

# Fjøsset

AV SIGRID BØ GRØNSTØL



FOTO: © BØRGE KALVIG

Skjønnere end herligt gyldent Smykke er en huslig Kvinde, hun er Hjemmets Lykke. Dette stod skrive på eit arvestykke på veggen i stova, ikkje med eldskrift, men med korsstingsbroderte bokstavar med krusedullar på dei viktige substantiva, kvinde, smykke, hjem og lykke, og dekorert med englar i kvit perlemor. På kjøkkenet skal du vera all din dag, betyr det. Di lykke og din lagnad skal vera mjøl og mjølk, mjøl og mjølk.

Mjølka renn og renn, or juret og ned i bytta, over silen og ned i spannet, gjennom sugekoppene, gjennom slangane, over i røyra og ned i kjøletanken, over i mjølkebilen og inn på meieriet. Meieriet pasteuriserer, separerer og homogeniserer. Den låge insisteringa frå mjølkemaskinen, av alle ly-

dar i landbruket den minst poetiske, kryp langs jorda som grå og evig repetisjon morgon og kveld, morgon og kveld.

Men det er slutt på dei tider då gardsungane drakk nysilt og lunka mjølk til kveldsmaten, det er lenge sidan mjølkekaien og mjølkebilen med spannskrangel på lasteplanet. Det sit ikkje lenger tauser frå Skudenes og Bømlø med hovudet mot kuvomma og græt over sin unge lagnad, sin heimlenget og sin graviditetsangst. Endå lenger er det sidan det elektriske lyset jaga nissen or dei mørke krærne i fjøset. Ingen hoppar i høyet eller grev gangar i høystakken, ingen flørtar rundt hesjene eller kyssest i høysåtene. Nokon har funne ut at rått gras tilsett maursyre og omgjort til silo held betre på næringsstoffa enn uteturka høy. Junislått og turrhøy er historie, og bonden steller garden åleine.

Det er lett å bli overdrive nostalgisk når det er snakk om mjølkedrifta, for det einaste som er att av den gamle fjospesien er produktive båsrader av seminavla NRF. Dei mjølkar femti liter om dagen og sju tusen liter i året. Framskrittet er stort og kan ikkje bestridast, for dei gamle raudkollene kom bare opp i to tusen liter. Nullbeiting er uaktuelt der graset veks frå mars til oktober. Frå sleppet i mai til sesongslutt i september beiter dyra ute. På seinsommaren er dei strake over ryggen og blanke i skinnet. To gonger i døgeret vaggar dei seg med vemmer og jur inn på båsen for mjølking. Dette er sjellaus rutine. Om du kjem nær ei ku på håbeite, når pusten driv og kjeften triv rundt etter gras, kan du nok fornemme ei vegetativ kraft. Men det finst ikkje ånd over mjølkekua, dømd som ho er til å kalva kvart år og vera jordisk, praktisk og produktiv.

Det er ikkje ernæringsmedisinsk bløff når apoteket sel råmjølktablettar mot forkjøling og influensa, for etter kalving er mjølka stinn av immunstoff. Den tunge, grågule råmjølka skal haldast i seks mål, og når kalven har fått sitt, er det solid kjøkkenteneste å laga råmjølkspudding og jødekaker.



FOTO: © BØRGE KALVIG



Elles var den gamle bondekosten både nøktern og nødtørftig, og det var mjøl og mjølk i det meste. Om morgonen var det sådl som var flatbrød utbløytt i mjølk, til middags var det komle av bygg og poteter, til nons hellekake av bygg og poteter, til kvelds graut av havre. Dei selde smøret og smurde sitt daglege flatbrød med møssmør eller håkkå, som var byggmjøl eller poteter kokte i saup. Eit alternativ var mjølk innkokt til prim. Men av og til kunne dei ta seg litt sirup.

Risengryn var symbol for ekteskapeleg lykke, då som no. Men ikkje som lettsindige grynkast i bruerslørret. Eit basantant fat med graut skulle den nygifte kona setja fram for husbonden sin. Dette skjedde fyrstedagskvelden i tridagarsbryllaupet og markerte starten på eit livslangt samliv.

Hendinga blei fulgd opp med eit rituelt geværskot frå hagen. Om ikkje dette skjedde punktleg, om ikkje skotet frå hagen kom presist når brura sette grautfatet på bordet, kom det til å gå dårleg med ekteskapet og framtida.

Den huslige kvinde med hjemmets lykke som einaste livsprosjekt er no ute or saga. Men du er likevel for eit gyllent smykke å rekna den dagen du lagar gammaldags gomme til jul. Det gjeld sjølv om du juksar litt med tradisjonen og lagar gomme med røter på Jæren i staden for ekte ryfylke-gomme: Kok op fem liter mjølk, visp saman seks egg med ein liter kulturmjøl og femten matskeier sukker. Bland dette i mjølka og lur i litt karamellsaus frå kjøpeflaske. No skal gommen skilja seg. Ikkje rør i gryta, men la alt stå på



FOTO: © BØRGE KALVIG



svak varme natta over. Neste morgon kan det henda du kjenner eit blaff av husleg lykke. For det luktar syrleg og lunt på det julevaska kjøkkenet ditt, gommen ligg som ei gyllen kake i gryta og over flyt det brunleg myse med pirrande smak av karamell.

Eit kaffibord til fest utan gomme er ikkje til å tenkja på, enten det er jul, konfirmasjon eller slektsfest med amerikana-rar. Ekte ryfylkegomme skal vera som jærgommen på far-gen, pent lysebrun, men ostemasen skal klumpa seg, mysa skal jevnast med kveitemjøl og vera tung og blank av sukker. Og lefsene til skal vera tynne, smirne og eggegule med kvitrørt smørkrem inni.

*Fra boken «Å eta eit landskap»*

Se omtale s. 47

## Lægedage 2002 i København

### – unikt etteruddannelsesarangement for praktiserende læger

Lægedage er de danske praktiserende lægers flag-skib inden for efteruddannelse – efteruddannelse for læger, arrangeret af læger.

I dagene 11.–15. november vil ca. 100 kurser, workshops, foredrag o.lign. løbe af stablen i Bella Center, København. Lægedage er unik i sin form og inspirerende og motiverende i sit indhold. Lægedage har fundet sted i 11 år, og for hvert år er antallet af deltagere vokset – i 2001 var deltager-tallet oppe på 1200.

I år vil Lægedage give mulighed for at alle skandinaviske praktiserende læger kan deltage. Valget er frit, hvor mange dage af de i alt 5 dage, man ønsker at deltage. Der er ubegrænset adgang til alle åbne kurser og foredrag, hvorimod der på de lukkede kurser og workshops er et begrænset antal pladser.

Kursuskataloget foreligger til august og kan rekvireres på nedenstående adresse. Kataloget indeholder beskrivelse af alle kurser, oplysning om betaling, mm. Bestillinger på kataloget modtages gerne allerede nu.

Skriv eller ring til:

Lægedage  
Praktiserende Lægers Organisation  
Trondhemsgade 9  
2100 København Ø  
Danmark

Telefon: +45 35 44 84 54

e-mail: ams.plo@dadl.dk

AstraZeneca 

AstraZeneca AS

Hoffsveien 70 B

Boks 200 Vinderen N-0319 OSLO

Tlf 21 00 64 00 Faks 21 00 64 01

www.astrazeneca.no

