

PRØVESMAKERE: Reidun Bække Gregersen og Rune Isachsen studerer kraften i gryta. Dette tegner bra.



Region Eiker

Dekker områdene Øvre og Nedre Eiker. Foreningen ble etablert 16. oktober 2015. I skrivende stund teller de 220 medlemmer. Kommer du på besøk, vit at de som bor her, kalles eikværing, og at grunnen i de vestre delene av Eiker ble dannet for rundt 700 millioner år siden – i prekambrium.

MØLJE

«Mølje er en matrett som har lange tradisjoner», står det på Wikipedia. Men for meg er det nytt. Jeg er på vei til Vestfossen.

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

Det finnes to slag, fortsatt ifølge samme kilde. Kjøttmølje og fiskemølje. Den siste er egentlig torsk servert med lever og rogn. Begge rettene finnes i et uttall variasjoner. Men husk følgende: Fiskemølje følger kysten nordover til Troms. Kjøttmølje er innlandskost. Det er de tradisjonelle jordbruksbygdene som har servert slikt til jul. Grøderike bygder som Øvre Eiker i Buskerud.

En dag i oktober

Det er en lørdag i oktober. Styret i Norske Akevitters Venner, region Eiker har invitert hjem til Line og Svein Gunnar Warloff. Jeg har Anne Marie Sando på øret, når jeg entrer gårdstunet i Røkebergveien. For en utsikt, tenker jeg.

Skreddersøm

De er allerede i full gang. Dampende kjeler på komfyren. Flammene danser inne i den nye bakerovnen. Det eltes og kjevles deiger til brød og flatbrød. Og det vaskes ølflasker ute på gårdsplassen. Juleforberedelser, men også innvielsen av den tidligere skolestuen som et moderne bryggerhus. – Satt i stand for å glede, sier Svein Gunnar Warloff. Det er ny kledning, nytt tak, ny bakerovn. Det er malt og snekret alle steder. Rehabilitering fra kjeller til loft. Skreddersydd for arrangementer som dette. For venner og gode lag.

Slik det må ha vært

Det er slik det må ha vært, den gangen



gårdene var fulle av folk, tenker jeg. Menn, kvinner, arbeidsfolk, unger, katter og bikkjer. Litt kaotisk for den som kommer utenfra, men også i dag har alle sitt å gjøre. Vi snakker om selve huset. Gunnar Warloff henter et gammelt bilde av gården ned fra vegg. Bygningen vi oppholder oss i, ligger badet i sol. Det er tatt en vårdag i mellomkrigstiden. Fruktblomstringen bedøver hele landskapet. Idyll er det første som slår en. Og fremdeles er det frukttrær på gården. Bak huset.

Kraft

Det er Reidun Bække Gregersen som har ansvaret for kjøttkraften. Og hun er godt forberedt. For sikkerhets skyld er det to gryter i sving. Én koker på komfyren innendørs. Én rører hun i på en kokeplate ute på dørhella. Like greit å lage litt ekstra, når en først holder på. Jeg kikker oppi. Store kjøttstykker, gulrøtter og noe som ser ut som purre eller løk, flyter rundt. Mølje er kraft av svin og storfe, men den egentlige basen skal være syltekraft. Den du sitter igjen med når du har kokt sylte og rull til jul. Mølje stammer fra en tid, da ingenting måtte gå til spille. Den er kraftig på smak, godt krydret som den er av nellik, ingefær, salt og pepper. Kanskje litt allehånde, også?

Hva er et godt kjevle?

Vi småprater. – Hva er et godt kjevle, spør jeg. De ramser opp kriteriene. Det skal være godt å holde i. Det må ha tyngde og la seg rulle i hånden. Dessuten, rutemønsteret er bedre enn rillene. Hvorfor? Nei, det er bare sånn det er. Anne Marie Sando viser frem sitt kjevle. Det er 150 år gammelt. Minst. Og helt uerstattelig til flatbrødbaking.

Ikke noe til spille

– Ikke et ord om mølje hos Henriette Schønberg Erken, sier Reidun. Så rart, tenker jeg.



IDYLL: Nordøst for Vestfossen ligger Røkeberg gård et stykke opp i lia. Bildet viser gården en vårdag i mellomkrigstiden. Skolestua ligger til høyre i bildet. **ANKOMST:** Jeg parkerer på gårdsplassen. Foran meg vider jordbrukslandskapet seg. Jeg er fremme!



Satt istand for å glede

SVEIN GUNNAR WARLOFF
OM DEN TIDLIGERE SKOLE-
STUEN SOM HAR BLITT
MODERNE BRYGGERHUS

Schønberg Erken var ikke den som skuslet bort maten. Jeg slår opp i Mina Thiis, én av de andre kokebokforfatterinnene fra mellomkrigstiden. Hva tenker hun om syltekraften? I bindet som handler om fisk og kjøtt, står det på side 166 om hodesylte: «Kok en kalvebog ca. halvdel av svinets vekt mør i gryte hver for sig, skjær det opp langsefter. Sil og gjem kalvekraften. Gjem ikke hodekraften.» Det siste var da voldsomt. Mente hun virkelig det?

Skum

«Er kraften uklar – det blir den av for sterk koking og mangel på skumming – klare den med eggehvite og skall», forsetter Mina Thiis i bindet som handler om supper og småretter. Reidun skummer av. «Sil om og om igjen, til kraften er klar», fortsetter

Mina Thiis. Reidun siler også. Om og om igjen. Svetten perler seg i pannen hennes.

Flatbrød

«Vort præktige norske flatbrød kan ikke erstattes av noget andet, hverken knækkebrød, havrekjæks eller noget lignende», skriver Olaus Løken, en tredje av mellomkrigstidens kokebokforfatterinner. «Det er et stort savn for mange som kommer fra landet eller mindre byer, at maatte undvære det, hvad man nok hittil i regelen har maattet i Oslo, hvor det har sjelden været at opdrive uten daarlig, uappetitlig og dyrt».

Men nå er jeg «på landet» og her er det en hektisk aktivitet rundt bakstebordet. Det eltes deig og kjevles ut flatbrød. Eli Kristiansen, Anne Marie Sando og Heidi Bergill holder på. Tre damer i forklar. Heidi er her for å lære, sier hun. Det er første gangen hennes. Men hun har talent. Flatbrødleivene hennes blir både tynne og runde. De sammenligner kjevlene sine. Alle er de gamle. Arvestykker. Som har gått fra mor til datter. Velprøvde. De bytter og prøver hverandres. Anne Marie synes at hennes eget kjevle er best. Håndtakene er kortere. Det ligger bedre i hånden.

Leivene fanges opp på den flate, tynne kjeppen og bukseres over på den elektriske takken, hvor de rulles ut. Det damper, og flatbrødet bukler seg, blir hardt og sprøtt. Straks det er ferdig, går turen videre til flatbrødstabelen. «Der gives jo mange sorter flatbrød, like fra det sunde, grove, løse havreflatbrød til det tynde, tynde stasflatbrød som består av poteter og fint rugmel», fortsetter Løken. Vårt flatbrød er bakt med rug og hvetemel.

Himla mange brød

– Nå kommer brøddeigen, roper Anne Marie Sando fra siderommet. Og det er ikke småtter. Deigen veltes ut av plastkaret på



En god brødeig

Vi prøver å sette ord på den følelsen du har, når du vet at brødeigen er bra. Den skal være lett å jobbe med. Smidig. Passe fast. Det må ikke være for mye mel. Men det hele koker ned til at dette må du kjenne på. Ordene strekker ikke til.

Hva skal du gjøre i Eiker?

Ikke noe skaper mer diskusjon enn spørsmålet om hva leserne bør se i Eiker. Men det kom litt brått på. Rekkefølgen er ikke kronologisk, men her er noen forslag:

Fossesholm, Cappelen-familiens storslåtte herregårdsanlegg fra 1700-tallet. Bygningene ble kjøpt av Eiker historielag i 1973 og er senere restaurert tilbake til gammel storhet. fossesholm.no

Holtefjell. – Helt fantastisk, utbryter Reidun Bække Gregersen og snakker seg varm om fjellplatået som ligger 700 meter over havet mellom Flesberg og Øvre Eiker. – Du må ta med det! På Wikipedia kan du lese mer om grunnen til Reiduns begeistring. no.wikipedia.org/wiki/Holtefjell

Vestfossen Kunstudlaboratorium: «Jeg gjør ikke noe for å provosere, det er overhodet ikke interessant», uttalte maleren Morten Viskum til journalisten Mette Dybwad Torstensen i 2006. Men god kunst skal provosere, og i den gamle cellulose- og papirfabrikken fra 1886 finner du nå et visningssted for kunst av internasjonalt format. vestfossen.com

Nøstetangen: «Vår første glasshytte ble til under innflytelsen av merkantilismens idéer, som et ledd i en større plan om utnyttelsen av Norges naturrikdommer», skriver kunsthistorikeren Ada Polak i verket *Gammelt norsk glass* (1953). Og glassverket ble etablert på Nøstetangen, på odden der Vestfosselva renner ut i Drammenselva. Og det var her de første norske brennevinsglassene ble produsert, men sporene etter selve glassverket er borte. nostetangenmuseum.no

Eiker gårdsysteri: – Du skulle ha besøkt gårdsbutikken til Eiker gårdsysteri, sies det rundt bordet. – Det er ikke bare oster. Spekemat, urter, egg, honning, saft og eplemost. Anne Marie Sando rødmer litt. Det er hennes butikk og ysteri. Hennes oster. «God ost fra glade kuer», som de skriver på hjemmesidene sine. Jeg noterer Eiker gårdsysteri. eikergardsysteri.no



SAMARBEID I BRYGGERHUSET: Vaske, bake, elte, sile, kjevle. Det gjelder å ha håndlaget.

bakstebordet, og de begynner å elte. Imens sjekker Rune Isachsen varmen i bakerovnen. Det er andre gangen den prøves, og Svein Gunnar Warloff er usikker på hva som er varmt nok. Isachsen holder en termometer inn i åpningen, men går over til den tradisjonelle metoden med å kaste litt mel inn i ovnen i stedet. Bakerovnen er tømt for glør og aske. Melet blir lyst brunt. Snart er det klart til å sette inn brødene, men først skal pizzaene stekes. Vi er sultne. Folk har holdt på siden morgenviksten, noen enda lenger. Og mens brødene heves, benker vi oss rundt bordet i den tidligere skolestuen og langer i oss pizza.

Hjemmebrygg

Vi drikker hjemmebrygg fra Warloffs kjeller. Han får skryt fra de andre. Det er alltid han som stiller med ølet, når styret i region Eiker går til bords. Han brygger 120 liter i slengen, 1200 liter i året. Han har kjøpt opp tomgods og har laget sine egne etiketter. Bryggingen er rent håndverk, sier han. – Kölner eller IPA? – Kölner, svarer jeg. – Hvor sterkt? – Rundt 6,5 %. Hmm, tenker jeg. Dette går aldri bra. Etterpå skjenker han opp et belgisk klosterøl. Det holder 7 %. Jøje meg, tenker jeg. Men det smaker godt, og stemningen er på stigende kurs. Ikke bare hos meg.

Klart for mølje

Brødene er forlengst tatt ut av ovnen. De ser fine ut. Runde med god skorpe. De ligger i rekker til avkjøling. Når Isachsen banker på dem, hører vi en hul lyd. Godkjent! Timene har ruslet av sted, og bordet gjøres klart for mølje. Jeg retter meg opp. Det er dekket opp med suppetallerkener, skjeer, øl- og akevittglass.

I eller til?

Inn på bordet kommer dampende boller. Mølje serveres på to måter, fortelles det. I alle fall der i bygda. Enten bryter du opp flatbrødet i bollen og slår kraften over. Da blir det nesten som en velling. Eller så bryter du opp flatbrødet i din egen tallerken og slår den glovarme kraften over. Da blir det også en slags velling. Men av og til er det så mye flatbrød, at du må bruke gaffel, sier Anne Marie Sando. – Men det varierer fra distrikt til distrikt. Uansett, siden sist vi nevnte ordet mølje, har Reidun tilsatt en mugge med glovarmt ribbefett i kraften. Det er kraftig kost. Og tradisjonen sier at dette skal spises midt på dagen selve julaften, kl. 12:00.

Tilbehør

Men ingen reportasje uten akevitt. Slik mat

krever brennevin. På bordet står flere slag. Lågen Aquavit, selvfølgelig. Og Steinvikholm Aquavit. Jeg starter med Lågen. Det er dekket med solide glass som aldri går helt tomme. Og så er det mer av ølet til Warloff. Det er fullt rundt bordet. Vi må være 15 mennesker. Minst. Det kommer flere. Øyvind Bergene og kona Oddrun setter seg til bords. Stemningen stiger, mens vi snakker om mølje og julekveld. Det er først og fremst i Buskerud. Østfold og deler av Oppland at den forekommer. Ja, også Akershus, da. Men som tradisjonsrett er den truet, sies det. Risengrynsgroten haler innpå. Den er mer barnevennlig og krever mindre forberedelser. Kanskje mindre plass i magen også. Endringene startet allerede på 1950-tallet. Det var da norsk landbruk begynte å legge om for alvor. Traktoren kom inn, arbeidshesten gikk ut. Det ble mekanisert og rasjonalisert. Folk flyttet til byene. Mølje var tilpasset den gamle arbeidsdagen – ikke den nye.

Lever videre

Notatene mine blir mer og mer usammenhengende etter hvert som kvelden skrider frem. Jeg smaker på begge variantene av mølje. Den ene er like god som den andre. Det smaker fabelaktig. Og det er mettende. Gud

” Ikke et ord om mølje hos Henriette Schönberg Erken.

SLÅR REIDUN BÆKKE GREGERSEN
LITT FORUNDRET FAST

hjelp meg. Men ikke minst er det sosialt. Det er hyggelig. Å bake flatbrød, dekke bord og servere mølje, bygger fellesskap. Det er noe tidløst over det. Hvordan du går frem? Les mer på Norges Bygdekvinnelags nettsted for mat og drikke, norsktradisjonsmat.no og søk opp «mølje». Der står alt det du trenger å vite. ■

Mat fra morgen til kveld

Det manglet ikke på mat julaften. Fra frokost til julemåltidet var det mye som skulle fortæres. Anne Marie Warloff ramser opp alle måltidene på Aas gård, slik det var. Hun vil helst ikke siteres og i alle fall ikke fotograferes.

- Kl. 08:00: Frokost
- Kl. 12:00: Mølje
- Kl. 15:30: Grønnsakssuppe eller julekål som det også ble kalt.
- Kl. 17:00: Kaffe og julekaker
- Kl. 19:00: Julemåltid med ribbe og tilbehør. Riskrem til dessert. Deretter kaffe og julekaker.

