

# Kjøtt- og blodmat

## *Bruken av kjøttet*

Høsten var den naturlige tida for slakting, og storslaktinga foregikk i oktober og november. Da skulle alle deler av dyret utnyttas til mat. Flesket og det fineste kjøttet ble salta ned, og noe av det skulle bli til spekemat. Kjøtt og flesek kunne også røykes etter tørking. Fett og mindre gode deler av kjøttet ble brukt i spekepølser. Også innmaten skulle brukes, så en hadde oppskrifter både for lungemos, pølser og posteier. Tarmene ble til pølseskinn. Den utbredte bruken av blodpølse, blodklubb og blodpudding vitner om at heller ikke noe av blodet gikk til spille.

## *Salting av kjøtt*

Moderne fryseteknikker gjør at vi ikke lenger er avhengige av å salte kjøttmaten for å bevare den. Når vi nå bruker salta kjøtt, så er det helst for smakens skyld.

Før var salting den dominerende måten å konservere og bevare kjøtt og flesek på. En brukte store trekar til å salte i, og kjøtt og flesek ble salta ned slaktedagen. Salting har foregått etter to ulike metoder, nemlig tørrsalting og nedlegging i saltlake.

Tørrsalting ble som regel alltid brukt i den kalde årstida. Det gikk ganske enkelt ut på at en la et lag med grovsalt i bunnen av saltkaret, og deretter gnidde en kjøttstykkene godt inn med salt før de ble lagt nedi. Etter kort tid danna det seg en lake som de øste over flesket og kjøttet. Det var viktig å være påpasselig med å snu og vende på kjøttstykkene, en måtte "låkkårenne" den - slik at alt kom ned i laken.

Den andre saltingsmåten var å lage til saltlake på forhånd. Til en lake på 10 liter regna en 3 kg grovsalt. I tillegg til sal-

tet tilsatte en salpeter (ca. 50 gram). I ei oppskrift vi har fått, inngikk også 300 gr sukker i laken. Laken ble kokt opp og avkjølt før kjøttet ble lagt nedi.

Etter 6-8 uker i saltlake var kjøttet som regel ferdig salta. Da kunne det kokes, eller det kunne tørkes videre til speking eller røyking. Å steike salta kjøtt var sikkert også mulig, men det krevde iallfall god fordøyelse.

Saukjøttet (lår eller bog) ble gjerne salta og tørka. Før bruk måtte det utvannes (for å få ut noe av saltet) og seinere kokes. Framgangsmåten var altså temmelig lik den vi kjenner fra pinnekjøttet i dag.

## *Skjerpe*

Skjerpe er kjent som en spesialitet fra Tufsingdalen og Røros, og består altså av salta og tørka strimler av elgkjøtt. Ordet 'skjerpe' kommer av 'å gjøre hard' og viser til tørkinga.

Til skjerpe skar en helst av strimler av beinmusklene på elgen. De skulle skjæres på skrå i tynne lengder på 20-30 cm. Kjøttstrimlene rulla en så i ei blanding med finsalt, tilsatt litt sukker og salpeter. På samme måte som med annen salting var det viktig å snu og vende litt på stykkene de første dagene, slik at alt kom ned i den laken som ble danna. Deretter hengte en kjøttstrimlene opp på en luftig plass til tørking.

Kristen Broen fra Tufsingdalen forteller at skjerpa ble mye brukt som nistemat på skogsarbeid. For det første var det holdbart kjøtt - det kunne oppbevares i mange år - og for det andre var det enkelt å frakte på. Når en skulle bruke av skjerpa, skar en den i tynne skiver. Skjerpe åt en sammen med flatbrød, flatbrødsoll og til

mjølksuppe. Da var det “snadder”.

### Spekemat

Spekematen ble før i tida bare lagd om høsten, mens en kan oppbevare kjøttet på kjølelager og salte og speke det til alle årstider.

*“Det vart laga spikkjiskinker tå gris. Dom sku ligge lenger i salt, seks te åtte vukkur. Det var naturligvis avhengig tå kor stor skinka var. Ei stor skinke sku' ligge lenger i salt – nedgreven i salt – og så vart a bengt på kjøkkenet, så ho tørka utapå – i godt og væl ei vukku. Deretter vart a bengt på buret.” (Trygve Nasset).*

På buret skulle skinka henge helt fram til neste vår - “til gauken gol” - sa folk. I mai måned var som regel spekekjøttet ferdig.

Det ble lagd pølse av avskjæret av både sauekjøttet og svinekjøttet. Kjøtt, flesk og spekk ble malt på kjøttkvern og stappa som pølse.

*“Dom stappa pølsa i lange ringer, og det som skulle bli spikkjipølse, vart salta og hengt på kjøkkenet på ‘våler’. ‘Vål’ var pinner eller steng som gjekk mellom slinnom (slindene). Lange ruller med pølse, og så hong no spikkjipølsa vår der da.*

*Det var en fant som kom inn en gong, og han fekk sjå all pølsa. Da sa han: “Her var det mykket mat, her skal man inte lida nød.”*

### Røyking av kjøtt

Røyking av kjøtt hørte til arbeidssystemene om våren. Røykemethodene for kjøtt var de samme som vi har beskrevet under punktet om røyking av fisk. Framgangsmåten gikk ut på at en hengte skinka opp over einerøyk.

Det er usikkert hvor langt bakover i tida tradisjonen med røyking går i nord-østerdalsbygdene. Det blir sagt at røyking av kjøtt var ukjent for de fleste iallfall fram



*Spekemat har etterbvert også fått status som festmat. Foto: Musea i Nord-Østerdalen, 1998.*

til slutten av 1800-tallet. De opplysningene vi har om røyking i Tufsingdalen, går tilbake til tiåret før 1900. Randi Torgersdatter Nordvang fra Vingelen, som var “jente” hos Fogd Heyerdahl på Tynset rundt 1880, hadde sett røyking for aller første gang der. Seinere begynte hun med røyking sjøl, og det foregikk ved at de kjørte fram lass med einer og småved og fyrte opp i smia. Kjøttet ble hengt opp under taket, og det ble fyrte med einer et par døgn. Når det mangla avtrekk, ble det nokså stinnt av røyk i rommet.

#### Slagsiderull av sau

- 1 slagside
- kjøttrester fra lår og bog
- 2 løk
- 2 ss salt
- 1 ts pepper
- 1/2 ts ingefær
- 2 ss gelatinpulver
- 1 ts salpeter
- 1 ts sukker

Slagside er bukveggen av slakteskrotten på storfe og sau. Den skulle en skjære til slik at det ble et flatt stykke med rette kanter.

Sammen med slagsida av sauen

hadde en kjøttrester fra låret og bogen. Kjøttet skar en opp i småbiter og blanda det med finhakka løk. Alt krydderet og all gelatinen ble blanda og fylt i rullen. For at rullen skulle holde seg fast under kokinga, sydde en den sammen med en bomullstråd.

Koketida for slagsiderull var 1½–2½ time, avhengig av størrelsen på rullen. Rullen ble kokt i lettsalta vann, og lagt i saltlake etter kokinga. Tørkinga etterpå var også viktig. Slagsiderullen hengte en opp på buret, og etter 2-4 dager ble den hvit av salt utvendig.

Når slagsiderullen skulle brukes, ble den første vanna ut og siden kokt. Slagsiderull, kokt flesk og blodpølse var mye brukt til julekveldsmat.

I den mer moderne varianten kombineres gjene slagsiderull med kålrotstappe, potet og tyttebær. Slagsiderullen er fortsatt populær julekveldsmat, gjerne også i kombinasjon med ribbe og rotgrønnsaker.

Det var vanlig å koke suppe av krafta fra slagsiderullen.

### *Kjøttsuppe*

I 1920-åra ble det også vanlig å koke ei god kjøttsuppe, og til den brukte de salta, fint sauekjøtt, og gjerne litt kalvekjøtt og litt svinekjøtt. Flere kjøttslag sammen sette så veldig god smak. De kunne òg koke pølse med, og gule erter. Poteter ble kokt attåt.

### *Kokt flesk*

Kokt flesk ble gjerne servert sammen med annen mat, slik som slagsiderull og blodpølse. Flesket skulle ha kort koketid, ca 1/2 time. Kokt flesk er mindre brukt i dag.

### *Hakk*

Til hakk har en brukt grovmalt kjøtt av elg, rein eller storfe. Ofte var det det minst møre kjøttet som gikk i hakken. Hakket kokes opp med vann (så mye vann at kjøttet så vidt dekkes,) finhakka løk, salt og pepper.

Koketida for malt hakk er ca. en time. Mot slutten av koketida tilsetter en kokte poteter i terninger.



*Pølsestapping i Holen i Nord-Atndalen. F.v. Marit f. 1904, og sønnene Egil f. 1937 og Ola f. 1930. Til h. tante Inga f. 1903. Repro.: Musea i Nord-Østerdalen (33744).*

## Blodmat

Blodet var en viktig matressurs som har vært godt utnyttet i matretter. Det har vært vanlig å bruke blod fra alle dyra som ble slakta, men griseblodet og saueblodet har alltid blitt vurdert som det beste til mat. Blodmat ble brukt både til hverdag og til finere anledninger i den årstida da det var tilgang på blod. Det var om høsten, etterjuls vinteren og fram mot påske, da det var griseslakt.

Blodet ble utnytta i mange varierte retter:

### Blodpølse

1 l blod  
80 g fett (ister)  
8 dl mjølk  
200 g grynmjølk  
80 g sukker  
1 ts salt  
1/2 ts pepper  
1/4 ts nellik

—  
ingefær og allehånde  
litt sirup  
rosiner

(Oppskrift fra Tufsingdalen)

Til blodpølsa ble det sydd sekker og avlange poser av bomullslerret. Stoffet ble kjøpt på butikken, og posene sydde en sjøl. Lerretsposene ble bløta i vann før de skulle fylles med blod, for da ble de tettere når blodpølseserøra kom oppi.

I blodpølseserøra skulle det være finhakka ister eller talg. Isteret er den fetthinna som ligger omkring nyrene og omkring magesekken på sauene. I blodmaten brukte folk helst av nyrefettet, siden det ble regnet som det aller beste. På en skikkelig feit sau var gjerne hele nyret dekket av et tett fettlag.

Isteret ble vanligvis hengt opp til

tørring under slaktinga. Der isteret var tjukkest, måtte det finhakkes.

Blod, ister, mjølk, grynmjølk og sukker blanda en til ei tjukk røre, og noen tilsatte også litt sirup og rosiner i røra, som en så fylte i de avlange lerretsposene. Posen ble knytta i enden, og deretter lagt i en kjele med kokende salt vann. Koketida var ca. 1,5-2 timer. Etter kokinga løsna blodpølsa lettere fra lerretsstoffet viss en lot hele tøyposen avkjøles i kaldt vann. Da fikk blodpølsa fast konsistens.

Blodpølsa ble skåret i skiver og stekt i smør på panna når den skulle brukes. Det var også vanlig å slå mjølk over skivene til slutt. Blodpølse kunne også spises kald med sirup på.

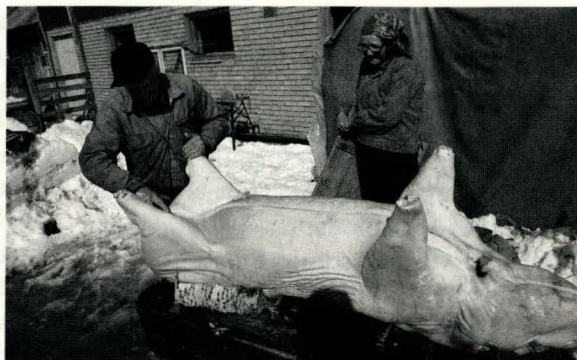
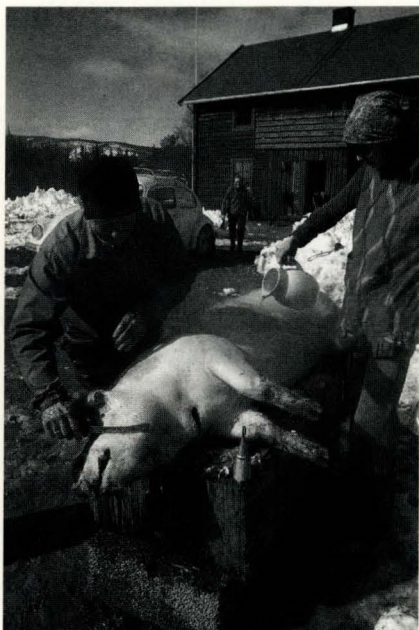
### Blodklubb

6 dl blod  
2 dl vann  
4 dl finhakka ister (nyretalg av sau)  
2 ts salt  
1 ts pepper  
3/4 ts nellik  
3/4 allehånde  
3/4 ts ingefær mjøl  
1 kg rugmjøl

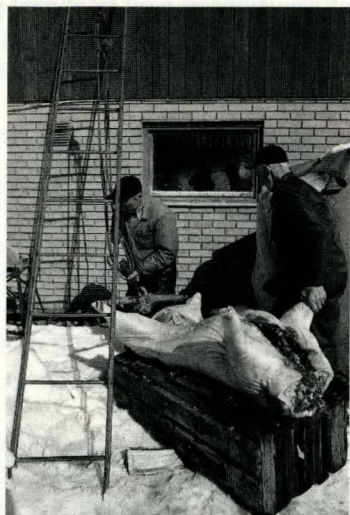
I blodklubben måtte en tilsette mye mer mjøl enn i blodpølsa, for til klubben skulle røra være så fast at den kunne formes til klubb med skei. Klubben kokte de i salta vann. Når klubben fløt opp til overflata var den passelig gjennomkokt. Til blodklubb var det mange steder vanlig å bruke 'duppe', som var hvit saus med litt sukker i.

### Blodklubb fra Follidal

300 gr rå poteter  
2 dl blod  
60 gr nyretalg  
1 ts salt  
1/3 ts pepper  
1/6 ts allehånde  
Byggmjøl



*Griselaktning på Strømsøyen, Alvdal. Slakter er Anders Oddlien Foto: Musea i Nord-Østerdalen, 1978 (2086, 2090, 2094).*



(Oppskrifta henta fra Hårdaskost og hærdsamat, 1980.)

I denne oppskrifta skulle en raspe potetene rå, hakke opp litt av nyretalgen, mens en skar resten av talgen i biter. Blod, krydder, salt og mjøl blandes med potetene og fett til ei passe fast røre. Røra lar en swelle 1/2 time, og med ei treskje lager en runde boller av røra. Klobben kokes i salt vann til de flyter opp.

Før fryseboksen kom, regna en at blodklubben var holdbar i ca. 1 ½ måned.

#### *Blodpannekake fra Tufsingdalen*

1/2 l god mjølk  
1/2 l blod  
100 gr smelta nyretalg  
1 egg  
grynmjølk  
salt  
hjortesalt  
1/2 dl sukker

Røra skulle være tynn, og den er lett å steike. Oppå blodpannekaka brukte en rørt tytte-

bær eller sukker. Blodpannekake var godt til ertesuppe eller kraftsuppe.

#### *Blodpudding*

2 liter blod  
1/2 kg rød potet  
80 gr brød  
100 gr byggmjøl  
100 gr tørka nyretalg  
50 gr sukker  
1 ½ ts salt  
1/2 ts pepper  
1/2 ts nellik  
1/2 ts ingefær

Målfrid Broen fra Tufsingdalen minnes at både mora og svigermora brukte denne oppskrifta, slik hun sjøl har

*Bygdeslakteren er en person som snart er ute av bygdebildet. Her ser vi Egil O. Lien, Vingelen, på saueslakting i Tollefsbagen. Fjellfete saueskrotter skal gi mat for en lang vinter. Foto: Vingelen Kirke- og Skolemuseum.*



gjort seinere. Oppskrifta skrev seg egentlig fra Anna Knutsons kokebok fra 1930-åra.

Blodpuddingen ble fylt i avlange former og kokt i vannbad inne i ovnen. Blodpudding ble gjerne spist inntil kokte poteter, rørt tyttebær og smelta smør. Litt stekt flesk satte en ekstra smak på måltidet. Mange mente at litt sirup til blodpuddingen smakte ekstra godt, som til blodklubben.

### *Surpølse*

Bruken av surpølse har lange tradisjoner i hele Nord-Østerdalen og i Røros-bygdene. I oppskriftsboka Hårdaskost og hærasmusat. Gamle matretter fra Hedmark, som vi allerede har referert til noen ganger, finnes det ikke mindre enn seks oppskrifter på surpølse fra nordøsterdalsbygdene. Disse varierer m.h.t. om de inneholder mjølk eller ei, og hva slags krydder de har hatt i. Det er først og fremst hodet av sau eller storfe som går igjen i oppskriftene, men også elghode har vært utbredt.

Den tida da folk gjorde opp elgslaktet og annet slakt sjøl, ble alle deler av dyret nytta til mat. Surpølsa ble lagd av

hodet og det kjøttet som en ikke greide å skrape av beina når kjøttet var rått. *“Heme laga vi alltid surpølse og skrapa ta ben og huggur,” forteller Målfrid Broen. “Men dom klare jo itte å få alt kjøttet ta benom. Da legg en dom i vatn et døgn og trekke ut blodet. Så tar en det opp, let vatne rinne ta. Så koke du bena i saltvatn te kjøttet løse ta benom, og så flir du ta det kjøttet når bena er varm. Så koke du huggua og flir ta det kjøttet. Alt kjøttet mæl du sammen.”*

I pølsa skal det være fett, helst ister av sau. Helgryna koker en opp med mjølka, og blander den med kjøtt og krydder.

Den grøten en da har fått, har fast form. For å sette i gang syrningsprosessen, tar en ei øse med surmjølk oppi. Blandinga stapper en så i tarmer til pølser. Så henger en opp pølsa til tørking. Pølsa skal henge i 4-6 døgn til surning, og får en syrlig smak.

Slakterne i dag har ikke lenger lov til å å syrne surpølsa med mjølk. I stedet bruker de eddik. Det gir en litt annen smak enn med mjølka, mener mange.

Pølsa skjærer en i skiver, og steiker i panna. Surpølse har østerdølene brukt til middag og åbit, servert med poteter og

flatbrød, gjerne i kombinasjon med mjølkesuppe. Surpølse smaker også godt sammen med poteter, kålstuing og tyttebær.

### *Surpølse fra Rendalen*

4 kg kokt kjøtt skrapes av hode og bein  
700 gr. smågryn bløtes  
3-4 liter kraft  
2 store løk  
2-3 ss salt  
Litt pepper og ingefær

Alt blandes godt, varmes opp og kokes i 3-5 min. Etter at blandinga er avkjølt, fyller en den i tarmer. Pølsene henges opp på kjøkkenet 4-5 dager, og har da oppnådd en syrlig smak. Når pølsa skal brukes, bør en ta av skinnet, og varme den enten i panne eller i steikeovnen. Pølsene klemmes flate så de blir lettere å brune på begge sider. Surpølse passer sammen med stekt flesk, kokt kålrot og poteter. (Oppskrift fra Hårdasmat og hærðaskost, 1980.)

### *Innmatspølse og innmatskaker*

2/3 kg kjøtt  
1/3 kg innmat (lever, nyre og lunge) flesk  
fløte  
1 egg (bare i kokt pølse)  
salt, pepper, ingefær, nellik, allehånde

All innmat må vannes skikkelig ut, og vannet skal skiftes flere ganger. Denne oppskrifta vi har fått, angir ikke nøyaktige mengder av flesk og fløte.

I likhet med surpølse brukte en tjukkarmen av dyret til å stappe innmatspølse. Innmatspølse kunne kokes eller spekes. I den spekte pølsa skulle en altså ikke ha egg. Til innmatskakene brukte en samme framgangsmåte som til den kokte pølsa.

### *Leverpølse og leverkaker*

lever av gris eller sau  
isterfett  
potetmjøl  
fløte  
krydder

Denne oppskrifta har vi fått fra Tynset, men den angir ikke mengdeforholdet på råvarene. Trolig kan vi bruke de samme mengdene som i innmatskaker.

### *Leverpostei*

250 gr lever (gris, sau, okse)  
275 gr kjøtt (malt en gang)  
100 g flesk  
1 dl hvetemjøl  
2 ss smør  
2 l mjølk  
1 egg  
salt og pepper

I likhet med annen innmat må leveren vaskes og skylles godt før den kokes. Etterpå maler en lever, kjøtt og flesk på kvern, og balander i de andre ingrediensene. Posteien steiker en i smurte former i ovnen (200 oC i 1 time).

Leverpostei kokte en flere ganger i året. Den kunne også hermetiseres.

### *Lungemos*

Lungemos har vært mye brukt i nordøst-erdalsbygdene for to-tre generasjonen siden. Rundt århundreskiftet brukte en knappst kjøtt i lungemosen i det hele tatt. Da forvella en bare lunga, tilsatte krydder og litt ister. I konsistens ligna lungemosen på hakk.

I 1950-åra ser det ut til at det var mest vanlig å blande litt kjøtt i lungemosen, for da ble den mildere. Lungemos var den gang hverdagsmat, men er nå i stor grad gå nesten ut av bruk.