres i Rom (Nordset 1995:79).

Kjøttkverna kom til Gudbrandsdalen omkring 1900 og den ble et stort framskritt for bearbeiding av kjøtt. Kverna førte til at det ble lettere å lage kjøttkaker og i starten var dette så eksklusivt at det bare ble servert i de aller fineste lag, som bryllup. Kjøttkverna førte til at kjøttkaker, karbonader, medisterkaker og pølser ble vanlig kost (Nordset 1995:79).

Det var populært å lage mange kjøttkaker om gangen, og legge dem på bokser og glass. Mange blandet noe geitekjøtt i kjøttkakene fordi det ga god smak, og kjøtt fra unge dyr gjorde det ekstra lett å spe. Noen ganger ble kjøttkakene stekt i sauetalg i jerngryte. Sautalg får en høy temperatur slik at kakene blir raskt brune, hvilket gir en god smak (Nordset 1995:79).

Blodmat og blodpølse med gryn

Ved slaktinga var det vanlig at husmannskjerringene fikk med seg blod hjem. Blodet ble brukt i kjøttpølse og morrpølse, men mest til blodklubb og blodpølse. Blodet ble blandet med vann slik at det skulle bli mye mat, men enkelte som var litt gjerrige blandet i så mye vatn at det ble smakløst. De hadde byggryn og biter med talg i blodpølsa. Pølsene ble hengt på stabburet og kunne holde seg der hele vinteren, men de ser også ut til å ha blitt brukt som en ferskrett, som pølse i dag (Hjelløkken 1984; Nordset 1995:62-66). Ifølge Chesshyre (1960/2006:86) er man veldig påpasselig med at «ikke en dråpe blod går tapt, for nordmennene er spesielt glade i blodpølse».

Sylte og rull

Sylte lages ofte av kjøtt fra gris, gjerne hodet, og av kalvekjøtt, men en kan også ha annet kjøtt i sylta. Det er vanlig å tilsette krydder som salt, pepper, ingefær og nellik. Sylta kokes og legges under press. *Rull av sau eller lam* lages av kjøtt fra sida på dyret. Det tilsettes gelatinpulver og ofte pepper, ingefær og salt. Kjøttet rulles sammen, kokes og presses (Nordset 1995: 66-68).

6.2.4 Spekemat

Spekesinker

Før i tida ble spekesinkene bare laget om høsten, men nyere metoder fører nå til at en kan salte flekk og kjøtt til alle årstider (Nordset 1995:68-71).

Konservert kjøtt var sentralt i det gamle bondesamfunnet, men det var ikke nødvendigvis sunt. Distriktslegene på midten av 1800-tallet anså harskt fleesk (sammen med tung graut, rakfisk og sur myse) som årsak til de mange mageproblemene i Gudbrandsdalen. Engen (1999:179-180) refererer dette slik:

Den sterke bruken av spekeflesk såg legane som ein viktig årsak til mageproblema: ”Vistnok nydes også selv af arbeiderklassen måske mer flesek, og til dels kjød, enn i landets sydligere egne; men dette consumeres i en fortørret, hård og harsk tilstand, yderst sjelden færsk. Idethele er føden, således som den nydes, mer sværtfordøielig og ensformig end ønskelig er” (1852 Nord-Gudbrandsdalen)...

Skikken på gardane med å lagre spekeflesket i mange år vart kommentert.” Det er blant gårdbrugere i Nord Gudbrandsdalen, især i Lom og Vågå, en nedarvet sædvane at forsyne sit hus med et overordentlig quantum saltet tørret flæsk. Man seer ofte i ethvert nogenlunde velhavende hus på veggene i de værelser, hvori folket tilbringer dag og nat, mangfoldige – stundom indtil 1 dusin store halve sviin (saltede og tørrede) hængende ligesom malrier. (Disse gjemmes dog siden på stabburet). En mand der arver, eller får beskyddelsen af en gård, abseer sig i regelen forpliktet til at vedligeholde det modtagne antal hengende griser. Disse er husets prydelser, beviis på valmagt. Når nu disse fødemidler, som således undertiden opbeveres en utrolig lang tid (ja indtil 30 år!) med tidens påviorkning ere blevene liig mumier, skulde de enedelig fortæres, almindeligt uden at koges” (1853 Nord-Gudbrandsdalen).

O.A. Vinje besøkte sommeren 1860 Håkenstad i Vågå. Han ble vist rundt på stabburet av Olav Håkenstad og fikk se det gamle spekeflesket som hang der (Engen 1999:180):

”Eg har nok sett to og tre år gammal kjøtmat...men maken til Håkenstad ens har eg aldri sett. Alle desse visthus hekk full med fleskeskid som her den kløyvde halve grisen vert kalla, ei handsbreidd tjukke og gule og grønne i skurden. Det skal vere fleskeskid frå da kona hans vart fødd og frå konfirmasjonen hennar – ho er eit par år yngre enn han-, og frå bryllaupet deira er det mange. Det er vel ikring seksti år sidan”.

Hjelleløkken (1979:158) skriver også om dette (fra Dovre først på 1900-tallet?):

...På gardom var det skikk at det skull vera eit matlager på stågåburet som ikkje skull røivast. Di gamle ha nok ti se minne um hardår og svolt, og det va vel grunne te at det stondom vart i meste laget mæ gjøiming tå mat. Kjøt og flesek vart heng dupp, og hekk der år etter år, måtte ikkje røivast.

Ho mor fortalde um eingong ha va mæ inn på eit slikt bur. Der hekk det saulimi og fleskestykky som det va att mesta hamen tå. Store isterbluku hekk det på steng, i alle slags fargo, alt etter årgang. Kjæringje på garde va mæ, og ho skrytte tå di at det va sumt tp desse kjøtmate som ha hangje sia før ho kom te gards, for 30 år sida...

Spekepølser

Spekepølser brukes ofte til å utnytte de mindre fine delene av slaktet samt avskjær. Det kan lages spekepølse av alle husdyr, og vilt, og det vanlige er at den tilsettes ulike krydder ettersom hvilken smak som ønskes. Vanlige krydder er karve, nellik og muskat, men

det er stor variasjon innen spekepølsene. Etter at pølsene er stappa med kjøtt, fett og krydder legges de i salt og henges til tørk på et kjølig og luftig sted.

Ifølge Chesshyre (1861/2007:86) gjennomgår storfekjøtt samme saltingsprosess som sauekjøtt, men store deler av det blir forvandlet til spekepølser. Kjøttet blir da skåret opp, malt og godt krydret med salt og svart pepper. Så blir det hengt til tørk, og kan da holde seg i årevis.

Fenalår

Fenalår er saltet og tørket kjøtt fra småfe, som regel et lår. Det vanligste er å bruke sau, men geit kan også brukes. Fenalår regnes oftest som en typisk norsk rett. Det nevnes ikke spesielt i litteraturen om mat i innlandet, men det er grunn til å anta at tørka sauekjøtt også ble brukt der.

6.2.5 Kjøttprodukter av husdyr fra Gudbrandsdalsmat

Innen Gudbrandsdalsmat er det en rekke produsenter og foredlere av kjøtt fra husdyr, både ferskt kjøtt og speka. Vakuumpakning av kjøtt gir bedre holdbarhet enn tidligere av kjøtt som ikke er konservert i form av for eksempel speking. Produsentene gir til sammen en smak av både tradisjonelle måter å bruke kjøttet på og nyere sammensetninger. Produkter kan endre seg i løpet av året, og det lages for eksempel sylte før jul:

- Brimi Gard og Sæter (Lom) har ferskt kalve- og storfekjøtt, bl.a. av dølafe, spekepølse.
- Mogard gardsmat (Skjåk): karbonader, kjøttkaker, svinemorr, blodpølse i sesongen september – april, spekepølse, sylte og lamme/ - og okserull til jul, spekeskinke og elgkarbonader.
- Stensgård (Skjåk): Oppstykket kjøtt fra storfe og spekepølse (Charloaise)
- Valbjør (Vågå): Kjøtt av kje, spekepølse av geit og fenalår av geit
- Skånsar (Lom): hele/halve slakt av sau og kalv, grovdelt
- Bjorli fjellmat (Lesja): Grov medisterdeig, grov kokt bjorlimorr, lammelår og lett-salta lammebrog, fenalår, spekebacon, pinnekjøtt og eit stort utvalg av spekepølser
- Aukrust Gard og Urteri (Lom): Spekepølse av storfe med 4 forskjellige krydderblandinger fra egne krydder; GUL; BLÅ; RØD OG GRØNN, samt krydderblandinger spesielt beregna på kjøtt, suppe, grillmat og lam.

6.3 Melk

6.3.1 Separering: Melk skilles i fløyte og skummet melk

Et grunnleggende skritt ved framstilling av melkeprodukter er at fettene i melka skilles fra den øvrige del av melka. Fettet i melka består av små fettkuler med lavere vekt enn det andre som melka består av. Dersom melk blir stående rolig en stund vil derfor fettene naturlig flyte opp⁴⁰. Denne prosessen fremskyndes når melka separeres ved hjelp av separator. Etter separering er melka skilt i en fett (fløyte) del og en skummet del. *Fløyten* kan selges som et eget produkt, men den kan også brukes som tilsetning i andre produkter, som is eller myse (til raudost) (Aschehoug og Gyldendal 1980).

Rømme er en videreforedling av fløyten ved at fløyten blir syrnede med melkesyre bakterier. *Seterrømme* er syrnede fløyte med 35 % fett og den ligner mye på den rømmen som ble laget på setrene. Den er godt egnet til *rømmegraut*. *Smør* framstilles ved at fløyten syrnede ved hjelp av melkesyre bakterier. Deretter kjernes fløyten, maskinelt eller for hånd, til smør. Smør skylles med vann, saltes, eltes og formes. Det framstilles både syrnede og usyrnede, saltet og usaltet smør (Aschehoug og Gyldendal 1980).

6.3.2 De tidlige melkeproduktene

Innføringen av husdyrbruket førte til tilgang på melk og produkter basert på melk. Som det påpekes på 1700 og 1800-tallet så var det lite melkeproduksjon om vinteren fordi det viktigste var å berge så mange dyr som mulig gjennom vinteren samtidig som det var liten tilgang på høy. Det er grunn til å anta at dette gjaldt fra de tidlige tider etter at husdyrbruket ble innført i Norge og at lagring av sommerens melk i form av andre produkter derfor var viktig.

Sekundære husdyrprodukter, som melkeprodukter, ble viktige handelsvarer

Vi har vært inne på at de sekundære produktene fra husdyrbruket etterhvert fikk økt betydning. Dette var produkter som kunne brukes i handel og ved bytting og som dermed fikk verdi utover det lokale behovet. *Smør* var et slikt produkt og det eldste smøret en kjenner til stammer fra overgangen mellom bronsealder og jernalder. I Norge ble det ved Madla i Stavanger funnet smør som i romertida var lagt i en butt og satt ned i en myr, kanskje som offer. I det hele tatt er melk i ulike former samt smør og ost gamle

⁴⁰ Det er stor forskjell mellom melk fra storfe og for eksempel geit mht hvor lett fettene flyter opp. Fettkulene i melk fra storfe er større enn hos geit og flyter derfor raskere opp. De inneholder også et stoff som medfører at de i større grad samler seg i fettklumper, hvilket også fører til at fett i melk fra storfe flyter raskere opp. Når fettene flyter raskere opp reduseres tiden den må stå rolig og det blir mindre sjans for at melka surner. Fett fra storfe inneholder også karoten, som fett fra geit mangler. Det fører til at smør fra storfe blir gult, hvilket anses som en fordel når smør skal selges (Abrahamsen m.fl. 2008).

produkter. Av disse var smør og ost egna for lengre lagring, selv om også de syrna melkeproduktene hadde lengre holdbarhet. (Grøn 1926:97ff., Myhre 2002:41, 100).

Melk og melkeprodukter har i det hele tatt lange tradisjoner som næringsmidler i Norge, og som en viktig del av kostholdet. Sigurd Grieg refererer til et pavebrev fra 1276 til erkebiskop Jon i Nidaros, der erkebispene har skrevet at i visse deler av landet opprettholdes folks liv med melkemat og fisk (Oterholm 2006:7).

6.3.3 Bruken av melk

Allerede i vikingtiden blir det fortalt at de gamle nærmest betraktet søt melk som sykemat og mat for barn. Surmelk, som de gamle i middelalderen kalte skyr⁴¹, var derimot vanligste drikken både på Island og i Norge. I sagaen nevnes også saup (kjernemelk) og blande. Ifølge Grieg foretrakk våre forfedre å koke melka eller drikke den i sur tilstand (Oterholm 2006:7-8). Oppgjennom århundrene har en benyttet melka fra både storfe, sau og geit. I dag er det melk fra storfe som dominerer og det er melkeprodukter basert på storfemelk som har vært det viktigste. Vår gjennomgang av ulike melkeprodukter vil derfor i stor grad dreie seg om melk fra ku, selv om det også er noe produksjon av melk fra geit og videre bearbeiding av denne i form av bl.a. geitost. Vi gir imidlertid først en kort presentasjon av bruken av sauemelk og videreforedling av den.

Nærmere om bruken av melk fra sau

Sau og geit ble i første rekke holdt for kjøttet og skinnet, for sauene også ulla. Både geiter og sauer ble imidlertid melka. På en del seter hadde de små hus hvor lammene ble holdt om natten og søyene ble melket om morgenen før lammene ble sluppet sammen med dem. Det var mest vanlig å kinne smør av sauemelka. Sauemelking ble ifølge Gjerdåker (2002:70) slutt på i 1850-60 åra på grunn av markedsendringer. Lammekjøttet fikk høyere markedspris og det var knapt med arbeidsfolk til å ta jobben som budeie. Det var dermed bedre økonomi å gi melka til sauene.

Ifølge Reinton (1969:102-103) var sauemelka feitere enn kumelka og den ble delvis brukt til ost. Saueost skal ha vært ”svære greier”. Han skriver at på deler av Vestlandet ble sauemelka benyttet ”til fram mot våre dagar”. Melka ble da kokt til ost eller ”sautjukke”. Bruken av sauemelk ser ut til å ha avtatt tidligere på Østlandet, og Gunnerus skriver allerede i 1774 at de hadde sluttet å melke sauene i noen av bygdene på Østlandet. Dette stemmer med Arnekleiv (udatert) skriver om at så langt de kan huske er det ingen steder i Nord Gudbrandsdalen at de har brukt sauemelk. Stang (1996:187)

⁴¹ Q-meieriene startet i 2009 produksjon av Skyr i sitt anlegg i Gausdal. Ifølge deres hjemmeside har de hentet inspirasjon til produktet på Island, men som nevnt var skyr i middelalderen også vanlig i Norge.

skriver at mens det tidlig på 1600-tallet trolig var vanlig å ha sauemelk i kumelka når en skulle lage ost og smør, så var dette gått ut av bruk på 1700-tallet. Da fikk lammene suge søya.

I dag er det knapt melking av sauer i Norge og en kjenner ikke til at det produseres saueost, slik som lenger sørover i Europa der bl.a. Roquefort, Pecorino Romano og Feta er kjente saueoster. Bruk av sauemelk, bl.a. til ost har imidlertid vært vurdert i de senere år her i landet. Laupsa-Borge & Ståland (udatert) har en gjennomgang av saken, blant annet omtale av Folldal Sauemjøl BA som i 1992 startet et prosjekt om sauemelk og produksjon av saueost. Dette er nedlagt i dag. Intensjonen med Laupsa-Borge & Ståland (udatert:4) er ”.. å setja temaet nok ein gong på dagsorden etter inspirasjon frå utlandet. Vi har trass alt ein tradisjon å byggja på også i Noreg...”. På Nordre Elgevasslien i Folldal er de i ferd med å starte produksjon av saueost, fortrinnsvis en blåmuggbasert utgave.

Generelt om ”drikkemelk” i Gudbrandsdalen

”Er du tyst”, skriver Nordset (1995:82) i boka om Mat fra Gard og Grend i Lesja. Det var god skikk å møte fremmede med dette spørsmålet og en spillkum god, nysilt mjølk med det samme de var kommet i hus. Utover dette var ikke nysilt melk (helmelk) mye brukt til det daglige. Bare småbarn fikk ”silingsdråpen”, litt spenevarm melk når melkinga var ferdig. Både til drikke og i maten var det mest skumma melk, eller ”rend” melk.

Før separatoren ble innført ble melka silt i lave trekoller. Når fløyten eller rømmen hadde lagt seg oppå, ”rende” de ned, det vil si de holdt kolla på skrå og holdt igjen rømmen med en ”rømmespade”, slik at bare melka rant ned i ei bøtte. Slik ble det ”rend mjølk” eller skummamelk. Trolig var ikke rend melk like mager som dagens skumma melk. Melk var en viktig del av den daglige kosten, i graut, til soll og grynsuppe. Utover høsten var kokte poteter med melk mye bruk til ”kveldvord”. Til ”grautvæte” og ”søll” ble det ofte brukt sur melk. Det var enten ”skjør” eller ”tettemjøl”. Skjør var vanlig sur melk, mest skumma (Nordset 1995:82). I tillegg til tettemelk og råmelk som omtales nedenfor omtaler Nordset (1995:83-84) og Arnekleiv (udatert 126-127) kjellermelk, nedlagt melk, glåm og suttermelk.

Omsetning av drikkemelk (konsummelk)

Salg og konsum av drikkemelk er vanlig i dag, men når en fikk en overgang fra den sparsomme bruken av melk som drikkemelk nevnt av bl.a. Nordset til dagens konsum er vanskelig å si. Trolig er det en gradvis overgang og en overgang som særlig er knyttet til fremveksten av meieriene.

I historia om Lillehammer og Fåberg skriver Feiring (2004:271) at bøndene var klar over at de måtte få omsatt melka dersom husdyrbruket skulle bli lønnsomt. Da kornproduksjon og sulteforing var det lønnsomme var det ikke mye melk som kunne selges, og den var vanskelig å omsette. For bynære strøk i Fåberg var det ikke uvanlig at bøndene kjørte melka til byen eller at husmannsfolk gikk til byen med vassele og solgte melk til byborgerne. Likevel kunne ikke dette bli en produksjon som monnet og som kunne gjøre melkeproduksjonen lønnsom. Fremveksten av meieriene ble en del av dette, med Brøttum Meieri i 1860 og Vingrom Ysteri i 1861. Begge meieriene ble etter hvert nedlagt, Vingrom ysteri ble drevet til 1870.

Lillehammer Meieri var ett av de mange bymeieriene som kom fra 1870 årene og utover. Fram til etableringen av meieriet fikk Lillehamringene delvis dekket sitt behov for konsummelk ved at de kjøpte melk i enkelte forretninger som solgte den ved siden av andre varer. Denne melken ble levert av enkeltgårdbrukere fra de bynære områdene, men det ble også levert melk direkte fra bønder til forbrukerne i byen. De leverte ofte et avtalt kvantum hver dag, til en avtalt pris. Etterhvert som byen vokste økte behovet for melk og melkeprodukter. Som følge av økt melkeproduksjon hos bøndene var de også interessert i et stabilere salg av melk. Lillehammer Meieri åpnet sitt salg av konsummelk den 6. november 1879; nysilt melk kostet 10 øre per liter, skummet melk 6 øre, fløyte 50 øre og 67 øre per liter og kremfløyte 80 øre. Driftsgrunnlaget var imidlertid løst; mange bønder fortsatte å levere melk direkte til forbruker og mens det ble setret ble det knapt levert melk (Ringen 1978: 29-33).

Det var imidlertid også andre sider ved dette. Feiring (2004: 397) skriver at utover på 1880-tallet ble kaffe et surrogat for melka. Utover på 1880-tallet ble melk et mangelprodukt for de fattige: Melkeprisene økte og gardbrukerne leverte mer melk til de nye meieriene. Problemet ble forsterket fordi nedgangen i antall husmenn førte til at færre arbeidere hadde egen ku. Problemet ble verre etter hvert som helårsleveransen til meieriene ble vanligere i årene omkring 1900. Doktor Torp skriver i 1905 at kostholdet i Fåberg er blitt mer bymessig og at det største problemet var mangelen på melk. Dette gikk særlig utover barna til de fattigste som ifølge doktoren ofte så ut som "baggårdes og kjælderetagers bysbørn".

Norske Melkeproducenters Landsforbund (1936) viser at Lillehammer Meieri var det eneste i Gudbrandsdalen som hadde "blandet produksjon". Myraker (1945: 65-66) skriver at Lillehammer Meieri ikke begynte med produksjon av Gudbrandsdalsost før i 1916. Dette tyder på at Lillehammer Meieri i større grad enn de øvrige satset på konsummelk, hvilket har sammenheng med et nærmarked for slike produkter.

Tettemelk

Tettemelk har lange tradisjoner i Norden, den er svært holdbar og skiller seg ikke. Tettemelk lages på bakgrunn av stoffer som finnes i tettegras. I Sel ble dette kalt «tetteblomme». Tettemelka var tykk og seig og ble på spøk kalt ”langmjølk”, eller skildra som ”så seig at ein kunne dra ho rundt husnova”. Ved å tilsette 3-4 spiseskjeer tette til ei bøtte melk (nysilt, håndskumma eller separert) og la ho stå i romtemperatur hadde de fin tettemelk etter et par døgn. Tettemelka ble så satt kaldt, gjerne i en ”aurbu”, og kunne holde seg lenge. Dersom de fikk for lite tette kunne de låne av hverandre. Det sies også at de hadde tettemelk på et lerretsstykke, som ble tørka for å bli brukt senere. Det var vanligst å lage tettemelk om våren, den holdt seg utover sommeren. Tradisjonen med å bruke tettemelk holdt seg i hvert fall fram til andre verdenskrig. Tettemelka ble bare brukt til mat, aldri til ysting. Ifølge tradisjonen skal en langt tilbake i tid, kanskje så langt tilbake som Svartedauen, ha laget seigmelk ved legge ei gråsnegle (gråsløipe, tettegubbe) i bunnen av melkekolla (Arnekleiv udatert 126-127; Ile 1938: 255; Nordset 1995:82; Oterholm 2006:50).

Ifølge Nordset (1995:82) ble det laget og brukt mye tettemelk i Gudbrandsdalen, mens andre kilder tyder på at bruken har variert: Tettemjølke var ifølge Arnekleiv (udatert) ikke brukt i Lom og Skjåk og den synes heller ikke vanlig i Vågå. I andre bygder var tettemelk til dels mye brukt, bl.a. i Dovre. Ifølge Ile (1938), som omhandler midt- og sør-Gudbrandsdalen, var det vanlig ”å sile på tette” til tettemjølke og at denne ble brukt i husholdet på setra. I dag produserer Rørosmeieriet Tjukkmelk basert på lokalt innsamla tettekulturer. Dette har gitt et produkt som har fått godkjent opprinnelsesmerking.

Råmelk

Råmelka er den første melka som tas fra kua etter at den har kalva. I riktig gamle dager slo budeiene alltid en skvett av denne første råmelka i ”skantilen” (den åpne møkkrenna bak båsrekken i et fjøs). Dette var ei offergave som skulle sikre lykke for kua som akkurat hadde kalva. Kalven fikk også litt råmelk. Råmelk ga mulighet til variasjon i maten. Dens høye innhold av protein fører til at den raskt stivner når den varmes og den kan benyttes istedenfor egg i ulike retter.

Kalvedans eller kjelost var den mest brukte retten av råmelk, og det vanligste var at en brukte melk av den andre og den tredje melkinga etter kalvens fødsel. Dersom råmelka er kraftig må den blandes med vanlig melk (Nordset 1995:102). Nordset gjengir oppskrifter på kalvedans, råmelkspudding, karamellpudding med råmelk og råmelksstomp.

6.4 Smør

6.4.1 Smør var tidlig skatteobjekt, betalingsnorm og handelsvare

Liten tilgang på plantefett i Skandinavia førte til at smør tidlig ble et viktig produkt. Smør nevnes både i den eldre Gulatingslov og i den nyere landslov. Smør er svært holdbart og det var stor etterspørsel etter denne fettkilden, som dermed ble et handelsprodukt. Framveksten av byer og en mer markedsorientert handel i middelalderen⁴² enn i viktigtiden førte til økt etterspørsel. Ettersom det var ettertraktet og holdbart, og dermed kunne selges videre av den som beskattet, ble smør brukt til å betale skatt. I denne tidsepoken var smør både en betalingsvare og en betalingsnorm regnet i lauper a 16,4 liter (15, 43 kg). Laupen var en kurv til å transportere smør i. Smørlaupet var ”pengeenhet” og verdien av andre varer ble fastsatt i forhold til smør. Når smør omtales som ”gull verdt” så er det mer enn en bokstavelig parallell til gull som utgangspunkt for verdifastsettelse. Smøret ble oppbevart saltet eller i saltlake (Grøn 1926: 97ff; Osa & Ulltveit 1993:24; Sandberg og Nordal 2010:82).

I middelalderen ble det eksportert smør fra Bergen til både Tyskland og England. På 1200-tallet finnes smør fra Norge på handelslister i Belgia (Ringen 1978:9). Kong Sverre refset i 1186 tyskerne for at de byttet til seg smør og skrei med vin, hvilket var et tap for landet. Kong Sverre anså altså, som mange andre, smøret som svært viktig og han lagret derfor smør. Det fortelles at birkebeinerne hadde så mye smør i Sverre sin borg i Bergen at smøret rant som en bekk nedover berget da borgen ble satt i brann i 1198. På denne tida, og videre fremover i historien fikk folk også dekket sitt fettbehov av flesk og talg, tran og fisk (Grøn 1926: 97ff; Osa & Ulltveit 1993:24; Øye 2002: 355; 365, 392; Oterholm 2006:120). Selv om det ble laget smør av sauemelk og geitemelk er det grunn til å anta at det meste av smøret ble laget av melk fra storfe. Stang (1996:187) skriver at tidlig på 1600-tallet var det trolig vanlig å melke sauene og blande sauemelka i kumelka når en skulle lage smør. På 1700-tallet var imidlertid dette begynt å gå ut av bruk - lammene fikk suge søya.

6.4.2 Produksjon og bruk av smør i Gudbrandsdalen

Smør var verdifullt

Omdanningen av melk til smør (og ost) medfører at det er mulig å ”bevare” melka over et lengre tidsrom, f.eks. gjennom vinteren. Ettersom hovedproduktet på setra var smør ble fløyten, som dannet grunnlaget for smør, ansett som det viktigste produktet. I inne-

⁴² Melkeproduksjonen til ei middelalderku er anslått til 500 liter, 1/10 av dagens kyr. Av 500 liter melk er det anslått at en kunne lage mellom 20 og 35 kg smør (Øye 2002:355).

lingen av seterbruket i Gudbrandsdalen karakteriserer Arnekleiv (udatert) den første perioden, fram til starten på produksjon av feitost, som en periode der smøret var sentralt.

For å drøye smøret fra ku ble det laget smør av geitemelk. Som i andre deler av landet ble smør i Gudbrandsdalen bruk til å betale tiend til kirka, landskyld til jordeieren og skatt og leidang til kongen. Smør ble på 1600-tallet fremdeles brukt til å betale landskyld. Ved skattereformen av 1617, ble skatten fastsatt i smør. I husholdet ble smør bare brukt til fest. Smøret til festlige anledninger ble stappet i en smørform, som gjerne hadde egne mønstre eller initialer for den enkelte gård. En smørform inneholdt ofte mellom en og tre kilo smør (Rugsveen 1996:119; Stang 1996:176-177).

Smør som ble laget om sommeren (sommersmør) hadde en gul og attraktiv farge og smakte best. Dette var smør som ble laget på setra basert på kyr på fjellbeite. Smør som ble laget om vinteren (vintersmør) var forholdsvis fargeløst. Det var en bedre pris på det gule sommersmøret fra setra enn vintersmøret, og det var derfor ekstra viktig å ta vare på sommersmøret. Etersom vintersmøret var fargeløst begynte noen etter hvert å farge det med uttrekk fra revne gulerøtter. Uttrekket ble helt i rømmen før kjerningen og gav en fin farge (Grjøtheim 1978: 54, 82; Osa & Ulltveit 1993:24-25)

Handel med smør

Det har tydeligvis vært handel med smør tidlig, og det er grunn til å anta at dette også gjelder smør fra Gudbrandsdalen. Skappel (1903:59-60, 64) viser til at det på 1700-tallet ble solgt smør fra Gudbrandsdalen til Trondheim. Smøret var den viktigste handelsvaren, hvilket førte til at de bestrebet seg på å skaffe god vare: ”Flere at de østerlandske Dalfører var bekjendte for sit renlige Melkestel, øverst stod Østerdalen og Gudbrandsdalen”. Teigum (2004:177) refererer Gerhard Schøning fra 1775 om at heidølene på grunn av god hamning kunne selge ikke bare fe, men også smør, ost og kjøtt til Kristiania og andre steder. De trengte også sjelden å kjøpe kornvarer.

På midten av 1850-tallet ble det invitert ”sveitsere” til Norge. Det er skrevet om en som arbeidet på lensmannsgården Fellese i Vågå i 1864 at han hadde ”vett på” produksjon av smør og ost, og at smøret var av bra kvalitet (Teigum 2004:364). Etter at handelen med korn hadde falt sammen fra 1850-tallet og utover ble det i den gamle kornkommunen Nord-Fron en økt satsing på produksjon av husdyrprodukter, bla. smør. Mot slutten av 1870-tallet falt imidlertid prisene på smør, bl.a. til eksport, som følge av økt produksjon og i eksportmarkedene som England fordi det ble mer import av smør fra Øst-Europa. Bedre kommunikasjon var ett sentralt element i dette. Framveksten av margarin, som ble oppfunnet i 1869, bidro også til prisfall på smør, og det ble en ny krise i landbruket.

Utover mot slutten av 1880-tallet ble det fremdeles levert smør til Oslo, men det var generelt en god tilgang på smør på denne tida.

Smørmeierier og smørlag

Selv om mange av de første meieriene i Gudbrandsdalen skulle foredle melk til både smør og ost var mange av dem først og fremst smørmeierier. Disse første meieriene lå i setergrendene. Ett eksempel er Tanns meieri i Ringebu, som ble anlagt på Tannsetrene i 1889. Det ble nedlagt på slutten av 1890-tallet, bl.a. fordi bøndene var misfornøyde med at de likevel måtte behandle skumma melka de fikk tilbake fra smørmeieriet (<http://tannol.no/node/84>). Blant de andre smørmeieriene var Øyer Smørmeieri som ble anlagt i 1895 (Myraker 1945:57).

På samme måte var det første meieriet i Vågå et smørmeieri, som ble anlagt på Nordre Øyen i 1901. Ifølge styrepapirer fra 1903 skulle det trykkes opp 100 eks. av regler for fjøsstell og melke kvalitet, antagelig for å sikre god kvalitet på melk og produkter. Det kan ha vært så mange som 50 medlemmer i smørmeieriet, men i 1905 var mange falt fra og bare 8 medlemmer leverte melk. Meieriet ble trolig nedlagt i 1905 og det illustrerer at mange kunne trekke seg fra arbeidet med slike fellestiltak (Haugen 1985:13-14). Det som er skrevet om de nevnte meieriene går igjen ved flere av de andre tidlige smørmeieriene, nemlig at de ble nedlagt etter noen år. I noen tilfeller anså bøndene det som en ulempe at de selv måtte ta hånd om skummamelka som ble til overs etter smørproduksjonen. Andre anså det som en fordel, fordi skumma melka kunne foredles til andre produkt.

Mot slutten av 1800-tallet, med fremveksten av markeder i bl.a. byene, ble det behov for en bedre organisering av blant annet salget av smør. Det førte til ”smørlag”. Disse organiserte ”innsamling” og videresalg av smør til markedet, bl.a. utenfor bygdene og de var viktige for salget så sent som utover i 1930 årene. Vågå handelsforening var både smørlag og tok imot smør for videre salg helt ut i 1940 årene (Haugen 1985:12).

Kinning og bruk av saup

Før separatoren var en avhengig av at melka fikk stå rolig lenge nok til at fløyten fløt opp. I den videre bearbeiding ble fløyten slått over i *kinna* og bearbeida til smør. Der en ikke hadde god nok avkjøling på melka kunne fløyten og melka bli sur mens en ventet på at fløyten skulle flyte opp. Den eldste kinna er dragkinna, også kjent som stavkinne og standkinne. Senere kom vindkinna⁴³ i bruk i nordre Gudbrandsdalen, antagelig på andre halvdel av 1850-tallet. Denne kunne ta 150 - 200 liter rømme. På slutten av 1930-tallet ble dragkinna og vindkinna brukt side om side. Vindkinna ble brukt mest, men når det var lite rømme brukte en stavkinna (Arnekleiv udatert:111). Ile (1938: 190-211)

⁴³ Vindkinne er en større kinna som ble ”vinda”, altså snurra via ei sveiv.

omtaler detaljert kinning og bruken av saup og har detaljerte tegninger. Sandberg & Nordal (2010: 82-84) omtaler også smør og kinning og har illustrative tegninger og bilder av kinner. Tegningene er basert på Ile sine illustrasjoner. Gunnerus hadde imidlertid allerede i 1774 en gjennomgang av ulike typer kinner, blant annet med tegninger.

Etter hvert ble smøret tatt ut av kinna og over i smørtrauget. Der ble ”saupet” klemt eller knadd ut av smøret og smøret ble salta. Saupet kunne bli brukt videre på ulike måter: Det kunne bli gitt direkte til kyr og griser (det var ofte griser på setrene). En annen bruk var å ha en osterest oppi saupet sammen med litt ku- eller geitemelk og så koke *saupkjuke*. ”Småsmør” og saup ble brukt til *saupvafler*. Saup ble også brukt til *nøddøst*, *saupgraut*, *saupdravle* og *brim/prim*. Saupet ble brukt til mye og produktene hadde mange navn, men saupet hadde ingen stor rolle i produksjonen på setrene. De mange navnene og produktene viser heller at man forsøkte å bruke saupet på mange måter – det viktige var at ingen ting gikk til spille. Om det var godt er et annet spørsmål. Saupet ble ofte oppbevart i en stor saupstamp (Arnekleiv udatert:112-114).

6.5 Ost

Løyping - ost dannes ved at proteinet i melk skilles ut

Det som skjer ved løyping er at proteinstoffet i melka (kaseinet) felles ut (koaguleres). Ost kan fremstilles av melk fra flere dyrearter. Som næringsmiddel er osten trolig eldre enn melka fordi den første osten trolig ble tatt direkte fra løypemagen hos drepte ungdyr som nylig hadde diet moren. Den hvitaktige massen var melk som hadde størknet eller koagulert under påvirkning av syre og løype i magen (Oterholm 2008:13). I Gudbrandsdalen benyttet man seg av denne kunnskapen i forbindelse med framstilling av løype, enkelte steder i dalen helt fram til andre verdenskrig (Ile 1938, Arnekleiv udatert).

Kaseinet kan skilles ut via *melkesyregjæring* slik at det dannes *surmelksoster* eller det kan skilles ut ved hjelp av *løype*, hvilket gir *søtmelksoster*. Det stoffet som er tilbake etter at proteinet er koagulert kalles *myse*, hvilket gir grunnlag for *mysoster*, som raudost. Meieriteknisk er ikke dette oster, selv om de populært omtales som ost (Aschehoug og Gyldendal 1980).

Ost - et handels- og skatteobjekt

Ost var en måte å lagre sommerens melk på og den ble både et salgs- og skatteobjekt. Sammen med korn ble ost brukt til å betale tienden til kirka, men den utgjorde en mindre andel enn kornet. Dette ble kalt småtienden. De enkelte gårdene hadde osteformer og hver gård hadde gjerne sine mønstre på osten eller initialene (Stang 1996:176-177).

6.5.1 Surmelksostene

De eldste norske ostene

Surmelksostene, pultost og gammelost, er basert på den skumma melka som er igjen med etter at fløyten er ”fløytt av” som grunnlag for kinning til smør. Denne skumma melka blir så syrna, enten av seg selv eller ved tilsetning av en syrningskultur. Etter noen dager blir den ”rørt opp” og varmet opp slik at ostestoff og myse skiller seg. Ostestoffet (kjuka) blir tatt opp og mer av mysen presset ut (Marcussen Kielland 1976:110-111; Nordset 1995; 90; Haugstad 2004: 6ff.).

De eldste ostetyperne er knaoster, som pultost. Navnet *pultost* kommer fra det middelalderlatiske ordet ”pulta”, som betyr grøt, velling og viser til at osten lett smuldrer, at den er kornete og har en løs konsistens. Dette er også en ostetype med mange dialektnavn, som alle peker på særegenheter ved denne ostetypen. Et slikt dialektnavn er fatost, som viser til ostens konsistens: Det var en ost som måtte oppbevares i butter og kar i motsetning til for eksempel gamalosten, som hadde en fast form og kunne settes direkte på en hylle (Pedersen 1990:211-212).

Benevnelsen ”trogost” forteller at den ble tilberedt i trau, og ”knaost” sier noe om tilberedingsmåten; den ble knadd og finsmuldret med hendene. ”Ramost” karakteriserer smaken, som er streng og sterk. Dette er en ost med en spesiell gjæringsprosess som gir osten dens særegne smak og lange holdbarhet. Smaken blir enda mer fremtredende ved tilsetning av salt og karve, som også virker konserverende (Pedersen 1990:211).

Surmelksostene finnes på Island, i Nord-Skandinavia og videre østover. I Skandinavia henger bruken av surmelk og ulike typer surmelksoster sammen med seterbruk og forrådshusholdning. Det samme ser en i Alpene, der den italienske Graukase Magerkase (Formaggio molle magro) fra Alto-Adidge (Sør-Tyrol) er samme typen ost. Benevnelsen pultost er fortrinnsvis utbredt i indre Østlandet. I dette området har også denne ostetypen hatt sin sterkeste stilling, i hvert fall det siste hundreåret, og har blitt laget fram til i dag. Navnet og ostetypen fortsetter over riksgrensen til Sverige og finnes i Värmland, Dalarna og Jämtland. Kjerneområdet er altså indre Skandinavia (Pedersen 1990: 211-212).

De gamle grekere laget sine oster i vidjekurver som ble kalt formos. Romerne kalte osten for forma, som på italiensk ble til ”formaggio” og fransk ”fromage”. Med kirken og klostrene spredde de gamle romerske ostetyper seg. De utviklet også nye ostetyper som for eksempel Port du Salut, Saint Paulin og Munster. Typiske for de ostetyperne som kirken brakte med seg nordover i Europa, var at de var laget av søt melk. Ostestoffet ble tatt ut ved hjelp av løype, og osten hadde en klar form. Løypeostene slo igjennom

der den romersk-katolske kirken ble dominerende. Der den gresk-katolske kirken ble rådende beholdt man de gamle surmelksostene, slik som i Øst-Europa. De nye ostetyperne klarte heller ikke å fortrenge skjørostproduktene i Nord-Skandinavia, der buskapen var på setra og man laget suroster med sikte på vinterforsyning. De nye ostetyperne krevde jevn tilgang på søt melk og passet ikke inn i det gamle februket. Mange av de nye ostetyperne var også lite holdbare (Pedersen 1990:212-213).

Historisk hører altså pultosten med til de eldste ostene i Europa. I et slikt perspektiv er gammelosten yngre: Selv om den er en surmelksost, så er den formet og relativt fast. Den har derfor trekk som må skyldes innflytelse fra kirkens folk i middelalderen. Pultosten er imidlertid ikke bare et resultat av bestemte historiske forutsetninger, en særegen jordbruksdrift og forrådshusholdning. Den var også viktig fordi den på en smaksrik måte utfylte et kornbasert kosthold og ga tilgang på proteiner (Pedersen 1990:214).

Pultosten tilhører, sammen med produkter som smør og gubb, det eldre seterbruket i Gudbrandsdalen. Det vil si perioden før den omfattende satsingen på produksjon av gudbrandsdalsost fra slutten på 1800-tallet. Satsingen på gudbrandsdalsost, og påfølgende omlegging til meieridrift, er trolig viktige grunner til at produksjonen av skjørost og pultost ble sterk redusert.

Ønsket de fortrinnsvis søtmelksoster eller surmelksoster i Gudbrandsdalen?

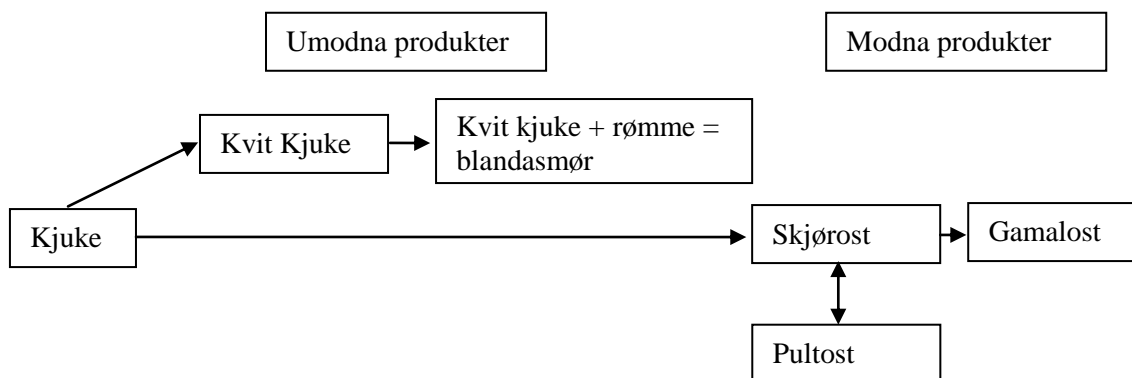
Arnekleiv (udatert) og Ile (1938) tar opp forholdet mellom ønsker om surmelksoster og søtmelksoster. Arnekleiv (udatert) skriver at: ”Haust og vår, når det var kjøleg i været så det ikkje surna, ysta dei søtost, liksom stundom etter det kom heim att um hausten”. Ile (1938:228) skriver at ”Surysting var berre den varmaste tida, når en ikkje greidde å halde mjølka søt. Ein vilde helst ha mjølka søt.” De to forfatterne er ikke spesifikke på når dette skjedde historisk, men det er grunn til å anta at de beskriver en tendens som var vanlig på 1800-tallet.

Disse to kildene gir ikke klart grunnlag for å uttale seg om hva de helst ville yste. Ile tyder på at man helst ville yste søtost, men at problemene med høye temperaturer på setrene førte til at det ble mest ysting av suroster. På den annen side ville det ut fra lagringspotensial, som er påpekt av Pedersen (1990), vært best med ysting av suroster. Uansett; suroster synes vanligst i de varmeste sommermånedene og produksjon av søtoster tidlig og sent på sommeren når det var kaldere.

Betegnelse på de ulike ostene varierer bygdene imellom

En gjennomgang av ulike kilder viser at navn på det som synes å være nærmest identiske osteprodukter varierer mellom bygdene og at ulike forfattere bruker forskjellige betegnelser på produkter som synes like. Haugstad (2004:3) skriver at når det løypes, så

felles det ut et ostestoff som kalles for *kjuka*. Kjuka som ikke er modna kalles ”*kvit kjuka*”. Når kjuka stappes i kopper og får stå til modning og er (”godt gjord”), så dannes det *skjørøst*. I Nord-Gudbrandsdalen er dette det navnet som brukes om pultost. *Gammelost* er en skjørøst som har stått lenge. Kvit kjuka som blandes med rømme kalles blandasmør. Ifølge Ile (1938:228) er ”skjørøst samnemning på all ost som blir tillaga av skjørmjølkk, nemleg: tro-ost, pultost og dei ymse slags gamalost”. Figur 6. illustrerer forholdet mellom disse ostene.



Figur 6: Sammenhengen mellom umodna og lagra surmelksoster.

Kilde: Haugstad (2004), bearbeida.

Gammeloster i Gudbrandsdalen

Skappel (1903:65) skriver at gammelosten på 1700-tallet hadde et særlig godt renommé og at den også ble brukt i Danmark: I 1773 ble gammelosten servert ”ved Kongens Taffel”. Skappel viser til kilder om at gammelosten ikke har fått sitt navn ”paa Grund af Tidens Længde, men paa Grund af den særlige Anseelse den nyder”. Skappel beskriver en tillaging av gammelost basert på koking. Videre: (s. 65, vår utheving):

Om Høsten blev de omvundne med Straa og nedpakket i Tønder i Kjælderen. Naar Osten var god, skulde den være af brun Farve og lade sig skjære i tynde Skiver. Den var bekjent ikke alene som appetitvækkende, men fant ogsaa Anvendelse som Medicin i forskjellige Sygdomstilfælde. I Sætedalen brugte man at overhelde Gammelosten med Vørter eller humlet Øl. Gammelosten maa betegnes som Toppunktet af ældre Tidens norsk Ystning, og det synes, som den i nogen større Grad fabrikeredes paa Steder, hvor Kvægbrug og Melkestel stod forholdsvis høit. **Over det sydøstre af landet Landet kjøbte man sådan Ost af Dølene.** Ost af sød melk lavedes kun undtagsvis, og naar der ikke var Anledning til at faa Melken syrnet...

Gammelostproduksjonen var en del av det gamle seterbruket i Gudbrandsdalen, men den ble også solgt til byene, som Oslo. I dag er det ingen kommersiell produksjon av gammelost i Gudbrandsdalen. På grunn av at den historisk og produksjonsmessig har forbindelse til kjuka og skjørøst, samt at den er interessant historisk, gir vi likevel en gjennomgang av denne osten. Blant de som skriver om gammelosten i Gudbrandsdalen

er Steinbakke (1961:122). Han skriver at når fløyten var tatt av melka så fikk melka stå til den ble sur og at de silte ”kjuka” fra melka. Av kjuka laget de skjørost eller ”kanskje rettare gåmålost”.

Ifølge Steinbakke (1961:122) hadde gåmålosten fin form og veide 4-5 kg. For at osten skulle bli fullgod var det viktig at den fikk den riktige gjæringa, men det hendte også at lukta ikke var særlig god. Det skal ha blitt sagt at den osten som hadde den ”styggaste” lukta var den beste. Det vanskeligste var likevel å holde osten rein, altså å unngå at fluene fikk ødelagt osten.

Haugstad (2004:17) skriver at det trolig er den lange lagringstida som har gitt navnet til ”gammelost” som begrep. Det gir en forklaring på at overvintra kjuke, eller skjørost, på Lesja kalles for ”gammelost”. Det er den ”gamle”, godt lagra osten. Ifølge Haugstad er det vanskelig å si om dette har sammenheng med at det i gammel tid var status å ha mye mat og store forrådslager. Ifølge henne var det vel mest praktisk å gjøre osten på den måten, ved å stappe kjuka hardt, og sette henne kaldt. Dermed ble det et svært holdbart produkt, og en var sikra mat lenge.

Haugstad (2004: 11-12) har en historie som illustrerer dette: På gården Ølstad på Lesja fant man i 1984 igjen en ost innerst i ei aurbu. Osten var lagra i en trebutt, med tett lokk og hadde stått mørkt med stabile temperaturforhold. Nærmere undersøkelser tydet på at dette var en butt med kjuke som ble satt i aurbua 40 år tidligere. Osten så like god ut, den var gulaktig og var tilsatt karve. Den som turde å smake på osten tok av det øverste laget av osten og grov 4-5 cm ned under overflata. Osten ”..smakte lett ikkje vondt, tvert i mot, og hadde fin konsistens”.

Haugstad (2004) skriver at gammelosten kan deles i to typer, kokt eller ikke kokt. Den samme inndelingen har Ile (1938:226). Selv om Gunnerus (1774) også har en gjennomgang av ulike gammeloster og måter å lage dem på, presenteres her det Ile skriver om gammelosten i Gudbrandsdalen. Gammelosten ble vanligvis laget av skummet melk. Likevel var det unntak, som Gunnerus (1774:113) skriver: ”Skjør=Ost, Suurost, eller Gammel=Ost laves af ganske tyk suur Melk, hvoraf Fløden først er skummet, med mindre en og anden af Stand, der vil have den ret ypperlig, lader Fløden følge med”. Dette tyder på at gammelost også kan lages med fløyten i.

Ifølge Ile var framgangsmåten når en skulle lage gammelost den samme som for ”troost” fram til osten skulle tas opp av mysa. Det var 2 slags gammelost, uten koking og med koking.

Uten koking. Det ble lagt en ysteklut i ”gamalostkolla”, og osten ble pakka hardt. I utkantene ble osten gnidd litt sund, mens det i midten ble lagt i hele stykker. Kluten ble pakket samme og det ble lagt på et lokk som ble satt under press med en stein oppå. Neste dag ble osten tatt ut, satt på ”ostebotnen” og satt ut i bua med det samme. Osten måtte snues ofte slik at den ikke satte seg fast til bunnen. Dersom den satte seg fast kunne den gå i stykker når den skulle brytes løs. Slik ukokt gammelost var gråaktig, litt seig og gjæra ikke så lett som den som var oppkokt (Ile 1938:226).

Med koking. Ostestykkene ble tatt opp av mysa og hele, ikke-sundgnudde stykker, ble lagt i vaskekolla. Når all osten var tatt opp ble ystepanna øst tom for myse, og så ble de hele ostestykkene tømt opp i den tomme panna. Deretter ble det fylt på med surmelk, enten ”skjørmelk” eller blåsur tynn melk, avhengig av hva en hadde. Det ene ble ansett som like bra som det andre. Det ble hatt på så mye melk at det fløt godt over- ”det var gjerne 4 bytter huru gongen”.

Dette ble så kokt sammen og en måtte røre i det hele tiden, slik at det ikke la seg på bunnen. Ostestykkene smuldra etter hvert opp, osten ble ”små” og ”det heile jamna seg”. Det ble aldri kokt i mindre enn 2 timer, helst litt til og kanskje så mye som 3 timer. Når osten var kokt nok ble ystepanna tatt av varmen og hang så lenge at osten kjølna så mye av den ble ”godt mjølkevarm”. Dersom de ysta (hadde osten i kolla) mens den var for varm ble osten for hard. Deretter ble osten aust opp i en ysteklut i gamalostkolla, og kluten ble pakka tett sammen, med lokk og stein oppå. Dette stod i presse over natta. Neste dag ble osten hvelvet ut på en ostebotn og satt i bua med en gang. Den måtte snues ofte slik at den ikke satte seg fast til bunnen. Osten ”seig aldri”. Denne typen gammelost ”...vart gul og vakker på let, han gjordest godt og var på alle vis betre enn den ukokte og vart betre betalt” (Ile 1938: 226-227).

All gammelost sto på setra til høsten, med unntak av det de trengte til huset. ”Gamalosten var leid å passe for spyflugue, det laut eit nøye press til åt om”. Som regel var gammelosten ”ferdig gjord” om høsten. Gammelost som ikke var skikkelig behandlet kunne bli for hard, og ble senere moden, ofte ikke før midtvinters. Det kunne da hende at gammelosten var like hvit ved ”kyndesmesseleitet” (2. februar). Selv om han ikke ville ”.. by til å gjerast – han var etande likevel, sjølvsagt, men ikkje so smakleg, god og sugleg”. Noe av den ferdige gammelosten ble solgt, og noe beholdt de selv i kjelleren (Ile 1938:227-228).

Ile (1938:228) skriver videre:

Gamalostkolla vart både vaska og einlågå for kvar gang ho var brukt, men fyrst etter at einlogen var brukt til mjølkekollene og den andre tre-koppen, - einlogen var da sopass avkjøla at ein kunde halde hendene nedi, og da vart ikke bakteriane i ostkolla drepne, ein fekk same gjeringa i gang for kvar gang.

Det skjedde imidlertid også *innovasjoner* innen produksjonen av gammelost. Ile (1938: 228-229) skriver at Engebret Hanssen fra Vestre Gausdal:

...heilt på eiga hand freista seg fram med ymse nye ystemåtar som har synt seg å vera betre enn dei gamla, soleis den ovannemnte kokte gamalost (b.) Bjørnstjerne Bjørnson roste osten til E.H, særlig pultosten og gamalosten. Men desse nye måtane å suryste på som E.H. lette seg fram til kom dessverre ikkje til å gjere stort av seg heri dølebygdene, idet "feitosten" kom og gjorde det av med surostystinga og skjørøstane. Men dei nye ystemåtane hans bør ikkje gå i gløme, - det er ikke utenkjeleg at dei enno kunne koma andre landslutar til gode, der dei framleis lagar gamalost og annan skjørøst. Fagfolk burde ta seg av dette, prøve metodane hans, både laboratoriemessig og i praktiske forsøk. Enn um mannen har fortent ei offentleg påskynding.

Haugstad er inne på noe av det samme når det gjelder årsaken til at det ikke ble en videre satsing på gammelost i Gudbrandsdalen. Hun skriver Haugstad (2004:17):

Når vi hører ordet gamalost i dag, tenker dei fleste av oss på den gammalosten vi møter i butikkhyllene, den som Tine produserer i Vik. Sjølv har eg nok hatt ei formeining om at "den rette" gammalosten var den som vart produsert på vestlandet – på setrene der tidlegare...ser eg det heller slik at vestlendingene bygde opp ysteri ved å satse på gammelostproduksjon, medan vi på indre Østlandet – og især vi i Gudbrandsdalen satse på brunost-produksjon. Men i utgangspunktet kunne gammelostproduksjonen like gjerne vore basert på "vår" måte å laga "gammelost" på.

Produksjonen av gammelost har etter hvert utkrystallisert seg i to noe forskjellige metoder, nemlig Sognemetoden og Hardangermetoden, der sistnevnte praktisk talt er blitt enerådende (Haugstad 2004:6-7). Gudbrandsdalen har altså hatt ulike tradisjoner for gammelost, men produksjonen av den og innovasjoner i framstillingen ble ikke videreført fordi annen ost (brunost) ble mer lønnsom å produsere. Det ser også ut til at en har fått en "standardisering" av gammelosten, mens pultosten derimot lages av mange produsenter og viser stor variasjon.

6.5.2 Søtmelksostene

Søtmelksoster

Søtmelksoster blir fremstilt ved at kaseinet (proteinet) i melk skilles ut ved hjelp av løype, et koaguleringsenzym som stammer fra løypemagen til unge kalver som drikker melk. Avhengig av hvor mye av mysen som presses ut så deles søtmelksoster i faste, halvfaste og bløte sorter (Oterholm 2008:14; Aschehoug og Gyldendal 1980). Her nevnes noen eksempler på slike oster:

- Faste: Emmertaler, gruyère, cheddar, parmesan, nøkkelost
- Halvfaste: Gouda, edamer, jarlsberg, tilsier, normanna.
- Bløte: Camembert, brie, saint paulin, port salut (de to siste er halvbløte).

Ostetypen påvirkes også av hvordan kaseinet behandles etter løypinga, bl.a. hvor findelt kaseinet blir; består det består av store eller små biter. Videre påvirkes det av varmebehandlingen og lagringen (Åse Haugstad, pers.medd.)

Framstilling og bruk av hjemmelaget løypelog

Ved ysting av søtmelksost ble melka ”sprengt” ved tilsetning av løypelog. Før man begynte å kjøpe slik løype ble løypelogen basert på løype fra kalve- eller killingmagen. Det vanligste var løype fra kalv, men noen anså heller killing som den beste. Enkelte nevner også lam. Drøvtyggende dyr har fire mager og den fjerde magen er det som nå kalles bladmagen. De gamle kalte denne sleipkjeften, eller løypen. Når de diende klavene ble slaktet, ble sleipkjeften tatt vare på fordi de skulle bruken løypen der. Det var viktig at kalven bare hadde diet, ellers kunne det bli strå i løypemagen. Dersom det var strå, så kunne magen og innholdet fremdeles brukes, men det var ikke det beste, og stråene måtte plukkes ut av mageinnholdet. Det vanlige var at sleipkjeften ble tørket, og at en siden hadde den i vatn – som så ble løypelogen (Arnekleiv udatert; Ile 1938).

En vanlig måte å fremstille dette på var at de tok kjuka ut av sleipkjeften og renska kjuka. Skinnen ble gnidd i rein snø, men dersom det ble gnidd for mye ble ikke løypen god. Deretter hadde de kjuka ned igjen i sleipkjeften, hadde i mye salt, og satte ei ”trespytu” som holdt sammen magen. Deretter strødde de salt på en tallerken, la løypen på saltet og salta oppe på løypen igjen. Slik lå den ”eit døgn eller so”. Så stakk de løypen med kjuka i ”uppunder taket, innmed ein ås eller noko slikt, eller helst burtmed skorsteinen”. Der hadde de ”ei kluft, løypklufti”, som de hengte løypene på slik at de tørka. Etter at de var tørka kunne de oppbevares, for eksempel i et skap. Mange syntes imidlertid at løypen, altså kjuka i sleipkjeften, var urein, særlig når klavene var gamle og kjuka var blitt stygg. Da brukte de bare skinnen og tørka det (Arnekleiv udatert:123).

Ile (1938:244) skriver at løypene med kjuke i ble hengt med trådhemper på staver, ved peisen, over ovnen eller oppunder taket på kjøkkenet. Der ”hekk dei med lange saltappar under, lik istappar frå taket”. Når løypene stort sett var inntørka ble de hengt på stabburet eller en annen lun plass til videre lufttørking inntil de skulle brukes.

Fra Vestre Gausdal fortelles det at etter at magen var renska, løypa etterfylt og slipekjeften tetta, så ble løypen ”søyp”. Det vil si at de tok den nylaga løypen og slengte den over ilden, eller så nær ilden som en turde, og helst gjennom ilden, mens en sa: ”Hå er snaare enn varmen? – løypen”. Dette ble gjort og sagt 3 ganger. Da var løypen ”søyp”. Deretter ble den hengt til tørking. Dette ritualet var også kjent fra Fåberg og Ile (1938:244) antar at det er en gammel skikk som har vært brukt også i de andre bygdene. Han gir dette en symbolsk betydning og knytter det til at ilden var rein og hellig.

Skulle man lage løypelog av bare ”løypeskinn” (løypeposen uten osten) ble skinnet spent stramt til tørking. Det kunne så bli fylt med ”finrispa einer” eller ble holdt utspendt til den tørket. Det nevnes også at magen kunne bli blåst opp til ei blære, tett med en hyssing og hengt til tørk (Ile 1938).

Når en skulle bruke kalveløypen ble den tørka løypen lagt i løyplogemberen som det ble slått vann i. De hadde litt salt i vannet og stakk ned i noen små topper av einerkvister. Når dette hadde stått i 5 dager var løypelogen ferdig. Den ble silt og hatt på flasker. En litt annen fremgangsmåte var å ha litt ”finrispa” einer inn i ostemassen (kjuka i magen), sammen med saltet. Da kunne en siden sløyfe einerkvistene i løyplogspannet. Løypelog basert på tørka kjuke og skinn kunne tørkes og brukes flere ganger, men den som var basert på bare tørka skinn gjerne ble brukt bare en gang (Ile 1938).

I Heidal fortelles det at kalveløype i enkelte tilfeller også ble brukt medisinsk: Når ei ku ikke ville bli ”gravid” fikk hun litt løype, hvilket hjalp. Dette ble også prøvd på griser (Arnekleiv udatert). Han turte ikke å spørre om det samme middelet ble brukt på mennesker.

Ile (1938) skriver at han ikke kjenner til andre måter å felle ut ostestoff fra søtmeik på, med unntak av den ”elektriske”. Altså at lyn og torden førte til utfelling av ostemassen. Den metoden var kjent fra gammelt av, men hadde ikke større praktisk betydning.

Arnekleiv (udatert) nevner derimot flere andre måter å ”sprengre” melka på, særlig til matbruk. De kunne bruke brennevin, men øl var mye brukt. Da fikk de en matrett som de kalte ”ølløype” eller ”ølost”⁴⁴. Det var oppvarmet melk som var sprengt med øl og den ble mye brukt som et morgenmåltid. De kunne også ha ned i surmelk eller mysu. Slik mat ble kalt ”sundløypt”. Surmysuost var også brukt, samt i senere tid eddik.

Den gamle måten å fremstille løype på dør ut

Fremstilling av egen løype for ysting av søtmeiksstost var vanlig til utpå 1900-tallet. Etter hvert, og særlig da det ble behov for større mengder løype fordi en skulle ha myse til raudost, ble ”kjøpløype” det vanlige. Arnekleiv skriver at man i Sel, Heidal og Dovre tok i bruk fabrikkløype for omkring ”50 år sidan”, hvilket vil si ca 1890 årene. I Vågå, Lom, Skjåk og Lesja kom dette senere, for ”25-30 år sidan”, altså ca. 1910-1920. Ifølge Ile var bruk av ”kjøp-løype” nærmest ukjent før 1900. Det var først da de større ysteriene kom i gang (omkring 1910) at det ble vanlig å kjøpe osteløype til seterbruk. Arnekleiv skriver at dette har sammenheng med økt ysting av ”feitost”, fordi de da trengte så mye myse at ingen klarte å skaffe nok kalveløype fremstilt på den gamle måten. Likevel fortsatte bruken av løypelog basert på kalvemager og fabrikkproduksjon side om side.

⁴⁴ Gunnerus (1774) nevner også ølost og vinost.

Ile skriver at enkelte ”ennå” fremdeles bruker hjemmelaget løype, men at de fleste som yster på setrene bare bruker kjøpt osteløype (Arnekleiv udatert: 123; Ile 1938:245-246; Turtumøygard 1979:160). Det er også mulig å tenke seg at hygieniske forhold bidro til overgangen til ”kjøp-løype”.

Tægost eller søtost av kumelk

Høst og vår, når det var så kjølig i været at melka ikke surna, så ysta de søtost av kumelka. Det samme var i blant tilfelle når de kom hjem til gården om høsten. Denne typen hvitost (søtost) har trolig vært laget lenge i Norge. Gunnerus kaller den ”Kiæstost” og gir en omfattende beskrivelse av framstillingen av osten. Han kaller den også ”Søtost” fordi den lages av fersk og søt melk. Den kalles også Tiende-Ost, antagelig fordi denne osten skulle ytes i form av tiende (Grunnerus 1774:79ff, Arnekleiv udatert, Ile 1938). Begrepet Tiende-Ost tyder på at dette er en gammel form for ost, og at den var høyt verdsatt.

I Gudbrandsdalen ble denne osten laget ved at de lunka mjølka i ystepanna og hadde i løypelog. Når ostestoffet (kjuka) hadde skilt seg og de hadde rørt i den ble kjuka ausa over i ”tægjene”. Dette var ”boller” som var fletta av røttene på bjørk, og de hadde et hull i bunnen slik at mysa kunne renne ut. Tægene avsatte et mønster på den ferdige osten. I Dovre ble dette kalt søtost, i andre steder som Ottadalen ble den kalt tægost (Arnekleiv udatert; Ile 1938; Grimstad 1986:85).

Som nevnt lagret også de gamle grekerne sine oster i vidjekurver, som ble kalt ”formos”. Romerne kalte slike oster for ”forma”, hvilket vi finner igjen i italienske ”formaggio” og det franske ”fromage”. Kanskje tægost kan kalles en norsk ”formaggio”? Ifølge eldre folk fra Vågå var tægosten særlig god etter at den var lagra en stund.

Bufarosten var en spesielt stor og god kvitost som ble laget de siste dagene på setra om høsten og som de tok med ned til bygda. Nede i bygda var det store forventninger til denne osten. Den ble ofte laget av ferskere og feitere melk enn vanlig tægost. For å få denne osten stor nok, det nevnes oster på over 4 kg, lånte budeiene melk av hverandre.

Det sies at produksjonen av raudost, som lages av myse, førte til at det etter hvert ble produsert mye tægost fordi en satt igjen med mye kjuke etter at mysa var skilt ut. Ifølge Ile var det imidlertid slik at dersom en ville ha en ”riktig god kvitost laut ein laupe so kaldt som råd var, dvs pålag mjølkevarmt. Men då fekk ein ikkje so mykje raudost”.

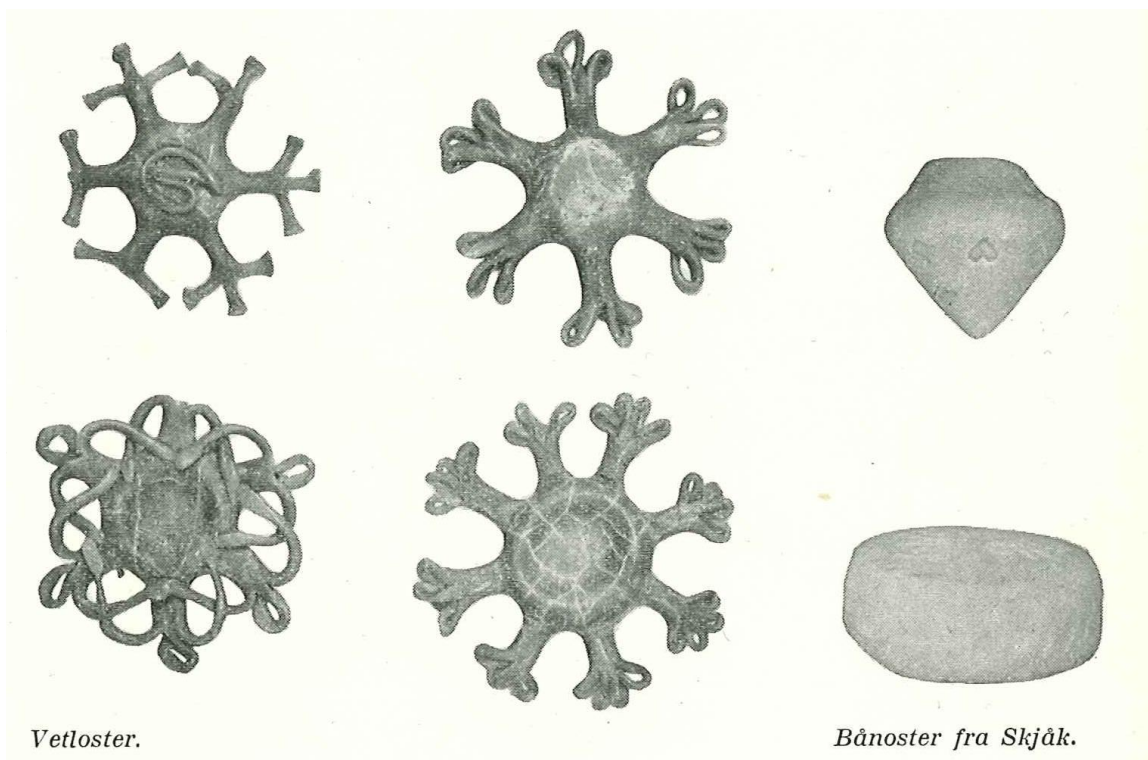
”Vetlost” eller ”bånost” fra Skjåk

Når budeiene i Skjåk reiste hjem fra setra hadde de i tillegg til bufarost med seg ”vetlost” eller ”bånost”. I løpet av sommeren hadde budeia ofte laget mange ”vetloster”,

hvilket var små leketøysoster. Disse ostene var både hvite og røde og var laget av samme stoff som annen ost; men det var rømme og andre godsaker i dem. De ble nærmest betraktet som kostelige leker og gjorde stor lykke hos små barn (Sandvig 1942:252).

Det spesielle ved vetlostene var at budeia hadde dem som sin eiendom, og kunne gi dem til hvem hun ville, i likhet med matvarer som tjenerfolket fikk til jul, påske eller andre høytider. Det var da lov å be om vetlost, og noen budeier hadde så mange av dem at de ofte ga dem bort på veien bufardagen. Men den som fikk den gildeste osten, det var ”gutten hennes”. Vetlostene kunne ha forskjellige former, enkelte var modellert som dyr. Andre som smykker eller brosjer (Sandvig 1942:252)

Det kunne være rød eller hvit ost, forma som ei kjegle, eller ”klovetost” som var laga av rendmjølk. Denne seige kjuka var lett å forme og ostene kunne bli til figurer, men var ikke etende fordi den var ”stein hard”. Vetlost var brukt i Skjåk fram til 1920-årene, figur 7. Vesleoster var også kjent fra andre steder enn Skjåk. I Hedmark ble de kalt ”bånost” (Sandvik 1942:253; Grjotheim 1978:93; Sandberg & Norddal 2010:85-86).



Figur 7: Vetloster og bånooster fra Skjåk.

Kilde: Sandvig (1942:252).

Nøkkelost og andre søtmelksoster

Nøkkelost ble produsert i Heidal på midten av 1800-tallet: Olav I. Haugen siterer i jubileumsmeldinga for Vågå ysteri i 1985 en ”beretning” gitt av lensmann Walle i Vågå

den datert 27.februar 1866. Ifølge denne laget en innleid sveitser smør og nøkkelost av bra kvalitet. Hanna Winsnes gir også oppskrift på nøkkelost.

Ifølge Oterholm (2008:94ff.) er nøkkelost i likhet med Norsk Gouda, senere Norvegia, en av Norges eldste oster. Han setter dette i sammenheng med at norske meierier midt på 1860-tallet begynte å produsere smør av fløte fra håndskummet melk. For å bedre økonomien i denne typen meieridrift var det viktig med så god utnyttelse av skummamelka som mulig. I den forbindelse kom ideen om å bruke skummamelka til fremstilling av magerost. Krydderosten fra Leiden i Nederland, som var krydret med karve og spisskummen, var allerede kjent som importost og ble en inspirasjon.

Mageroster ble laget i Vågå på midten av 1800-tallet. Det berettes at produksjonen hos Paul Haakenstad i 1867 bestod av ”smør, magerost, fetost og gammelost” (Haugen 1985:8). Det er grunn til å anta at da en laget smør på setrene for salg også tenke på bruken av den skumma melka. Gunnerus (1774: 90ff) beretter da også om flere lokale varianter av Kiæsost, med ulike grad av fettinnhold, der det blandes inn Karve, Kummen (Spisskommen) og andre urter som anis. Han viser ikke spesifikt til Gudbrandsdalen. Spisskummen er en importert kryssersort fra Asia. Dette illustrerer vel også at det var glidende overganger og ulike blandinger av melken mht fett og bruk av krydder.

Eggost

Gunnerus (1774) omtaler en rekke søtmelksoster. En av disse er eggost, som vi omtaler her, selv om Gudbrandsdalen ikke er spesielt nevnt i sammenheng med denne osten. Dersom en ser på ingredienser og bruksområde, så har den likheter med Røroskake. Gunnerus (1774:104) skriver:

Æg-Ost laves av Bønderne saaledes: Melken settes over sagte ild, og naar den er bleven lidt varm, slaas med et Riis (p) Æg deri, hvoraf man sielden tager meer end tolv til tre Kander Melk. Man bliver ved at røre den langsomt om, over den sagte ild, indtil den er løbet sammen, da den bringes i en firkantet aflang Form og deri nedtrykkes. Foriveien legges Corinter i adskillige Figureer paa Bunden i Formen, det samme skeer og overn paa Osten: Hvorefter et glat Laag paalegges. Den laves til BondeBrylluper og bæres der, tilligemed Gumme elleer anden fersk Ost, som siste ret, istendenfor Bakkels: Spises og uden Melk til. Undertiden, naar det ikke skal være til Giestebude, tages den op af Kiedelen, med et Dørslag, og gnies derigjennem i et der under staaende Fad, hvoraf den spises med Melk eller Fløde til. Folk af Stand lave den bedre og lekrere, men, da det er en Ret, som i Danmark og andensteds er brigelig, gaaes saadant her forbi.

”Kvit geitost og rau geitost”

Myraker (1945:13-14) skriver at det ble laget ”kvit geitost og rau geitost” av geitmelka:

Kveldsmelken stod natten over, og om morgenen fløtte en av ”rummen” og det øverste av melken. Dette skulle ikke være med i ystinga, men slås oppi koken siden. Resten av kveldsmålet og hele morgenmålet ble ystet og ”yststylen” (ostemassen) hatt i ”kvitost-

kista" som var forsynt med fin, tynn lerretsklut. Osten ble snudd med forsiktighet omtrent straks. Samme dags kveld ble den tatt ut av formen, og etter at mysa hadde seget av, ble kvitosten lagt på en "ost-botn", en høvelig fjølstubb.

I stedet for ostkiste til kvitosten har det i stor utstrekning vært brukt runde koller gjort av tæger, såkalte "osttæje". I disse ble osten langt penere enn i kiste. På de særer i Vågå, t.eks. hvor det fremdeles drives ysting om sommerne, blir kvitosten støtt formet i fletta "osttæje". Osteskorpen får et karakteristisk ruklete utseende.

Geitmusa blir kokt inn i "geitost-gryta". Sist på under innkolinga slo en oppi det en hadde tatt av kveldsmålet (rumen og det beste av mjølka). Hadde en ikke nok til en hel ost, kokes bare sønning, som så ble slått oppi koken neste dag. Den "raue geitosten" måtte kokes nokså hard og røres riktig kald før den ble stappet i "rauostkista". Osten ble slettet neste dag.

Foruten denne raue geitosten som inneholdt en del fett, var det nok, særlig i eldre tid, ystet en helt mager type. Geitfløyten ble da kjernet.

Gubb

Gubb er en blanding av søtmeleksost og myse fra søtmelek. Det ser ut til å ha vært fremstilt i store deler av Gudbrandsdalen, men ser ikke ut til å ha vært produsert i store mengder. Gubb var først og fremst et produkt som ble fremstilt av den siste melka fra kyrne før avreise fra setra om høsten, men den ble også fremstilt i andre sammenhenger når man hadde behov for dette produktet (Arnekleiv udatert; Ile 1938:242).

Ile (1938:242) presenterer hvordan gubb ble laget i Ringebu, og det er grunn til å tro at dette reflekterer en vanlig måte å fremstille gubb på. Ifølge Ile tok man de to siste "måla" av kumelka på setra om høsten. Den nysila melka ble hatt i ystepanna og løypt sund på vanlig måte, men ystinga burde skje så kaldt som mulig. Når melka hadde løypa seg rørte en sund kjuka med ei "turu", en type spade. Deretter ble kjuka og søtmysu kokt inn til det ikke lenger var noe "laus væte". Dersom den ikke ble kokt lenge nok ble gubbosten for bløt. Den innkokte osten ble øst opp i et traue, "mysusmørtrauet", og rørt kalt med ei "koro" eller "mysusmørskuve".

Den kaldtrørde gubbosten ble formet til lange smale oster, ½ alen lange, og med et tverrsnitt på om lag 2x3 tommer. Ostene ble lagt ved siden av hverandre tvers over ei brei fjøl og slik måtte de få ligge, med en fuktig klut over seg. Når de skulle fraktes hjem til gården ble den lagt i ei kasse eller "bomme". Gubbosten kunne også formes til i pultostkista. Den ble da lettere å frakte, men disse ostene var verre å skjære av enn de lange og smale ostene.

Gubbosten var ferdig til bruk med en gang og den burde brukes mens den var noenlunde fersk, men man kunne ha den en 2-3 uker. Osten burde ikke fryse. Dersom det etter hjemkomsten fra setra var godt vær ble gubbosten satt på stabburet. Der ble den dekket

med et flerdobbelt klede, som var fukta for å hindre at osten skulle tørke og få skorpe. Dersom det var frost ble den flyttet til kjelleren. Gubbosten ble brukt som ”biteti” når det ble servert kaffe, men kunne også maules. Gubbosten var blant den gjeveste ”staskosten”, og dersom en ikke hadde med gubbost fra setra om høsten var det tegn på ”uorden”.

6.6 Myse og myseprodukter

6.6.1 Mysoster og deres utbredelse

Mysostene har en historie tilbake til de gamle grekere og romere

Koking av myse til ost har en lang historie i Europa. Myseprodukter ble høyt verdsatt for flere tusen år siden av de gamle grekere og romere. Myseprodukter er også beskrevet og lovprist av mange skribenter og poeter i middelalderen (Brindani et al. 2001). Den populære italienske osten ”Ricotta” (altså myse kokt to ganger) er ett eksempel på denne typen oster i dag. I Norge forbindes imidlertid mysostene med innkoking av myse. Denne oppfatningen står så sterkt at Aschehoug og Gyldendal (1980) definerer mysoster slik: ”Mysostene dannes ved at myse dampes inn til en fast eller halvfast masse (prim), med eller uten tilsetning av fløyte eller geitemelk”. Som eksemplet med ricotta viser er mysostene likevel en bredere type oster.

Dersom vi likevel konsentrerer oss om de innkokte mysostene, som er det vanlige i Norge i dag, så er innkoking av myse til mager mysost i utgangspunktet ikke en spesiell norsk produksjon. Konsentrering av myse til et fullverdig og langringsdyktig næringsmiddel er kjent i flere land, og er knyttet til distrikter som har hatt adgang til billig brensel. I fjelldaler i Norge, Sverige, Sveits og Tyskland var mysosten et husholdningsprodukt med navn som mysost, mesost, Molken käse og Molkensich (Stavlund og Myraker 1942:7; Sundt 1988). Likevel er det bare i Norge at dette har overlevd og utviklet seg til en produksjon ut over ”kjøkkenstadiet”. Oterholm (2006) antar at en grunn til at de sluttet å lage denne osten i resten av Europa var at produksjonen krevde mye energi, altså ved. I tillegg til behovet for ved måtte en ha kokekar som klarte den lange innkokingen, og for den enkelte har det trolig vært en avveining mellom nytten av innkoking og utgifter til dette. Hvilke alternativer som fantes, både for bruken av myse, og andre matprodukter har sikkert vært en del av bakgrunnen for at slik produksjon stort sett er forlatt i resten av Europa. Brunosten er i dag så spesiell at internasjonale oversikter over oster, som Salvadori (1992), plasserer brunosten innen en egen kategori myseprodukter.

Mysostene historisk i Norge

Fredrik Grøn (1926) skriver at det fra middelalderen er vanskelig å finne dokumentert fremstilling av ost basert på myse, herunder prim. I 1646 utga Christen Jenssøens en glosebok og omtalte der mysosten, som karakteriserer som ”ganske nydelig” (Notaker 1993:70). Brunosten (i formen prim) er omtalt av Petter Dass i Den Norske Dalevise fra 1683 og i den senere Nordlands Trompet (Espelund 1998; Abrahamsen m.fl. 2008). Det antas at mysost er en videreutvikling av innkoking av prim. Espelund (1998:36) viser til en bok av Jonas Rasmus fra 1735:

... item Mysse-Smør, Mysse Brøm eller prim, som kaages af Mysse eller Valle, og sammesteds formes til sammen som en Ost og kalles Prim-Ost. Den suure Valle kaldet Syre forvareas i Tønder til Vinteren, baade til at kaage af, saa og til at drikke; thi Vand og Syre til sammen, som de kaller Blande, tjener dem til Drikke, når de har ikke Mundgot eller Spise-Øl.

J. E. Gunnerus (1774) beskriver i sitt mye omtalte verk ”Oeconomisk Afhandling om alle de Maader, hvorpaa Melken nyttes i Norge” en rekke oster og produkter av Valle (Myse). Gunnerus (1774: 123ff) skriver følgende om produkter av myse (vår utheving):

17. Myssesmør=Ost laves af Valde eller Mussu paa følgende Maade:

Naar andet Slags Ost laves, og denne er taget op af Kiedelen, koges den efterblevne Valde, ved jevn Ild, under bestandig Omrøring, uden ringeste Ophold imellem, indtil den bliver til en tyk Grød og begynder at sprytte(t), og sprude fra sig, saa at den, som tværer, nødes til at tage Handsker eller Vanter (u) paa, at ikke hans Hænder derved skal forbrændes. Naar Osten er færdig kogt, revner den og i midten, for det meste korsviis, da man er vis paa, at det er Tid til at tage den af Ilden. Men Omrøringen maa blive ved, indtil den bliver kold, thi ellers bliver den indvendig ganske melet eller sandig. Til denne Kogning kan hengaae en helle Dag, især, naar man haver saa stor Forraad af Valde, at der behøves en stor Bryggerkiedel dertil. I Formen bliver den staaende tre til fire Dage; Formen er enten rund, eller aflang fiirkantet, som en Muursteen, dog større og tykkere, ofta bestaaende af sammenheftede Fiele, ligesom Gierostformen (§. XIII. Tab. 1. Fig 13.), hvorved dog er at merke, at Mysesmørst=Formene gemeenlig (dog heller ikke altid) have en fast Bund, især naar Hullerne ere store, samt at man for det meste udbreder et linned Klæde i den. Da den bestaaer af en stærk sammenkogt Valde, saa giveer den i Formen ingen Valde af sig, af hvilken Aarsag de sædvanlige Huller i Ostformene just ikke behøves. Eller kan disse Huller heller ikke være til Skade, da Osten, uagtet den er blødere end anden Ost, naar den først kommer i Formen, ikke lettelig løber du igiennem Hullerne, naar disse ikke ere usædvanlig store, og er dette allermindst at befrygte, naar man, saasom meldt er, har udbredt et linned Klæde i Formen.

(t) Paa Norsk sprette, som tillige med det Danske Ord sprytte, er det samme, som det gothiske og islandske sprotta, det angelsaxiske spryttan, Tydske spriessen, spanske brotar, springe, springe du, springe frem eller i Veiret: hvilke Ord tilhobe af Wachter fremledes af de græske Ord πρῶ(?) (fibilo præpofiro) og ? (falire). I Hr. von Ihres Glosiario forekommer Ordet under det Navn spritta, hvor der blant andet bemærkes, at spraut hos Ulphilam betyder hastig.

(u) Paa Norsk Vaatar, eller Vottar, in fing: Vaatt, eller Vott, hvilket Ord kommer overeens med det franske og allamanniske Vuat, givaut og angelsaxiske Wæde (Klædebon).

Undertiden vendes den i Formen, undertiden ikke, førend den er reent tagen du deraf, hvormed da ikke for længe maa tøves; thi staaer den i Førstningen for længe paa een Side, kan den lettelig paa dette Sted komme til at surne. Efter nogle faa Dages Tid i Formen, bliver den saa haard og fast, at man siden kan sette den, hvor man vil, og spise den, naar man behager, uden at befrygte, at den skulde bederves. **I denne Henseende er der ingen Ost, som længere og bedre kan giemmes end denne. Den er fiin compact, og kan vel skiæres i smaae tynde Skiver, der krumme sig, som Høvelspaner** (x), men blive Skiverne noget tykke, samles de; og derfor skaves den som oftest paa Smør og Brød, eller hvortil den skal bruges. **Dens Farve er gulbruun.** Hvad dens Godhed og Smag angaaer, er den meget forskiellig, hvorved det fornemmelig kommer at paa, af hva slags Valde den er lavet. Sød Myssesmør=Ost, saasom dens norske Navn er, laves af sød Valde, for Ezempel efter Kiæs=Ost (§. VI. X.). Af Valde efter Faare= og Gede=Ost bliveer den ypperlig og meget velmagende. Efter Søen=Ost (§. X.) gaaer den og an. En Mark saadan Ost gielder 2.Skill. og, naar den er ret vel lavet af beste Valde, 3. Skill. Den sure Myssesmør=Ost derimod, so laves af den sure Valde, efter Gammel=Osten (§. XV.), er ikke, nær saa behagelig, og koster ikkun en Skill. Marken. Den lægges heller ikke paa Smør og Brød, uden for Tieneste=Folk paa Landet; men nyttes ellers paa adskillige Maader, saasom i det følgende Capitel, i Anledning af Myssesmør og dets Brug, bliver viist. Myssesmør=Osten holdes for særdeles sund. Spises meget deraf, laxerer den, tvertimod anden Ostes Virkning. Den lange og stærke Kogning, som udfordres til denne Ostes Lavning, forderver hastig Kiedlene: Hvilket forarsager, at den mest laves i Fieldbøgderne og i Fiordene, hvor man har overflødig Melk, og kan ikke fore sig Valden eller Syren (§. XXI.) bedre til Nytte.

(X) Paa Norsk, Høveflisar, in fing. Flies. Hvorom Wachters Glossarium

Flere forhold er verdt å merke seg her. Ett moment er at de skjærer osten så tynt at den krummer seg som høvelspon. Altså likt det som skjer ved bruk av ostehøvel i dag. Fargen er også lik dagens ost. Videre er det prisforskjeller, hvor den osten som er laget ”af beste Valde” gir 3 skilling, mens en ost av vanlig Valde gir 2 skilling. Surmysuost anses som et dårligere produkt og betales med 1 skilling. Det gir grunnlaget for spørsmål om hva som er ”den beste Valde”. Inneholdt den for eksempel en del av fløyten?

Videre krever denne osten så sterk koking at det ”forderver hastig Kiedlene”. Det fører til at den kokes mest i fjell- og fjordbygder der en har mye melk og hvor en ikke kan utnytte ”Valden eller Syren..bedre til Nytte.”

Espelund (1998) har en bred omtale av Ole Evenstad sin beskrivelse fra 1808 der han omtaler innkoking av myse til Myssmør-Ost i Østerdalen. Der kommer det fram at Evenstad ser på dette som en vanlig og enkel måte å lage ”ost” på.

Prim av søtmeik

Som vi har vært inne på var trolig de første søte brunostene egentlig prim, altså søt myse som ikke var hardt innkokt og dermed hadde et større innhold av vann. Prim omtales ofte som mysusmør eller mysusmørrost. Ifølge Arnekleiv (udatert) laget de

vanligvis søtost (hvitost) og prim de siste dagene de var på setra når det var så kaldt i været at det var vanskelig å få melka sur.

Primen ble satt i ”koller” eller ostekister. Den røde primen (som ble rød som følge av innkoking) ble i Heidal kalt kuost. Den ble bare brukt til sugel, matost, og det var ikke salgsvare. Denne primen karvet de ned i gryta når de skulle lage duppe til blodklubb. Det skulle ystes minst en søtost og en mysusmørst om høsten (Arnekleiv udatert).

6.7 Feitost - Gudbrandsdalsost

6.7.1 Anne Hov ”fant opp” feitosten eller Gudbrandsdalsosten

Diskusjon om hvem som fant opp feitosten

Sundt (1988:11) skriver at det er diskutert hvem som kokte den første feitosten, og at:

En ikke kan se bort fra at tilsetning av fløyte til søt kusønning sporadisk kan ha forekommet på garder og setrer i Gudbrandsdalen, samtidig eller kanskje før, Anne Hov tok til. Men disse forsøk som muligens er gjort, har imidlertid ikke hatt noen praktisk betydning, så Anne Hov står med rette i historien som feitostens, gudbrandsdalsosten oppfinner.

Som vi har vist har innkoking av myse, søt eller sur, til ”ost eller prim” en dokumentert forhistorie tilbake til 1600-tallet, og trolig 1500-tallet. I hvor stor grad det så ble blandet og innkokt myse fra geit og ku, og om det ble hatt i fløyte er usikkert. Likevel er det vel trolig at dette har skjedd. Som Gunnerus skriver var det kvalitetsforskjeller på mysosten, og det var trolig ikke et helt klart skille mht at en tok ut all fløyten fra mysa.

Flere forfattere, som Myraker (1945) og tidligere meieribestyrer Jens Sundt (1988) skriver om Gudbrandsdalsosten, og spesielt Anne Hov, men også Ola Steberg (Myraker 1945) fra Ringebu. Både Myraker og Sundt viser imidlertid til Ile (1938) og bygger klart på hans verk. Det ses av nærmest ordrette utdrag fra Iles håndskrevne skrift. Ile (1938:46) sier dette om opphavet til Gudbrandsdalsosten eller feitosten:

Gudbrandsdalsosten eller ”feitosten”

Har alt fått en viss dâm over seg av oskeladd og eventyr. Utviklinga åt denne nye og se-reigne osteproduksjonen – frå den fyrste freistnad og til no – er noko av eit eventyr frå vår egen tid.

Kven var det som fyst tok til med dette? Kven fan nupp feitosten? Dette har det vore skrive mykje um i både bøker og blad – utan at ein er komen til full semje um det. Men alle er samde um at det lyt vera enten bonden Ole Steberg på Nordrum på Kjønnås i Ringebu eller bondekona Anne Hov på Rusthågå i Ruste i Nord-Fron. Båe desse er no døde. Nedskrivaren har spurt nøye ut både son til Ole Steberg (Ringebu) og dotter til

Anne Hov (NordFron) og ellerst røkt etter på ymse vis. Ein skal her leggje fram dei opplysningane ein har fått eller funne og som ein meiner skulde vera pålitelege so langt dei rekk.

Dersom en ser på det kronologiske forløp tyder også det meste på at Anne Hov ”fant opp” feitosten. Jens Sundt (1988:19) skriver:

Tidligere omtalte meierimester Axel Berner og sør-frøningen Ola Steberg kom sammen til Rusthage (gården der Anne Hov bodde) ut på 1880-tallet. Ola Steberg hadde kjøpt en av Nordrumsgardane på Kjørnås i Ringebu, og nå ville han ta til med å lage feitost, han og. Ola Steberg var en foregangsmann når det gjaldt mjølkestell og også merieridrift. Han prøvde seg siden fram for å finne den rette ystingsteknikken, og han arbeidet med emballasjespørsmål.

På bakgrunn av disse referansene skriver vi om Anne Hov og siden Ole Steberg, men først er det viktig å få fram en del sentrale trekk i samfunnet som endra seg i løpet av 1800-tallet og særlig på andre halvdel av 1800-tallet.

Det store hamskiftet

Gausdalsdikteren Inge Krokann har via begrepet Det Store Hamskiftet kortfattet påpekt endringene på 1800-tallet; altså hvordan Norge gikk fra et førindustrielt bondesamfunn til et industrialisert samfunn: Dette påvirket også jordbruksproduktene.

Fra begynnelsen av 1800-tallet ble det en kraftig oppblomstring i jordbruket. En grunn var en ”jordbrukspatriotisme” som delvis var inspirert av ideer fra andre land, men som også skyldte at en mente landet burde bli mer selvforsynt. En annen grunn var en sterk befolkningsøkning etter 1815. En ekspansjon av jordbruket var i denne perioden eneste mulighet til å livberge nye generasjoner. Oppblomstringen i husmannsvesenet var ett eksempel på dette. Ekspansjonen kom mest i form av korn og rotvekster. Troen på jordbruket føret også til at det på første del av 1800-tallet ble skapt en del institusjoner som drev med veiledning og kunnskapsformidling inn mot næringen: Selskapet for Norges vel ble stiftet i 1809 og Oplandenes Landboforening i 1852 for å dekke Hedmark og Oppland. Interessen for feavl begynte å ta seg opp omkring 1840. Til da hadde poenget med storfeet stor sett vært å skaffe husholdningene kjøtt og melk og å forsyne åkrene med gjødsel (Ringen 1978:10).

Utviklingen i jordbruket hadde sammenheng med den øvrige samfunnsutviklingen i Norge, og midten av 1800-tallet var den perioden da den industrielle revolusjon for alvor begynte å gjøre seg gjeldende i Norge. Det førte til at byene vokste, hvilket skapte økte avsetningsmuligheter for melkevarer i byene. Samtidig ble det behov for å tjene penger og et økt arbeidsmarked utenfor landbruket bidro til mer penger og økt etterspørsel etter jordbruksvarer også i bygdene (Ringen 1978:10.)

Fram til omkring 1850 hadde det også vært mulig å få en del inntekter ved å selge korn. Helt siden 1816 hadde norsk korndyrking vært beskyttet av betydelige tollskranker, men midten av århundret var tiden for fremveksten av liberalismen. Omkring 1850 ble korn-tollen halvert. Dette var også tiden for de første dampskipene og det ble import av billig korn bl.a. dyrket på den amerikanske prærien. Samtidig ble infrastrukturen i Norge utviklet: Jernbanen ble bygget ferdig til Eidsvoll i 1854 og den ble fullført gjennom Østerdalen i 1877. Det ble altså etter hvert lettere å transportere det importerte kornet, hveten, som både var billigere og hadde bedre kvalitet enn den norske byggen. Dette førte til ei økonomisk krise i Gudbrandsdalen, hvilket synes særlig å ramme den gamle kornbygda Fron. Dette resulterte i en omlegging av jordbruket med større vekt på produkter fra husdyr (Ringen 1978:11; Hovdhaugen 1974:134).

Einar Hovdhaugen (1974:134) har beskrevet dette nærmere:

Ein statistikk opptatt 1856-59 viser at det kvar vinter fôr jamt 1.000 hestar med kornlass over fjellet (til Østerdalen). Trafikken heldt seg ved lang til 1870-åra. Da kom det billige oversjøiske korn på marknaden, vi fekk Østerdalsbanen, og kornet frå Gudbrandsdalen vart utkonkurrert, noko som skapte ei økonomisk krise for jordbruket i dalen. Det førte til ei omlegging med større vekt på husdyrhaldet. Produksjon og sal av smør, ost og kjøtt kjem i staden for kornhandelen. I denne tida er det den såkalla Gudbrandsdalsosten blir til (vår parentes).

Allerede Lassens (1777:33-34) var inne på den store betydningen av kornhandelen med Østerdalen, spesielt til kobberverkene i Folldalen og på Røros. Hans notater tyder på at deler av dette kornsalget var basert på korn som var kjøpt lenger sør, i bytte for husdyr og fisk, men malt i Gudbrandsdalen og så solgt til Østerdalen. Fisken synes dels å ha vært videresalg av fisk kjøpt fra kysten, både sild og tørrfisk.

Anne Hov ”fant opp” feitosten i 1863

Ile (1938:49ff) skriver om Anne Hov:

Anne Solbrå var fødd i Skåbu 1846, men voks opp på Solbrå som foreldra kjøpte da ho var i 5 års alderen. I 16 års alderen tok Anne til som budeie hos foreldra sine og dreiv på med det i fleire sumrar. Solbrå setra på ”Vailda”, skrive Valseter, i Sør-Fron vestfjell. Det er mange sæterbol på Vaildra, og budeiene baud kvarandre på litt traktering av og til. På Solbrå hadde ikkje geit den gongen⁴⁵. Ho Anne hadde soleis berre kumjølke å stelle med. Det var den tids framgangsmåte med siling i koller, kinning, ymseslag ysting, sur og sør, og koking av magerost av mysa, - surrost av sur mysa og mysusmørrost av søtrmyma. All kumusosten var magerost – det gjaldt å få mest mogleg smør.

Ein gong var ho Anne beden til ei annor budeie på Vailda på traktering og fekk da mil-lom anna ekte raud geitost. Dette var framifrå god ost, noko reint sjeldan, so ho Anne tykte dette var reint gjævt. Ho tenkte på at det var harmleg at ikkje ho kunde ha like so

⁴⁵ Ifølge Notaker (1993:230) skyldes dette at Anne Hov sin far ikke likte geiter fordi de ”gjorde ugagn”.

god ost å traktere med når ho skulde ha budeielag. Å ha fram slik mager surost eller surmysuost som ho hadde tykte ho at ho ikkje godt kunne gjera. Ein gong far hennar kom på setra spurte ho honom um ho kunne få freiste å koke ein virkelig god ost, ho hadde tenkt å ha nedi lite rumme sa ho. Jau da, det fekk ho i fyrste ordet. Soleis vart den fyrste feitosten til. Ho kokte inn søt kumysu i ei vanleg gryte, straks mysa tok til å koke slo ho nedi ”den fløyten som hørte mysa til”. Passeleg innkokt vart osten aust upp og rørd kald med turu som annen mysost. So vart osten knadd med hendene, og da vart Anna var at ho vart reint feit på hendene, den nye osten ”slepte” både traugtet og hendene, noko som magerost so visst ikkje plar gjera. Ho hadde osten i ei av dei kistene ho brukte til surost eller mysusmørst. Um osten vart sletta eller ei veit ein ikkje.

Budeiene som fekk av denne osten likte han overleg godt, osten var svært god. Og ein gong faren kom på setra og hadde med seg ein framandkar hadde ho Anne fram denne osten åt dei. Både tykte at osten var god og sa ”at ein treng ikkje ha geit for å ha god ost”. Dette var anten fyrste sumaren eller ein av de fyrste sumarane Anne var sæterbudeie, altso anten sumaren 1862 eller ein sumar straks etter.

Sidan ysta ho Anne ikkej meir slik ost fyrr lenge etter ho var gift og komen til Rusthågå – dit kom ho i 1867 eller 68.

Anne Hov tok altså utgangspunkt i en eksisterende tradisjon for koking av magerost av mysa. For å lage en ekstra god ost tok hun noe av fløyten som var skumma av og slo den tilbake i mysa og kokte inn dette til en ost som ble fast og kunne has i former. Etter at denne osten var kokt og siden hatt opp og knadd ble hun påfallende ”feit på hendene”. Produksjon av osten var ikke så enkel at en bare hadde fløyte i skumma melk, men var også avhengig av at selve kokingen, og etterbehandlingen ble gjort korrekt. Det forhindret bl.a. at osten ble ”sandete”. Den nye osten ”slapp” både hendene og traugtet på en måte som magerost vanligvis ikke gjorde. Osten ble derfor naturlig nok hetende ”feitost”. Dette var en ost kokt på kumelk, altså hadde de ennå ikke begynt å blande inn geitemelk (Ile 1938; Myraker 1945).

Både Ile (1938) og Sundt (1988) tyder på at Anne Hov ikke startet noen stor produksjon av den nye typen ost fra 1863, men drev litt i det små med produksjon og salg. Hun hadde nemlig fått svært gode tilbakemeldinger i 1863, både av de andre budeiene, sin far og en ”fremmedkar” (Myraker 1945).

Ole Steberg

Ole Steberg fra Ringebu nevnes også av flere som en mulig opphavsmann til feitosten, eller gudbrandsdalsosten (Ile 1938; Myraker 1945). Dersom en ser på det kronologiske, og at Steberg besøkte Anne Hov for å lære mer om feitostproduksjon, er det mest grunn til å tilskrive Anne Hov opphavet. Likevel er det grunn til å gjengi hva Ile (1938:46-50) skriver om Ole Steberg:

Ringebu. Ole Steberg på Nordrum tok til å yste feitost sist i 1880-åra. Han tok tidleg til med avkjøling av mjølka. Kring 1880 laga han til avkjøling eller kjølehus på garden ved

å ha kram snø inn i ein kjellar og trø saman, dekt med bar eller anna heldt snøen seg til ein skulde til seters. På sætra fekk han til gild vassavkjøling i bua. Frå fyrste stund vart det ysta feitost jamvel midt på varnaste sumaren. Det kunde vanskeleg gått an den tida ein silte mjølka i koller. Derimot kan det vera truleg at kjølemetoden med blikksåer og skumsleiv gjorde feitostysting mogeleg. Separatoren kom ikring 1890, og da er det mest sikkert at Ole St. måtte ha laga feitost nokre år (4-5 ?) fyre han fekk separator.

Ole St. førde sjølv stadig tilsyn med ystinga og var svært nøye med at osten skulde bli so bra som mogeleg. Han hadde gjerne same overbudeia i år-rekker og hadde alltid flinke budeier til å utføre ystinga.

Ku-mjølka vart separert og både mjølka og fløyten av kveldsmålet vart sett i kjøling nat-ta over. Likeso vart all geitmjølka separert. Vilde ein ha riktig god kvitost laut ein laupe so kaldt som råd var, dvs pålag mjølkevarmt. Men då fekk ein ikkje so mykje raudost. Ein ysta da kumjølka og geitmjølka kvar for seg, fekk søtost av kumjølka og kvit geit-ost. Men det vanlege var å blande den skumma kumjølka og den skumma geitmjølka saman og yste sams ved å løype varmt. Ved slik ”varmysting” vart kvitosten hardare og ikkje så god, men ein fekk mer raudost.

So vart kumysa og geitmysa blanda saman (var det ysta varmt var det alt blanda den gongen) og innkokt i rundbotna ystepanne av malm. På Nordstrums seter på Jønnhalt var panna innmura. Når mysa var komen godt på kok slo ein ned i fløyte etter både ku og geit. Innkokinga skulde skje jams og ikkje for fort. – osten vart ikkje so god um han var snøgkokt. Rørspaden var av tre, ikkje jarnskodd. Osten burde kokast inn noko fast, han var passe innkokt når ein såg i pannbotnen bak spaden, ein såg etter kor fort osten seig saman att. Den varme osten kallast ”mysusmør” – denne gamle nemninga vart also gjort gjeldande for denne nye slag mysosten au. Med ein breid flat treskolv vart osten aust upp i eit stort traug, mysusmørtrauet, rørd kald med ei stor turu og sidan støytt med ein tre-støytar. Osten skulde arbeidast godt so han vart riktig jamn og fin, - vart han ikkje godt arbeidast vart han heller ikkje fin å skjera av. Han skulde arbeidast til han var so å segja kald. Havd i kiste, sletta neste dag og sett i bua straks – Dei fyrste åra kokte O.St. berre ein og ein ost i panna, han meinte derved å få osten finare og vilde helst ha han noko ljøs på let.

Han hadde 12 ostar (3 x 4) i kvar kasse. Ei kasse vog 51-52 kg netto, kvar ost altso om lag 4 1/3 kilo. Sume gardar kunde ha 16 ostar (4 x 4) i kassa, men det var for tungt å handtere. Det var ellest ikkje same storleik på ostane på alle gardar.

Dei fyrste åra leverte Ole St feitosten sin til landhandlar Oluf Hagen på Lille-Hove i Sør-Fron, og det viste seg at osten var lett å selgja. Hagen kjøpte mykje smør og ost frå fleire bygder nord gjennom dalen, og han hadde ein sørfrøning, Ole Løken (Purkelyk-kjun) til å liggje inne i Oslo og selga denne bondevara for seg. Snart tok Ole st til å sende osten sin beinveges til Oslo sjølv, til Jensen & co i Torggata – det kan tenkjast at dette firmaet alt fyrr hadde kjøpt feitost av Hagen v/ Løken og soleis kjente vara. Den osten Ole St selde til Hagen jamt 1 krone kiloen for. Etter han tok til å sende beinveges til Jensen & co fekk han i lang tid 8 kroner pr 6 kg = 1,33 per kilo. Det var god avgang støtt, ein kunde berre sende når ein fekk nokre kasser att.

Ole St dreiv åleine med dette i nokre år. Men so tok ein og annan av dei fremste og mest interesserte i bygda til å ta etter, - Ole Chr. Elstad m.fl. – og sidan vart det litt etter litt. Til ikring 1905 hadde dei fleste i bygda teke til med feitosten. Dei ysta året rundt.

Meierimester Berner var ofte på Nordrum og han var svært interessert i feitostystinga. Ole st. fekk til eit ysteri på garden sin , ”Kjønnås meieri”, anlagt sist i 1880-åra. Det var eit slag aksjeselskap der flerire på Kjønnås og nokre frå Venabygd var med. I ysteriet var to innmura koparkjellar. Den tida var kua vårlei (??) for det meste; meieriet gjekk ei kort tid um våren fyrr ein tok til fjells. Det vart for kort årleg driftslit og økonomisk set vart tiltaket nærmest ein fiasko. Selskapet vart difor oppløyst etter at meieriet hadde vore i drift nokre år.

6.7.2 Anne Hov starter produksjon av feitost

På slutten av 1870-tallet blir det vanskelige tider, bl.a. som følge av lavere priser for smør. En del bønder i Ruste i Nord-Fron ønsket imidlertid å få bedre betalt for melka og de gikk derfor sammen og etablerte et meieri: I desember 1877 etablerte 12 bønder, inkludert Anne Hov og mannen, Ruste Meieri. Meieriet ble prøvekjørt høsten 1878, men ble aldri noen suksess. Likevel fortsatte det på et vis fram til 1890 (Sundt 1988, 1989). Anne Hov leverte melk til dette meieriet, men det var fortsatt dårlig pris på melka og en dag da hun i tillegg veltet all melka som stod på sleden, ble Anne Hov ifølge Sundt (1988:17):

”...harm og husket på fetosten fra den gangen på seteren. Det måtte da kunne gå an å få laget noe av melken hjemme, så en slapp å sende den til meieriet. Jeg prøvde å lage ost igjen av melken med fløte i, og blandet også litt geitemelk i. Osten den blev god.”

En grunn til at de fikk dårlig betalt for melken var at smør nå i større grad ble utkonkurrert av det nye produktet margarin⁴⁶. Litteraturen sier ikke klart når Anne Hov gjenopptok den tidligere produksjonen. Det må imidlertid ha vært i løpet av de første årene på 1880-tallet, fordi allerede i 1885 produserte Ruste Meieri 1244 kg feitost eller Gudbrandsdalsost. Meieriet hadde således gått over til å produsere den mer lønnsomme feitosten (Sundt 1989: 23). Altså gikk det omtrent 20 år fra feitosten ble oppfunnet til Anne Hov virkelig startet med produksjon av slik ost.

Det som skjer etter at Anne Hov beslutter å starte egen produksjon av feitosten hjemme er at en kjøpmann i bygda (Ole Kongsli) får smake på osten og synes den er svært god. Han sier at dersom hun lager den nye osten så skal han klare å få solgt den. Dette førte til at Anne Hov for alvor startet å produsere feitosten og hun begynte å kjøpe melk av andre småbrukere for å kunne lage nok ost. En del av dette var at Ole Kongsli hadde kontaktpersoner i Oslo som kunne selge osten der. Det viste seg at folk i Oslo likte osten og betalte godt for den. Ole Kongsli og hans samarbeidsparter i Oslo var derfor viktige for å bringe feitosten til markedet, men det ble etterhvert flere som videre solgte osten til Oslo. Blant disse var sørfrøningene Brandrud & Grytting og Red. Rolvstad. Andre som handlet med osten i de første tiårene på 1900-tallet, dels til hele landet, var

⁴⁶ Det skyldes trolig også økt tilgang på smør i eksportmarkedene fordi bedre kommunikasjon gjorde det lettere å importere ost til bla. England fra Øst-Europa.

Tor og Synnøve Sandbu som tidlig på 1900-tallet bodde i Nord-Fron og senere i Vågå (Ile 1938; Myraker 1945; Sundt 1990; Sundt 1993).

Anne Hov sin utvikling av produksjonen skjedde ved at hun prøvde seg fram og erfarte at hun måtte være nøye med enkelte småting. Anne fikk laget spesielle kister til å ha osten i, såkalte feitostkister (Ile 1938:53):

Anne fekk Amund Sveinsson frå Skurdal til å gjera serlege feitostkister: på Rusthågå finst enno att av desse fyrste feitostkistene, dei viser at osten hadde desse mål: 12,3 cm x 12,2 cm x 18,4 cm. Kvar ost vog 12 merker. Til ein slik ost gjekk det med på lag 30 liter mjølk.

Til å begynne med så folk med mistro på feitostkokinga i Rusthågå, og enkelte syntes det var synd å ”susle bort rummen” slik Anne Hov gjorde. Anne Hov brydde seg imidlertid ikke om kritikken fra deler av bygdefolket og fortsatte å produsere feitost. Hun fikk godt betalt. Hun lærte også bort hvordan man kokte feitosten, bl.a. til Ole Steberg (som ofte er nevnt i den tidlige fasen av feitostproduksjon) fra Ringebru, og litt etter litt begynte flere å produsere feitosten. Flere nærliggende gårder var i gang med feitoststying på 1880-tallet.

Lokal skepsis til nyvinningen, men produksjonen økte

Det var som nevnt kritikk av Anne Hov og skepsis til hennes bruk av fløyten, men Anne Hov og Ole S. Kongsli fortsatte med arbeidet. Flere og flere fikk opp øynene for at kjerneing av smør ikke var det eneste som dugde. Flere gårder i den Nordre Kvam (dagens Sel kommune), slik som Sandbugardene og Mæhlum var i gang med feitostkoking mellom 1880 og 1890. Fra Gammel-Sandbu fortelles det om en avkjølingskasse i nærheten av seterhusene, der melken sto til avkjøling i ovale blikksåer (dette var før separatoren) (Myraker 1945, Sundt 1988).

Det ble etter hvert mer og mer attraktivt å lage gudbrandsdalsost. Sundt (1988:18) skriver at melkeprodusentene fikk langt bedre betalt for melka ved å yste ost enn å kjerne smør. Kiloprisen på Gudbrandsdalsosten var en tid ikke noe særlig lavere enn kiloprisen på smør, og fordi forbruket av melk var over dobbelt så stort til en kg smør som til en kg ost ”forstår en hvor mye den nye osten betydde for hovednæringsvegen i dalen”. Sundt (1988:18) skriver videre: ”Omsetningen bare økte og økte. En ny giv var kommet i Gudbrandsdalen, som til å begynne med og i flere år, var alene om å fremstille dette produktet”. Etter hvert ble det også blandet inn 10 % geitemelk i osten. Det ble sett på som en ”vesentlig vinning”. Osten ble ”mer smaklig” og det var mye geiter på den tida, særlig på de mindre brukene. Det var også en økning i geitebestanden.

Utfordringer for produksjonen

Den tradisjonelle produksjonen av ost i Gudbrandsdalen var som nevnt suroster. Likevel var det også noe produksjon av ost basert på søt kumelk, men denne produksjonen skjedde vanligvis vår og høst når det var så kaldt i været at det var mulig å holde melka søt. Denne utfordringen med å holde melka søt kom også til å gjelde den nye ystinga av feitosten: Ifølge Sundt (1988) var det en utfordring ved produksjon av Gudbrandsdalsost at melka måtte holdes helt søt. Dersom melka surna fikk en sur myse, hvilket gjorde ostemassen sur og grov. Dette var et kritisk punkt fordi i den første tida var en avhengig av at melka fikk stå rolig et døgn slik at fløten fløt opp. Nedkjøling i bekker var en metode, men var usikker og tungvint. Ole Steberg forsøkte å løse dette ved å lagre snø i kjelleren på setra gjennom sommeren slik at det ble lettere å holde melka kald (Ile 1938; Sundt 1988).

Det store gjennombruddet ble innføringen av separatoren fra 1890-tallet. Den første som fikk separator på setra var Ole Teige fra Ruste, i 1887. Mye tyder på at dette var Gudbrandsdalens første separator. Teiges gard lå ikke langt fra Rusthage, det Anne Hov bodde, og hun skaffet seg derfor raskt en slik maskin. Om Teige skriver Haanshus (1932:6) at: ”når det gjaldt kunnskaper og praktisk dugleik i jordbruk og husdyrbruk lyt ein sikkert gå langt før nokon når han”.

Med separatoren kunne en raskt skille fløyten fra melka og sikret seg søt og fersk myse. En slapp koller og avkjølingssåer og venting et døgn eller mer på at fløyten skulle flyte opp. Kvaliteten på osten bedret seg og salget økte. Separatoren fikk også fettbedre ut av melka, og fordi den var rimelig i innkjøp ble den raskt innspart. Ile (1938, etter Sundt 1988:20) sier det slik: ”... denne eventyrlige skil-vinna som med eit trylleslag la vilkåra til rette for feitostysting i Gudbrandsdalen”. Det ble en vekselvirkning mellom feitostproduksjonen og salget av separatorer, fordi når feitostproduksjonen økte så økte også etterspørselen etter separatorer. Ofte hadde de en separator på setra og en hjemme på gården (Sundt 1986:52ff).

På slutten av 1890-tallet var feitostproduksjonen blitt vanlig både på setrene og på gårdene i Fron og Ringeby, og omkring 1905 var produksjonen blitt vanlig på andre setrer i Gudbrandsdalen. Til å begynne med drev hver seter for seg selv, og det ble et stort forbruk av ved, og dermed en sterk påvirkning på landskapet. Produksjonen av feitost førte til en økning i setringen i Gudbrandsdalen i de første ti-årene av 1900-tallet. I mange andre deler av landet fortsatte derimot den markerte nedgangen som startet på midten av 1800-tallet (Reinton 1955, 1961).

Et mangfold av varianter av Gudbrandsdalsost

Produksjonen rundt omkring, særlig på setrene, førte til stor variasjon i produktene: Noen laget mindre fet ost slik at de også hadde fløyte til å lage smør av. Mange ville helst ikke ha så mye geit og brukte derfor mindre geitemelk i det endelige produktet. Atter andre tilsatte surrogat som sukker eller sirup, fremmed fett, eller mager mysost. Det var overproduksjon om sommeren, og det ble et prisfall på osten (Reinton 1961).

Tidligere meieribestyrer Jens Sundt oppsummerer en del av dette slik (Sundt 1988:19):

Når en skal være oppriktig var ikke gudbrandsdalsosten akkurat noen standardvare i begynnelsen. Størrelsen på osten var ikke lik fra de forskjellige garder og setrer, og heller ikke var kvaliteten den samme. Det hendte at dårlig ost skjemte bort for den gode, slik at det gikk ut over avsetningen på all ost. Mange "barnesykdommer" forekom, da sjølve teknikken enda ikke var innarbeidet.

Etter hvert som osten ble mer standardisert både i kvalitet og størrelse, og ble mer kjent utover landet, tok salget seg opp. Osten ble byttemidlet bøndene brukte når de handlet med landhandlere, som på sin side skaffet seg avtakere over hele Norge. Kvaliteten var vesentlig (Sundt 1988). Sundt (1988:21) refererer meierimester Berner fra 1904:

Jeg ved ingen af våre meieriprodukter hvorom der hersker en sådan kappestrid i varens finhed som netop i tilvirkningen af fedosten. Den budeie som har fået ord for at lave den fineste ost, opnår altid den høieste lønn.

Opprinnelsesmerking av Gudbrandsdalsost

Variierende kvalitet og prisfall førte til at produsentene av Gudbrandsdalsost i 1908 etablerte Gudbrandsdalens gjedeholds - og ysteriforening. Opptakten var bekymring fra Østre Gausdal Landboforening som i 1907 sendte et brev til alle landboforeninger i Sør-Gudbrandsdalen til og med Nord-Fron "angående vår gjedeostproduksjon" (Sundt 1990:99-100). Gjedeholds- og ysteriforeningens "Love" bestod av følgende 6 paragrafer med underpunkter.

§ 1.

Foreningens formaal er at søge opretholdt og bevart Gudbrandsdalens gode renomé for tilvirkning af myseost og at søge denne sikret en god afsætning til antagelige priser.

§ 2.

Dette formaal vil man søge opnaaet ved:

1. At medlemmerne forpligter sig til at opretholde gjedeholdet i størst mulig udstrækning, saaledes at der iallefald holdes mindst 1 1/2 melkegjed for hver melkeko.
2. Altid at anvende en del gjedemelk eller ægde gjedeost ved ystingen.
3. At anvende saameget fløde, at fedtindholdet i osten blir mindst 27.5 %, hvortil i almindelighed visstnok vil trænges al den fløde, som indeholdes i den anvendte melk.

4. At udføre ystingen og indkogingen saaledes, at ostens indhold af ostestof og vand ikke blir over henholdsvis 11 % og 11,5 %, samt for øvrig ved ystingen og ostens behandling idetheletaget anvende saadan fremgangsmaade, som erfaring har vist er den hensigtsmæssigste for at opnaa en god og holdbar vare.
5. Foreningen antager sit merke, der kan paasættes osten samtidig med producentens navn.

§ 3.

Foreningens virksomhed ledes af lokale styrer paa 3 medlemmer for hver bygd, hvor der findes mindst 10 innmeldte producenter, samt at et centrastyre bestaaende af de lokale styrers formænd. Bygdestyremedlemmene vælger sig imellem formand, og afgaar afvekslende 1 og 2 hvert aar; første gang afgjøres dette ved lodtrækning.

Det paahviler disse styrer at passe foreningens love overholdt og at øve den nødvendige kontrol overfor sine medlemmer.

§ 4.

Centralstyret vælger hvert aar sin formand samt antager kasserer.

Det paahviler dette styre at søge foreningens formaal fremmet gjennom nødvendig reklame og for øvrig foretage de foranstaltninger, der antages hensigtsmæssige. Videre at opkræve og indkassere en aarlig medlemskontingent af kr. 0.50 pr. medlem, samt sammenkalde foreningens medlemmer saa ofte det ansees fornødent til drøftelse af foreningens anliggender, - dog mindst en gang aarlig.

§ 5.

Medlem af foreningen er enhver, der vedtager dennes love, og har overtrædelse af disse udelukkelse af foreningen til følge.

§ 6.

Beslutninger afgjøres i generalforsamling ved stemmeflerhed, dog udfordres der til afoandring i lovene 2/3 flertal af de mødende medlemmer. Saadant forslag maa være indsendt til centralstyret og gjort medlemmene bekjendt samtidig med indkaldelsen.

Ifølge vedtektene skulle det også alltid benytte en del geitemelk eller ekte geitost i feitosten, og så mye fløyte at fettinnholdet i osten ble minst 27.5 %, det vil si som regel all fløyten av den melka som ble benyttet (Gudbrandsdalens gjedeholds- og ysteriforening 1908). Lovene viser at de holdt seg til Anne Hov sin opprinnelige måte å tilvirke osten på ved at all fløyten skulle slås tilbake i mysen. På den annen side hadde de endret denne ved at det skulle tilføres geitemelk, det brukte ikke Anne Hov opprinnelig. Produsentens navn skulle trolig settes på via såkalte ostestempler. I realiteten innførte gudbrandsdølene for over 100 år siden opprinnelsesmerking av Gudbrandsdalsost.

I denne perioden gikk mange av meieriene i Gudbrandsdalen over til feitostproduksjon. Tretten Meieri var det første meieriet som satset på produksjon av brunost, i 1908. Fram til den tid ble det kokt brunost på setrene, men også i ”panneysterier”. Panneysteriene var egentlig en oppskalering av den tidligere brunostkokinga som enkeltpersoner hadde

gjort: Nå slo flere seg sammen og kokte brunost i store panner, under oppsyn av ystersker. Panneysteriene fantes både i grender som andelslag, og hos enkeltpersoner, for eksempel landhandlere, som kokte egen ost basert på innkjøpt melk. Tretten meieri var et nytt skritt videre og de første som foretok en industriell produksjon av brunost i ”dampmysepanna”. Dette ga støtet til den egentlige meieridrifta i Gudbrandsdalen, men overgangen til slik produksjon møtte på mange problemer (Sundt 1991:77ff).

I 1914 produserte 6 ysterier i Gudbrandsdalen feitost. Produksjonen fortsatte likevel også på setrene. Dermed ble det ysteriost og seterost. Seterosten hadde imidlertid ofte ujevn kvalitet, hvilket førte til dårligere pris og at den ble vanskeligere å selge enn meieriostene. Mer og mer av melka ble derfor sendt til meieriene, også fra setrene. I 1914 ble ”De Gudbrandsdalske Dampysteriers Fellesforening” stiftet og salget ble organisert i samarbeid med A.S. Bøndernes Fellessalg i Oslo. Første verdenskrig ødela for dette samarbeidet (Reinton 1961).

Gudbrandsdølene må oppgi ”eneretten” til Gudbrandsdalsosten

I 1918 innførte Provianteringsdepartementet grenser for maksimalt fettinnhold i mysost. Fristen for å gjennomføre dette ble imidlertid for kort for ysteriene og departementet ga dem tillatelse til å fortsette sin eksisterende produksjon. Senere samme år kom det nye regler og det ble fastsatt at blandet geitmysost skulle ha minimum 25 % geitemelk. En delegasjon fra Gudbrandsdalen bondelag krevde da at minimumsgrensen for geitemelk ble satt ned til 12,5 % og at betegnelsen *Gudbrandsdalsost* ble antatt som navn på denne mysost. Departementet hadde ingen innvending til at innholdet av geitemelk ble redusert og navneendringen, men forutsatt at navnet Gudbrandsdalsmysost ble betegnelsen på mysost framstilt av ku og geitemelk *uavhengig av hvor den ble laget*. Delegasjonen hadde imidlertid tenkt seg navnet som en spesiell betegnelse for blandet geitmysost fra Gudbrandsdalen og at andre bygder skulle tvinges til å bruke tilsvarende navn på produksjonsstedene. Under forhandlingene fikk bondelaget beskjed om at de ikke måtte ”forsøke å tilegne seg noen enerett til denne tilvirkning” og bondelaget ba da om at Gudbrandsdalsmysost ble antatt som fellesbetegnelse (Myraker 1945:103-104).

Det viste seg at andre distrikter ”med glede” mottok navnet Gudbrandsdalsmysost. Med den anseelse denne feitosten hadde ble det en fordel for dem å selge sin vare under den betegnelsen. På den annen side merket gudbrandsdølene ifølge Myraker (1945:104) at de ”tapte på at de hadde utlevert sitt distriktsnavn, idet en hel del mindreverdige vare kom på markedet med dette stempel”. Ved kongelig resolusjon i 1921 ble det gitt nye regler for tilvirkning og merking av ost og mysost, herunder hva som skulle inngå i en Gudbrandsdalsmysost. Denne ”frigjøringen” av navnet førte til at det rundt om i landet ble laget så mye ost at prisene falt.

De Gudbrandsdalske Dampysteriers Fellesforening sine vedtekter ble revidert i 1922 og medlemmene måtte blant annet forplikte seg til å yste helfeit Gudbrandsdalsk mysost med minst 10 % geitemelk og 32-36 % fett i tørrstoffet. Formålet med fellesforeningen var blant annet å få en ensartet vare og å få denne ut i markedet i passende mengder til enhver tid slik at prisene kunne holdes stabile. Det ble opprettet et salgs- og reklamekontor i Oslo fra 1925. Denne ostens popularitet førte til at 22 meierier i Gudbrandsdalen i 1930 kokte Gudbrandsdalsost (Norske Melkeproducenters Landsforbund 1936; Myraker 1945; Reinton 1961). Innføringen av 10 % geitemelk i osten ble sett på som en ”vesentlig vinning”. Osten ble ”mer smakelig” og det var mye geiter på den tida, særlig på de mindre brukene (Sundt 1988).

Suksessen med feitost førte tidlig, allerede omkring år 1900, til at folk fra andre deler av landet kom til Gudbrandsdalen for å studere og lære produksjon av feitost. Da det omkring 1900 skulle lages et geitostysteri i Breim i Nordfjord fikk de en meierske fra Sør-Fron til å lære dem opp i den nye framgangsmåten, og det kom etter hvert folk fra flere steder på Vestlandet og Nordland til Breim for å lære (Reinton 1961).

Feitostproduksjon bidro til overgang fra seterproduksjon til meieridrift

På slutten av 1800-tallet startet det en omlegging av setringen i Gudbrandsdalen. Dette startet i Sør- og Midt-Gudbrandsdalen og kom så til Heidal og Sel. Omleggingen kom sist i nordre del av Gudbrandsdalen (som Lom og Skjåk), antagelig omkring 1910-1920. Grjotheim (1978) og Grimstad (1986) har vist hvordan denne omleggingen påvirket setringen i Skjåk i tiårene omkring det forrige århundreskiftet. Omlegginga skjedde ved at de sluttet å yste skjørost og kinne smør og startet å lage feitost, fordi det var mer lønnsomt. Arnekleiv (udatert:28) deler seterbruket i Nord-Gudbrandsdalen i tre produktionsperioder:

1. Kinning, tillaging av skjørost og melkeprodukt som gubb, søingsgraut og myse.
2. Ysting av feitost og blandingsost
3. Melkelevering til meierier

Arnekleiv (udatert:28-29) skriver videre:

”Enno (antaglig omkring 1938) kan alle disse tri driftsmåtene finnast side um side. På sætrar langt til fjells, der det er skoglaust, driv enno einskilde med smør og skjørost. På sætrar som har nok ved og dei enno ikkje har fått bilveg og vegen er for lang til å køyre mjølk med hest, driv dei enno med feitost, og sume med kinning og attåt, no sidan smørprisane gjekk upp. Men ettersom bilvegane finn fram i gjennom fjellheimane, går dei aller fleste over til mjølkelevering.” (vår parentes).

I Gudbrandsdalen er framveksten av meieriene nært knyttet til den økte produksjonen av feitost. Det ble først opprettet meierier i Sør- og Midt-Gudbrandsdalen. Ifølge Myraker (1945:68) var Lom og Skjåk ”...de bygdene i Gudbrandsdalen som seinast kom i gang

med feitostkoking, det var da også å vente at de kom til å ligge noe baketter når det gjaldt ysterier”. Som vi har vist tidligere i kapittelet bidro satsingen på feitostproduksjon på meieriene til at det ble mindre bruk av egenprodusert løype og mer bruk av ”kjøp-løype”.

Utviklingen de senere årene

Etter hvert ble det slutt på ystinga av feitost på setrene og selve produktene fikk en standardisert form. Blant disse er G35, som er vanligst i dag. Helt fra de første meieriene ble anlagt på setrer og i grender har det vært en tendens til konsentrasjon av produksjonen ved at den ble nedlagt i grendene og samlet i et dampysteri i bygdesenteret. Over tid er det også blitt færre meierier i Gudbrandsdalen, og en spesialisering av produksjonen av brunost både i Gudbrandsdalen og på landsbasis. Sundt (1991) har beskrevet mye av denne utviklingen, fra 1908 til ca. 1990. I Gudbrandsdalen var det i 2010 bare Tinemeieriet i Lom og Skjåk som produserer Gudbrandsdalsost (G35) i noe skala. Dette meieriet kan ses på som den siste rest av en lang tradisjon med innkoking av søt skumma myse til ost. Det er grunn til å anta at det i Gudbrandsdalen går en linje fra i hvert fall 1700-tallet med innkoking av myse til søtmysost til Anne Hov sin innovasjon i 1863, og videre fram til våre dager med G35. Meieriet i Lom og Skjåk er dermed den siste store produsenten i en lang historisk tradisjon. Likevel er det også i de senere årene startet produksjon av brunost på Avdem Gårdsmeieri på Lesja (huldreost), samt produksjon i Heidal og på Brimi Sæter i Lom. Slik sett har en tatt opp igjen litt av den opprinnelige tradisjonen med småskala- og seterproduksjon.

6.7.3 Surmysuprim og surmysuost

Mysa som ble til overs etter at det ble laget surmelksoster ble som nevnt ofte blandet med vann og brukt som drikke, i form av ”blande”. Den sure mysa ble også ofte brukt som for til dyra, bl.a. grisene på setra.

Det kunne også lages ost av denne mysa, enten som surmysuprim eller brun surmysuost. Den siste var mest innkokt og kunne bli svært hard. Surmysuprimen og den brune surmysuosten ble ofte brukt som tilsetning i grauten eller når det skulle kokes suppe. Der det var lite ved eller langt etter ved ble det kokt lite surmysuprim eller surmysuost (Arnekleiv udatert). Som vi ser av Gunnerus (1774) sin omtale av mysuostene så ble surmysuost verdsett lavere enn sørmysuoster.

6.7.4 Produsenter av melkeprodukter i Gudbrandsdalsmat

Produsentene i Gudbrandsdalsmat fortsetter produksjon av de gamle produktene, og det utvikles nye produkter:

- Avdem gardsysteri (Lesja) produserer Fjelldrønning, en kittmodna hvitost. De lager også smøreosten Fjellfrisk, betaost i olje, huldreost (en brunost tilsatt urter og akevitt), prim, kvitkjuke, rømme, gubb og pultost. Huldreosten til Avdem brukes til dessert hos den danske restauranten NOMA. NOMA er en av verdens beste restauranter.
- Brimi Sæter (Lom) lager gammeldags tradisjonell tægost (seterost), rømme, kjuke, blåmuggosten Blå september og karamellpudding
- Holen gardsysteri (Gausdal) lager Trisnipp, som er en hvitost med navn etter det stedet der den lages. Videre produserer de kremost, solbiter (salatost i olje), pultost basert på oppskrift fra Gausdal og rømme.
- Tine SA avdeling Dovre produserer hvitmuggost av 100 % geitemelk produsert i Nord- Gudbrandsdalen og Nord-Østerdalen på oppdrag for Valbjør Gard i Vågå

I tillegg lager Heidal Ysteri ulike varianter av brunost. Tine lager også en rekke produkter med tradisjon fra Gudbrandsdalen, bl.a. brunost fra Lom og Skjåk ysteri. Q-meieriene har en omfattende produksjon i Gausdal, herunder av Skyr, som har røtter tilbake til den gammelnorske skyr.

7 Drikke

Vann har naturligvis vært en tørstedrikk fra gammelt av, men kunne være problematisk fordi det lett ble forurenset. Syra, drikkelige melkeprodukter ble derfor ofte brukt, bl.a. fordi det var mindre fare for skadelige bakterier. Surmelk (gammelnorsk skyr) og blande er to slike produkter som før 1500 var alminnelig i Norge og på Island (Grøn 1926:93-94, 160-162).

Det oldnorske ordet *lið*, som betyr ”sterk berusende drikke” er bevart i Eldre Edda, hvor ordet angivelig skal bety øl. Flere forfatter mener også at germanerne svært tidlig forsto hvordan man laget fruktvin på bær eller saft, i tillegg til kjennskap til øl og mjød. Mjød var nest etter øl den viktigste gjestebudsdrikk i Norge, og det antas at ordets grunnbetydning er honning. Det antas imidlertid at gjæret fruktdrikk er den eldste formen, fordi dette er et naturprodukt som lager seg selv. Øl og mjød krever derimot at det utvikles prosesser for å lage dem. Et annet ord for sterk drikk er ”veig”, og ordet er antagelig så gammelt at det er en samlebetegnelse for sterk drikk (Grøn 1926:93-94, 162-163, 176).

Når det gjelder hovedtrekk i drikkemønsteret på slutten av 1700-tallet skriver Sommerfelt (1795:91), antagelig for hele fylket, at ”det innbyggerne mest må lastes for i sin levemåte er den ”alt for jævnelige Brug af Brændeviin”. Det brukes noe mjød, men lite eller ikke vin. Derimot har ”Kaffedrik ulykkeligviis begynt at indfinde sig ogsaa i Bondestanden”. Det samme synet har legene ifølge Arnfinn Engen på midten av 1800-tallet. Legene viste til helseproblemer knyttet til kaffe, men det skein igjennom at de også mente det var et økonomisk-moralsk problem. Spesielt at småkårsfolk burde bruke pengene på andre ting enn kaffe (Engen 1999:180-181). Han skriver at brennevinet hadde vært en viktig del av kostholdet i Gudbrandsdalen, og at det nok hadde skapt en del problemer, både for folkehelse og moral. Dersom en skulle tro distriktslegene avtok imidlertid dette problemet utover på andre halvparten av 1800-tallet⁴⁷.

⁴⁷ Stortingets restriksjoner i 1830–1840-årene i den frie retten til brenning og omsetning av brennevin bidro trolig til denne nedgangen.

7.1 Skyr, blande og mjød

Skyr

Når det gjelde skyr refererer Grøn til Vigfusson som skriver at ”Skyr is quite a national dish of the Norsemen and Icelanders of the present day, as it was of the Teutons in more ancient times; for it doubtless was the ”lac concretum” of Tacitus’s Germania”. Skyr synes å ha vært daglig drikk for både rike og fattige i vikingtiden, og den ble tatt med ved reiser der den ble oppbevart i skinnsekker. Både skyr og syra ble ofte oppbevart i svært store kar, noen over mannshøye. Den beste og mest holdbare skyren var avrent myse som man fikk etter å ha kokt saup. Notaker omtaler slik avrent myse som *syra*, hvilket er sur myse (Grøn 1926:94; Notaker 1993:38; Botn 2007:43).

Grøn (1926) skriver om skyr både som drikk og i forbindelse med ost. Dette er også berørt av Nordset (1995:8) som skriver at surmjølka, eller skjøret som ble brukt til vassgrauten, skulle ha en annen syrningskultur enn vanlig sur melk som en ysta skjørøst av. Den kalles ifølge henne for tette (tettskjør). Dersom denne syrningskulturen ble borte så gikk en til en av naboene og fikk en liten skvett som en hadde opp i søt melk og satte bort en stund til den ble ”sur, seig og fin”. Ut fra benevnelsen og beskrivelsen av konsistens så tyder dette på at det var surmelk basert på tettegras. Selv om syra er sur, avrent myse og skyr er surmelk, så synes de brukt om hverandre under betegnelsen skyr.

Blande

Blande er en enkel og gammel drikk. Den lages ved at surmelk eller myse blandes med vann. Dette har vært den daglige drikk i Norge siden vikingtiden. Blande som drikk sto nederst på rangstigen. I en lov fra 1273 – der prestene får pålegg om at folk skal gifte seg, heter det at det skal holdes bryllup, selv om det bare serveres blande. Grunnen var at ingen skulle ha større utgifter til bryllup enn at de kunne greie det (Notaker 1993:38).

Fra 1700-tallet forteller en danske som besøkte Numedalen om sine aversjoner mot blande, og det han beskriver gjelder antagelig også for Gudbrandsdalen. Notaker (1993:78) siterer dette:

”Denne blande står alltid i alle hus i åpent kar i en krok i stuen med et lite øsekar eller bønne i. Når nå noen er tørste og kommer inn, enten det er fremmede eller husets egne, går de straks hen til dette blandekar, tar skålen med noe av blanden, holder til munnen over karet og drikker av det så det renner fra munnen og ned i karet. Resten blir slått tilbake i karet med øseskålen. Denne svinaktige måten å drikke på, bidrar formodentlig ikke lite til venereiske og andre smittsomme sykdommers utbredelse”.

Ifølge distriktslegene på midten av 1800-tallet førte kostholdet til en del mageproblemer blant folk i Gudbrandsdalen. Dette skyldes blant annet grauten, harskt flesk, rakefisk og (Engen 1999:179):

...den sure drik, som sædvanlig bruges. Denne består nemlig i al den myse, der falder ved ostetilberedningen saavel hjemme som på sæteren, der samles sammen i store trækar (såkaldt stamp) og er meget sur. For at nydes, udblandes den vistnok med vand, men det bliver dog altid en syrlig drikk” (1851, Nord-Fron).

Sur myse var altså brukt som drikk på midten av 1800-tallet, og sitatet understøtter at det ikke er noe klart skille mellom blande og skyr.

Mjød

Grunnbetydningen av mjød er honning, som mjøden er laget av. Det hevdes at dette er den eldste av alle indoeuropeiske rusdrikker. I Eddadiktene spiller mjød en stor rolle som gjestebudsdrikk, og det rangeres over øl. En sterkere mjød enn den vanlige, kalt ”grasaðr mjöðr”, var mjød tilsatt urter eller saften av urter. Følgen av å drikke denne var at de sovnet og at det hele endte med slagsmål og drap. Tilsetningen av urter kan altså ha vært et narkotisk stoff, som hamp eller bulmeurt. Grasaðr mjöðr var imidlertid ingen vanlig drikk (Grøn 1926:177).

Selv om mjød ofte nevnes fra vikingtiden, og er dens varemerke, ble den drukket forholdsvis sjelden. Det skyldtes mangel på råstoff fordi honning måtte importeres fra England eller Danmark. Ved fremstilling av mjød ble det brukt utvannet honning og pors. Grunnen til at mjød likevel er så kjent er at den ble drukket i gjestebud og av de høyere lag i samfunnet, hvilket er mest omtalt i den gamle litteraturen. Ifølge Botn forsvant mjød etter 1500-tallet og reformasjonen fra de skriftlige kildene, og kunnskap om fremstilling av mjød gikk i glemmeboken. Noen kobler dette til framveksten av brennevinet, men mjøden kunne også bli svært sterk (Botn 2007:170, 184-185).

Grøn (1941:197ff) er inne på det samme som Botn skriver om perioden etter 1500, men Grøn hevder likevel at mjød fremdeles var en yndet og meget brukt festdrikk også etter middelalderen. Den ble sett på som en fin drikk på 1600-tallet, og ble blant annet servert til tsarens sendebud i Oslo i 1615. Mjød er omtalt av Petter Dass, som skriver at denne drikken (som er søt) var særlig populær blant kvinner. På 1600-tallet blir mjød innført fra utlandet, og det var trolig innført tysk mjød som ble drukket hos Petter Dass selv om også god dansk og nederlandsk mjød ble innført. Det ser ut til at det meste av mjøden som ble drukket var innført fra utlandet, og at det var en drikk som først og fremst var foretrukket i byene. Utover på 1700-tallet avtar innførsel og bruk av mjød, hvilket trolig skyldes økt bruk av brennevin og delvis vin. Grøn (1941:198) skriver: ”Det er også

forståelig at denne søte og kvalmende drikk trådte mer og mer i bakgrunnen, ettersom man også fikk søte hetviner, som malaga, muskateller o.a.”.

7.2 ØL

Mungát, øl og bjórr

Det antas at øl var vært kjent i Norge allerede i eldre jernalder, kanskje allerede i bronsealderen⁴⁸. I gammelnorsk betegnes øl ved flere ulike ord, nemlig mungát, øl og bjórr (Grøn 1926:162). Ølet i bl.a. vikingtiden var ofte av tvilsom kvalitet på grunn av forurensning i bl.a. det malta kornet. Det vises særlig til at ugresset svimling (*lolium temulentum*) bidro til forurensning. Dette ugresset var tidligere utbredt i kornåkrer i Europa, men er nå sjeldent i Norden⁴⁹. Bryggingen av øl på gårdene så seint som på starten av 1800-tallet foregikk trolig på omtrent samme måte som i middelalderen. Grøn gir en relativt grundig beskrivelse av dette. Han beskriver også malting og roasting. Det gamle ølet var alltid overgjæret øl. Det vil si at gjæringen foregikk ved en kraftig utvikling av kullsyre og skum, og at gjæren gikk opp og fløt øverst under den første fasen av gjæringen. Senere synker det. Bayersk øl er derimot undergjæret (Grøn 1926:164-165).

På 1300 tallet brukes *mungát* om ”øl brygget på stedet” eller hjemmebrygget øl. Ordet *øl*, som er språklig beslektet med *ale*⁵⁰ og som referer til grunnbetydningen bitter, brukes på 1300 tallet om norsk øl, eller øl brygget i Norge. Det synes noe glidende overgang mellom bruken av øl og mungát. *Bjórr* synes å være et vestgermansk ord, som er beslektet med bier, birra etc. *Bjórr* var et sterkt øl, opprinnelig laget av bygg og viltvoksende planter som tranebær og pors med tilsetning av honning. Etter hvert gikk ordet *bjórr* over til å betegne importert øl, særlig tysk, og brukes på denne måten på 1300-tallet. Det synes å ha vært en rangordning der *bjórr* var ansett som det beste, så øl og mungát: Dette ses også i Eddadiktene der øl er drikk for mennesker, mens *bjórr* er drikk for guder (Grøn 1926:162,171; Notaker 1993:39-40).

På 1100-tallet var det neppe stor innførsel av utenlandsk øl, men på slutten av 1200-tallet synes det å ha vært en betydelig innførsel av tysk øl, *bjórr*, i hvert fall til Bergen. Det ble derfor forsøkt begrensninger i salget av slikt øl, ved at bare nordmenn fikk selge det, ikke tyskere. Bakgrunnen var trolig at det tyske ølet var så sterkt i forhold til det

⁴⁸ Glørstad (2012:36-37) viser til danske arkeologer som hevder at de første kornsortene som ble innført til Danmark var særlig velegna til ølproduksjon. Det er imidlertid usikkert om jordbruket markerte den første introduksjonen av alkoholdige drikker, selv om det er en interessant mulighet. Jordbruket gjorde det imidlertid trolig enklere å produsere større mengder alkohol enn en rent ”naturbasert” produksjon.

⁴⁹ http://www.rolv.no/urtemedisin/medisinplanter/loli_tem.htm

⁵⁰ <http://språkrådet.no/nb-no/Toppmeny/Publikasjoner/Spraaknytt/Arkivet/Spraknytt-2007/Spraknytt-32007/Sporsmaal-og-svar/>

norske at det førte til ordensproblemer. På 1500-tallet er det nevnt en rekke ulike typer tysk øl som innføres til Norge; Lybækker, Rostocker, Wismars, Sundisk (fra Stralsund), Kolbersk, Barent, Pryssing og Danzinger øl. Man satte stor pris på det tyske ølet, og det var slikt øl, og mjød, Dronning Margareta i 1405 befalte skulle fremsettes for Erik av Pommern da han skulle komme til Norge (Grøn 1926:174).

Ifølge Grøn (1926:173) kan en i middelalderen virkelig snakke om en norsk øllovgivning, bl.a. forbud mot mjød. Han viser til omtale i 1282 av *dömmumungát*, dameøl, som antas å ha vært et finere, men antagelig svakere øl. *Faramungát* er oversatt med ”øl som man skal ha med seg på reise”. Det antas at dette var brygget på en annen måte enn vanlig øl, slik at det skulle holde seg på reiser. *Porsmungát* er øl brygget med pors i stedet for humle. Generelt hadde bøndene også en plikt til å brygge øl til de store høytidene. Botn (2007:169, 177) refererer til ”tynnøl” som kan være øl som ble laget av meisen etter at det beste ølet var tatt ut.

Ølbrygging - fra kvinnearbeid til mannsarbeid?

Fra vikingtiden, gjennom middelalderen, og langt inn i nyere tid var det kvinnene som hadde hånd om ølbrygginga, og det lå mye prestisje i dette. Etter hvert mistet de dette ”herdersvervet” og mennene tok over. På 1800-tallet er dette et så typisk mannsarbeid at kvinner helst ikke skulle være tilstede. Tveit tar i boka Norsk Heimebrygg opp spørsmålet om kvinner og menn som bryggere. Han mener at noe av grunnen til at ølbrygging gikk fra å være en kvinneaktivitet til en mannsaktivitet er knyttet til det ”mystiske” omkring godt øl. Herunder at laging av godt øl bygde på kunnskap, også om tilsetning av urter. Under hekseprosessene, og særlig når mennene drakk seg fulle, fikk kvinnene skylda; de hadde tilsatte spesielle urter eller forhekset ølet. Dette bidro til at mennene etterhvert overtok bryggingen, men samtidig gikk en del av den gamle kunnskapen som kvinnene hadde hatt tapt. Altså døde en del gammel kunnskap, herunder om renhold og urter ut med kvinnene, og følgen var at på 1800-tallet var ølet blitt dårlig (Tveit 1986: 96-103).

Grøn tar også opp overgangen fra kvinne- til mannsyrke. Han skriver at bryggingen på 1300-tallet, særlig på bygdene, foregikk i bryggerhuset og at bryggingen var kvinnearbeid. Dette var et fellesgermansk trekk, og det er først mot slutten av middelalderen at man treffer på mannlige bryggere. Da er imidlertid brygging gått over til å bli et håndverk, altså et levebrød. Produktet kunne man imidlertid i byene få kjøpt av spesielle ølkoner (Grøn 1926:172). Når en ser dette i forhold til hekseprosessenes betydning, jf. Tveit, så er det noen forhold som melder seg. En av dem er at overgangen til mannlige bryggere startet under senmiddelalderen, hvilket er før hekseprosessene. I Norge regnes hekseprosessperioden fra 1567-1754, med flest heksebål fra 1617 og utpå 1660-tallet⁵¹.

⁵¹ <http://www.uniforum.uio.no/nyheter/2006/03/hekseprosessene-i-europa-var-oftest-nabokrangler.html>

Det kan derfor være grunn til å anta at selve det at noe blir profesjonalisert i disse årene bidrar til at yrket blir dominert av menn. Det kan imidlertid ha ført til at gammel kunnskap, som kan ha fulgt kvinnene, ikke så lett ble formidlet til de mennene som overtok bryggingen. Dessuten er kvalitet på øl i mange sammenhenger en skjønnsmessig sak.

Øl i Gudbrandsdalen

Som ellers i landet er ølbrygginga i Gudbrandsdalen en gammel skikk. Øl hadde en sentral stilling som tørstedrikk, som rusdrikk og som næringsmiddel. Hjemmebrygget øl av malt hørte til ved de store høytidene, særlig jul, og ellers ved gravøl og andre store lag. Ølet ble brukt i religiøse skikker som å drikke minneskåler for Jomfru Maria og Hellig Olav. De skulle alltid ha øl til onnene om sommeren, og ettersom onnene – vår-onn, slåttonn og skurdonn gikk nesten over i hverandre, så hadde de øl oftest hele sommeren. I Bøverdalen ble øl fra gammelt av kalt ”munngodt”. Mange festlige ølkanner viser hvordan øl var med på å skape fest og var en del av traktementet til gards. Øltynna og ølkaggen var fast inventar. Fra Lo i Nord-Fron er det kjent et ”olsuktuhron”, olsokhornet, som trolig refererer til en eldre tradisjon knyttet til brygging til olsok (Hovdhaugen 1965:66, Nordset 1995:155; Øyjorde 1969:136).

Gamle og detaljerte tradisjoner om ølbrygging fra Vågå er omtalt av Svare (1930), fra Kvikne av Åsmundstad (1930) og fra Bøverdalen av Øyjorde (1969). Vågå Bondekvinnelag (1978:31) skriver at det fra ”ymse” bygder i landet fortelles at det gjerne var knyttet ei viss overtru til øl og brygging, men at de ikke hadde hatt ”kjensle” av det i Vågå så langt eldre folk kunne ”minnast”.

Ølet ble brygget på byggkorn, som ble malta. Det var det beste kornet, veggjeronde som ble brukt til å lage malt. Hver gard hadde en ”malkarm”, og det var viktig å være en god ølbrygger. Det var tidkrevende å lage malt så det ble helst gjort om våren. Ferdigtørket malt kunne lagres, nesten i årevis dersom det stod tørt. Velstående folk hadde alltid stående malt i tilfelle det raskt ble behov for øl. Noen ganger måtte folk låne malt, dersom det hastet med å brygge, som til gravøl. Ølet kunne ifølge Hovdhaugen ha en høy alkoholprosent, og før brennevinsbrenninga ble kjent var øl nesten den eneste formen for rusdrikk som var kjent i bygdene i Gudbrandsdalen. Nordset skriver at dersom en skal tro det som fortelles så var det sjelden ølet ”heri bygdene” ble laget for rus. I motsetning til andre steder der det hette seg at juleølet og gjestebodsølet skulle være så sterkt at folk kom i humør. Det var helst ”lettøl” som ble brukt som tørstedrikk. Det ble laget ved at en slo kokende eierlog over meisken etter at de hadde tatt ut ”det beste ølet”. Det fortelles om lettøl fra Bøverdalen, der det også fantes det egne kagger for øl og lettøl (Hovdhaugen 1965:66; Øyjorde 1969: 139; Nordset 1995:155-156). Det Nordset kaller lettøl synes beslektet med det middelalderske ”tynnølet”.

Til brygginga av øl gikk det med mye einer. Kokende eierlog ble brukt til å rengjøre bryggekarene og til å få søtstoffet ut av maltet. Einerlogen ga både smak og farge til ølet. Småkårsfolk hadde sjelden korn som kunne brukes til å lage malt av til ølbrygging. De brygget derfor ofte øl av einerbær. Knust einerbær ble blandet med vann og satt i ”støyp”. Trolig sto det der et par døgn. Så ble bæra silt fra og einerlogen varmet opp til en passende gjæringstemperatur. De tilsatte da gjær, ”skapgang”, og det var da som regel så mye søtstoff i logen fra einerbæra at det gjæra. Georg Sauerwein, som i flere år på slutten av 1800-tallet bodde i Dovre anbefalte i en artikkel i Dagbladet fra 1886 eierbærøl fra Landhandler Thomter på Dovre. Einerbærølet kunne ifølge han måle seg i smak med alt annet øl. Det hadde en rensende virkning på kroppen, motvirket revmatisme og gikt, og var godt (Nordset 1995:156).

Humle var også viktig dersom ølet skulle bli godt. Humle gav ølet en litt bitter smak, mørkere farge og bidro til at det holdt seg bedre under lagring. Dessuten ga humla ølet en ekstra ”berusende kraft”. Mange hadde ”humlehager” og dyrket sin egen humle, men innført Bayersk humle ble ansett som den beste. I Bøverdalen var humle ifølge Øyjorde lite brukt (Øyjorde 1969:139-140; Nordset 1995:156).

Amundgård (2000:218) refererer Christen Pram sin beskrivelse fra reisen gjennom Gudbrandsdalen i 1804. Pram skriver:

Man avler den Humle man bruger – men man bruger ikke meget; thi Øl er endnu i Gudbrandsdalen ikke Hverdagsdrik. Bedre Humle avles der paa Soløer, Hvor Humleevlen skal være i fortrindlige Drivt. Den solørske koster 3-5 Rd./Bismerpund = 245-40/pd., den gudbrandsdalske holder med den førstnævnte af disse Priser. Brunsvigsk (fra Braunschweig i Tyskland) eller engelsk, som er bedre en begge Slags, kommer her lidet af.

Selv om utenlandsk humle var ansett som best, synes det som man på starten av 1800-tallet baserte seg på egenprodusert humle.

Øl ble også benyttet som næringsmiddel. Det ble mye benyttet som grautvæte istedenfor melk, og fra Bøverdalen fortelles det hvordan den utvatna meisen ble brukt ved brødbaking. Mange ville like gjerne ha øl til vassgrauten som melk. Ølost var melk blandet med øl og oppvarma slik at melka skilte seg. Det kunne smake godt med små ostebiter i den varme drikken. Det ble ofte kokt ølost i jula fordi det da ble brygget mye og sterkt øl (Hovdhaugen 1965:66; Øyjorde 1969:138; Nordset 1995:155; Oterholm 2006:174). Betydningen av øl for de bredere lag av befolkningen kommer fram hos Ofigsbø (1921:318), som skriver:

Fattigstyre i Lom kom paa at dei fattige kunde faa kjøpe seg malt av sugulpenningom so dei kunde faa bryggje seg øl te grautveske; for det var smatt med mjølk somartida; men

fekk svar att fraa amte at det var forbode aa selja malt. Fattigfolket fekk nøye seg med mysblande istaen.

På midten av 1850-tallet var bayersk øl (og fruktvin) blitt mer alminnelig og de ble ifølge distriktslegen i Sør-Gudbrandsdalen ofte misbrukt. Den gamle skikken med ølbrygging og malting tok stort sett slutt fra 1880-90 årene. Man trengte kornet til mel og det ble stadig færre folk på gårdene som kunne ta hånd om brygginga. Nå gikk de over til å brygge av sirup, sukker og maltekstrakt, ofte med ingefær eller nellik for å få ekstra smak. Tilslutt ble det mulig å kjøpe ”Tomtebrygg”. Dette førte til at gamle måter å bruke øl på gikk ut av bruk, som tradisjonen med å blande meisken etter ølbrygginga med litt rugmel og bruke det i flatbrød (Hovdhaugen 1965:66; Nordset 1995:17, 157; Engen 1999:180). Nordset skriver at det er ”rimeleg å tru at det vart eit gildt brød, da maltet til ølet helst skulle være grovmalt. Dette gjekk ut av bruk sist på 1800-talet”. Tradisjonen med langfredagsstomp, også kalt maltstomp, var basert på at meisk etter ølbrygging ble brukt i bakverk.

Øl i Gudbrandsdalen kalles ofte for ”maltøl”. Vågå bondekvinnelag (1978:30-32) har en grundig gjennomgang av maltinga og bryggeprosessen. Andre som beskriver maltølet er Øyer Bygdekvinnelag (1995:65).

Lillehammer Bryggeri

Den første industrien i Mjøsbygdene var knyttet til produksjon der regionen hadde solide tradisjoner, gode kunnskaper og rikelig med råstoff. Det var derfor naturlig at ølbrygging og brenning av brennevin ble industrialisert. Lillehammer Brænderi kom i drift i 1847 og i 1852 ble driften utvidet til ølbrygging. Bakgrunnen var blant annet at drikkevanene endret seg i 1840 årene ved at folk begynte å drikke mer øl og mindre med brennevin. Det var tyskerens oppfinnelse av undergjæret øl, bayersk øl, som gjorde det mulig å gjøre øl til et industrielt produkt og masseproduksjon. Bayersk øl slo raskt igjennom, det var rimelig og godt, og ble vel ansett av måteholdsbevegelsen. Gjennombruddet for bayer skjedde så raskt at man bare 9 år etter at det første gang ble laget i Norge startet produksjon på Lillehammer i 1852 (Feiring 2004:141-142).

De første driftsårene ved Lillehammer Brænderi ble imidlertid problematiske bl.a. fordi dårlige lagringsforhold gjorde ølet surt og vanskelig å selge. Den industrielle brenninga og brygginga fikk imidlertid stor økonomisk betydning for bygda og byen. Det skyldes både selve handelen og salget av øl og brennevin, og at bøndene fikk god avsetning på sine produkter. Feiring (2004:142-143, 185, 246-247) har en nærmere omtale av dette. Det ble også etablert bryggerier andre steder i Mjøsområdet, men disse ble etter hvert nedlagt, dels etter konkurranse seg imellom og dels ved at de ble kjøpt opp. Lillehammer bryggeri ble selv oppkjøpt av Ringnes og det ble nedlagt som eget bryggeri i 1983.

Over tid ser en også at øltypene endrer seg. På 1950-tallet utgjorde bayer øl (mørk lager) halvparten av flaskesalget, mens det resterende var pilsner, lagerøl og bokkøl. I dag er 95 % av ølet på flaske lys lager og pils, men det er også en tendens til at andre typer øl blir mer populært.

7.3 Produksjon av drikkevarer i Gudbrandsdalen i 2012

Oppkjøp og nedlegging av bryggerier i Norge var en del av den trenden som gjaldt også i andre land. Som en reaksjon mot dette, og at hjemmebrygging av øl ble lovlig i USA i 1978, ble det en oppblomstring av pubbryggerier og mikrobryggerier. Denne trenden nådde også Norge og Gudbrandsdalen. Følgende produserer i dag øl i Gudbrandsdalen:

- Lillehammer Bryggeri. Bryggeriet åpnet i 2006. I 2011 produserte de blant pilsner, ale, hveteøl og stout. Produksjonen foregår i de gamle lokalene, der det er pub med servering av mat og eget øl. I tillegg leveres øl på fat til eksterne kunder.
- Ruten fjellbryggeri (Sør-Fron) i Espedalen åpnet i 2008 og serverer en rekke øltyper. Blant disse er Porter fra Hell, hvilket er knyttet til landskapsfenomenet Helvete i Espedalen. De kan servere øl spesialdesignet for ulike typer mat og anledninger.

8 Nøtter, bær og urter

8.1 Ville vekster (inkluderte bær og urter)

Spiste man hasselnøtter i Gudbrandsdalen i steinalderen?

Som nevnt var mennesket i jegersteinalderen, og trolig også senere, særlig avhengig av fettrik mat. Nøtter inneholder mye fett og i litteraturen om mat i steinalderen nevnes særlig hasselnøtter. Det hevdes at hasselbuskens historie i Norden er nært forbundet menneskets historie fordi den var en viktig fettkilde. Hassel er relativt godt utbredt og denne utbredelsen synes å ha skjedd relativt rasket, trolig på grunn av at den hadde betydning for mennesket. Det er bl.a. arkeologiske funn av hassel fra Dokkfløyområdet. Hassel er imidlertid ikke bare fettrik, den er også holdbar og dermed egnet for lagring. En kjenner imidlertid ikke til konserveringsteknikker for nøtter. Nøttene ga menneskene en buffer når andre næringskilder sviktet (Glørstad 2012:25). Hassel er en varmekjær art og var derfor trolig mer utbredt i Gudbrandsdalen i tidligere varmeperioder. I dag finnes den i Sør-Gudbrandsdalen, og på enkelte varmekjære lokaliteter andre steder i dalen. En kan tenke seg at nøtter av andre arter, som eik, også ble utnyttet. Omfanget av hasselnøttsanking og hvor langt framover i tid disse ble utnyttet er uvisst.

Hasselnøtt ble imidlertid verdsatt i vikingtiden, og det er funnet hasselnøtter i Osebergskipet. Lovgivningen viser også at hasselnøtter var så viktig at de var tatt inn i lovverket. I Frostatingsloven står det nemlig at: ”Ingen skal gaa i en andens nøtteskog; men hvis han gjør det, skal ha la nøttene være i fred”. I middelalderen eksisterte det på Vestlandet tiend til kirken av nøtter, og de var så viktige at biskopen påla prestene å lyse i band de som nektet å betale denne tiend. Det antas at nøttene ble spist som dessert i klostrene (Grøn 1926:73-74). Ettersom bøndene unnlot å levere nøtter var de trolig også viktige for den vanlige bonde.

Hvor mye brukte man tidligere bær og ville vekster?

I ”Om kostholdet i Norge indtil aar 1500” skriver Grøn (1926:72) at viltvoksende bær ikke ser ut til å ha vært særlig benyttet, unntatt i rene nødtilfeller. Likevel, man sanket bær. Grøn skriver videre (1926:73):

Rimeligst er det vistnok for Norges vedkommende at anta, at vildtvoksende bær omtrent ikke blev brukt i middelalderen, da som bekjendt bondebefolkningens avsmak herfor har vedvaret like til vore dage, og det stadig har været fort klage over, at man ikke paa landet utnytter skogbærene. Det foreligger da nær at anta dette forhold i nutiden som en direkte fortsættelse fra fortiden. At muligens forholdet har været noget annerledes paa Island, synes at fremgaa av det overnfor anførte⁵².

Lassen (1933:4), som omhandler en reise gjennom Gudbrandsdalen i 1777, skriver at ”Nyttige vilde Bær voxe mange Steder i Overflødighed, men agtes og bruges ikke”. I sin reise gjennom Lesja i 1804 nevner Pram ifølge Amundgård (1977:182) at det selges ”...dog i ubetydelige Partier Tyttbær og Multebær”. Ifølge Grøn (1941:57) har utnyttelsen av spiselige ville bær og planter vært et omdiskutert spørsmål: Tok folk i sin alminnelighet i eldre tider i bruk ”dette slag vegetabiler i sin daglige føde”? Dette er ifølge han særlig interessant i forhold til spørsmålet om kosten før i tiden inneholdt tilstrekkelig med C-vitaminer. De vekster det særlig dreier seg om er bær, kvann, syre, tang m.fl. Et synspunkt i diskusjonen er at både navn og litteratur, herunder rettsdokumenter, viser til at bruk av bær og deler av ville planter til mat har vært vanlig over hele landet helt fra de eldste tider, særlig i uår og dårlige tider.

Grøn selv synes noe skeptisk til dette, med unntak av i forbindelse med uår og nød. Grunnen er bøndene generelt i liten grad har brukt grønnsaker og frukt. Dessuten inneholder for eksempel bygdebøker få detaljerte beskrivelser av annen planteføde enn kål og erter. Disse synes vanligst. Ifølge han kom bær og frukt ikke på ”bondens bord”. De ble spist ute i marka, og var en utvei folk grep til i år med dårlige eller mislykkede avlinger. Det var en utvei som ble brukt når kornet slo feil. Planter ble imidlertid brukt, men mest som krydder. Det gjelder særlig kvann. Reinton (1955:319, 430) skriver at budeiene plukka bær og molter, og at blåbær, jordbær, bringebær og molter med melk (soll) ble brukt på setrene.

Nettstedet ”norsk nettskole”⁵³ omhandler bruken av ville bær, og de skriver at selv om folk visste mye om urter, bær og planter ”før i tida” er det usikkert hvor stor betydning ville bær hadde i kostholdet i riktig gamle dager. Undersøkelser tyder på at bær helst ble plukket og spist av barn og at det ikke ble regnet som ”skikkelig mat”. De påpeker også at de fleste bær modnes om høsten, omtrent samtidig med kornet. Derfor hadde de fleste voksne ikke tid til å plukke bær, de måtte skjære korn. Det var heller ikke så mange muligheter for å ta vare på bæra til vinteren. For 100 år siden var det også svært lite sukker i kosten. Sukker ble vanlig etter 1850 og fra den tida og utover ble det startet husmorskoler, hvor safting og sylting var en del av pensum. De som gikk på husmorskoler lærte opp andre. Nyttevekstforeningen, en forløper startet i 1902, arbeidet særlig

⁵² Ifølge Jónsbók landleiebolk fra Island (1281) er det tillatt å sanke bær på stedet, men ikke å sanke i kurver og ta med seg hjem fra annen mands eiendom.

⁵³ http://www.norsknettskole.no/fag/ressurser/itstud/v00/Ville_ber/ber-innledning2.html

for at folk skulle bli flinkere til å plukke ville bær. Fra 1913 og 1914 berettes det om ekstratog ut fra Oslo fordi tusenvis ville plukke bær. Nordset (2003:61) og Notaker (2006:127-128) skriver at generelt ble hagebær og ville bær brukt lite fram til 1900. På slutten av 1800-tallet rapporteres det om en negativ holdning til bruk av ville bær, men tyttebær og molter synes tross alt brukt i noen grad. Etter 1900 økte bruken, bl.a. som følge av billig sukker, og høsten ble ei travel tid med safting og sylting.

En oppsummering av disse kildene tyder på at, med unntak av urter som kvann, så var bruken av ville vekster, som bær, ikke så omfattende før 1900-tallet. Likevel var det noe man kunne ty til når kornet slo feil. Det synes om at den omfattende vektleggingen av bærplukking som tradisjon først og fremst er et produkt av urbaniseringen, billig sukker, konserveringsmetoder og kunnskap om ernæring som vokser fram på 1900-tallet.

Notaker (2006:128) fremhever sukker som nøkkelen til den økte bruken av ville bær og frukt. I høyere sjikt ute i Europa på 1500-tallet og i Norge på 1700-tallet var søtt sylte-tøy og bær overstrødd med sukker populært. Det store gjennombruddet for bruk av ville bær kom da sukkeret sank nok i pris til at vanlige folk kunne skaffe seg det, og da dyrking av frukt og bær hadde spredd seg til ”de fleste villahager”.

Molte og andre bær

Selv om ville bær generelt var lite brukt og verdsatt, så var molta mer ettertraktet enn annen bær. Den var en handelsvare, der selv mennene deltok i plukkingen. Molta ble en handelsvare i forhold til storgårder og byer og ble eksportert til København. Det har siden 1700-tallet og kanskje tidligere vært kjent at molter kunne brukes som middel eller medisin mot skjørbuk (Notaker 2006:128). Fra Nord-Norge på midten av 1800-tallet fortelles det at man samlet inn mye molter om høsten, og oppbevarte dem uten sukker. De ble så brukt som et middel mot skjørbuk. Molter var ikke en dessert, men et legemiddel (Grøn 1941:58-59). På andre halvdel av 1850-tallet var imidlertid molta en dessert i Nord-Gudbrandsdalen. Den ble oppbevart uten sukker i hollandske krukker, men dekket med pergamentpapir (Nordset 1995:143).

Blant de andre ville bærene er det særlig *tyttebær* som nevnes. En rett som en tid ble populær var trollkrem, hele tyttebær med vispet eggehvite og sukker. Denne retten kan ikke dokumenteres lenger tilbake enn 1930-tallet (Notaker 2006:128-129). Blåbær var blant de bærene som ble brukt, noen ganger som ”helsebot for låk mage”. Safting og sylting av blåbær var ikke brukt før de fikk rikelig med sukker. Etter andre verdenskrig, da det var lite sukker, ble blåbær kokt med lite sukker og oppbevart med et lag med tyttebær oppå. Dette laget tok de av og på når bæra ble brukt. Blåbæra holdt seg godt fordi tyttebær har benzosyre, som er konserverende. I Skjåk begynte en tidlig å lage saft av vill *bringe-bær* (Nordset 1995:142-144). De siste tiårenes fokus på helse og særlig

antioksidanter har gitt en fornyet interesse for ville bær, kanskje særlig *blåbær*. Georg Sauerwein (1886 (1981:27)) anbefaler også saft av *teiebær* (*Rubus saxatilis*). Riktignok er saften sur, men den har ifølge han en aroma som bringebær. Blandet ned ”Cadel-Sukker”(brunt sukker?) blir det likevel en meget god drikk. Teiebær brukes knapt, selv om den finnes i våre fjellområder.

Kvann og andre urter

Det er gamle beretninger om den spesielle stillingen som *kvann* hadde, og planten ble trolig utnyttet svært tidlig. Kvann er den eldste kulturplanten i Norge og Norges eneste bidrag til den internasjonale medisin og grønnsakskulturen. Folk i Norge begynte tidlig å plante kvann inne ved gårdene og å dyrke den i kvannehager. Det kommer bl.a. fram ved at kvannehager fikk rettslig vern i Magnus Lagabøtes bylov av 1276. I Olav Tryggvasons saga fortelles det at kongen ga dronning Tyre en stor stilk av kvann. Fra slutten av 1500-tallet spiste folk fra Lofoten og Vesterålen kvann som delikatess, og fra Gudbrandsdalen på 1700-tallet berettes det at folk tilberedte stilkene på samme måte som gulrøtter. Samene skal ha tatt av det ytterste skallet og spiste marginen, enten rå eller stekt på glørne eller kokt i melk (Notaker 2006:121-122, Høeg 1975:201-219; Skog og Landskap⁵⁴).

Kvann ble brukt istedenfor tobakk, og skal ha blitt brukt som medisin. Det sies at folk i bygdene dro opp i ”fjellvigga”, altså vierbeltet opp mot snaufjellet, når kvannrota var moden og hadde fest. Det fortelles også at kvann ble brukt i bryllup ved at brud og brudgom skulle bære hver sin kvann. Brura bar den største og brudgommen den minste (Einbu 1932:83).

Andre urter som er brukt i Gudbrandsdalen er *karve* og *karvekål*, *nesle* og *bergmynte* (røyspost). De tre første er brukt som utgangspunkt for supper, mens bergmynte er et krydder. Hovdhaugen skriver at de brukte røyspost i sø (sodd) som de kokte på ferskt kjøtt om høsten og servert til middag. Røyspost er imidlertid det samme som bergmynte, så der er det trolig en forveksling hos Hovdhaugen. Bergmynte og karve ble brukt i blodmat og spekepølse (Hovdhaugen 1965:58; Wallin Weihe 2007a:20, Nordset 1995:138, 2003; Bruheim m.fl. 2004).

Ifølge Nordset (1995:138) var *karvekålen* den første grønne matveksten om våren. Den ble til en god suppe, som ”mange glede seg til etter ein lang vinter”. ”Ingenting smaker betre enn karvekålsuppe i mai. Karvekålen kjem opp samtidig med at graset skyt fart tidlig i mai” skriver Bruheim m.fl. (2004:144), som gjengir oppskrift på karvekålsuppe.

⁵⁴ http://www.skogoglandskap.no/filearchive/kvann_-_en_av_norges_kulturplanter.pdf

Gulaks

Dette graset blir lagt merke til fordi det er utviklet tidligere på året enn annet gras og er vanlig på bakker og tørre enger, samt at den lukter ”nyslått høy”. Gulaks er kjent som ”fjell-te” i Nord-Gudbrandsdalen, særlig i Lom og Skjåk. I gamle dager samlet man der i august graset og hang det til tørk. Ved bruk kokes det i ca. 10 minutter og siles så av. Dette var den beste teen man fikk av det graset som vokste på fjellet. Wergeland (1831) kaller ifølge Høeg (1975:224) dette graset for ”Guulax” eller ”Trysildthe” og Høeg antar derfor at skikken med å lage en drikk av den er gammel, selv om opprinnelsen er uviss.

Einer

Einer har trolig vært brukt i forbindelse med mat langt tilbake i tid, selv om dette er vanskelig å dokumentere ved bruk av kilder fra middelalderen. Einer har spilt en viktig rolle i folketru og einerbusken ble tidligere sett på som hellig. Einer er brukt i forbindelse med røyking av fisk og kjøtt, som krydder og i forbindelse med øl. Det er brukt mot det meste, både utvortes og innvortes. Grøn (1926:75) trekker spesielt fram at avkok av einer (bær og bar) i Oldtiden kan ha vært brukt i stedet for humle i forbindelse med ølbrygging fordi det gir en frisk smak på ølet. Det kan skilles mellom *einerlog*, *einerbærolje* og *treak*. Harahaugen kokeri i Heidal fremstiller bl.a. einerbærolje og einerbærdrops. Dropsene er laget av treak. Både Arnekleiv (udatert) og Ile (1938) har bred omtale av hvordan einer på ulike måter ble brukt innen det gamle seterstellet i Gudbrandsdalen.

Einerlog fremstilles ved at einer kokes i vann. Den ble mye brukt til bl.a. rengjøring. Einer i øl, i form av *einerlog*, er brukt og brukes fremdeles i øl i Gudbrandsdalen (Bruheim m.fl. 2004:95). Valdres Gardsbryggeri selger øl basert på einer.

Einerbærolje ble destillert av einerbær med mye bær på. Framstilling av denne oljen var en husindustri i alle fall fra 1770-årene og fram til andre verdenskrig. Sommerfelt (1795:118) regner utvinning av *einerbærolje* som en del av ”Fabrikken og andre næringer”, og skriver at en bonde i Ringebu for ”nogle Aar siden begynte at tilvirke” slik olje. Brenning av *einerbærolje* fikk et oppsving i tiden etter innskrenkningene fra 1840 i produksjon av brennevin. I og med at oljebrenning foregikk etter samme prinsipp som brennevinsproduksjon ble det nok en del ledig kapasitet etter 1840⁵⁵. Bruken av einer ble så omfattende at Georg Julius Justus Sauerwein, som på slutten av 1800-tallet bodde mye på Dovre, i 1886 var bekymret for at den ville forsvinne og at den derfor burde fredes. Sauerwein gikk i den sammen artikkelen inn på ulike produkter av einer. I de første 10 årene etter 1900 var det så mye utvinning av *einerbærolje* at det ifølge Reinton måtte ”regnes som for en betydelig biindtægt under sæteroppholdet”. De kunne

⁵⁵ <http://www.harehaugen-kokeri.com/hjemmesida.html>

utvinne $\frac{3}{4}$ liter per dag, men da måtte de fyre fra tidlig om morgenen til seint på kvelden (Sauerwein 1886 (1981); Reinton 1958:269-270; Høegh 1984:99).

Framstilling av einerbærølje ser ut til å ha hatt et tyngdepunkt i søndre del av Gudbrandsdalen, bl.a. på øst- og vestsida av Fåvang og i Fåberg, men ble også drevet i bl.a. Heidal. Raubakken og Løsnesløkken (1978) har en grundig gjennomgang av oljebrenning fra einer, og har avgrenset områder i Ringebru der det ser ut til å ha vært særlig mye oljebrenning. Rønningen (1936) skriver at fremdeles driver flere på med dette. Det har først og fremst vært "småårsfolk" som har drevet på med dette, og det var fortsatt de som drev på med slik produksjon på starten av 1930-tallet: Hos småbrukere og husmenn var det alltid kjerringene som lå på setra med kyrne om sommeren. De hadde få kyr og det ble derfor lite ysting. Derfor hadde de tid til å drive med annet arbeid og brenning av einerbærølje ble derfor aktuelt. De kunne ta så mye einer de ville og hvor de ville. Dessuten hadde de ofte store ungeflokker som kunne være med på å samle inn einer og legge til rette for kokingen. De kunne få "utrulig for ei tri-pel-flaska tå olje", derfor var slik brenning attraktivt. Ikke all einer var like god å brenne av. Den som ga mest olje var den "lubne einen med stutt, mørkegrøn nål". Omkring 1900 fikk de ei krone for $\frac{3}{4}$ liter, og deretter gikk prisen opp sakte men sikkert. Like før krigen brøt ut i 1914 fikk de 3 kroner flaske, men da den var som best betalt fikk de 10 kroner flaske. På starten av 1930-tallet var prisen igjen kommet ned i tre kroner (Rønningen 1936:106-110; Reinton 1958:269-270; Høegh 1984:99).

Treak er innkokt saft av modne einerbær. Dette har ført og fremst vært godteri, men det ble også ansett som sunt, for eksempel mot forkjølelse. Det eldste vi vet om brisquetreak under dette navnet i Norge er trolig fra 1840-50 årene, i Hemsedal. Men man vet ikke hvor folk har lært å lage dette. Noe som ligner vår treak ble laget av einerbær og solgt i apotek i hvert fall i Sverige og Danmark blant annet på 1700-tallet. Oppskriften på treak er også oppgitt i C.E. Mangors Legebok fra 1803 og andre gamle bøker av samme slaget, men om det har gitt inspirasjon til produksjon av treak fra einerbær er uvisst (Høegh 1984:99-100). Høegh diskuterer også bakgrunnen for "treak" som navn. Han trekker det tilbake til ordet "theriak" i det gamle Hellas før Kristi fødsel, som er navn på et medikament og som over tid blir knyttet til lakris i Nord-Europa. Innkokt einer ligner på lakris.

8.2 Gudbrandsdalsmat og andre produsenter - ville bær og urter

- *Nordgard Aukrust* i Bøverdalen i Lom en omfattende produksjon av ferske urter dyrket på gården og bruk av tørka urter i ulike teer og som krydder og krydderblandinger. Blant annet inngår gulaks i Fjellte, mens kvann inngår i St. Olav teen. Seter-teen inneholder bjørkeblad, bringebærblad, blåbær med mer. Aukrust leverer også teen som brukes i Aulestad-te som selges på Aulestad samt Bjerkebek-te og krydder som er utvikla for Bjerkebek på Lillehammer.
- *Harehaugen Kokeri* i Heidal (Sel kommune) har spesialisert seg på utvinning av einerbærolje og produksjon av einerbærtreak og drops.

9 Vilt

9.1 Storviltjakten og viltets betydning i steinalderen

Storvilt og annet vilt viktig i jegersteinalderen

Som nevnt tidligere var storviltet svært viktig helt fram til starten på bondesteinalderen og videre inn i den, da fangsten i en periode til og med økte betraktelig. Storviltet var selvfølgelig viktig fordi det ga mye mat og varierte næringsstoffer, men det hadde også en rolle i det sosiale felleskapet og som utgangspunkt for å skaffe en rekke andre ting som trengtes for å overleve. Både i jegersteinalderen og senere var maten som kilde til kalorier men ikke minst fett viktig. I motsetning til ved kysten hadde en i innlandet begrensa muligheter for variert og fettrik kost. Likevel kan en tenke seg at man også her spiste bl.a. ender, bever og egg (Glørstad 2012).

I løpet av perioden ca. 2400 – 1800 f.Kr. mister viltet og fisken sin dominerende rolle i kostholdet, og en går over til et jordbruksbasert kosthold. Likevel jaktes og fiskes det fortsatt. Det er også et åpent spørsmål om hvor tallrikt storviltet har vært opp i gjennom historien: Er det slik at dagens regulerte forvaltning har gitt en storviltbestand som er støtte enn i de foregående årtusener? (Glørstad 2012).

9.2 Villrein og tamrein

9.2.1 Villrein

Mest villreinjakt og -fangst i perioden 900-1280⁵⁶?

Helt siden de første nordmenn fulgte isen nordover i steinalderen, og fram til våre dager har jakt på rein, oldnorsk hreinn eller hreindýri vært viktig for gudbrandsdølene i fjellbygdene. I andre deler av Gudbrandsdalen har trolig elgen og hjorten vært viktigere. Teigum (2001:129) skriver at de mange fangstanleggene for rein og funn fra byene forteller at jakta på rein var ei viktig næring i yngre jernalder. Det ser ut til å ha vært spesielt mye villreinjakt og fangst i tidsrommet 900-1280 e.Kr.

Arkeologen Egil Mikkelen (1994) har undersøkt forholdet mellom produktene av reinjakta og økonomien fra 800-tallet til middelalderen, og tok utgangspunkt i funn i Grimsdalen i Dovre. Denne tidsepoken var en vekstperiode i Norge og blir ofte kalt det ”indre landnåmet”. Det var befolkningsvekst og utvikling av byer og dermed avsetning av skinn, horn og tørka kjøtt. Håvamål nevner reinsjakt. Det fortelles også at da Sigmund Brestessøn (som antagelig døde litt etter år 1000) overnattet på Dovrefjell, kom det inn en bonde med et reinsdyr som akkurat var drept (Grøn 1926:145).

Lie (2004:201-216) sin gjennomgang av beinmaterialet fra Tøftom i Dovre viser at da det nærliggende massefangstanlegget på Einsethø ble brukt i vikingtid og tidlig middelalder var det særlig simler som ble fanget og at fangsten foregikk på sommeren/høsten. De fant imidlertid også rester etter bukker som kan ha hatt en levende vekt på opp til 20 kg, altså svært store dyr.

Mikkelsen (1994:110) setter opp følgende faser i jakt og fangst på reinsdyr i jernalder, middelalder og tidlig moderne tid:

- Fase 1: ca. 400 – 985; bare jakt med pil og bue; bogestøperioden.
- Fase 2: 985-1280; fangst i massefangstanlegg og store dyregravsystemer. Dyregraver på frammarsj og pil og bue avtar som jaktmetode.

⁵⁶ Grøn (1926:141) skiller mellom sportsjakt og nyttejakt, selv om distinksjonen er mer tilsynelatende enn virkelig. I middelalderen hadde man imidlertid en annen oppfatning. *Sportsjakten* inngikk da som et nødvendig ledd i oppdragelsen av unge adelsmenn til bruk av våpen. På en tid da det var en selvfølge å utdanne seg til krig ble jakt simpelthen en øvelse; det gjaldt å lære seg å ramme viltet og felle det. Dette ble trening før en skulle krige. *Nyttejakt* var derimot en næringsgren, på samme måte som fiske, og det la beslag på den tid bøndene måtte bruke for å skaffe seg mat. I middelalderens naturalhusholdning spilte jakt og fiske en helt annen rolle enn den gjorde i de første 10- årene av 1900-tallet. På linje med Grøn konsentrerer vi oss om nyttejakten.

- Fase 3: 1280 – 1650: fangst i enkeltliggende eller små grupper av dyregraver. Pil og bue forekommer, men i siste del av perioden kommer geværer.

Dette tyder på at jakta hadde størst omfang i perioden 900-1280 og sammenfaller i grove trekk med funn av massefangstanlegg andre steder i fjellområdene i Gudbrandsdalen, selv om et slikt anlegg i Lesja er datert til år 785 +/- 75 år. Massefangstanleggene på Sumtangen på Hardangervidda og andre steder på vidda er datert til andre halvdel av 1200-tallet. Dateringen av en trerest, som trolig har vært en stolpe i anlegget på Vålåsjøhø, til 1250-1285 sammenfaller med dette og representerer trolig den siste perioden med fangst i det anlegget (Hole m.fl. 2010; Indrelid 2010).

Anitra Fossum (1996) diskuterer Mikkelsen sin faseinndeling. Hun baserer seg på funn fra hele Nord-Gudbrandsdalen, særlig funnene registrert av Edvard K. Barth og Øystein Mølmen. Hennes konklusjon er at de registrerte årstall for massefangstanleggene representerer slutten på en epoke med fangst. Fossum tolker funnmaterialet slik at massefangstanleggene, systemene med gravde dyregraver og mindre samlinger av dyregraver må trekkes lenger tilbake i tid enn begynnelsen på Mikkelsens fase 2, altså før ca. 985. Hun påpeker også at massefangstanleggene kan være mye eldre og skriver at de kan være av de aller eldste fangstmetodene og ha sin opprinnelse i steinalderen.

Villreinjakta i Gudbrandsdalen er først og fremst knyttet til de nordlige og østlige fjellområdene. Den sørvestlige del av Rondaneregionen synes mindre brukt (Jordhøy 2008), men en vet også mindre om bruken i dette området: Rugsveen (1996:91) skriver at en vet lite om fangsten av villrein i fjellområdene i Fåberg. Det er ikke funnet reinsdyrgraver i fjellområdet så langt sør som Fåberg, men den kan ha trukket ned for eksempel til Nordseter. Det kan være grunn til å anta at villreinen har hatt betydning også i Fåberg fordi villreinjakt har foregått i nærliggende områder som Øyer.

Hva var rammene eller bakgrunnen for massefangsten?

Det er funnet en rekke anlegg for massefangst av villrein i fjellene i Gudbrandsdalen. De nyeste funnene er fra Vålåsjøhø på Dovrefjell og på Formokampen i Sel kommune. Mikkelsen (1994) har i boka "Fangstprodukter i vikingtidens og middelalderens økonomi." en grundig gjennomgang av fangstanlegg og andre funn fra og Dovreområdet. Han ser dette i et stort perspektiv og mener at massefangsten av villrein særlig må forstås på bakgrunn av at perioden 900-1200 e.Kr. var en betydelig vekstperiode i norsk historie. Videre antar han at massefangsten kanskje kom i gang og ble organisert av konge og storbønder i forbindelse med etableringen av handelsplasser og byer i andre halvdel av 900-tallet. Ett sentralt spørsmål som mange stiller seg er hvorfor massefangsten opphører på slutten av 1200-tallet.

Handelen basert på villrein dreide seg om kjøtt, skinn og gevir. Omkring 1200 ser en imidlertid at den norske pelshandelen blir utkonkurrert av Hansa-dominert handel med Novgorod. Det kan ha bidratt til mindre fangst. Massefangsten kan imidlertid også ha ført til en så stor tilbakegang i villreinbestanden at det i seg selv bidrar til at fangsten opphører på slutten av 1200-tallet. Da blir ressursen ifølge Mikkelsen igjen en ressurs som først og fremst har lokal betydning, slik den antas å ha vært før 900-tallet (Mikkelsen 1994:173-174).

Massefangstanleggene er diskutert i en lang rekke nyere artikler, bla. Indrelid (2010) og Hufthammer et. al. (2011). Der antas det at massefangsten av villrein på Hardangervidda er knyttet til handel og handelsmenn i Bergen samt fremveksten av kongemakten der i denne vekstperioden i norsk historie. Hufthammer sammenligner også funn fra Hardangervidda og Rondane og antar på bakgrunn av ulike metoder i slaktning og fragmenter at rammene for fangsten har vært forskjellig i disse områdene. Herunder at fangsten på Dovre, som ligger mye lenger fra markeder enn tilfellet var for funnene fra Hardangervidda, var mer knyttet til lokalt forbruk enn tilfellet på Hardangervidda. For nærmere presentasjon av data og diskusjoner vises det i tillegg til de allerede nevnte kilder til Jordhøy m.fl. (2005), Helskog (2011) og Indrelid & Hufthammer (2011).

Tilgang til fangstgraver økte verdien av gårdene

Som nevnt antas det at handelsmenn fra byene (særlig Bergen) har vært sentrale ved organiseringen av massefangsten på Hardangervidda på andre halvdel av 1200-tallet, mens det var lokale som utførte selve fangsten. Teigum (2001:214-216) er også inne på temaet om hvem som jaktet eller fanget villrein i middelalderen i Rondane. Han spør om villreinjakta ved bruken av fangstgraver var attåttnæring for bønder i bygda eller om fangsten var drevet av familier om bodde inne på fjellet og hadde dette som sin viktigste inntekt. Teigum skriver at jernvinne, setring og forhenting også var attåttnæringer i fjellbygdene. Med utgangspunkt i de to gårdene Dale og Skjenna i Sel, som begge hadde fangstgraver i Rondane, diskuterer han størrelsen på utbyttet og inntektene disse to gårdene kan ha hatt fra fangst av villrein. Dale hadde rett til 9 graver i Rondane, mens Skjenna hadde 5 graver. Særlig Dale, men også Skjenna, har en klart høyere verdi enn bare jorda skulle tilsi. Dette har trolig sammenheng med verdien av fangsten fra gravene, og utbyttet i form av kjøtt, skinn, bein og horn.

Villreinjakta i de siste hundreårene

Mikkelsen (1994) har skissert endringer i jaktmetoder og jaktredskaper over tid, herunder at geværet etter hvert ble det vanligste, selv om fangstgraver skal ha vært brukt til innpå 1700-tallet. Valen-Sendstad (1956:74-76) gjengir (etter Schøning 1775) en gammel jaktmetode fra Heimdalen: Dette gikk i korthet ut på at om høsten under brunsten, når 2000-4000 dyr samlet seg og det var brunstkamper, så var det forholdsvis lett å

komme inn på dyrene og felle dem. Utfallet av brunstkampene var at en bukk seiret, den såkalte "hollaren", mens de øvrige og tapende bukker ble jaget bort. Disse slitne dyrene var et forholdsvis lett jaktbytte. Jegerne felte imidlertid ofte den seirende "hollaren" fordi at det da startet nye brunstkamper. I det kaoset som fulgte i nye kamper var det forholdsvis lett å felle nye rein, særlig bukker. Ved å gjenta denne strategien kunne det felles mange hundre dyr. Schøning var ifølge Valen-Senstad (s. 76): "...fullstendig grepet av denne alderdommelige jaktmetoden".

På begynnelsen av 1800-tallet var villreinjakta fortsatt åpen for alle. En rekke beretninger fra fjellområdene i Gudbrandsdalen, bl.a. i Årbok for Gudbrandsdalen, viser at villreinen ble jakta og var et kjærkommet tilskudd i matfatet. Innføringen av geværet kan ha ført til mindre rein i deler av distriktet i perioder. Likevel kan det for eksempel i Snøhetta området ha vært bra med rein rundt 1750-70 tallet (Jordhøy 2001:133). Med "Fredningsloven" av 1845 fikk man starten på oppbyggingen av en struktur som skulle regulere villreinjakta. Etter den loven var villreinen freda mellom 1.april og 1.august, men eller var villreinjakta fri. Innføringen av jaktstatistikk fra 1889 viser en mer systematisk tilnærming til dette (Bråtå 2001).

I de tre villreinområdene i vårt distrikt (Rondane, Ottadalen og Snøhetta) ble det i 2009 felt 1791 villrein⁵⁷. Villreinen, villreinjakt og bruken av villreinen og fjellet i de tre villreinområdene er beskrevet mange steder, og det finnes en rekke artikler i bl.a. Årbok for Gudbrandsdalen som omhandler villreinjakt, fangstminner og ikke minst gamle jegere. Tidsskriftet Villreinen har også mye historisk og nåtidig kunnskap om villreinen, det samme gjelder nettstedet villreinen.no. Wegge (1977) og Bråtå (2001) har omtalt villrein, villreinjakt og villreinforvaltning i Rondane, mens Mølmen (1991) har gjort det samme for Ottadalsområdet. Per Jordhøy (2001) har skrevet om Snøhettareinen.

9.2.2 Tamrein

I fjellområdene rundt Gudbrandsdalen er det i dag to *tamreinlag*; henholdsvis Vågå tamreinlag og Lom tamreinlag. Øygard (1972:123) skriver at det første tamreinlaget i Skjåk ble stiftet rundt 1848. Den første flokken var på 70 dyr. Disse ble kjøpt inn i Finnmark og drevet sørover til Skjåk. Etter hvert skal det visstnok ha blitt så som så med gjetinga og reinen ble etter hvert vill slik at en kunne jakte på den. Neste gang det kom tamrein til Skjåkfjellet var omkring 1895. Øiberg (2002) har også omtalt denne tamreinen, der han trekker historia tilbake til rundt 1890 og to samer som kom til Lesja med rein og seinere førte disse til Skjåk. Øygard (1972:124-125) beskriver hvordan den reinen etter hvert ble eid av det som i 1954 ble kalt Trio tamreinlag. Det ble oppløst i 1967 og danner grunnlaget for det som i dag er villreinen i Ottadalen.

⁵⁷ <http://www.ssb.no/reinjakt/tab-2009-12-18-01.html>

Det har også vært tamreindrift i Frons- og Espedalsfjellene. Ifølge Megrund (1972: 80, 92) ble det anskaffet en reinflokk som ga mat for salg til arbeiderne ved Nikkelverket i Espedalen. Reinflokken holdt ofte til ved Vendlia i Espedalen, men ulven var et stort problem. Reinflokken ble holdt under oppsyn av bl.a. ei ung jente som flyttet dit for å bli reingjeter. Åsmundstad skriver at det i 1864 kjøpt inn ca. 100 dyr fra Finnmark. Reinen beita først på begge sidene av Espedalen, men trakk så noe nordover. Etter 10-12 år ble imidlertid dette forsøket på tamreindrift gitt opp. Det skyldtes bl.a. at tilsynet med flokken var for dårlig og at det var konflikt med annen beitebruk, bl.a. fordi mose ble brukt av gårdene. Ulv, sykdom og at den ble skutt av villreinjegere er andre bidrag til at dette tiltaket måtte oppgis (Åsmundstad 1978). Den mest omfattende driften av nikkel var imidlertid slutt i 1857, og den siste nye driftsperioden ble ikke startet før i 1873 (Megrund 1972:100, 103). Dette tyder på at to ulike tiltak med tamreindrift i Espedalsområdet på midten av 1800-tallet.

Undersøkelser viser at turistbedrifter gjerne serverer reinkjøtt. Dette er imidlertid nesten utelukkende kjøtt fra tamrein fordi det gir stabile leveranser og er uproblematisk i forhold til mattilsynet. I hvor stor grad disse bedriftene da knytter seg an til villreinen i forbindelse med salget av produktet varierer, men under for eksempel Peer Gynt spelet serveres det rein samt at historia om Peer Gynt er et sentralt element. Andre legger mer vekt på det historiske om villreinen og villreinfangsten ved serveringen av kjøttet. Det er altså tamrein som ligger på tallerken, men historiene er knyttet til villrein og villrein-jakt. Slik utfyller disse hverandre og tamrein blir dermed en forutsetning for at kultur og fangst kan ”bakes” inn i reiselivsprodukt (Bråtå m.fl. 2010).

9.3 Elg

Elgen var viktigst for steinalderfolket i Sør-Gudbrandsdalen

Ifølge Rugsveen (1996:15-20) viser helleristninger på Østlandet klart at elgen var det dyret som var mest interessant for steinalderfolket. De mange elgristningene i Skandinavia viser at elgen var det dyret som særlig preget livsform og årsrytme for steinalderfolket. Som Rugsveen skriver er det imidlertid ikke sikkert at dette bare skyldtes at man brukte elgen til mat og at skinnen var viktig. Elgen kan også ha vært et ”totemdyr”, hvilket innebærer en forestilling om slektskap mellom jeger og dyr. Det er funnet bevis for elg på Østlandet 6000 år før Kristus.

I Gudbrandsdalen er helleristningene av *elg* fra Drotten ved Lågen på Fåberg og Eidefossen ved Vinstra minner fra eldre steinalder om elgens betydning. Disse funnene har fellestrekk med lignende funn i Sverige og de som laget dem kan ha kommet fra nord eller øst og vært en del av en jegerkultur med tyngdepunkt i Midt-Sverige. Funn fra

Elverum viser at elgen omkring 4000 f.Kr. kanskje var den viktigste matressursen, og det er grunn til å anta at det også gjaldt søndre del av Gudbrandsdalen (Rugsveen 1996:18, 20).

Helleristningene på Drotten og deres plassering i landskapet tyder på at fangsten foregikk ved at elgen ble skremt utfor Drottberget. I tillegg brukte de trolig pil og bue. Fra Fåberg er det kjent dyregraver for elg på begge sider av dalføret, både på fjellet og i skogen. Dette er både enkeltgraver og grupper av elggraver. I Fåberg vestfjell er det ikke langt til de omfattende systemene for fangst av elg i Dokkfløyområdet, og det er kjent fangstgraver i Bleikefjellet-Bjørkestylen området. Dateringer av fangstanleggene i Dokkfløyområdet viser at de ble brukt i to hovedfaser. Den første er fra noen århundrer før Kristus til 500-tallet, mens den andre er fra omkring 1000 til 1600-tallet. Det er grunn til å anta at fangstgravene i Fåberg vestfjell har vært brukt på samme tid som de i Dokkfløyområdet, og at elgfangsten må ha betydd svært mye (Rugsveen 1996:18,89-90).

Det har imidlertid også vært fanget elg i eldre tider også lenger nord i Gudbrandsdalen: Teigum (2001:163) nevner elg i forbindelse med jordbruksekspanjonen i yngre jernalder og at enkeltgraver i Vågå kan være jevngamle med den eldste gardsbosettingen og kanskje eldre. Rekker med fangstgroper i liene kan ha gitt tilskudd til jordbruket. Slike anlegg finnes for eksempel ved Lalm og i Vågå og de var brukt i yngre jernalder. Det samme gjeldet trolig anleggene for elgfangst i Murudalen og Veolia i Sjudalen.

Litteraturen sier imidlertid ingenting om elgen, eller oldnorsk elgr, før i senere lovgivning og i yngre sagaer og diplomer. I sagaen om Kong Sverre (1177–1202) finner en den eneste referansen til elgkjøtt. Det vises til at kongen ifølge sagaen under en ferd i Jämtland sine skoger fant at det ”var ingen anden føde enn fuglekjøt og elgkjøt”.

Det er kjent bare ett brev fra middelalderen i Fåberg der elgjakt omtales, men jakt og fangst har trolig betydd mer enn det dette tyder på (Rugsveen 1996:89). Magnus Lagabøters landslov av 1274 har uførlige bestemmelser om elgjakt, retten til å bygge fangstgrav, fredning med mer (Grøn 1926:144). Tidlig på 1400 tallet lå tvister om bruken av fangstgraver under sysselmannen og det berettes at sysselman Hallvard Alvsson i 1412 dro fra Vågå til Gausdal for å avgjøre en sak om elgfangst i Espedalen. Både Grøn og Forseth (1936:119) viser til et diplom av 8. juli 1421 i Gausdal angående en diskusjon om noen elggraver. Klageren var presten i Gausdal, men lagrettsmennene finner ikke grunn til å ta hensyn til klagen.

Ifølge Brekken (1974:31) ser det ut til å ha vært en sterk nedgang i elgstammen på slutten av 1500-tallet. Forset referer også en sak fra 1422 om elgjakt i Gausdal, og har en mer kronologisk gjennomgang om saker og lovgivning i forhold til elg.

Regulering av jakt, og markeds kontroll på 1500-tallet

I 1574 klaget nord-gudbrandsdølene til kongen over at futene på bakgrunn av reguleringen av jakttidene hadde nektet dølene å bruke dyregravene sine. Det er ikke klart om dette dreier seg om både elg og rein eller bare elg. Hva som er bakgrunnen er usikkert, men det kan være at handel med skinn av elg (og annet vilt) var så lukrativt at kongen eller myndighetene ville beholde dette som et privilegium (Teigum 2001:319-320).

Krona hadde på denne tida sikret seg lovhjemmel til forkjøpsrett til slakt, huder og skinn til en rimelig pris. De hadde enerett til skinn fra eksklusive dyr som mår og gaupe. Om instruksen til stattholderen i 1577 heter det at huder av elg også skulle kjøpes inn til "kronens beste". Året etter klaget byborgere i lenet over at futer og prester kjøpte opp elghuder og andre varer fra bøndene "rett forran nesen på dem", på tross av vedtatte privilegier. I 1589 innfører kongen regulering av jakta, og stopper den frie jakta i skog og fjell. Jakttidene settes til brunstida, fra 26.8. til 11.11. Det hadde utviklet seg en lokal skikk der det ble drevet jakt med hund på reinskalver, og det ble derfor innført et forbud mot slik jakt på reinskalver om våren dersom det eneste motivet var å få tak i skinnen. Ifølge Teigum kan bakgrunnen til disse reguleringene i 1589 både ha vært hensynet til viltet og det kan ha vært et middel til å begrense adgangen av vilt til markedet slik at prisene ble holdt oppe (Teigum 2001:319-320).

Tollsatsen fra 1595 viser at elghuder som ble eksportert ga 4 skilling i statskassa, mens reinshuder ga en halv skilling til krona. Markedet ble også kontrollert ved at en bestemte hvor det skulle være markeds plasser: Markedet i Hamar ble nedlagt i 1548 slik at Oslo skulle ha privilegium på handel i Akershus len. Gjenåpning av markedene på slutten av 1500 tallet ga igjen gudbrandsdølene mulighet til å bytte til seg varer og selge bl.a. sine skinn, herunder på markeder på Vestlandet (Teigum 2001:320). Tabell 3 viser at elgskinn var klart mest verdifullt på 1500-tallet og at de hadde den største verdiøkningen i løpet av andre halvdel av 1500-tallet.

Tabell 3: Verdi på reinshuder, oksehuder og elghuder i følge tollene i Oslo, 1544 og 1570.

	1544	1570
10 reinshuder	2 skilling	3 skilling
10 oksehuder	8 skilling	8 skilling
10 elghuder	12 skilling	24 skilling

Kilde: Rugsveen 1996:91

Forset (1936) sin gjennomgang av saker og lovgivning i forhold til elg viser at elgen ble fredet, eller jakten innskrenket, i flere perioder på 1700-tallet som følge av overbeskatning. Grøn (1941:116) gjengir fra andre deler av landet beretninger som også tyder på at det på bl.a. slutten av 1700-tallet var lite elg. På reisen gjennom Gudbrandsdalen i 1775 viser Schøning til at reins- og elggraver ikke brukes mer, og at det er lite elg. Rugsveen (1996:91) refererer at sognepresten i Fåberg, Ole Irgens, i 1771 skriver at ”det ikke er noen i prestegjeldet som kan huske at det var elg i Fåberg, men derimot er det mange ”Levninger af Dyre-Graver”.

Forset (1936:122) skriver at det mellom 1860 og 1880 visstnok ikke skal ha vært elg i Gausdal, enten på grunn av ulv eller de nye skytevåpen. Fra omkring 1890 skal imidlertid bestanden av elg ha økt igjen. Chesshyre (1861/2007:124) skriver at:

Før i tiden ble en mengde elg nærmest slaktet ned i vintre med mye snø og dette førte til at forekomstene etter hvert ble mer sparsomme. Nå er det forbudt å skyte mer enn elg på samme eiendom i løpet av tolv måneder. Den som skyter elg utenom jakttiden, ilegges en bot på seksti spesidaler. September måned er den beste tiden for elgjakt.

9.4 Småvilt

Fangst av småvilt i vikingtid – tidlig middelalder

Fangst av småvilt var trolig populært også i vikingtid og tidlig middelalder. Konkrete bevis for dette har en funnet på Tøftom i Grimsdalen i Dovre der utgravninger viser funn av fjellrype (og trolig lirype), men også kvinand og gråtrost fra denne perioden. Kvinanda ble først og fremst fanget på forsommeren i hekketiden (Lie 2004:214-215).

På 1700 og 1800-tallet ble småviltet oftest solgt

I Norge har ikke jakt vært knyttet til en spesiell elite, slik som i mange andre europeiske land. Småviltjakta var derfor oppigjennom århundrene åpen for alle. Skildringer fra 1700- og 1800-tallet viser imidlertid at bønder og skogsfolk oftest solgte viltet til byene eller til embetsmenn og storbønder på landet. Selvfølgelig ble kjøttet i mange tilfeller også brukt av jegerne, men de fleste benyttet seg av at det var kjøpere som betalte en god pris og at det ga kontanter som kunne brukes til innkjøp av nødvendige varer til gården. Fersk fisk fanget i elver og innsjøer hadde like høy status som viltet (Notaker 2006:27). Pram sin kommentar (Amundgård 1977:182) om at allmuen spiser like lite av småvilt som av annet ferskt kjøtt kan tyde på at en også solgte småviltet fordi det var vanskelig å oppbevare ferskt. Det var vel lite sannsynlig at de tok seg tid til å speke for eksempel rype. Som mat gir det også lite energi i forhold til innsatsen.

Nordset (1995:107) forteller om noe av det samme fra Lesja. Der, som i andre fjellkommuner, ble storviltet, elgen og reinen, sett på som en matressurs som man selv utnyttet. Småviltet hadde ikke samme status, men det ble en kilde til inntekt. Folk flest hadde ikke råd til å spise rypene selv, og heller ikke annet småvilt som orrfugl, tiur og hare. Det aller meste ble solgt. En del ble solgt til nærmeste hotell eller skystasjon, men det meste ble sendt til hovedstaden. Christen Pran forteller for eksempel fra sin reise gjennom Lesja i 1804 at det ble ”fælde en betydelig Mængde (av rype), som de forsændte til Stæderne i landet, og især ned til Kiøbenhavn... Ogsaa var Ryperne med Hierper, Urhøns og Tiur..” (Amundgård 1977:181-182; Nordset 1995:107). Normann Heitkøtter (1974:43-44) skriver at Ottar Havn omkring 1926-27 i løpet av en fjorten dagers tid fylt en strisekk med rype, hare og skogsfugl. Mesteparten av fangsten ble solgt til Oslo.

Chesshyre (1861/2007:68-69) beskriver jakt og fangst av ryper, skogsfugl og hare i Espedalen på 1860-tallet: Ryper fanges vanligvis i snarer om vinteren og det neves at to menn skal ha fanget 6000 ryper på en vinter. Tiuren skytes derimot oftest, og særlig i forbindelse med spillet om våren. På denne tiden av året spiser den ifølge Chesshyre stort sett kongler og dette gjør at «de smaker av terpentin». Mange orrhaner tas på samme måten, men om vinteren når det er mye snø fanges de ved hjelp av en håv med langt skaft: Man merker seg hvor fuglene går i dokk i snøen og legger en håv over dem mens de sover. Hare fanges i snarer, men «harejakt, eller rettere sagt hareskyting», er toppen av alt. Denne foregår ofte ved hjelp av harehunder.

Ifølge Chesshyre (1861/2007:125-126) «vil jegeren finne storartet andejakt» i nærheten av skystasjonen på Laurgård. På to eller tre dager kan en skyte mange unge villrender⁵⁸. Chesshyre skriver også at fjellrypa er mindre enn lirypa og bare smaker halvparten så godt. Lirypa smaker best før snøen kommer, fordi at den senere ikke har noe annet å spise enn knopper og vierblad. Orrhanen er og tiuren er uspiselige når de holder seg opp i furutoppene. Da er kjøttet seigt og smaker av harpiks. I august og september, når de spiser blåbær og tyttebær, er de derimot rene delikatesser.

Servering til fremmede og på hoteller mm

Litteraturen, som Nordset (1995:107, 114; 2003:43) og Bruheim m.fl. (2004:88), viser at vilt, kanskje særlig småvilt, har vært ekstra gjevt når en skulle servere fremmede, for eksempel på spisesteder. De nevnte kildene viser til følgende sitat fra engelskmannen C.A. Kennedy i 1876, da han besøkte vertshuset på Skjeggstad i Ringebu:

Kveldsmåltidet på stasjonen var fortreffelig. Blant annet fikk vi servert harestek, rypefrikassé, stekt ørret rett fra Lågen, og flere sorter syltetøy til dessert. Det beste syltetøy vi hittil har smakt er moltebær.

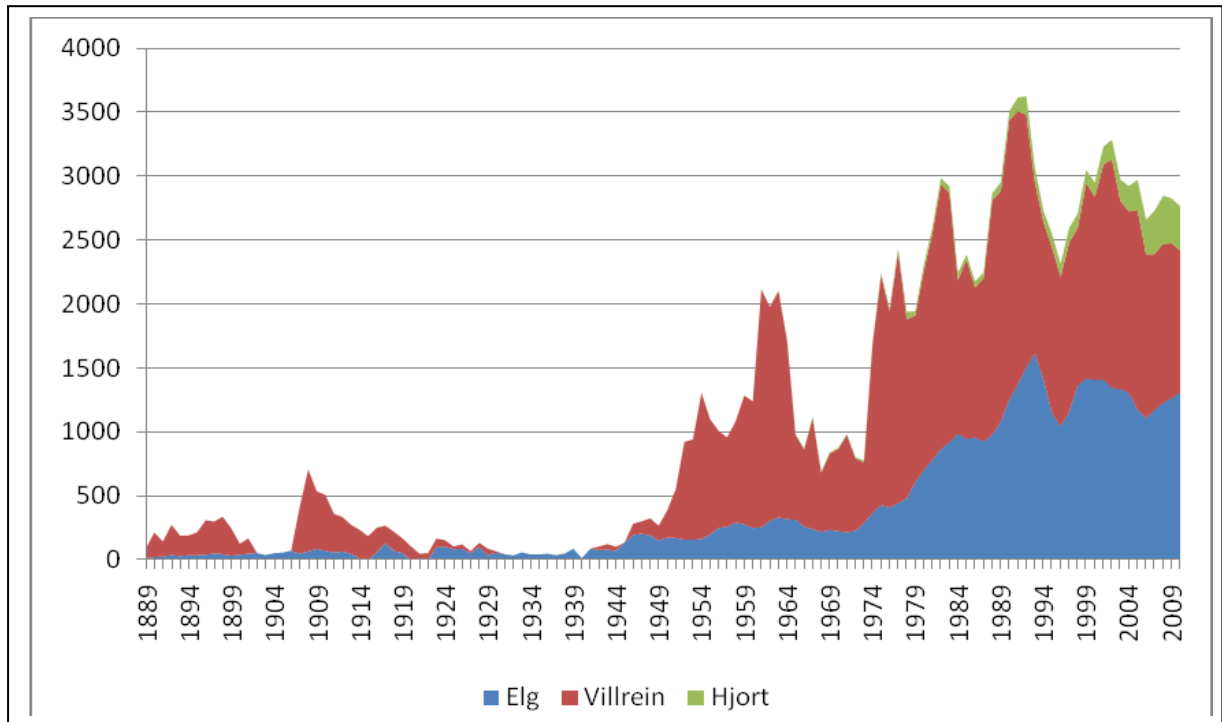
⁵⁸ Dette kan ha vært Selsmyrene, altså det området som senere ble drenert.

Det er grunn til å tro at dette også var tilfelle for andre hoteller, pensjonater og fjellstuer. Hindseter Fjellhotell sine historiske menyer fra slutten av omkring 1900 illustrerer dette, selv om de legger mer vekt på reinen.

9.5 Hvor mye storvilt er det høstet i Gudbrandsdalen?

Gjennomgangen så langt viser en betydelig høsting av vilt, særlig storvilt. Den viser også at det i perioder har vært høstet for mye av storviltet, hvilket har ført til tilbakegang i bestandene. Det første året med landsdekkende jaktstatistikk i Norge er 1889. Grunnen til at man innførte jaktstatistikk var naturlig nok behovet for en bedre forvaltning og fremveksten av en offentlig jaktforvaltning. Den forvaltningen måtte ha tall over tilstand og utvikling av storviltet (Bråtå 2001). Figur 8 viser antall registrerte felte elg, villrein og hjort i Gudbrandsdalen i perioden 1889-2010. Ifølge offentlig statistikk, upubliserte statistikk fra SSB og innsamling av data fra andre kilder, særlig villreinutvalg og fjellstyrer, ble det i denne perioden felt til sammen 137 419 storvilt i Gudbrandsdalen. Det ble felt til sammen 84 125 villrein, 48 698 elg og 4597 hjort.

Figur 8 viser at antall felte elg per år økte fra ca. 1970 og at den årlige fellingen de to siste ti-årene har svingt omkring 1200 dyr. Det er felt mer villrein, men uttaket av den har variert mer og opp gjennom årene. Det ble skutt spesielt mye villrein i de to første 10 årene etter andre verdenskrig, særlig på grunn av at bestanden kom ut av kontroll i Snøhetta. Fra midt på 1970-tallet øker igjen uttaket av villrein, men fremdeles er det store svingninger. Den første hjorten som er registrert i offentlig statistikk ble felt i Skjåk i 1960. Sammen med Lesja, og etter hvert Lom, er dette de tre største hjortekommunene i Gudbrandsdalen. Det er en jevn økning i den årlige fellingen av hjort i Gudbrandsdalen, og fellingen øker også i de kommuner som ligger lengst fra Vestlandet.

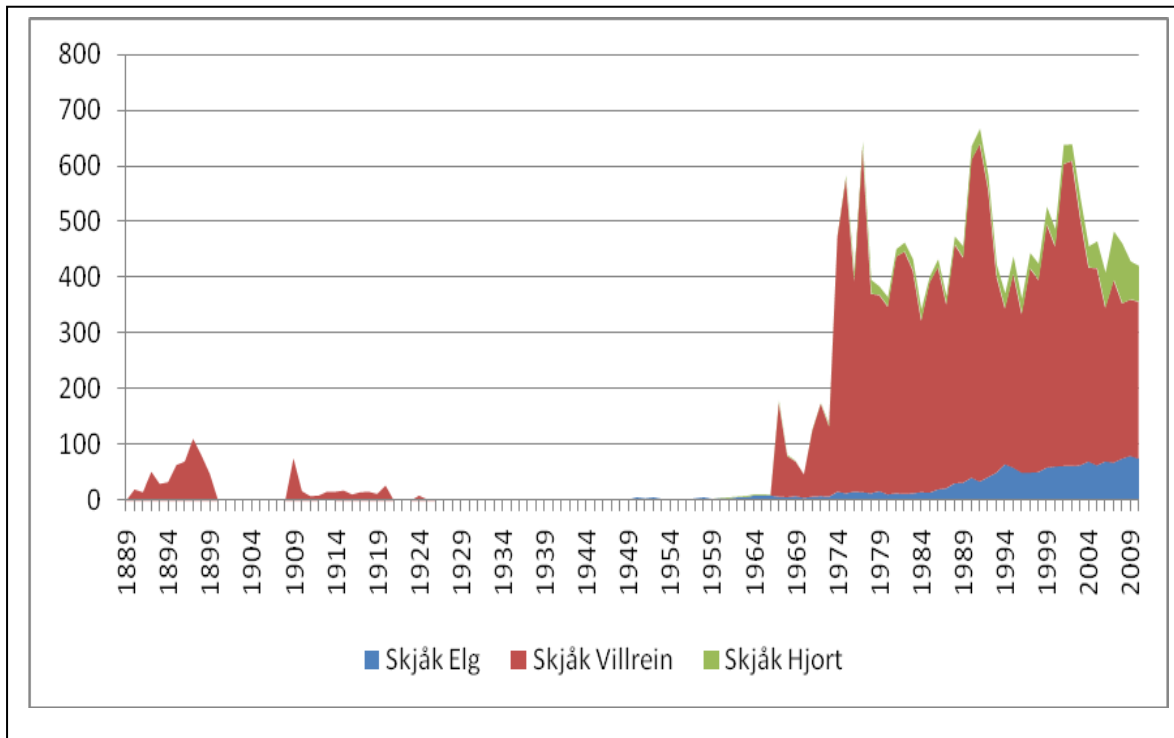


Figur 8: Registrert felt elg, villrein og hjort i Gudbrandsdalen i 1889-2010. Antall.

Kilde: SSB; publiserte og upubliserte tall, villreinutvalg, fjellstyrer m.fl.

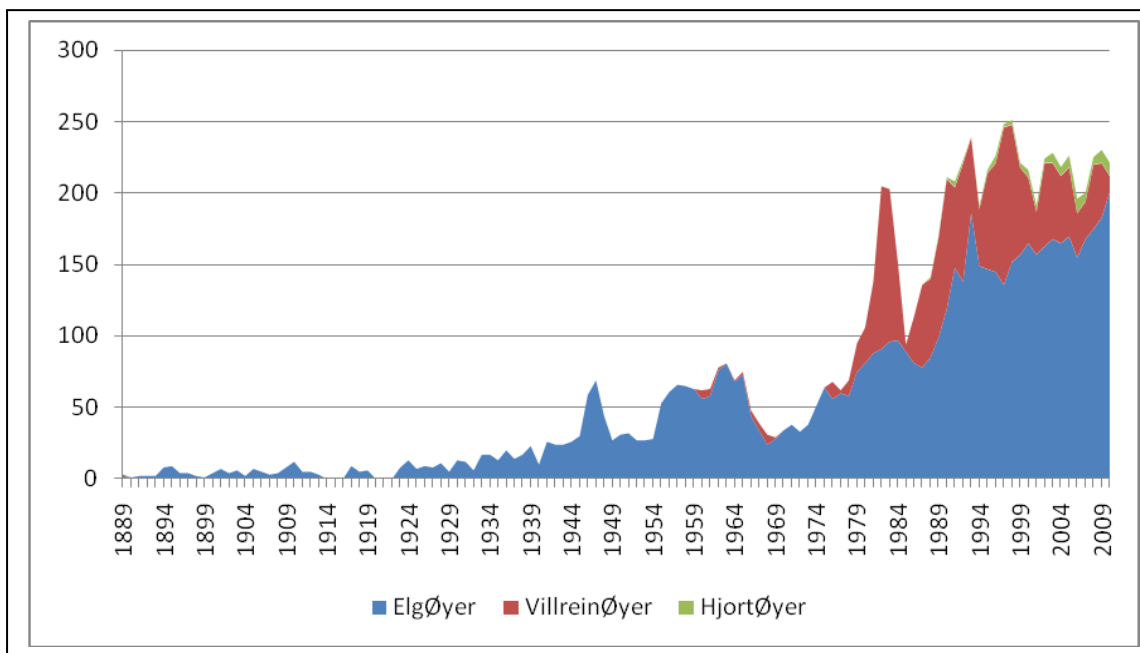
Innen Gudbrandsdalen er det imidlertid store forskjeller med hensyn til hvilket hjortevilt som felles hvor, og hvor mye det felles av de ulike artene. Landskapet i form av typer natur, men også lokalisering i forhold til hvor viltet har sin hovedutbredelse er viktig for å forklare den geografiske spredningen. Det har generelt vært felt mest elg i sør-Gudbrandsdalen, og det er ikke før i 1949 at det ble registrert felt elg i Skjåk (2 stykker). Det er felt mest villrein i nordre del av fylket; Dovre, Lesja og Skjåk samt i Ringebu. Det felles nå hjort i alle kommuner og fellingen øker også i de kommunene som er lengst fra Vestlandet. Skjåk, Lesja og Lom er de kommunene der det felles flest hjort.

Figurene 9 og 10 illustrerer noen av forskjellene innad i Gudbrandsdalen. Figur 9 viser antall felte storvilt i Skjåk, og at det som dominerer er villrein. Figur 10 viser antall felte storvilt i Øyer, og at der er det elgen som dominerer. Dagens statistikk sammenfaller med det en vet om storviltet og jakten i steinalder og de påfølgende tidsepoker: Elgen synes særlig viktig lengst sør og midt i Gudbrandsdalen. Selv om den også er fanget lenger nord, noe fangstsystemet i Veodalen viser, så er dette fjellområder der villreinen trolig har vært den viktigste. Mangel på fangstgraver for rein i Fåberg sammenfaller med dagens utbredelse av villreinen. Hjorten vet en mindre om og den har trolig vært mer marginal i Gudbrandsdalen. Likevel har nok både utbredelsen av den, samt elg og villrein, variert med klimaet over tid.



Figur 9: Felt storvilt i Skjåk 1889-2010. Antall.

Kilde: Kilde: SSB; publiserte og upubliserte tall, villreinutvalg, fjellstyrer m.fl.



Figur 10: Felt storvilt i Øyer 1889-2010. Antall.

Kilde: Kilde: SSB; publiserte og upubliserte tall, villreinutvalg, fjellstyrer m.fl.

9.6 Bruken av elg, villrein og bjørn

Storviltet ble brukt som annet kjøtt

Som Rugsveen (1996:91) skriver var elgen utvilsomt det viktigste matdyret blant viltet i skogen og fjellet (i Fåbergområdet). Det var derfor viktig med omtanke og erfaring når en skulle ta vare på så mye mat. De sannsynlige konserveringsmetodene var tørking og røyking og kanskje salting. Salt var nødvendig når en skulle ta vare på elghuder, og andre huder. Elghudene, som ble brukt til klær var mye mer verdifulle enn huder av rein og okse, jf. tabell 3. Teigum (2001:214) skriver at produktene fra reinsjakta var kjøtt, saltet og tørket, skinn og gevir.

Går en tilbake til steinalderen er kokegropene den dominerende måten å tilberede storviltet på (Glørstad 2012:30). Gjennomgangen av kilder om matretter fra Gudbrandsdalen viser at det er vanskelig å finne spesifikke måter som storviltet tilberedes på sammenlignet med annet kjøtt. Hovedtrekket er at det konserveres på samme måte, altså via salting og tørking. Videre at det tidligere ble brukt på samme måte, hvilket særlig tilsier koking av kjøttet. Steikeovnen førte nok også til at vilt ble brukt som steik. I tillegg har viltkjøtt og de ulike deler av viltet inngått i morr og pølser. Nordset (1995:109) skriver at særlig reinen har hatt høy status i fjellbygdene og at ”Ferskt kjøtt og supe av rein var livretten til mange av dei gamle reinsjegerne, og er det kanskje for somme av jegerar i dag. Dette var gjerne det fyrste som vart tillaga når kjøttet var i hus.”

Bjørn som mat

Chesshyre (1861/2007:44), som oppholdt seg i Espedalen på 1860-tallet, omtaler bjørn som mat. Ifølge han er nordmenn ikke særlig glade i bjørnekjøtt. Han skriver videre:

Vanligvis salter de lårene og bruker resten til grisemat. Det ferske kjøttet har en særegen smak, og jeg foretrakk alltid å spise det saltet og røykt med einer. Dette gir en fin aroma, og det smaker bedre enn skinke. Jeg røykte noen bjørnelår i Maries peis som var stor nok til å få hengt opp et helt dyr. Til den gamle damens store skrekk satte fettet som rant ned fra låret nesten fyr på hele greiea, og etter dette fikk jeg ikke lov å røyke flere bjørnelår i hennes hus. I Norge tror en dessuten at røyking av bjørnekjøtt fører til ulykke. Labbene betraktes som en stor delikatesse.

9.7 Gudbrandsdalsmat og viltprodukter

- Bjorli fjellmat (Lesja) selger elg i form av karbonader, steikeklar grov elgburgerdeig og kvernet elgkjøtt, elgpølse samt ”elg-snack”. De selger reinkjøtt i form av reinsdyrkaker, grov steikeklar reindyrburgerdeig og reinsdyrpølse. Bjorli fjellmat har også spekemorr basert på blanding av sau, vilt og storfe.

- Breheimen mat (Skjåk) selger elgpølser, med rødvin eller cognac samt elg i form av grytekjøtt, steik, mørbrad, entrecote og biff. Hjort kan kjøpes i form av hjortepølser. De tilbyr også reinsdyrspekepølse med akevitt.
- Mogard gardsmat (Skjåk) selger elgpølse med blåbær og elgkarbonader.

I tillegg til selger Aukrust Gard og Urteri et viltkrydder.

10 Fisk og fiske

10.1 Fisket var gjevt fra gammelt av

Boplasser nær vann og fiskemuligheter

Opp gjennom tidene har det selvsagt vært fisket i mange vatn og vassdrag. Her konsentrerer vi oss om noe av dette, blant annet fisket i Fåberg og Hunderfossen og stridene om enkelte store vatn.

Allerede fra steinalderen finnes det boplasser ved elver og vatn i vårt distrikt, som ved Tesse og Sjudalsvatna. Dette tyder på at fisken var viktig, bl.a. som en matressurs som var relativt rik på fett. Helleristningene ved Drotten ved bredden av Lågen i Fåberg kan kanskje også knyttes til fiske og gode fiskeplasser. Det samme gjelder det forhold at mange eldre gårder i Fåberg ligger nær elver og Mjøsa. Uansett vil det være en fordel å ligge nær vann (Rugsveen 1996; Teigum 2001:203-204).

Når en er kommet fram til vikingtida viser kongens tildeling av Tesse til lomværene at dette var viktig. Det samme gjelder de senere stridene mellom lomværer og vagværer om dette vatnet. Kong Sverre sin tildeling av Nedre Heimdalsvatn til Sandbu i Vågå tidlig på 1200-tallet, og de påfølgende kongenes bekreftelse av dette viser at fisket der var viktig. Det ser ut til at stadfestingen av fisket i dette vatnet var særlig viktig på 1300-tallet da det var en dypere krise i bygdene. Lemonsjøen og Sjudalsvatna var også lagt under storfolk i middelalderen, men utpå 1300-tallet bestemte den svensk-norske kongen Magnus Eriksson at allmuen skulle få tilbake fiskerettene de tidligere var fratatt i disse vannene. Bygdefolk skulle igjen få benytte fiskerettene de hadde etter gammel skikk. Grunnen til at de fikk tilbake fiskerettene kan være at kongen ”så seg lei på” at stormenn hadde lagt under seg herredømmet over viktige ressurser, eller det kan ha vært en måte å straffe lokale ”storfolk” på (Teigum 2001:203-204).

Utgravinger på Tøftom i Grimsdalen viser at man der i vikingtid og tidlig middelalder spiste mye fisk, særlig ørret. Det er imidlertid også funnet bein fra sild og torsk, og dette

er trolig rester etter tørket fisk. Saltvannsfisk er også representert i funnene fra utgravninger på Vesle Hjerkin og bruken av det i samme periode (Lie 2004:214).

Kirkelovene under katolisismen påbød folk å følge fastereglene. Hver fredag var det forbudt å spise kjøtt. Dessuten var det forbudt å spise kjøtt i den sju uker lange fasten før påske. Innlandsfisk var derfor vanlig i kosten i Fåberg i fastetida (Rugsveen 1996:119).

Arne B. Johansen tar i en artikkel om statsallmenningene i Gudbrandsdalen (Johansen 1994:118) opp hvordan bøndene bidro til å ødelegge allmenningen som ”fri og eigedomslaus mark” og at dette særlig gjaldt fiskevatn: Opprinnelig var fisket i allmenningen fritt for alle bygdefolk, på samme måte som en del andre rettigheter. Allerede på 1600-tallet eller tidligere klarte likevel enkelte større gårder å tvinge andre bort fra fisket i de beste allmenningsvannene. Den første samla oversikten over denne utviklingen finner en i forslaget til matrikkel i 1723 der det går fram at de fleste av de gode fiskevannene brukes av enkelte storgårder eller grupper av gårder.

Det er opp igjennom tidene ført mange domstolsprosesser om fisket i allmenningene i Gudbrandsdalen. I retten er det lagt avgjørende vekt på om vedkommende gård har vært i stand til ”å hevde sin rett” tilstrekkelig lenge. Dette rettsprinsippet medfører at den som har hatt makt til å jage bort andre lenge nok får særretter eller eiendomsrett. I et langt tidsperspektiv fører dette til at den som har stor makt øker sjansen til å få et større ressursgrunnlag og dermed mer makt i neste omgang (Johansen 1994:119-120).

Bøkene Matminne fra Gudbrandsdalen (Bruheim m.fl. 2004) og En smak av Gudbrandsdal (Nordset 2003:8) omhandler bl.a. fiskeretter, og de skriver at selv om det ble fiska, så var fisk lite brukt i kostholdet fram til 1940-50 tallet. Unntaket var ”småårsfolk” som ikke hadde nok fisk. I Norddalsbygdene var fisk ensbetydende med ørret, og ørreten fra fjellvatn var gjevest. På Lesja hadde særlig fisket i det gamle Lesjavatnet økonomisk betydning i gammel tid. Da Lesjavatnet ble tappet ned i 1857 mistet mange, særlig småårsfolk, mye av næringsgrunnlaget sitt.

Chesshyre (1861/2007:31-32, 121-124) som besøkte Norge og bodde i Espedalen på 1860 tallet omtaler ørretfiske i Espedalsvannet, bl.a. fiske etter ørret med garn fra isen vinterstid. Han har også en forholdsvis bred omtale av lagesild og annen fiske i Mjøsa, det gode fisket i Vinstervasdraget, stangfiske etter storørret ved Hunderfossen, notfiske etter abbor og fangst av store gjedder. Videre (Chesshyre 1861/2007:121-122):

Den fineste og mest velsmakende ørret jeg har opplevd i Norge kommer fra vannene oppe i Vågåfjellene, og jeg vil påstå at fisken i Russvatnet er den beste av alle. Ørreten der ligner mer på laks og kjøttet har en mye dypere rød farge... Det er merkelig at sma-

ken på ørret kan variere i de forskjellige vann innen samme område. I ett vann kan den være helt utmerket mens den knapt er spiselig i vannet nedenfor...

Ifølge Bruheim m.fl. (2004:106) har siken ikke vært den mest ettertrakta fisken i Gudbrandsdalen. Dette stemmer med andre kilder som hevder at siken tidligere ikke hadde ry på seg for å være en matfisk (bl.a. Grøn 1926:136 på et mer generelt grunnlag). Ifølge Grøn skal siken være best om våren og sommeren, og rognen brukes til kaviar. På den annen side skriver Gerhard Schønning i 1775 fra Ringeby at sik er en "fiskeart af en skjøn Smag, bedre enn Aborren". Hjorthøy skriver også på slutten av 1700-tallet at siken er "meget god at spise" og at den fanges hele sommeren i Lågen opp til Harpefossen.

Selv om ørret tydeligvis har spilt en sentral rolle i innlandet, så omtaler bl.a. Wallin Weihe (2007a, b) en rekke andre fiskearter og det rike fisket i Mjøsa og deler av Lillehammer vestsida. Han presenterer ulike tradisjoner for fisket og en rekke oppskrifter. Wallin Weihe tar også opp spørsmålet om bruken av karpefiskene, og at bl.a. at fisket etter vederbuk var mer omfattende tidligere. Dette er et fiske som nå er tatt opp igjen av nye innvandrergrupper, fra Asia eller polakker. De har større tradisjon for bruken av karpefisker enn vår ørret.

Fiskerbygda Fåberg – og lågåsildfisket

Trond Feiring omtaler i 2004 Fåberg som fiskerbygda. Fiske er den utmarksnæringa som i middelalderkildene nevnes oftest i Fåberg. Teinelaget i Hunderfossen er nevnt i kildene fra middelalderen. Det er ifølge Rugsveen ikke merkelig at fisket er nevnt ofte fordi det var store fiskeforekomster som nærmest "svømte inn i fåbergingenes fang hvert år". Det er Fåberg sin beliggenhet mellom Lågen og Mjøsa som har bidratt til fiskets store betydning, herunder at det er 20 fiske arter i Mjøsa (Rugsveen 1996:85-86). Blant disse hadde lågåsilda en særstilling. Lågåsild finnes i Mjøsa, Storsjøen i Odalen, i Østfold og på Jæren. Om høsten samler lågåsilda i Mjøsa seg i store stimer som vandrer langs land nordover til gyteområdene i de nedre deler av Lågen. Det er under denne gytevandringen lågåsilda tradisjonelt har vært høstet i store mengder. For en grundig gjennomgang av fisket, særlig i perioden 1850-1980, vises det til Rugsveen (1985).

Grøn (1926:135) viser til ulike kilder og at det er rimelig å anta at lagesild dels har sitt navn fra Laagen, bl.a., fordi arten har sin største forekomst i Mjøsa og at det er et omfattende fiske i Lågen. Grøn viser til flere diplomer fra middelalderen som omtaler fisket, bl.a. et fra ca. 1410 om "siiltimen", hvilket er når fisket av lågåsild nedenfor Brunlaug bru foregikk. Fisket begynte ca. 8 dager etter Michaeli (29. september) og varte i 10-12 dager. Diplomene omtaler også "silavarp" i Laagen. Det eldste varpet som omtales i diplomer er "Mikjalsvarpet" fra 1386.

Ifølge Rugsveen kommer kunnskapen om fisket i middelalderen hovedsakelig fram gjennom eiendomsoverdragelser og gjennom forlik og avtaler om fisket på bestemte steder. Eiendomsoverdragelser viser at ulike gårder hadde varierende grad av andeler i ulike fiskevarp. Tolkning av navn på de ulike varpene tyder på at det var fiskevarp allerede på første halvdel av 1400-tallet. Kirka synes å ha særlig store interesser i fisket på Fåberg og på 1400-tallet ble flere fiskeretter gitt til kirke og prest som sjelegaver. Kirkeregnskaper viser at kirka utover på 1500-tallet fortsatt eide fiskeretter i Fåberg. Hamarbiskopens interesser i fisket på Fåberg kommer klart til syne ved oppsettingen av fiskekapellet som ble vigslet til jomfru Maria og Hellig Olav i 1459. Det var messe under fisket der om høsten (Hovdhaugen 1964:70; Rugsveen 1996: 85-89, 148-149).

Dette var før reformasjonen ble gjennomført i Norge (1537) og det antas at kirka sin store interesse for fisket bl.a. hang sammen med behovet for å ha god tilgang på fisk under fasten. Det gjaldt både lågåsildfisket og ørretfisket i Fåberg. I innlandet var det lettere å få tilgang til denne fisken enn til saltvannsfisk, som bare forekom som tørrfisk. Tråseth betalt imidlertid helt fram til 1935 en årlig avgift til biskopen i Hamar i form av en kvart tønne saltet lågåsild. I tillegg hadde kirka generelt stor interesse av tilgang på eiendom, og det ble mot slutten av den katolske perioden en stadig større konsentrasjon av eiendom på kirka sine hender. Innføringen av protestantismen førte til at retten til fiske gikk over fra kirkene til kongen. Mot slutten av 1500-tallet synes inntektene fra teinelagene og fisket å gå tilbake; de verdsettes lavere enn tidligere. Det skyldes bl.a. dårligere vedlikehold av de faste redskapen. Selv om reformasjonen skjedde i 1537 tok det lang tid før folk tilpasset seg den nye kirkeordningen (Rugsveen 1996:87-88, 156). Etter reformasjonen var det fogden i Gudbrandsdalen som hadde rette til å leie teinelagsfisket etter ørret i Hunderfossen. En rettsak i 1608 fastslo at fiskeretten i Hunderfossen skulle tilhøre kongen, men brukes av fogden slik det hadde vært tidligere (Stang 1996:194).

Kilder fra 1700-1800-årene viser at det var størst interesse knyttet til ørret, lågåsild, sik, lake og gjedde. Det er også opplysninger om fiske etter krøkle og vederbuk. Fisket i nedre del av Lågen var imidlertid så interessant at gårder langs Vingromlandet på 1700-tallet kjøpte fiskeretter der. Det skyldes trolig at det var forholdsvis lett å fange fisken i den delen av vassdraget. Kildemateriale viser at folk utover på 1700-tallet var ivrige etter å få tak i fiskeretter: Det var en rekke handler med lågåsildvarp, fiskeplasser og mye tyder på at enkelte bevisst kjøpte opp rettigheter flere steder i elva. En rekke tvister om lågåsildfisket, varp og rettigheter på 1700-tallet viser at lågåsildfisket hadde stor økonomiske betydning. I tillegg til lågåsildfisket var det ørretfisket viktig (Rugsveen 1996:86-88; Stang 1996:192-94).

I 1821 forteller Jens Kraff: ”Betydeligere er fiskeriet i Lougen inden Faabergs grændser, hvor forhen har været det største ferskvandsfiskeri i landet”. Han viser til forhenværende fordi Storofsen i 1789 ødela mange fiskeinnstallasjoner samt at fiskeplasser ble rasert og mye fisk gikk tapt. Lågåsildfisket hadde likevel stor betydning for bygda gjennom hele 1800-tallet. I 1819 ble det registrert 42 garder i Fåberg med fiskeri, og lågåsildfisket sysselsatte rundt 200 personer i sesongen (Feiring 2004:37-38). Årlig fangstutbytte kunne komme opp i hele 190 tonn.

Fisket synes å ha gått tilbake de senere år og vi har ikke registrert at det i dag er en kommersiell utnyttelse av dette fisket og salg eller videreforedling av lågåsild. Lågåsild ble ifølge Grøn (1941) spist både kokt og stekt, og nedsaltet som spekesild. Harby (2009) har oppsummert litt om historikken bak dette fisket og dets stilling i dag.

Det ble imidlertid også fisket med faste fiskeinnretninger i *sideelvene til Mjøsa*. Dokumenter fra 1474 viser at sløe⁵⁹ og teinelag ble brukt til å fiske i Rinda. Fra middelalderen er det få kilder som omtaler fisket i fjellvatna i Fåberg, og disse vatna var da trolig oppfattet som felleseie. Senere, på 1700-tallet er det imidlertid mange bygselsavtaler om fiske i fjellet, som en del av kongens allmenning. En del av skattene i Fåberg ble betalt med fisk eller bergerfisk (Rugsveen 1996:88).

Når det gjelder *Hunderfossen* har Tor Ile en lengre artikkel om fisket av Hunderørret eller Mjøsørret i Hunderfossen. Dette fisket må ifølge Ile (1951:14) ”ha vore ein overlag stor herlegdom, som tidleg kom i storfolks eige og som det har stått hard strid om”. Den første som en vet eide Hunderfossen var Hallvard Alvson på Sandbu i Vågå, som var ridder, riksråd og sysselmann i Gudbrandsdalen. Han levde på slutten av 1300-tallet. På 1500-tallet var Hunderfossen eid av Mariakirken i Oslo.

Oterfisket på Tesse i Lom

Trygve Hesthagen har i 2005 en artikkel om oterfisket i Tesse. Fiske med oter ble innført her i landet på 1850-tallet av engelske sportsfiskere. Oteren ble fort populær, men mange var redd den skulle ødelegge fiskevannene. Lomværene tok raskt i bruk oteren, men ble den forbudt i bl.a. Smådøla i forbindelse med nye fiskeregler der i 1886. Allerede rundt 1900 ga oterfisket gode fangster på Tesse. Oterfisket etter ørret der må kalles særegent både fordi det fikk stort omgang og fordi det ble utviklet nye typer otrer. Det har i hovedsak vært drevet fra båt, og det ble i mange tiår, bl.a. så sent som 1975, drevet yrkesfiske der (Hesthagen 2005:72-87).

⁵⁹ Teigum (2001:286) viser til bruk av ”sleo” i flere bekker og mindre elver i Vågå, Lom og Sel, både sleo som ble laget av tre og stein. Sleo var en ruseligende innretning basert på langsgående trestokker som ble satt opp etter at fisk hadde gått opp i bekker for å gyte. Når fisken vandret ned ble den liggende på trerista. Teigum refererer også til fiske med koger i bl.a. Sjudalen.

Bergefisk – tørkafisk og rakfisk fra Innlandet?

I seinmiddelalderen er bergefisk en betegnelse på fisk som betales i skatt. På slutten av 1500-tallet var bergefisk en type skatt på linje med foring, godvilje og leidang. For eksempel ble det i Fåberg i 1577/78 betalt 5 bismerpund bergefisk (Rugsveen 1996:88,128). Selv om bergefisk var en type skatt, så syns fisken så viktig at enkelte prøvde å ”snyte på skatten” ved å gjemme unna skattefisken. Teigum (2001:317) forteller hvordan Ragnhild Blesson på i Vågå på midten av 1500-tallet prøvde å gjemme unna skattefisken, men at hun ble avslørt og måtte betale okse i straff.

Men hva var egentlig bergefisk? Det er ikke mulig å gi et klart svar, men en kan komme noe nærmere ved å avklare enkelte spørsmål. Ett spørsmål, som bl.a. stilles av Teigum (2001:317) er om dette var lokal fisk fra elver og vann eller om det var tørket sjøfisk som kom fra markedene i Romsdalen. Teigum (2001:318-320) kan tolkes i retning av at han tviler på at dette var fisk som ble innført fra Vestlandet for å bli tørket i Gudbrandsdalen, eller at tørket fisk ble innført hit for å betales som skatt. I det tilfellet må den innførte fisken ha vært svært billig for at det skulle lønne seg.

Reinton (1957:247ff), som skriver om seterbruket i Norge, tar også opp spørsmålet om bergefisk. Han nevner en rekke kilder fra Gudbrandsdalen, bl.a. Lom og Nord- og Sør-Gudbrandsdalen mer generelt, som på 1500-tallet omtaler ”bergefisch”, ”Bierge fijk”, ”biergefijk”. Dette gjelder også mer spesifikt leie av bl.a. Hunderfossen. Reinton konkluderer med at fisken ble fisket og tørket i Gudbrandsdalen, og betalt som leie for bruk av de aktuelle vatn, elver og fosser. Setrene, som var et utgangspunkt for bruk av utmarka, var viktige for å utnytte fisket og bl.a. en kilde til ”bergefisk”.

Grøn (1926:122) diskuterer også ordet bergfisk. Han skriver at klippfisk er et tysk låneord fra nedertyske klippfisch, som igjen er en oversettelse av det norske ordet bergfisk, altså fisk tørket på klippene. Noe ord tilsvarende klip- eller bergfisk finnes ifølge han ikke i oldnorsk.

Disse andre kildene, og deres diskusjoner, tyder også på at bergefisk er fisk som er fanget i innlandet. Rugsveen (1996:88) påpeker at det er usikkert hvilken type innlandsfisk det er og hvordan den ble konservert. Han antar at ”feit og god ørret fra bekker, elver og innsjøer må også ha vært ettertraktet på Akershus”. Fisk fra innlandet er også blitt tørket, men vel så vanlig var raking. Fisken som på 1500-tallet ble omtalt som bergefisk kan derfor ha vært rakfisk. Nordset (1995:115) antar at det har vært rakfisk. Det samme skriver Teigum (2001:318) fordi raking krevde lite salt, som var en kostbar vare på 1500-tallet.

Tørking av ferskvannsfisk synes imidlertid også å ha vært vanlig på Østlandet fra gammel tid, og ifølge Reinton (1957: 247ff.) var dette vanlig i enkelte bygder helt fram til ”vår” tid. Ifølge han må det ha vært flere måter å tørke fiske på (i tillegg til å henge den lettsalta på en vegg). Det synes å ha vært vanlig å tørke fisken på *berg*:

”Mykje tyder på, når ein studerer kjeldene grundigare, at slik må ein forstå ordelaget bergefisk eller bergerfisk, som ein møter ofte både i lens- og kyrkjeregnskapar og i litteraturen frå 1500- og 1600-talet, ..Men av det som er sagt ovanfor, ser vi at folk inne i landet og *turka ferskvassfisk*. Og mangt tyder på at dette er den same fisken som der blir kalla *bergefisk*.

Riddervold (1993:60) nevner tørking av for eksempel ferskvannsrørret (på pinne i sola) og gjedde. De større ble ofte hengt i skyggen for tørking. Tørking virker derfor også som en sannsynlig metode.

En konklusjon på spørsmålet om bergerfisk kan være at bergerfiskskatten ble betalt i form av fisk fra elver og vatn i innlandet, kanskje mest rørret, og at den ble konservert som både rakfisk og i tørket form. Raking av fisk har fortsatt fram til våre dager, mens tørking ser ut til å være mindre vanlig. Når en kommer til slutten av 1800-tallet eller starten på 1900-tallet så nevner verken Ile (1938) eller Arnekleiv (udatert) tørking av fisk. Selv om Reinton som nevnt refererer til at det fremdeles tørkes fisk så synes tørking som metode ikke lenger vanlig. Derimot er saltet fisk, særlig sild, da blitt vanlig – og innført fra Vestlandet.

Reinton antar at fisket på setrene særlig foregikk på høsten. Ile (1938:362) skriver at det ble ”fiska ikkje so lite i fjellet, både i og utanom sætertida, snarast for å få litt ”kokfisk” til bruk med det same og snart for sal eller til nedleggjing for heimebruk”. Arnekleiv (udatert:195) referer også at det ble fisket på setrene, bl.a. ved at en tok fisken i bekker om høsten.

10.2 Bruken av fisk som mat

Funn fra steinalderen i Skåne, viser at menneskene, i hvert fall i jegersteinalderen, spiste hele fisken med bein, skinn, skjell og gjeller. Dette var trolig fornuftig ernæringsmessig. Fra Danmark er det funn som viser at dette kan ha blitt tilberedt i form av fiskesuppe (Glørstad 2012:23-24).

I senmiddelalderen var fisk en viktig del av kostholdet sammen med brød, grøt, øl og salta kjøtt. Fisk, og kjøtt, var dessuten markedsvarer og dermed et byttemiddel (Teigum 2001:289). På 1500-tallet øker sirkulasjonen av folk og varer og Peder Claussøn Fris

forteller bl.a. om hvordan gudbrandsdølene byttet til seg fisk, salt og andre varer på markedene i Romsdalen (Teigum 2001:291). Rugsveen (1992) har med utgangspunkt i føderådskontrakter på 1700 og 1800-tallet en grundig presentasjon av innlandsfisken i kostholdet på den tida.

Ifølge Nordset (1995:117) var stekt fisk lite brukt før komfyrene og stekepanna kom i bruk. Da disse kom fikk folk en ny måte å spise fisk på og de syntes at det smakte utrolig godt. Ofte var det småørreten som ble stekt i panna sammen med setersmør og rømme.

Lutefisk

Lutefisk er tørrfisk som er bløtt i lut. Det fører til en nedbrytningsprosess som gjør fisken lett fordøyelig. Samtidig bevares fiskens næringsinnhold. Luten lages av aske fra bjørk eller kaustisk soda, og Nordset (1995:126) skriver at fram til 1950-årene luta de fleste fiskene selv. I god tid før jul ble det bare fylt med bjørkeved i ovnene slik at en hadde rikelig med god aske å koke lut av.

I flere bygder i Gudbrandsdalen har det vært vanlig å spise lutefisk og melkegrynssuppe på *julekvelden*. Tradisjonen med lutefisk i forbindelse med jula har trolig røtter i katolisismen og middelalderen, da det var faste før alle store høytider. Retten er første gang nevnt i litteraturen av Olaus Magnus i 1555, og anses som en gammel matrett (Nordset 1995:124; Bruheim m.fl. 2004). Når spørsmålet om fasten ses i forhold til at kjøtt er mye vanligere *første juledag*, så støtter det antagelsen om at fiskeretter julekvelden er en rest etter katolisismens faste som varte fram til julenatt (Notaker 2006:48). Han skriver imidlertid at dette ikke er et entydig trekk, bl.a. fordi det at spises kjøtt før jul og det spises fisk senere i jula. Lutefisk var dessuten betraktet som festmat og ble brukt i brylluper, og da var det lite trolig at en ville godkjenne fastemat. Notaker (1993:59-61) diskuterer det noe eiendommelige ved at mye av omtalen historisk om lutefisk på 1700-tallet er fra Østlandet.

Rakfisk eller råkåfisk og graving av fisk

Raking av fisk, særlig fete fisker som laks og ørret, er nevnt under forrige punkt. Rak kommer av det norrøne ordet raker som betyr "bløt" (Grøn 1941:160). Metoden har trolig vært bruk lenge i Gudbrandsdalen. Riddervold (1994:36) refererer en svensk forfatter som dokumenterer rakfisken som en innarbeidet tradisjon i 1348. Rakfisk er nevnt av Hjorthøy på 1700-tallet og Ofigsbø (1921:318) skriver at omkring 1850 kunne rakfisk (eller lutefisk, ferskfisk eller sild) inngå i nonsmåltidet 2-3 ganger i uka. Rakfisk har vært brukt julekvelden i en rekke fjellbygder (Notaker 2006:49). Riddervold & Heuch (1999) har i boka "Rakefisk – en vidunderlig spise" en svært bred omtale av rakfisk, herunder dens plass i kostholdet i Gudbrandsdalen.

Chesshyre (1861/2007:86) omtaler rakfisk av ørret og skriver at den blir spist når konsistensen er slik at den kan smøres på brødet. Dette blir betraktet som luksusmat. Videre skriver han:

Bli ikke sjokkert, kjære leser, for dette er et faktum. Det er imidlertid ulovlig å selge dette produktet i de større byene. Jeg kan ikke forestille meg at selv russerne, som drakk opp all lampeoljen fra skipsverftene i Portsmouth, vill likt denne motbydelige delikatesse. Jeg ble ofte tilbudt smaksprøver, men fikk meg aldri til å gå så langt.

Måten å lage rakfisk på ser ut til å ha endret seg litt. Nordset (1995:120) skriver at de tidligere oppskriftene på saltlaken tyder på at den var et heller "ramsalt" produkt, som lignet lite på den rakfisken som brukes i dag. I "gamle dager" skulle saltlaken til rakfisk være så salt at ei rå potet kunne flyte i den: "Da først var laken rett tillaget, og da først ble fisken god". Det vanligste var likevel å tørrsalte fisken. I en periode (1930-50) var rakfisken mindre brukt, men den er senere blitt mer populær.

Tidligere var det i Norge også vanlig å konservere sild ved raking, men det tok slutt på slutten av 1800-tallet da man begynte å mistenke denne silden for å spre spedalskhet⁶⁰. Ifølge Nordset (2003:8) finnes graving som tradisjon i de indre bygdene på Østlandet og i fjellbygdene.

Østers, tørrfisk, sild og annen sjøfisk

Grøn (1941:156) skriver at det unektelig virker litt overraskende å høre at man i Gudbrandsdalen i begynnelsen av forrige århundre (altså 1800-tallet) spiste østers. Han viser til en anonym artikkel i "Bustikken" fra 1818 der det fortelles følgende:

Lesjebøndene kjøper i Romsdalen østers, torsk, lange m.v. og avsetter disse varer over hele Gudbrandsdalen, ja ofte ned til Hedmark og Toten, i bytte mot korn. Efter dette skulde det altså være befolkningen selv i Gudbrandsdalen som delikaterterte sig med østers. Det høres usannsynli, selv om man må ta i betraktning den lave pris på østers den gang. Den samme forfatter roser for øvrig kostholdet i Gudbrandsdalen i høie toner: "Maaske ingen Egn i Landet ynder og virkelig bruger mer kraftfuld Mad end i Gudbrandsdalen". Man kunde fristes til å anta at forfatteren er en embedsmann som for sin egen del setter pris på østers, og anskaffer sig dem på den beskrevne måte. ...kunde man fristes til å tro at folk inne i landet av og til forskaffet sig den lekre ret, selv om østersene her måtte være "syltet" på forhånd. Vi så også netop at det fra Bergen gikk en del syltede østers "til indenrigske steder".

"Import" av fisk fra Romsdalen og Indre Sogn, særlig sild og tørrfisk, skal ha spilt en ganske stor rolle i kostholdet i bygdene i Gudbrandsdalen de siste 300-400 år. Dette har likevel trolig eldre røtter og har vært et element i en byttehandel. Bruken av sild i ulike varianter, også som suppe, og etter hvert med poteter eller flatbrød synes å ha vært

⁶⁰ <http://no.wikipedia.org/wiki/Raking>

vanlig (Hovdhaugen 1964:71). Nordgård (2003:8) skriver at gamle føderådskontrakter viser at det må ha kommet store mengder tørrfisk til bygdene i Gudbrandsdalen.

10.3 Gudbrandsdalsmat og fiskeprodukter

- *Jotunheimfisk* i Espedalen (Gausdal) er det eneste medlemmet av Gudbrandsdalsmat som har fisk som hovedvare. De selger bl.a. røykt og gravet sik og fjellørret, i tillegg til ørret og sik som ikke er behandla, samt sikkaviar.

Utnyttelsen av fisket i vannene i Espedalsområdet har imidlertid en lang historie som del av ressursgrunnet. Etter hvert som det ble etablert pensjonater og hoteller i området på starten av 1900-tallet, ble det solgt fisk dit. Megrund (1972:24) skriver at det bl.a. fast ble levert 80 kg fisk til Austlid hver 14. dag. De raket også fisk, både til eget bruk og for salg.

Kaviar av sik er ett av produktene som tilbys fra *Jotunheimfisk*. Selv om sik tradisjonelt ikke har vært populær som matfisk har dette endret seg de senere årene. Den er særlig godt egnet til røyking⁶¹.

- *Aukrust Gard og Urteri* (Lom) tilbyr fiskekrydder.

⁶¹ <http://no.wikipedia.org/wiki/Sik>

11 Maten, landskapet og historien

11.1 Hovedtrekk fra istid til 2000-tallet

Fra jakt og sanking til en forrådskultur

De første som kom til vår del av landet var jegere og sankere, som fulgte maten nordover. Funn tyder på at de bodde og streifet omkring i fjellområdene, der det var mye vilt - spesielt rein. Sørøver i Gudbrandsdalen, og langs Lågen, tyder helleristninger på at elgen var viktig og at de tidlige bosetterne var en del av en større og mer øst- og sørøstlig kultur basert på elgen. Bosettingen langs elver og vatn indikerer også at fisk, men sikkert det meste som kunne fanges eller sankes, ble spist.

Perioden etter at innlandsisen ble borte for 12 000 år siden ble preget av et relativt varmt klima, varmere enn i dag. Likevel var det som følge av vår beliggenhet på kloden tydelige skiftninger i årstider, og perioder med snø og kulde. Det kan derfor tenkes at kjøtt og fisk ble bevart i frossen tilstand når det var mulig. Tørking og røyking er andre muligheter, mens konserveringsmetoder som medførte bruk av salt kan ha vært mer begrenset i innlandet. Selv om lagring av mat var en mulighet må de ha vært avhengige av en løpende høsting av vilt, fisk og andre ressurser. Dersom gudbrandsdølene på den tiden hadde de samme kjennetegn som andre som bare levde på kjøtt så var de kanskje høyere og hadde større hjerne enn tilfellet var etter introduksjonen av åkerbruket (Geist 2003:60; Bjørnstad 2010:42). Utnyttelsen av vilt og fisk har fortsatt fram til våre dagers omfattende kontrollerte høsting av disse ressursene, selv om tilberedningen er endret siden kokegropenes tid.

Etter hvert har denne tidlige høstingen og konserveringen fått mer og mer preg av det vi i dag vil kalle en forrådskultur. Det grunnleggende er at den energien som sola gir gjennom sommeren lagres til bruk gjennom den perioden da det er mindre med slik energi. Det vil si at en lagrer produkter som bevarer denne energien, for eksempel i form av korn, gras, kjøtt og sekundære melkeprodukter. En annen metode er å holde husdyrene i live, slik at den investerte og lagra energien i dem, samt løpende innsamling av energi kan tas ut når det passer.

Importerte innovasjoner

Den store innovasjonen i Norge i yngre steinalder var innføringen av jordbruket. De første spor i form av beiting og dyrking i Norge finnes fra ca. 4000 f.Kr., mens den egentlige jordbruksrevolusjonen ofte settes til ca. 2400 f.kr (Myhre 2002:20,37; Gløstad 2012:37). Innføringen av jordbruket fører til at hele samfunnet og dets institusjoner over tid endres, slik at når en er kommet til bronsealderen (1800 f.Kr.), er det blitt en ny samfunnsorden. En har da forlatt et kosthold dominert av fisk og storvilt og er gått over til et jordbruksbasert kosthold, som grunnleggende sett er det samme som dominerer fram til midten av 1800-tallet (Gløstad 2012:36-37).

I Mjøsområdet er de første funn av jordbruk foreløpig fra 2500-2000 f.kr, også her ved at husdyrbruket synes å komme før åkerbruket. Sporene av husdyrbruk er 1000 år eldre enn sporene etter åkerbruket (Myhre 2002:20; Engen 2010:39-40). Alle de viktigste husdyrartene, kornartene, belgfruktene og redskapene til bearbeiding er basert på innovasjoner i andre deler av Eurasia, særlig den "fruktbare halvmåne" i sørvestre del av Asia. For eksempel ble den eldgamle og fysisk slitsomme skubbekverna avløst av den romerske innovasjonen håndkvern og dens videreutvikling i form av bekkverkner (Diamond 2011; Bjørnstad 2010, Myhre 2002). De grunnleggende innovasjonene innen jordbruket er altså importert fra sørligere breddegrader.

Husdyrene og kornsortene er endret over tid, det samme er det klimaet som de ble innført til. Likevel er det vel de muligheter og begrensninger som ligger i klima og landskap som har ført til at særlig bygg, først som nakenbygg, opp gjennom historien har vært og er det dominerende kornslaget i Gudbrandsdalen. Rug er den sist ankomne kornsorten og den synes dyrket så sent som på 1800-tallet, men dyrkes nå ikke i Gudbrandsdalen. Andelen havre har variert, dels med etterspørselen til hester og de forhold som fremmet bruken av hest. Dyrkingen har skjedd på åkrer, men den tidligste formen for dyrking i form av svedjing har vært brukt i Gudbrandsdalen så sent som på 1800-tallet. Denne omfattet ikke bare rug, som forbindes med svedjing i dag, men også arter som nakenbygg og nepe.

Det eldste funn av smør i Norge er fra romertiden. Det antas at utviklingen av en del sekundære produkter fra husdyrholdet, som melk og osteprodukter, skjedde over lang tid og at det ikke har vært en egen "revolusjon" knyttet til utviklingen av slike produkter. I Danmark er det for eksempel påvist at melk og osteprodukter var viktige allerede i første halvdel av yngre steinalder, og at okser var tatt i bruk som trekkdyr for ard og vogn nesten like tidlig (Myhre 2002:70-71). Myhre (2002:74-75) hevder at den betydelige lagdelingen av samfunnet i bronsealderen skyldtes innføringen av jordbruket, og særlig utviklingen av sekundære produkter. Grunnen er at jordbruk gir grunnlag for å akkumulere et overskudd, og at det førte til en lagdeling i familier og samfunnet. Tilfør-

selen av flint og bronse fra lenger sør i Europa skjedde ved bytting med attraktive råvarer fra nord, som pels. Det kan ha vært at pels og skinn fra vår distrikt via ulike ledd på denne måten dannet grunnlag for byttekjeder mot sørlige områder.

En rekke nye matvarer når landet i vikingtid og tidlig middelalder via romerne

Mikkelsen (1994:173) refererer Arne Odd Johnson (1948:61) sin formulering om at ”Tiden fra ca. 900 til 1200-tallet er kanskje den betydeligste vekstperioden i det norske folkesamfunnets historie”. Når det gjelder mat så ble det i løpet av denne perioden innført en rekke nye matprodukter, særlig grønnsaker, urter og frukter. Bruken av disse og en ”dyrking” av grønnsaker som hadde vært i Norge lenge starter i byene fra 1000-tallet. Arter som kål og nepe fikk neppe betydning før 1200-tallet i bygdene (Øye 2002:320). Dersom dette inkluderer Gudbrandsdalen, så ville det trolig først og fremst omfatte Mjøsområdet og de større gårdene. Det innføres også korn, øl, honning og mjød via handel med tyskere og hanseater.

Bakgrunnen for dette er nok dels den omfattende kontakt og handel med utlandet i denne perioden, som mot slutten inkluderer den tidlige Hansaperioden. Kontakten inkluderer de britiske øyene. I denne perioden er kanskje Norge på et høydepunkt i form av Håkon Håkonssons rike.

Spredningen av nepe, kål, og havre i Europa, og deres senere spredning til Norge, kan trolig knyttes til utbredelsen av det romerske riket (Grøn 1926; Bjørnstad 2010). Grunnen er at romerne i de første hundreårene etter Kristus tok med seg sin kunnskap og sine produkter utover i riket, også dets ytterkanter, der en hadde kontakt nordover. Dette ser også ut til å gjelde innen husdyrbruket: Det er vist at områder som lå utenfor det romerske riket, men likevel så nært at en hadde handel og samkvem, hadde større husdyr enn lenger nord. Det skyldtes trolig at de hadde adopterte romernes systematiske husdyravl (Myhre 2002:145).

Selv om mange tradisjonelle urter og grønnsaker ble innført i denne perioden dokumenteres det også at en brukte kvann, gjerne fra kvannahager. Kvann er ifølge Skog og landskap⁶² det eneste norske bidraget til den internasjonale medisin og grønnsakskulturen. Dens vide utbredelse, også i Gudbrandsdalen, kommer til syne i en rekke navn med kvann, som ”Kvanndalen” og ”Kvannholet”. I dag er kvann ingrediens i en urteblanding fra Nordgard Aukrust.

Surmelksoster og søtmeilksoster

Surmelksostene er de opprinnelige ostene i vår del av Europa. Tidligere laget en i Gudbrandsdalen disse både i form av pultost og gammelost, men gammelostproduksjonen er

⁶² http://www.skogoglandskap.no/filearchive/kvann_-_en_av_norges_kulturplanter.pdf

nå borte. Vi har allerede vært inne på romernes betydning, og i den forbindelse er det grunn til å nevne at de hadde en forholdsvis avansert meieridrift. Det førte til at de utviklet en rekke oster basert på søtmeik (Grøn 1926, Pedersen 1990).

I motsetning til de gamle surmelksostene hadde disse nye ostene en klarere form, og løypeostene slo igjennom der den romersk-katolske kirken spredte seg. Noen hevder at de var et middel til å bli kvitt den gamle kulturen. Andre, som Grøn (1926) fremhever ikke kirkens betydning i samme grad som Pedersen (1990). Der den gresk-katolske kirken ble rådende beholdt man de gamle surmelksostene, slik som i Øst-Europa. De nye ostetyperne klarte heller ikke å fortrenge skjørostproduktene i Nord-Skandinavia, der buskaperen var på setra og man laget suroster med sikte på vinterforsyning. De nye ostetyperne krevde jevn tilgang på søt melk og passet ikke inn i det gamle februkssystemet. Mange av de nye ostetyperne var også lite holdbare. De gamle surmelksostene var dermed holdbare, de inneholdt proteiner og de ga ekstra smak og variasjon til et ellers ensidig kosthold (Pedersen 1990:212-213). De grunnene som Pedersen anfører har også vært viktige for utbredelsen av disse ostene i vårt distrikt, særlig som et lagringsmedium fra produksjonen på setrene. Likevel laget en også søtmeiksoster når det var kaldere i været, og bufarosten er en slik ost.

I den forbindelse kan det være grunn til å diskutere bakgrunnen for søtmeiksløyping. Ost eksisterende trolig i den fruktbare halvmane allerede omkring 7000 f.Kr. (Oterholm 2008:13), og kunnskapen om løyping kan ha spredt seg videre derfra til våre breddegrader. På den annen side er det å hente ut koagulert melkemasse fra magene til døde ungdyr som har diet en så enkel måte å utnytte kunnskapen om koagulering på kan ha oppstått mange steder, også her i Norden. Kunnskapen om bruk av kalvemager til å lage egen løype, og bruke dette var det sentrale i Gudbrandsdalen fram til omkring 1900 da "kjøpløype" ble blir det dominerende, bl.a. av hensyn til den omfattende produksjonen av Gudbrandsdalsost. På enkelte setrer ble dette brukt så seint som på 1930-tallet.

Sterk utnyttelse av ressursene i viktigtid og tidlig middelalder

Et trekk ved utviklingen i Gudbrandsdalen fra i hvert fall 1000-tallet og utover til 1349 var en økende befolkning, og at denne førte til at de gamle gardsvalda ble oppstykket. Det primære livsgrunnlaget i denne perioden var korn, og i tillegg fôr til husdyr. De viktige utmarksressursene trekkes også sterkere inn i en større økonomi. Når denne utviklingen, som bl.a. inkluderte jernproduksjon og kleber, startet er det vanskelig å si. Myhre (2002) mener imidlertid at allerede i merovingertid (500 – 800 e.Kr.) kan fjelldalene og de ressursene de representerte ha vært en del av en økonomi som inkluderte bytte med verdifulle råvarer lenger sørfra. I forhold til vårt fokus er det særlig grunn til å nevne fangsten av villrein og elg. Senere, i middelalderen, ser en også stridigheter som viser at fiskeressursene i store vatn var viktige og i noen tilfeller ble "privatisert" av

storbønder. Grunnen var nok dels at det ga et bredere ressursgrunnlag for disse gårdene og fordi fisk var viktig for å kunne opprettholde katolisismens kostholdsbud.

De mye omtalte massefangstgravene av villrein er fra denne epoken. Denne fangsten kan ha vært for lokalt eller regionalt forbruk, som Mikkelsen antyder for funnene på Vesle Hjerkin. Herunder at kjøttet var viktig. Når en ser den omfattende fangsten, og organiseringen slik det bl.a. var på Hardangervidda, så tyder det på at fangsten var del av et større økonomisk system som dels var organisert utenfra av handelsmenn, kirke og kongemakten. Dette kan ha gitt kjøtt som "lønn" for de som slaktet og/eller ressurser som kunne byttes, særlig bein/kammer og skinn. For å kunne bevare mat var en for eksempel avhengig av å bytte til seg salt.

Det kan være flere grunner til at dette falt sammen. Dels var det endringer i kongemakten (Indrelid 2010), mens andre påpeker konkurransen utenfra når det gjelder skinn, fra Novgorod, samt at ressursen ble overutnyttet. Dersom en ser på prisene på skinn noen hundre år senere, så ser det ut til at skinn av elg var en mer verdifull råvare enn reinskinn. Det er all grunn til å minne om den omfattende fangsten av elg for eksempel i Dokkfløyområdet, og hvordan denne, og trolig annen fangst og utnytting av ressursene var del av et organisert system med noen mektige aktører, som lokale stormenn og høvdinger, men ikke minst høvdingene i Åkersvika ved Hamar.

Katolisismen, kirken og klostrenes betydning i vikingtid og middelalder

Et sentralt element tidlig i denne epoken er innføringen av kristendommen, og som kjent påvirker religion og religiøse påbud kostholdet. Det er vanskelig å si hvordan dette forholdt seg før kristendommen i form av katolisismen ble innført på 1000-tallet. Katolisismen medførte imidlertid at prestene, for å markere forskjellen i forhold til den gamle gudelæren, innførte forbud mot bruk av hestekjøtt. På den annen side ser en i Gudbrandsdalen opptil 1800-tallet at det var spesielt gjevt å ha mye grisekjøtt, og gjerne lagre dette lenge, kanskje for lenge. I parodiene om Ole Bulls Oleana på midten av 1800-tallet er sågar den ferdigstekte grisen et viktig i det gode liv. Kan dette ha røtter tilbake til troen på Valhall og gildene der, hvor grisen var gjev mat?

Det har vært hevdet at kirken og munkene fikk stor betydning for import av nye urter, frukt og grønnsaker til Norge (Grøn 1926, Notaker 2006). Det er vanskelig å finne direkte spor av dette i Gudbrandsdalen. På den annen side spør også Øye (2002:323) om ikke munkenes betydning er overdrevet, og viser bl.a. til at den omfattende handelen og kontrakten med utlandet i seg selv bidro til nye produkter i denne vekstperioden. Hun viser også til svensk forskning (Götlind 1990) som tyder på at klostrenes rolle som innovatører i hagebruket i Skandinavia er overdrevet.

Katolisismen fikk imidlertid betydning ved dens påbud om fisk hver fredag og fasteperioden før jul. Dette førte til at innlandsfisk ble attraktivt, både som mat og som handelsvare. Eiendomsrett over gode fiskeplasser eller varp, særlig knyttet til lågåsildfisket og fisket i Hunderfossen ble viktig, og eierne kunne være stormenn i Vågå, Mariakirken i Oslo og erkebiskopen på Hamar. Samtidig skjer det utover i middelalderen en stadig sterkere konsentrasjon av makt og verdier i kirken og klostrene, hvilket øker deres makt over fiskeressursene.

Fra slutten av middelalderen og framover i de neste århundrene er det innført en ny skatt i form av bergerfisk. Hva dette egentlig var er omdiskutert. Noen legger vekt på at det var fisk tørket på berg, altså en form for klippfisk, mens andre fremhever at det er fisk fra ”bjergene”, altså fjellet. Dette dreide seg om ørret og en sammenligning av de ulike kildene tyder på at den ble konservert både i tørket form og som rakfisk før den ble betalt som skatt.

I sammenheng med katolisismens betydning er det også grunn til å spørre om matretter fra den epoken kan ha overlevd fram til våre dager. Flere forfattere peker på at lutefisken kan være en slik rett bl.a. fordi den tradisjonelt spises før jul, hvilket vil være typisk for katolisismens kostholdsråd, mens det er kjøtt som dominerer i selve høytiden. Det er imidlertid også argumenter mot dette, så spørsmålet er vel uløst (Notaker 2006).

Fra middelalder til modernismen – få endringer i kostholdet

Etter nedgangstiden som startet på 1300-tallet, Svartedauen og den påfølgende befolkningsvekst kommer 1500-tallet med reformasjonen og ute i verden starter koloniseringen av Amerika (Diamond 2011). I første omgang påvirker ikke oppdagelsen av den nye verden livet i Gudbrandsdalen, men fra starten av 1800-tallet får oppdagelsen avgjørende betydning ved at poteten kommer til vårt distrikt. Inntil da har alle matinnovasjoner i form av nye råvarer kommet fra Eurasia, poteten blir den første store fra den nye verden.

På denne tida er forråds-kulturen veletablert og i grove trekk skjer det få endringer i vanlige folk sitt kosthold fra middelalderen via 1500-tallet og i de neste 350 år, men altså med unntak av poteten (Ofigsbø 1921, Grøn 1941, Riddervold 1993, Hovdhaugen 1964). Dette jordbruksbaserte kostholdet, basert på lokale ressurser, kan sies å strekke seg tilbake til de endringer i mattradisjoner som skjedde mellom 2400 og 1800 f.Kr. ved innføringen av jordbruket (Glørstad 2012:36-37). Likevel skjer det i denne perioden mellom middelalder og modernismen også gradvise endringer i teknologien innen landbruket, bl.a. etableres bekkverkene for fullt. Dette er et førindustrielt bondesamfunn, der det er faste måltidsordninger. I denne epoken bygges det også en del stabbur, hvorav noen fremdeles eksisterer. Notaker (2006) ser stabburet som det arkitektoniske uttrykket

for forråds-kulturen. Utover i perioden adopterer likevel de øvre klasser, med storbønder, prester og embetsmenn delvis nye mat- og drikkevaner, basert på import av råvarer og ideer. Fra disse sprer etter hvert disse innovasjonene seg, men sakte. Selv om overklassen adopterte nye matvaner var nok det grunnleggende kostholdet også hos dem ikke særlig forskjellig fra allmuens kosthold.

Handel, bl.a. med Vestlandet gir gudbrandsdølene tilgang på fisk, som sild og tørrfisk, samt salt. Gruvedriften på Selsverket fra første halvdel av 1600-tallet, men ikke minst gruvedriften på Røros fra midten av 1600-tallet førte til økt etterspørsel etter mat, og det samme gjorde gruvedriften i Folldal fra midten av 1700-tallet. Særlig gruvedriften på Røros og Folldal fikk stor betydning for Gudbrandsdalen ved at det økte etterspørselen etter korn, altså bygg. Lom og Fron var da blant de sentrale kornbygdene i dalen.

Den viktigste ingrediensen i kostholdet i denne perioden var korn, særlig bygg, fordi dette gir mye energi. Kornet ble brukt i form av grøt og flatbrød. Flatbrød er ideelt for forråds-kulturen fordi det kan lages mye om gangen, som ofte ble vår og høst da bekkverkene var i bruk, og det kan lagres lenge. De vanlige grønnsakene var nepe og kål, mens kvann kanskje i større grad var gått ut av bruk. Bær ble nok plukket, men synes ikke å ha hatt stor betydning, med unntak av i uår og som beskjeftigelse for barn og fattige. Kjøtt, suvl, var i særlig grad tørka og speka kjøtt, ofte gris, men også storvilt. Melkeproduktene var smør, som var en viktig handelsvare, samt surmelksoster i form av pultost og gammelost. Søtmelksoster ble laget unntaksvis, men i form av tægost og bufarsost. Setra ble viktig for matproduksjonen fordi det økte det arealet som kunne utnyttes, og maten der måtte derfor kunne lagres. Det ga også spesielle produkter som gubbost.

Drikke var særlig ”blande” og myse, men i perioder også tynnøl og ved spesielle anledninger sterkere hjemmebrygget øl. Importert øl var neppe aktuelt for de store massene. På andre halvdel av 1700-tallet dukker det opp stekejern for avletter og dette gir lengst nord i Gudbrandsdalen opphavet til skrivabrød, som sammen med lefse var ”biteti”, altså det en kunne traktere besøkende med. Myse, enten i form av søtmyse eller surmyse, var en del av drikken, men ble også kokt inn til brunost. De første spor av brunost, i form av prim, er dokumentert fra første halvdel av 1600-tallet, men har trolig eldre røtter. Dette utvikles etter hvert til en hardere innkoking og på midten av 1700-tallet finnes det myseoster basert på søt- og surmelk, som utfra samtidige beskrivelser (Gunnerus) ligner dagens brunost.

Innkoking av myse er hardt for kjelene og kan ha begrenset denne innkokingen. Tilgangen på ved til innkoking var neppe en begrensende faktor her, men det antas at mangel på ved var en grunn til at denne måten å behandle myse på døde ut i andre land.

Det kan også tenkes at en i andre land manglet de utløsende faktorer for en satsing på brunost.

Poteten

Poteten er den matinnovasjonen som fikk størst betydning fra 1800-tallet og utover og prestegårdene i form av potetprester ble viktige for å spre kunnskapen om poteten. Poteten ble en svært viktig, og stabil energikilde, og den gled inn i kostholdet i Gudbrandsdalen. I starten, og ganske lenge, ble ikke poteten brukt slik som i våre dager, altså som kokt potet. Da poteten ble introdusert gikk den inn i kostholdet som en erstatning for korn – altså potetmel, hvilket bidro til å ”drøye” det verdifulle kornet. Poteten tok også over den funksjonen som flatbrødet tidligere hadde hatt i måltider og den ble en erstatning for nepa. Poteten ble brukt i brød, i suppe og den erstattet nepe og korn i lefse og lompe; potetlompe. Etter hvert dannet dette grunnlag for retten ”sild og poteter”. Det ble etter hvert utvikla mange typer poteter, hvorav de fleste nå er borte eller er gått ut av bruk. Hvorvidt dette var basert på import av ulike typer poteter fra Sør-Amerika, eller om det var en videreforedling basert på noen grunnstammer av poteter er uvisst.

Fra Tiendebuer til kornmagasiner, og fra penger til sparebanker

Bygg har de siste 1000 år, som i dag, vært det dominerende kornslaget i Gudbrandsdalen. Grunnen er at dette kornslaget er hardført og tilpasset et kaldt innlandsklima, hvilket også har ført til at det utviklet seg lokale varianter av byggen. Likevel var korndyrkingen utsatt for uår, men kirkens tiendebuer gjorde det mulig å få kjøpt lokalt tilpasset korn i dårlige år. Disse var ifølge Øverland (etter Sveipe 1935:56) blitt stadig viktigere fordi folketallet gradvis økte og det ble mindre med andre matressurser som elg og rein. Hjemmeavlet såkorn var dermed viktig.

Den store Nordiske krig (1700-1721) førte imidlertid til at danskekongen opparbeidet seg stor gjeld, og for å dekke denne solgte han i 1720 årene en rekke av kirkens eiendommer, herunder tiendebuene. Dermed var tiendebuene ute av funksjon som lokale lager for lokalt tilpasset korn, og man ble avhengig av importert dansk korn. Det var imidlertid dårlig tilpasset forholdene i Gudbrandsdalen, hvilket bidro til sult i Gudbrandsdalen. Etterhvert førte dette til opprettelsen av lokale kornmagasiner, og ”det velmente fronske kornmagasin” var ett av de første. På midten av 1800-tallet ble dette og andre kornmagasin solgt og denne kapitalen dannet så grunnlaget for de lokale sparebankene.

Økt konkurranse som følge av produktinnovasjoner og innovasjon i kommunikasjon

Den store endringen i kostholdet og matproduktene kom fra midten av 1800-tallet. Da hadde man allerede via fysiokratene på andre halvdel av 1700-tallet, og starten på et veiledningsapparat for landbruket i løpet av først halvdel av 1800-tallet initiert en modernisering av landbruket. Liberalismen og halveringen av korn tollen fra 1851, utviklingen av korndyrking i bl.a. Amerika og Svartehavsområdet samt dampskip som kunne frakte hvete til Norge, og utviklingen av jernbanen i Norge førte til import av billigere og bedre korn enn det norskproduserte. Hveten utkonkurrerte i løpet av de kommende 10 årene bygg fra Gudbrandsdalen, særlig Fron og trolig Lom, som handelsvare i Nord-Østerdalen. Dette førte til dårlige tider, men også omleggingen til husdyrprodukter, som smør, kom under press fordi bedre kommunikasjoner bidro til at ett av de store markedene, England, kunne importere billigere smør fra Øst-Europa. Samtidig tok franskmennenes nye oppfinnelse – margarinen – en del av det samme markedet. Margarin ble oppfunnet blant annet fordi den store befolkningsøkningen i Frankrike førte til mangel på smør. Napoleon den 3. satte derfor opp en belønning til den som kunne finne opp en erstatning for smør, hvilket ble margarinen, som første gang ble framstilt i Paris i 1869.

Betydningen av bedre kommunikasjon, og økt handel med utlandet, ser en også når det gjelder bruken av bær og frukt. Bær var en del av det norske kostholdet, men i varierende grad. Det var likevel først og fremst en råvare som ble høstet i dårlige tider, og av barn og fattige, og oppbevart utover vinteren. Litteraturen tyder imidlertid ikke på at det var en omfattende bærplukking. Dette endret seg fra slutten av 1800-tallet da det ble mulig å importere billig sukker. Sukker hadde vært tilgjengelig for de bedrestilte i flere hundre år, men billig sukker, opplæringen via husmorskolene og nye konserveringsmetoder førte til en oppblomstring generelt i bærplukkingen fra de første 10 årene på 1900-tallet. Dette førte også til en økning i bruken av frukt. Oppdagelsen av vitaminene på starten av 1900-tallet, og fokuset på dem utover på 1900-tallet bidro til at plukking av bær og frukt økte i popularitet. På 2000-tallet er det frukt og bær som kilde til antioksydenter som fremheves.

Einer hadde vært brukt i mange århundrer, både som medisin og til desinfeksjon. Den første brenningen av einer for å lage olje startet på 1700-tallet. Dette fikk imidlertid økt fokus fra midten av 1800-tallet og i en periode fram til 1930-årene var det en forholdsvis omfattende produksjon av einerbærolje, med en topp i 1910-1920 årene. Dette synes å ha vært vanligst i deler av midt- og sør-Gudbrandsdalen, og det var ofte fattigfolk med mange unger som drev dette på setrene, bl.a. fordi det var svært arbeidskrevende.

Gudbrandsdalsosten og industrialiseringen av Gudbrandsdalen

Utviklingen av feitosten, herunder G35, følger mange av hovedtrekkene ved brukerdrevet innovasjon. Før Anne Hov gjorde sin berømte første produksjon i 1863 eksisterte det en tradisjon med innkoking av søt myse fra ku til mysost, og innkoking av geitemelk (geitemyse) til feit raudost. Dette er påpekt av en rekke forfattere, herunder Abrahamsen m.fl. (2008). Det nye var at Anne Hov etter sin første koking i 1863 senere gjentok denne kokingen og systematisk videreutviklet dette arbeidet. Ifølge Abrahamsen m.fl. (2008:57) hadde det tidligere ikke vært uvanlig å lage brunost som inneholdt fett fra geitemelk, men å bruke fett fra kumelka til brunost var ”helt uvanlig og nærmest utenkelig”. Anne Hov har dermed et fellestrekk ved andre kjente oppfinnere ved at hun gjør en spesiell vri som blir viktig for det nye produktet, men også at hun bygger på eksisterende kunnskap (Diamond 2011:252).

Her er det en parallell til andre brukere som er innovatører: Man tar utgangspunkt i eksisterende produkter, men setter disse sammen slik at det nye produktet blir tilpasset brukerens behov. Umiddelbart kunne det være fristende å forklare Anne Hov sitt arbeid ut fra et lineært innovasjonsperspektiv; man gjør en markert endring i et eksisterende produkt og starter systematisk produksjon av dette. Dette bidrar imidlertid ikke til å forklare hvorfor hun ventet i omtrent 20 år fra 1863 med å starte en systematisk produksjon og salg av feitosten.

Grunnen var vel, som det interaktive perspektivet (Isaksen 1999) åpner for, nemlig at det i løpet av de 20 årene skjer samfunnsmessige endringer som blir viktige for en slik produksjon. Moderniseringen av Norge er et viktig element fordi det skapte en lokal krise ved at både kornproduksjon og den senere substituerte virksomhet, husdyrproduksjon, ble satt under press fra andre sider av moderniseringen; salget av bl.a. margarin. Anne Hov sin gjenopptagelse av produkt- og prosessinnovasjonen fra 1863 er i tråd med funn fra andre kriser, nemlig at innovasjonstakten da øker, selv om produktet var utvikla 20 år tidligere.

Da Anne Hov på starten av 1880-tallet tok opp igjen produksjonen av feitosten fra 1863, startet hun et utviklingsarbeid rettet mot salg, særlig i Oslo-området. Hun ble en ”user-manufacturer” (Baldvin et al. 2006; Bråtå et al. 2009a), som lyktes fordi hun utnyttet andre forhold som hadde utvikla seg; et betalingsvillig marked, et distribusjonsnett, gode nok kommunikasjoner og et produkt som passet datidens ganer. Dette viser at elementer av organisatorisk og markedsmessig innovasjon var viktig for at hun lyktes med det nye produktet.

Dersom en spør seg hvorfor ikke andre utviklet produktet kommersielt før Anne Hov gjorde det fra 1880-tallet, eller endog hvorfor ikke noen før 1860-tallet gjorde lignende

endringer i mysosten, kan forklaringen være at det Anne Hov gjorde faktisk var så spesielt som det synes. Det faktum at andre ikke tok fatt i hennes produkt mellom 1863 og 1880-tallet kan tyde på at hun laget produktet på en måte som ikke umiddelbart var enkelt å kopiere, altså at det prosessinnovative var viktig. Denne tesen styrkes av at Ole Steberg og andre kom til Anne Hov for å lære hennes framstillingsmåte. Det læringsaspektet som framkommer utover i 1880, 1890 og endog utpå 1900-tallet tyder på at det ikke umiddelbart var enkelt å få til en god ost som ga en god pris: Det ble produsert mye dårlig feitost.

Motstanden mot innovasjonen, som bl.a. Abrahamsen m.fl. (2008) grundig presenterer, kan også ha bidratt til at det gikk mange år før Anne Hov for alvor startet kommersiell produksjonen. Det kan også ha hindret andre i å gjøre det samme. Ikke minst kan det tenkes at den tidligere mysostproduksjonen ikke ble videreutvikla til en feitostproduksjon fordi samfunnsmessige rammebetingelsene ikke var tilstede. Herunder at det ikke var nok krise til at det ga støtet til den typen innovasjoner som feitostkokingen medførte. I hvor stor grad teknologi, altså kokekar som klarte lang og hard koking lenge nok, var til stede kan også diskuteres.

De teknologiske og økonomiske endringene som separatoren medførte fra 1890 og utover var også viktig for feitostens gjennomslag: En prosessinnovasjon bidro til at det ble enklere, også tidsmessig, å produsere skummet søt melk og man fikk et bedre produkt. Omkring 1900 synes innkjøpt løype tatt i bruk. Når slik løype ble tilgjengelig i større skala er ikke kjent, men den gamle måten å løype på var ikke effektiv nok i forhold til en produksjon i større skala og hadde trolig kvalitetsmessige svakheter.

Disse prosessmessige faktorene bidrar til en omfattende og variert produksjon av feitost, og den foregår over mange år utover mot 1920-årene. Dette kan ses på som en utforskning av ”design space” (Baldwin et al. 2006); hvilken produksjon og sammensetning av ingredienser gir det beste produktet – i betydning det som betales best i markedet? Ved å innføre produktmerking, som forutsatte at visse basiskrav var innfridd, ville de lokale produsentene at det skulle framgå hvem som hadde produsert hvilken ost. Dermed hadde de langt på vei innført et system for bevaring av Gudbrandsdalsosten som regional spesialitet. Merking skulle bli en beskyttelse av en lukrativ produksjon, og kvaliteten.

Altså hadde gudbrandsdølene for omtrent 100 år siden utviklet et visst system for opprinnelsesmerking. Dette systemet har en del fellestrekk med de senere kvalitetssystemene i Frankrike og Italia der mat knyttes til sted og kvalitet. Gudbrandsdalsosten skulle bli knyttet til det Morgan et al. (2006:4) kaller provenance – hvilket betyr at et produkt reflekterer sammensmeltingen av geografien og historien. Den ble det likevel bare i

navnet, som følge av en departemental bestemmelse i 1918. Gudbrandsdalsosten ble offer for tanken om et "placeless foodscape". Ifølge (Ilbery & Keneafsey 2000:319) er det en anglosaksisk måte å tenke mat på, der produkt frikobles fra sted, og det er vel denne tankemåten som inntil det siste tiåret har påvirket oss mer enn den latinske når det gjelder synet på matprodukter.

Gitt denne tenkemåten legges grunnlaget for det som senere ble et hovedtrekk innen fordismen, nemlig standardisering og industriell masseproduksjon. Gudbrandsdølene brakte imidlertid selv standardiseringen et stykke på vei ved innføringen av minimumskrav til osten. Selv om det finnes "ekte geitost", "Innherredsost", mysost og oster produsert av noen få nye og små meierier, så er vel hovedtrekket at den tidligere historiske tradisjonen nå er samlet i G35. Denne osten har bidratt til at et gammelt og sjeldent europeisk produkt og produksjonsmåte har overlevd i stor skala. På den annen side er vel Gudbrandsdalsosten også en pådriver for overgang fra "egenprodusert løype" til "kjøpløype", og at det ble utviklet et veinett i fjellområdene slik at setrene etterhvert ble leverandører til meieriene nede i dalen. Disse to endringene ville trolig kommet uansett, men framveksten av produksjon av feitost påskyndet trolig utviklingen. Framveksten av meieriene fikk også stor betydning for Gudbrandsdalen, fordi det førte til en økt industrialisering av dalen og bruken av råstoffene.

Nye hjelpemidler og ny organisering av ressursforvaltningen

Moderniseringen av vesten og Norge påvirket også kostholdet på en rekke andre måter. En endring var at overgangen fra jordbruket i seg selv til industri og andre næringer bidro at de gamle måltidsordningene ble endret. I tillegg førte teknologiske endringer som kjøttkverna, elektrisitet, stekeovnen og nye konserveringsmetoder som hermetisering og frysing til at kostholdet endret seg og dermed også matproduktene. Økt bruk av steking i ovn førte for eksempel til at sausen ble innført, og det ble etter hvert mer vanlig å servere kokte poteter. Potetene var dermed ikke lengre primært en erstatning for mel, i form av potetmel, men de ble et selvstendig element i måltidet. Det erstattet på den måten flatbrødetts rolle.

Historisk har en i Gudbrandsdalen brukt enkelte grønnsaker, og på slutten av 1800-tallet hadde dette utviklet seg slik at det var det blitt vanlig med kålhager og enkelte senger med grønnsaker i åkrene. Hos storbønder og embetsmenn, men ikke minst i prestegårdshagen hadde en likevel dyrket grønnsaker, og derfra fikk en viss spredning i bruken av dem. Grønnsaker var likevel i det store og hele sjeldent i Gudbrandsdalen så sent som på 1950-tallet.

Import og industriell produksjon av mat førte også til at en del matprodukter som tidligere var populære ble borte eller ble marginale. Vi har allerede nevnt hvordan over-

gangen til produksjon av Gudbrandsdalsost bidro til at tradisjonelle produkter som pultost, gammelost og gubb ble borte. Et annet eksempel er at mindre malting og bryggingen av øl førte til at produkter som inneholdt malt gikk ut av bruk, eller at innholdet i produkter endret karakter, som at bruken av malt i brød opphørte.

Moderniseringen av Norge fra midten av 1800-tallet påvirket også tilgangen til ressursene via lovgivningen fordi den la vekt på at ”husdyr og nyttig vilt” måtte beskyttes mot rovviltet. Dette førte til en økt jakt på rovdyr, som i sin tur gjorde det mulig å la store mengder husdyr, som sau, beite i fjellområdene uten oppsyn. På samme måte førte de stadige overbeskatningene på bl.a. villrein fra slutten av 1800-tallet til fredning av reinen i perioder og at det ble innført en offentlig jaktstatistikk fra 1889. Ved å få en oversikt over antall felte storvilt av elg, villrein og hjort ønsket en å utvikle en bedre forvaltning av disse ressursene. Jaktforvaltningen, bl.a. i form av rettet avskyting, kvoter og forskning samt endringer i landskapet i form av mindre setring og gjengroing er sentralt for den store økningen i mengden av elg. Av de samme forvaltningsmessige grunner som elgen er også villreinen over tid blitt en mer stabil ressurs (Søilen 1995; Bråtå 2001)

Det er også klart at selve landbruket, åkerbruket og husdyrholdet i seg selv, har gjennomgått store endringer, hvilket har påvirket hvilke arter og varianter som er gått ut av bruk og hvilke som er fremmet via avl. Dette er en omfattende historie som vi ikke går nærmere inn på her.

11.2 Mat og matprodukter – hva har vært den viktigste påvirkningen?

Mat og innovasjoner – hvordan har ulike elementer i modellen påvirket maten?

Vi har så langt i kapittel 11 beskrevet maten i forhold til den modellen som ble vist i figur 1. Her vil vi imidlertid forsøke å oppsummere hvordan de ulike elementene i den modellen kan bidra til å forklare utviklingen av maten og bruken av matressursene.

I den første jakt- og fangstkulturen er det naturlig nok *landskapet* i form av topografi og klima som gir muligheter for ressurser og mat, og begrenser dette. Samfunnet i form av teknologien, og trolig enkeltindividers oppfinnsomhet påvirket også, men vi vil hevde at matprodukter var svært knyttet til landskapet i Gudbrandsdalen.

Landskapet fortsetter å sette rammene, og det utvikler seg etter hvert en forrådskultur basert på en fastboende jordbruksbefolkning. Samfunnet spiller selvsagt inn, bl.a. i form

av kunnskap om metaller – særlig jern. Selv om dette trolig var importert i starten, så ga det etter hvert grunnlag for en omfattende utvinning av jern fra myrmalm. Forholdene for jordbruk i Gudbrandsdalen er imidlertid ikke slik at en kan rendyrke jordbruket som levevei, slik tilfellet er lenger sør i Europa. Det karakteristiske for den norske bonden når en kommer fram mot middelalderen er at brukene er basert på utnyttelse av en lang rekke ressurser, både i utmarka til slått og sanking, og i form av jakt og fiske.

Handel spiller etter hvert en stor rolle, både for å selge eller bytte produkter, og som en kilde til nye produkter. Den lange vekstperioden fra 900-1200 e.Kr. er sentral, og mange nye produkter kommer til landet, særlig til byene. Med unntak av for eksempel nepe synes ikke disse nye produktene å berøre den brede jordbruksbefolkningen i Gudbrandsdalen. At disse produktene er kommet så langt mot nord kan for en del knyttes til utbredelsen av det romerske riket, deres innovasjoner innen teknologi, åkerbruk/grønnsaker og husdyrhold. Slik sett kan en si at det europeiske samfunnet får stadig større betydning for innovasjonene, også som formidler av matprodukter og kunnskap om disse fra andre deler av verden. Dette er i tråd med oppfatningen hos Diamond om at det med hensyn til mat neppe er frambrakt store innovasjoner i Nord-Europa, kanskje med unntak av havfiske.

Framover i historien påvirker samfunnet utviklingen av matproduktene i stadig større grad, likevel er kostholdet fram til handel og modernisering tar av fra andre halvdel av 1800-tallet forholdsvis stabilt. Det er en forlengelse av middelalderens kosthold og grunnleggende sett det kostholdet som ble innført mellom 2400 og 1800 f.kr ved overgangen fra jeger til bondesteinalder. Ved moderniseringen får en tilgang på mange nye råvarer, og det skjer endringer i teknologi og hjelpemidler som gir grunnlag for nye matretter. På den annen side fører dette til at eldre retter og eldre bruk av ressurser avtar eller forsvinner. Råvarene som produseres i Gudbrandsdalen er imidlertid i stor grad de samme som i vikingtid og middelalder; bygg, nepe, småfe, storfe, storvilt og etter hvert poteter.

Når det gjelder individets betydning for maten, så er det utfra det materialet bare en som historisk skiller seg markert ut i form av en radikal innovasjon, nemlig Anne Hov. Andre har nok påvirket, og har kommet med nye ideer, som Engebret Hanssen fra Vestre Gausdal som på starten av 1900-tallet arbeidet seg fram til forbedringen av produktjonen av gammelost. På den annen side kan den være et eksempel på at tiden er gått fra innovasjoner i et eksisterende produkt: På den tida var det Gudbrandsdalsosten som hadde slått i gjennom som dominerende innen osteproduksjon i Gudbrandsdalen. I nyere tid er gjenskapingen av Skyr en markert innovasjon, og der en opprinnelig norsk melkrett er forbildet.

12 Litteratur

Abrahamsen, R.K., Gjerde, R., Bakkene, G. & Steinsholt, K. (2008): *Brunosten – en norsk historie*. Oslo: Tun forlag.

Amundgård, Arne (1977): Utdrag av skildring av Christen Prams reise gjennom Gudbrandsdalen i 1804. Det som er å finne om Lesja, Dovre og Folldalen. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen forlag, Lillehammer, s. 181-196.

Amundgård, Arne (2000): Christen Pram si reise gjennom dalen i 1804. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag, Lillehammer, s. 217 – 222.

Arnekleiv, S.B. (udatert): *Um sæterbruket i det heile: Nordre Gudbrandsdalen: Lesja, Dovre, Sel, Heidal, Vågå, Lom Skjåk*. Upublisert manuskript. (Antagelig ferdigstilt på slutten av 1930-tallet)

Aschehoug & Gyldendal (1980): *Store norske leksikon*. Oslo: Kunnskapsforlaget.

Baldwin, C.Y., Hienert, V. & von Hippel, E.A. (2006). *How User Innovations Become Commercial Products: a theoretical investigation and case study*. MIT Sloan School of Management: Working Paper Number 4572-06.

Bjølverud, Bjarne (1983): Innskrift på grautambrar, og namnet på dei som har eigd den. *Årbok for Gudbrandsdalen, Dølaringen Bokforlag*. Lillehammer, s. 175.

Bjørnstad, Åsmund (2010): *Vårt daglege brød. Kornets kulturhistorie*. Ås. Vidarforlaget.

Blakar, Oddbjørg (1992): Frå blekkboks til fryseboks. Kjøttkakene hannar mor. *Årbok for Gudbrandsdalen, Dølaringen Bokforlag*. Lillehammer, s. 106-109.

Botn, Ståle (2007): *Vikingene levde ikke av sverd alene. Mattradisjoner i vikingtiden*. Torolvsteinen Forlag.

Brandvol, Ivar (1969): "Det velmente Froenske magasin." Tiltak som i nær 70 år tente Fron, som vart møsnter for norske bygdemagasin og opphavet til sparebankane. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen forlag, Lillehammer, s. 73-82.

Brauta, Kristian. (1958): Vassgrauten. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag, Lillehammer, s. 77-78.

Brekken, Jakob (1974): Dyregraver og andre minne om jakt og fangst. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag, Lillehammer, s. 24-33.

Brindani, F., Pizzin, G., Bonardi, S. & Bacci, C. (2001). *Ricotta vaccina tradizionale prodotta nel comprensorio del paramigiano-reggiano: valutazione del profile microbiologico*. Parma: Dipartimento di Salute Animale, Sezione di Ispezione degli Alimenti di origine animale, Facoltà di medicina Veterinaria, Università di Parma.

Bruheim, Magnhild, Grytting, Hilde og Grytting, Stig (2004): *Matminne frå Gudbrandsdalen*. Oslo.

Bråtå, H.O. (2001): *Forvaltningen av villreinen og dens ressursystem i Rondane. Belyst i et arenaperspektiv med makt og kunnskap som teoretiske innfallsvinkler*. Avhandling for dr.cient.graden. Det matematisk-naturvitenskapelige fakultet. Universitetet i Oslo.

Bråtå, H.O., Hagen, S.E., Hauge, A., Kotro, T., Orrenmaa, M., Power, D., & Repo, P. (2009a): *User´s role in innovation processes in the sports equipment industry – experiences and lessons*. Nordic Innovation Centre. September 2009.

Bråtå, H.O., Lerfald, M. & Sæther, B. (2009b): Innovasjon innen landbruksbasert næringsmiddelproduksjon i Innlandet. I: Johnstad, T. & Hauge, A. (red.): *Samhandling og innovasjon. Aktører, systemer og initiativ i Innlandet*. Hamar: Oplandske Bokforlag. s. 273 – 299.

Bråtå, H. O., Hagen, S.E. & Overvåg, K. (2010): *Villreinen og villrein fjellet som kilde til verdiskaping og samfunnsutvikling*. Lillehammer: Østlandsforskning (ØF-rapport 6/2010).

Baardseth, Karsten (1963): Då det fraus korn for ein million i norddalen for 45 år sidan. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 66-69.

Chesshyre, Henry T. Newton (1861/2007): Erindringer fra et fem års opphold i Norge. London: T.Cautley Newby. (Norsk oversettelse 2007).

Christie, W. (1916): Forædlingsarbeidet med vaarsæd, erter og poteter. *Melding til statens forsøksstasjon på Møystad, 8-44, eller Melding om det offentlige tiltak til opphjelp av landbruket*, **3**, 1916, s. 484-520.

Daugstad, Karoline & Sæter, Svein (2001): *Seterliv*. Oslo: Det Norske Samlaget.

Diamond, Jared (2011): *Våpen, pest og stål. Menneskets historie gjennom 13 000 år*. Oslo: Spartacus forlag.

Doblin (2009): The Ten types of Innovation,
<http://www.doblin.com/AboutInno/innotypes.html>

Doseth, Helga (1983): Skrivabrød. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag, Lillehammer, s. 136-141.

Einbu, Per R. (1932): Folkeminne frå Lesja. ”Kornmori”. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 82.

Engen, Arnfinn (1999): Kosthald og helse i Gudbrandsdalen på 1800-talet. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 178-181.

Engen, Arnfinn (2010): *Gudbrandsdalen: en kulturhistorisk veiviser: historie, landskap, byggeskikk, folketradisjoner*. Oslo: Arfo.

Espelund, Arne (1998): *Brunosten. Historien til et godt næringsmiddel gjennom 300 år*. Trondheim: Arketype.

Feiring, Trond (2004): *Lillehammer og Fåbergshistorie. Byen og bygda. Materiell vekst og kulturell blomstring*. Bind 2. Lillehammer: Lokalhistorisk forlag.

Forseth, Iver (2004): *Nikkelverket i Espedalen*. Lillehammer: Dølaringen forlag.

Forseth, Simen (1936): Elgjakt i Gausdal. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag, Lillehammer, s. 118-123.

Fossum, Anita (1996): *Vikingtids jakt og fangst på rein i Nord-Gudbrandsdalen. Var de alle menn?* Hovedfagsoppgave i Nordisk Arkeologi, Universitetet i Oslo.

Geist, Valerius (2003): Of reindeer and man, moderen and Neanderthal: A creation story founded on a historic perspective on how to cinceve wildlife, woodland caribou in particular. Presented at: The Ninth North American Caribou Workshop, Kuujjuaq, Québec, Canada, 23-27 April 2001. *Rangifer*, Vol.23 (No 5), p. 57-63.

Gjerdåker, Brynjulv. (2002): *Norsk landbrukshistorie III 1814-1920. Kontinuitet og modernitet*. Det norske samlaget.

Glørstad, Håkon (2012): Da mennesket spiste fisk, men drømte om elg. I: Ugelvik, T. & Neumann, I.B. (red.): *Mat/Viten. Tekster fra kunnskapens kjøkken*. Oslo: Universitetsforlaget, s. 19-39.

Grimstad, Per Å. (1986): Litt om Sota og Liadalen i Skjåk. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag, Lillehammer, s. 70-91.

Grjotheim, Stein (1978): *Setra og Bygda 1850-1940. Omlegginga av seterbruket i Skjåk sett i ljøs av utviklinga i bygda*. Hovedoppgave i historie. Universitetet i Trondheim.

Grøn, Fredrik (1926): *Om kostholdet i Norge indtil aar 1500*. Oslo: Skrifter utg. av Det Norske Videnskaps-Akademi.

Grøn, Fredrik (1941): *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og opp til vår tid*. Oslo.

Gundersen, Adolf (1972): Baking av kaku og anna bakverk før komfyren kom inn i heimane. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen boklag. Lillehammer, s. 181-183.

Gunnarsdottir, Helga (1996): *Holocene vegetation history in the northern part of the Gudbrandsdalen valley, south central Norway*. Geologisk institutt, Universitetet i Oslo Nr. 8. Del 1.

Gunnerus, J.E. (1774): *Oeconomisk Afhandling om Alle de Maade, hvorpå Mælken nyttes i Norge*. Det Kongelige Norske Videnskabers Selskabs Skrifter, femte Del. København.

Götlind, Anna (1990): The messengers of meieval technology? Cisterians and technology in meieval Scandinavia. *Occasional papers on meieval topics*, 4. Alingsås.

Haanshus, Halfdan (1932): Ola Teige. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag, Lillehammer, s. 5-7.

Harby, Sjur (1009): Ut å fiske lagesild. *Kulturarven* 50, s. 12-15.

Haugen, Olav I. (1985): *Vågå Ysteri 1935 – 1985*. Vågå ysteri. Vågå.

Haugstad, Åse, pers.medd

Haugstad, Åse (2004): *Surmjølkostar som kjuke, skjørøst og "gamalost" – matemne med tradisjon i Lesja og Gudbrandsdalen*. Semesteroppgave i Matkulturstudiet (kuma 152) Vestnorsk Kulturakademi/Universitetet i Bergen. Upublisert notat.

Helskog, Knut (2011): Humans and reindeer. *Quaternary International* 238 (2011) 1-3.

Hjelleløkken, Ola (1979): Likt og olikt. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 158.

Hjelleløkken, Ola (1984): Nokre minne um ei gåmål stugu, og ymse gåmål gjerd. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 154-156.

Heitkøtter, Normann (1974): Frå Selsfjeille. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 38-45.

Hesthagen, Trygve (2005): Oterfiske på Tesse i Lom. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 72-87.

Hjeltnes, Arne og Krogvold, Morten (2003): *YST – En reise blant folk og ost i Norge*. Kagge forlag. Oslo.

Hole, Odd Reidar (1990): Korndyrking på Lesja. Fra slutten av 1800-tallet og fram til 1960. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 71-77.

Hole, Runar; Tidemansen, Kjersti & Aasen, Henriette (2010): Hjerkin: Spennende kulturminne i villreinen sitt rike. *Villreinen*, s. 36-42.

Hovdhaugen, Einar (1947): Dagleg liv i ei bygd for hundre år sidan. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 117 – 126.

- Hovdhaugen, Einar (1957): Marknadsliv og handelsliv. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen forlag, Lillehammer, s. 16-25.
- Hovdhaugen, Einar (1964): Det gamle bondesamfunnet i Gudbrandsdalen. Del I Kosthald og matstell. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 55 -71.
- Hovdhaugen, Einar (1965): Matstell og nytingsmiddel i den gamle Gudbrandsdalen. *Årbok for Gudbrandsdalen 1965*, s. 64-72.
- Hovdhaugen, Einar (1974): Gudbrandsdalen I norsk soge. I: Ramberg, K. (red.): *Gudbrandsdalen*. Bygd og By i Norge. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag. s. 102-140.
- Hufthammer, A.K., Bratbak, O.F. & Indrelid, S. (2011): A study of bone remains and butchery patterns from medieval mass-hunting of reindeer in the South Norwegian mountain districts. *Quaternary International* 238 (2011), 55-62.
- Høeg, Ove Arbo (1975): *Planter og tradisjoner*. Universitetsforlaget. Oslo.
- Høeg, Ove Arbo (1984): Eit eksemplar av C.E. Mangors Legebok (1803) på Ruste, Dovre. *Årbok for Gudbrandsdalen*, s. 93 -100.
- Ilbery, B. & Keneafsey, M. (2000): Registering Regional Speciality Food and Drink Products in the UK: The case of PDOs and PGIs, *Area* 32(3): 317-25.
- Ile, Tor (1938): *Sæterbruket i Norge: Bygdene Øyer, Fåberg, Østre Gausdal, Vestre gausdal, Ringebu, Sør-Fron og Nord-Fron i Gudbrandsdalen*. Upublisert manuskript. Øyer.
- Ile, Tor (1951): Hunderaure-fisket. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag. Lillehammer, s. 12-25.
- Indrelid, Svein (2010): Om reinsdyrfangsten på Sumtangen i gamal tid. *Villreinen*, s. 28-34.
- Indrelid, S. & Hufthammer, A.K. (2011): Medieval mass trapping of reindeer at the Hardangervidda mountain plateau, South Norway. *Quaternary International* 238 (2011) 44-54.

Isaksen, Arne (1999): Interaktiv læring og innovasjonssystemer – en introduksjon. I: Isaksen, A. (red.): *Regionale innovasjonssystemer*. Oslo: Step rapport 02 1999, s. 1-27.

Iverslien, Ole (1982): Heimlaging av potetmjøl og sagogryn. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag. Lillehammer, s. 179-180.

Jacobsen, T., Dybdal, L. & Herje, T (2010): Aulestad, bygda, de utenlandske impulsene og den gode smak. I: Herje, T., Jacobsen, G., Ruset, E. & Wallin Weihe, H-J. (red): *Bjørnstjerne Bjørnson (1832-1910) Ingen sak for liten, Ingen Sak for Stor*. Stavanger: Akademisk forlag.

Johnson, Arne Odd (1948): *Fra ættesamfunn til statssamfunn*. Oslo

Johansen, Arne B. (1994): Stataallmenningane i Gudbrandsdalen og ”De kubiske Stenvarder”. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag. Lillehammer, s. 105-121.

Jordhøy, P. (2008): *Villreinen i Rondane – Sølnekletten. Kunnskapsstatus og leveområde*. Trondheim: NINA (NINA Rapport 339).

Jordhøy, P., Binns, K.S. & Hoen, S.A. (2005): *Gammel jakt- og fangstkultur som indikator for eldre tiders jaktorganisering, ressurspolitikk og trekkmonster hos rein i Dovre-retraktene*. Trondheim: NINA (NINA Rapport nr. 19).

Jordhøy, Per (2001): *Snøhettareinen*. Lesja: Snøhetta forlag..

Jørgensen, Gustav (2009): *Verdens klassiske øltyper*. Bibere Forlag, Drammen.

Kleiven, Ivar (1928/1992): Malnad og matmjøl. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 192-195.

Landgård, Elma (1972): Flatbrødbaking frå gamalt. Om reiskap, framgangsmåtar og ymse slag brød. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag. Lillehammer, s. 178-181.

Lassens, Nicolai Christian (1933/1777). Dagbok fra 1777 over en reise igjennem Gudbrandsdalen. Lillehammer: Gudbrandsdalens Historielag.

Laupsa-Borge, Jonny & Ståland, Steinar (udatert): *Sauemjøl i Norge*. Notat 4s.

Lie, Rolf E. (2004): Det osteologiske materialet fra Tøftom. I: Mikkelsen, Egil (2004): *Fangstprodukter i vikingtidens og middelalderens økonomi. Organiseringen av massefangst av villrein i Dovre*. Oslo: Universitetets Oldsaksamlings Skrifter. Ny rekke. Nr. 18., s. 201-216.

Lunden, Kåre (2002): *Norges Landbrukshistorie II 1350-1814. Frå svarteduaen til 17. mai*. Oslo: Det Norske Samlaget.

Magnus, Olaus (1555): *Historia de gentibus septentrionalibus* (De nordiske folks historie). Roma.

Marcussen Kielland, Ruth (1976): *Takk for melken: om utvikling og bruk av melkeprodukter*. Oslo: Landbruksforlaget.

Megrund, Peter (1972): *Espedalen. Peter Megrund forteller*. Tretten: Eget forlag.

Mikkelsen, Egil (1994): *Fangstprodukter i vikingtidens og middelalderens økonomi. Organisering av massefangst av villrein i Dovre*. Universitetet i Oslo: Universitetets Oldsaksamlings Skrifter Ny rekke. Nr. 18.

Myhre, Bjørn (2002): Landbruk, landskap og samfunn 4000 f.kr. – 800 e.Kr. I: Myhre, B. & Øye, I. (red.): *Jorda blir levevei. Norges Landbrukshistorie I*. Oslo: Det norske samlaget, s. 12-213.

Mølmen, Øystein (1991): *Ottadalsreinen. Fra pil og bue til lasso og gevær*. Skjåk.

Naustdalslid, Jon & Reitan, Marit (1904): *Kunnskap og styring. Om forskningens rolle i politikk og forvaltning*. Oslo: TANO/NIBR.

Nordli, Olga (1995): Litt om matstell og måltider i gamle dager, og fram til vår tid. I: Nordset, B. (red): *Mat frå gard og grend. Om mat og matkultur i Lesja og Gudbrandsdalen gjennom 100 år*. Otta: Snøhetta forlag, s. 7-9.

Nordli, Per Øyvind (2003): *Dei gamle norske kornsortane brukte som indirekte temperaturdata*. Oslo: DNMI (Rapport 18/02).

Nordset, Bjørg (1995): *Mat frå gard og grend. Om mat og matkultur i Lesja og Gudbrandsdalen gjennom 100 år*. Otta: Snøhetta forlag..

Nordset, Bjørg (red.) (2003): *En smak av Gudbrandsdalen*. Otta: Snøhetta forlag as.

Nordsletten, Ola (1947): Skrivabrød. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 39 - 44.

Norske Melkeproducenters Landsforbund (1936): *Meieridriften i Norge 1905-1930*. Oslo: A.W. Brøggers Boktrykkeri A/S.

Notaker, Henry (1993): *Ganens makt. Norsk kokekunst og matkultur gjennom tusen år*. Ascheoug. Oslo.

Notaker, Henry (1994): *Til bords med Ibsen*. Oslo: Ascheoug & Co.

Notaker, Henry (2006): *Mat og måltid*. Oslo: Ascheoug.

Morgan, K., Marsden, T. & Murdoch, J. (2006): *Worlds of Food. Place, Power and Provenance in the Food Chain*. Oxford: Oxford University Press.

Myraker, Leif E. (1945): *Gudbrandsdalsost og Gudbrandsdalsysterier. En oversikt over utviklingen fra 1860 årene og fram til vår tid*. Gjøvik: Mariendals Boktrykkeri..

Myrum, Oddmar (1994): Bekkjekverner i Ruste. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 140-143.

Ofigsbø, Hallvard (1926): *Gudbrandsdalsboka. Folk og Yrkje*. Oslo: Johansen & Nielsen.

Osa, Harald & Ulltveit, Gudrun (1993): *Norsk mat gjennom tidene: tradisjonsmat fra naturens spiskammer*. Oslo: Teknologisk forlag.

Oterholm, Anders (2008). *Norsk ost. Fra ystekar til ostebord*. Tun Forlag. Oslo.

Oterholm, Bjarne (2006): *Mat av melk*. Landbruksforlaget. ÅS.

Pedersen, Ragnar (1990): Pultosten – et klenodium fra Hedmarksbygdene. *Lautin*, s. 211-215.

Pryser, Tore (2001): Poteta og historia på 1800-talet i Gudbrandsdalen. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 105-115.

- Raubakken, Erling & Løsnesløkken, Arne (1978): *Oljebrenning. En lokalhistorisk egenart av attåttnæring*. Tretten: Dale-Gudbrands Trykkeri.
- Riddervold, Astrid (1993): *Konservering av mat*. Oslo: Teknologisk forlag.
- Riddervold, Astrid (1994): Julens mattradisjoner i historiens lys. *Dugnad* 4/1994, s. 27 – 39.
- Riddervold, Astrid (2000): Noen av matkulturens mange ansikter. *Matvett*, s. 14-15.
- Riddervold, Astrid (2001): Kokekunst og byggeskikk. *Fortidsvern* 1/2001, s. 4 -7.
- Riddervold, Astri & Heuch, Halvor (1999): *Rakefisk*. Teknologisk forlag. Oslo.
- Reinton, Lars (1955): *Sæterbruket i Noreg. I. Sætertypar og driftsformer*. Oslo: H. Aschehoug & Co.
- Reinton, Lars (1957): *Sæterbruket i Noreg. II. Anna arbeid på sætra. Sætra i haustingsbruket og matnøysla elles*. Oslo: H. Aschehoug & Co.
- Reinton, Lars (1961): *Sæterbruket i Noreg. III*. Oslo: H. Aschehoug & Co.
- Reinton, Lars (1969): *Til Seters. Norsk seterbruk og seterstell*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Ringen, Asbjørn (1978): *Lillehammer Meieri 100 år*. Lillehammer: Mesna-Trykk A/S.
- Ringen, Asbjørn (1986): Frå kjuke til kasein og smelteost. *Årbok for Gudbrandsdalen, Dølaringen* Bokforlag. Lillehammer, s. 44-51.
- Rugsveen, Magne (1985): *Lågåsildfisket i Fåberg. Endring i form og bruk 1850-1890*. Elverum: Norges Skogbruksmuseum, Særpublikasjon nr. 7.
- Rugsveen, Magne (1992): Innlandsfisk i kostholdet på 1700- og 1800-tallet. Hva kan føderådskontraktene fortelle om folks matvaner? *Årbok for Norsk Skogbruksmuseum*, No. 13, 1990-1992, s. 143-165.
- Rugsveen, Magne (1996): *Lillehammer og Fåbergs historie. Der veget møtes. Bind 1: Steinalder til 1600-tallet*. Lillehammer: Lokalhistorisk forlag.

- Rønningen, Ola (1936): Einbæroljebrenning i Ringeby. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen bokforlag, Lillehammer, s. 106-110.
- Salvadori del Prato, O. (1992): La Ricotta, *Il Latte*, 17, (8), 708-719.
- Sandberg, Magnus & Nordal, Kari (2010): *Fjernsætning – en 400 år lang historie fra det indre Østlandet*. Randsfjordmuseene, avd. Lands Museum.
- Sandbu, A.H. (1957): Sandbu sag og kvernhus i Mælumsåa, Bræbygda. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen bokforlag, Lillehammer, s. 129-130.
- Sandvig, Anders (1942): *Seterliv og seterstell. Maihaugens setergrend*. Et bidrag til de Gudbrandsdalske setrers historie. Johan Grundt Tanum Forlag. Oslo.
- Sauerwein, Georg (1886): Om enerbær-øl og krandsebær-saft – samt om endnu verifulle-
re ting i Gudbrandsdalen. *Dagbladet*. (Gjengitt i *Årbok for Gudbrandsdalen* 1972:173-178 og 1981:24-29).
- Schumpeter, J. (1934): *The Theory of Economic Development*. Cambridge: Harvard University Press.
- Skappel, Simen (1903): *TRÆK af DET NORSKE KVÆGBRUGETS HISTORIE I TIDSRUMMET 1660-1814*. Christiania: Grøndahl & Sønns Bogtrykkeri.
- Smith, Espen og Værness, Bjørn (2006): *Ikke bare øl*. Boksenteret. Oslo.
- Sommerfelt, Christian (1795): Efterretninger angaaende Christians Amt. *Topographisk Journal for Norge*. Fjortende Hefte. Christiania. Trykt hos Jens Örbek Berg.
- Statistisk Sentralbyrå (1978): *Jaktstatistikk 1846-1977*. Oslo: NOS A 955.
- Stang, Cæcilie (1996): *Lillehammer og Fåbergers historie. Der vejer møtes. Bind 1: 1600-1800-tallet*. Lillehammer: Lokalhistorisk forlag.
- Stavlund, Ingemar og Myraker, Leif E. (1942): *B.G. boka – en kort veiledning i produksjon og kontroll*. Gjøvik.
- Steinbakke, Torstein (1961): Frå Gåmåløstysting til dampysteri. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 121-123.

- Storbråten, Ola (1977): Eitt og anna um gamle kvernbruk i Bråtå. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag. Lillehammer, s. 72-75.
- Sveipe, Einar (1935): Det velmente Fronske Kornmagasin. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen bokforlag. Lillehammer s. 55-61.
- Sundt, Jens (1986): Da gardssepartoren fikk innpass i Gudbrandsdalen. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag. Lillehammer, s. 52-59.
- Sundt, Jens (1988): *Gudbrandsdalsosten 125 år*. Hundorp – Harpefoss – Vinstra.
- Sundt, Jens (1989): *NEDLAGTE MEIERIER i NORD-FRON: Kvikne Sætermeieri, Breistulen; Ruste Meieri, Bryhn Nordre; Vinsterdalens Meieri, Sylte Nordre; Vinsterdalens Meieri, Thune; Kvikne Ysteri, Melbye*. Dale-Gudbrands Trykkeri a.s.
- Sundt, Jens (1990): Den første omsetning av gudbrandsdalsost. *Årbok for Gudbrandsdalen*, Dølaringen bokforlag. Lillehammer s. 89-100.
- Sundt, Jens (1991): Feitostproduksjonen i Gudbrandsdalen. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 77-87.
- Sundt, Jens (1993): Ein familie i teneste for raudosten. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 135-141.
- Svare, O. I (1930): Ølbryggjing (Frå Vågå). *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag. Lillehammer, s. 91-92.
- Søilen, Espen (1995): *Sportsmenn i veideland. Norges Jeger- og Fiskerforbund 1871-1996*. Oslo: Norges Jeger- og Fiskerforbund.
- Teigum, Ivar (2001): *Bygdebok for Vågå og Sel. Band 1: Frå dei eldste tider til 1600*. Otta/Vågå.
- Teigum, Ivar (2004): *Bygdebok for Vågå og Sel. Band 2: Frå 1600-talet til 1907*. Otta/Vågå.
- Teigum, Ivar (2009): *Bygdebok for Vågå og Sel. Band 4: Sel og Heidal på 1900-talet*. Otta/Vågå.

- Tordhol, Kristian (1953): *Frostnatt. Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen forlag, Lillehammer, s. 111-112.
- Tordhol, Kristian (1963): *Det dyrebare kornet – skurdonn i fjellbygda før i tida. Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag, s. 28-31.
- Turtumøygard, Jo (1979): *Gamal heimeindustri. Fat-gang (gjær), Løyp-log. Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag, Lillehammer, s. 159-160.
- Tveit, Norvald (1986): *Norsk heimebrygg – ølet som Gud elsker*. Det Norske Samlaget, Oslo.
- Tveite, Svein (1975): *Norsk Landbrukshistorie 1750-1914. Utvalgte emner*. Ås: NLH
- Øiberg, Olav (2002): *Soga om Skjåk-reinen. Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag, Lillehammer, s. 208-211.
- Østre Gausdal søre Bondekvinne­lag (1981): *Matoppskrifter og skikker frå "Gammeldågå" i Gausdal*. Gausdal Trykkeri.
- Øvstedal, Kaspar (1977): *Talstokke på Kleppe (Nulgard) i Vågå. Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen bokforlag, Lillehammer, 87-96.
- Øye, Ingvild (2002): *Landbruk under press 800-1350.. I: Myhre, B. & Øye, I. (red.): Jorda blir levevei. Norges Landbrukshistorie I*. Oslo: Det norske samlaget, s. 215-414.
- Øyer Bygdekvinne­lag (1995): *Gamle skikker og oppskrifter fra Øyer*. Øyer.
- Øyjorde, Ola (1969): *Gamal ølbryggjing i Bøverdalen*. Årbok for Gudbrandsdalen. Dølaringen bokforlag, Lillehammer, 136-140.
- Øygard, Trygve (1972): *Tamreindrift i Skjåk gjennom tidene. Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen Bokforlag, Lillehammer, s. 123-125.
- Valen-Sendstad, Fartein (1956). *Gudbrandsdalen i Middelalderen, garden og samfunnet*. Hamar: Norsk Skoletiendes boktrykkeri A/S.
- Vågå bondekvinne­lag (1978): *Gamle matoppskrifter frå Vågå*. Otta/Vågåmo: Engers Boktrykkeri AS.

Wallin Weihe, Hans-Jørgen, pers.medd.

Wallin Weihe, Hans-Jørgen (2007a): *Mjøsa. Fisk og fiske, mat og tradisjoner*. Lillehammer: Permafrost-press.

Wallin Weihe, Hans-Jørgen (2007b): *Fisk, fiske og tradisjoner i Saksumdal Døsen Rinna*. Lillehammer: Permafrost-press.

Wegge, Bjørn (1977): *Villreinen i Rondane*. Otta.

Wergeland, Henrik (1831): *Den norske Bondes nyttige Kundskap om de Læge-, Farve-, Garve-, samt Gift-planter der vore paa hans Jord*. Christiania.

Ågotsnes, J.E. & Brun, M. (1995): *Til bords med Bjørnstjerne Bjørnson*. Oslo: Messel forlag.

Åsmundstad, Kr. P. (1930): Litt om melting å bryggjing. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen forlag. Lillehammer, s. 88-90.

Åsmundstad, Per (1978): Tamreindrift i Fron. *Årbok for Gudbrandsdalen*. Dølaringen forlag. Lillehammer, s. 122-123.

Vedlegg 1. Produsenter som er medlemmer av Gudbrandsmat og deres hovedtype av produkter.

Produkt/ Produsent	Korn	Potet	Baker- vare	Grønn -saker	Kjøtt husdyr	Melke- prod.	Øl	Urter	Vilt	Fisk	Annet
Bakeriet i Lom			X								
Tradisjonsbakst Skjåk			X								
Lunde Gard											Egg
Jotunheimen fisk										X	
Lillehammer Bryggeri							X				
Nordgard Aukrust		X		X	X			X			
Sygdal Forberg		X									
Brimi gard og sæter					X	X					
Mogard gardsmat					X				X		
Bjorli fjellmat					X				X		
Valbjør					X	X					
Skånsar					X						
Stensgård					X						
Breheimen mat									X		
Avdem gardsysteri						X					
Holen gardsysteri						X					
Sve gard		X									

Maten og matressursene i Gudbrandsdalen – historiske hovedtrekk siden steinalderen
Tekst fra kort sammendrag i kolofonsiden

Rapporten gir hovedtrekk i den historiske utvikling av maten og matressursene i Gudbrandsdalen. Det tas utgangspunkt i at maten utvikles i et samspill med klima og landskap, den generelle samfunnsutviklingen og enkeltindividenes oppfinnsomhet. Gudbrandsdalens plassering på kloden har gitt grunnlag for en forrådkultur og dagens produkter fra Gudbrandsdalsmat gjenspeiler denne. Det vises hvordan de store innovasjoner i jordbruket over tid har fått betydning her via import av kornsorter, grønnsaker, husdyr mm. Rapporten viser hvordan fisk, vilt og ville vekster er utnyttet og hvordan konserveringsmetodene har bidratt til matproduktene basert på jordbrukets og natursressurser. Innføringen av jordbruket, handel og samkvem opp gjennom tidene, samt moderniseringen av vesten er blant de viktige forhold for utviklingen av matproduktene i dalen.

ØF-Rapport 03/2006
ISBN nr: 978-82-7356-701-7