

IKKE FOR MEGET...

*Hvor mye er en «Thekopp»?
Eller en «Kontorkopp»?
Svaret kan du få den 12. oktober!*

TEKST: SJUR HARBY

Det er september. En lørdag midt på dagen. Regnskyene henger tungt over Totenåsen. Vindusviskerne går. Avtalen er at jeg skal være der kl. 13:00, men den gamle amt-mannsgården Stenberg dukker aldri opp. Tiden blir knappere. Kjørt galt? Jeg er fristet til å ringe, men lar være.

Reisetips

Fra Gjøvik kommer du deg enklest til Stenberg om du kjører Vestre Totenveg sørover. Du følger skiltingen til Kallerud. I alle fall et stykke. Det er en fin tur som tar deg ut av byen, opp i høyden, gjennom et nedbygd jordbrukslandskap, ut mellom åkrene, før du til slutt farer gjennom skoger, der trærne kryper stadig tettere på veien. Når skiltet «Stenberg» omsider dukker opp, skal du enda noen kilometer på en smal bygdevei. Visst er det asfalt, men også skiltede møteplasser. Men jeg møter ingen.

Mellom trærne

Det første du får øye på, er parken. Den er blitt betydelig restaurert og skjøttet de senere årene. Deretter dukker de okermalte lysthusene opp og like etter, mellom trærne, den lange hovedbygningen. To fulle etasjer med småsprossede vinduer regelmessig plassert på fasaden. På en dag som denne ser den dystre ut. Et hus som fører tankene mot gamle kniplinger, møllkuler, trappeknirk og

et gulvur som slår midnatt i det fjerne. Men det er ikke dit jeg skal. Ikke i dag. Derimot til spisestedet Ditlevines Utsikt. Til Lina Dybdal og Tor Jacobsen. Lyder navnene kjent? Ikke utenkelig. Kulturstua i Ro. Gausdal. De gode smakene. Linas nybakte brød. Fisk- og viltretter. Bjørnson- og Undset-menyer. Tradisjon. Matkurs. Fra kokegrop til komfyr. Skodaen min klatrer seg opp den siste bakken, og jeg parkerer på anvist plass. Vi er høyt, høyt over Mjøsa. Så går brannalarmen.

Meny 12. oktober

Smørstekt egenfiska fjellørret med godt tilbehør.

Suppe med jordskock fra egen hage og sprøstekt spekeskinke.

Varmrøkt hjort på Ditlevine-vis med skogsoppsaus, rotgrønnsaker og ovnsmalte småpoteter fra Sogstad.

Molter fra Totenåsen med semulepudding. Søtt, salt og sprøtt på topp.

Serveres med egen øl- og akevittmeny.

Alarmen

Ut kommer Tor Jacobsen med Lina Dybdal hakk i hæl. Brannalarm på et slikt sted kan bety katastrofe. Begge har forklær på seg. Tor står med telefonen. Lina og jeg hilser. Alarmen skyldes rundstykker på overtid i en stekeovn i nærheten. Konfirmasjon. Faren over. Stillheten senker seg igjen. – Du får gå inn, sier Lina. Innenfor blir jeg møtt av utsikten til Hedemarken. Storslått. Vid. Rett navn på rett sted, tenker jeg. Det er dekket opp til fire personer ved langbordet og til tre til nede ved den andre enden av bordet. I montre langs veggene en utstilling som forteller bruddstykker om livet på Stenberg i amtmannens tid. Små gjenstander fra et liv som var, om en verden av i går, hentet frem igjen til nytte og glede. For det er det dette skal handle om. Inspirasjon.

Amtmandsakevitt

– Før jul, sier Lina og stikker et lite kort i hånden min. – Når, hadde jeg spurt. Når kommer den? På kortet står det «Amtmandsaquavit». «Med spansk kjørvell fra amtmann Weidemanns hage på Stenberg». Akkurat nå ligger akevitten og godgjør seg på Atlungstad brenneri. Bak initiativet står Toten historielag, Mjøsmuseet, Ditlevines Utsikt og Oplandske Akevittvenner. Sammen har de plukket spansk kjørvell i parken på



BEVART UENDRET: Foruten hovedbygningen fra 1790-tallet, består anlegget i dag av 11 forskjellige hus samt en nesten 30 mål stor park i engelsk landsskapsstil. Stenberg står stort sett uendret fra tiden før Lauritz Weidemann døde i 1856. **FRA RO TIL STENBERG:** Lina Dybdal og Tor Jacobsen er vertskap for middagen 12. oktober. Med bakgrunn fra Kulturstua i Ro i Vestre Gausdal, bys det på tradisjonsrik mat basert på lokale og egendyrkede råvarer, servert av folk som lever og ånder for at du aldri skal glemme dette måltidet.





TIDSMØTE: Hver sommer er det en dag, Stenbergdagen, hvor Mjøsmuseet, stiftelsen Toten Økomuseum, andre lag og foreninger, samt frivillige lager «liv i stuene». Da får du en fornemmelse av livet på Stenberg for 150 år siden. Kokeboken er en selvfølgelig del av arrangementet.



ALLE FOTO: PER-ERIK BECK-BJØRNBACK



Stenberg. Hva en spansk kjørvæl er for noe? Vel, en ganske høy og voksevillig skjermplante, opprinnelig en innvandrer fra Sør- og Mellom-Europa som i middelalderen fulgte med klostersesenet nordover til våre breddegrader. Nytteplante til tross, i dag regnes den som problematisk, fordi den sprer seg så lett, men fordøyelsesfremmende, appetittvekkende, magestyrkende og slimløsende er den, forteller nettstedet Urtekilden. Utpreget anissmak. – Fint krydder i mat og drikke, lett å dyrke, litt søtlig og derfor et alternativ til sukker, fyller Lina på med.

Stille

Det er stille her i dag. Bare en liten gruppe mennesker som akkurat nå loses inn døren av guiden Evald Fredholm. De er begeistret. De snakker mye, delvis i munnen på hverandre. Forundret over den særegne historien om den gamle amtmannsgården som en gang var et sentrum i bygda og i Oplandenes Amt, men som deretter gikk inn i en tornerosesøvn. Som ble et sted, der tiden ble stående stille. Det er historien om de ugifte døtrene som ble boende, om en husholdning som krevde mange kjellere og forrådsrom, om et anlegg, der alle hus og hager hadde sin helt bestemte funksjon, og hvor nøysomheten var en dyd.

Forberedelser

I skrivende stund er menyen slett ikke klar. Det skulle også bare mangle. Akevittfestivalen på Gjøvik er fremdeles en måned frem i tid. «Fire retters middag med besøk av Amtmannen» står det i programmet. Dessuten; «Eksklusiv prøvesmaking av den nye Amtmannsakevitten». – Det blir sesongens råvarer, sier Tor Jacobsen. – Smaker fra Ditlevine Weidemanns (1774–1866) kjøkken, supplerer Lina Dybdal. – Og altså fire retter. Ganske sikkert en suppe. Ja, helt sikkert en suppe, kanskje en soppsuppe. Skogen bugner av sopp nå. Tidenes soppår. Har nesten ikke sett maken. – Dessuten ørret, skyter Tor inn. – Smørstekt. Jeg tipper vi starter med den. Så må vi ha en hovedrett. Det må bli noe vilt. Det er jo sesongen for det nå. Kanskje vi heller skal ha sopp til viltet? Tor ser på Lina, som ikke mener noe sterkt om den saken ennå, men sopp til viltet kan bli bra. Det er de begge enige om. – Så må vi avslutte med noe søtt eller kanskje noe salt eller kanskje begge deler? Tor tegner kruseduller på arket, reiser seg og forsvinner bort til gjestene og forklarer hva slags mat han har servert på lunsjtallerkenen deres.

Mål og vekt

– Men det blir jo uansett en slags tolkning. Å gjenskape tidligere tiders matretter handler mye om prøving og feiling. Det kan være et møysommelig arbeid. Maten fra Ditlevines kjøkken på Stenberg ble tilberedt under helt andre forutsetninger enn våre. En ting er når mål og vekt gjengis i pottar, merker, skjepper og kannar, men når hun operer med en «Kontorkopp» eller en «Thekopp»? Lina himler litt med øynene. Det gjør ikke matlagingen enklere med slike mål. Da gjelder det å prøve seg frem. Eller sammenholde målangivelsene med andre oppskrifter fra tiden. – Jeg har min oldemors egenhendig håndskrevne kokebok å støtte meg til.

Støpejern og koppar

– Du må kjenne tiden, sette deg i Ditlevines

Stenberg

Den gamle amtmannsgården Stenberg ble så tidlig som i 1923 fredet av daværende riksantikvar Harry Fett og senere kjøpt av Toten museums lag i 1934.

Stenberg var plass, gård og sæter frem til sorenskriver Fredrik Sommerfeldt i 1790 kjøpte eiendommen. Han bygde opp gården, og i 1802 overtok sorenskriver, senere amtmann Lauritz Weidemann. Det er familien Weidemanns gårdsanlegg vi møter i dag.

Foruten hovedbygningen fra 1790-tallet har Stenberg 11 forskjellige hus samt en nesten 30 mål stor park i engelsk landskapsstil. Anlegget står stort sett uendret fra før Lauritz Weidemann døde i 1856. Interiørene i hovedbygningen og drengestua er delvis intakte. Amtmannens døtre, Amalie, Nahyda og Ingeborg etterfulgte foreldrene og bodde her sammen med broren Hannibal, alle ugifte, inntil den sistlevende, Amalie, i 1899 solgte gården til gårdbestyreren Jens Stenberg. Familien Weidemann ligger gravlagt på det private gravstedet bak låven. Det antas at amtmannens døtre Amalie, Nahyda og Ingeborg er modeller for romanen *Amtmandens Døtre*, utgitt av Camilla Collett i 1854 og 1855.

Kilde: Wikipedia



sted, tenke at hvordan ville hun selv ha gått frem? Hva ville hun ha gjort? Tor har satt seg ned ved bordet og drar en lekse med matarkeologi, et begrep som forfatteren Torgrim Eggen er opphavet til. – All hennes mat ble tilberedt i grua, i røykovnen eller i bakerovnen. Maten ble kokt eller stekt i kar av støpejern, koppar og keramikk. Jernkomfyren, som må ha vært en revolusjon, kom til Stenberg først i 1873. Men det handlet ikke bare om hva du la i gryta, men også om hvordan det skulle kokes eller stekes. For å få riktig varme hadde Ditlevine sju sorter ved til rådighet. Å fyre riktig var et tema. Og mye av dette var en nedarvet kunnskap, basert på erfaring gjennom generasjoner. Når Ditlevine skrev ned en oppskrift, satt hun allerede med mye basiskunnskap i bunnen som hun ikke tok seg bryet med å nedtegne. Det er slik håndbåren kunnskap alltid er blitt formidlet. Men i dag, 200 år etter, må dette læres på nytt. En oppskrift fra 1800-tallet må tilpasses og skrives inn i vår tid med våre ord og hjelpemidler. En datter går ikke lenger ved siden av moren sin og lærer. Det som før satt i fingrene, i nesa, i munnen og i øynene, må skrives med ord.

Forberedelser

– Nesten som i amtmanninnens dager, fortsetter Lina og noterer ned forslagene til meny for festivallørdagen. – Et selskap her på Stenberg ble forberedt flere uker i forveien. Det var slik det var i en verden uten kjøleskap, komfyr og fryser, i en husholdning som i stor grad var avhengig av egne forråd. Visst ble det handlet inn krydder, viner og slikt som ikke kunne produseres på gården, men ellers? Hun peker bort på monteringen og leirkrukken som fremdeles er merket med «Fru Weidemann, Smørvigen». Fransk vin på et norsk bord. Ikke la deg overraske. Helt uvanlig var det ikke i embetsmannshjemmene. Men først og fremst handlet det om «heller litt for lite enn litt for meget». Hanna Winsnes' 24 egg i Fattigmann hørte livets og årets festdager til. Til daglig var det velling, grøt, flatbrød og suppe. Amtmannsfamiliens husholdning var preget av en gjennomgående sparsommelighet til hverdags.

Det blir neppe sparsommelighet den 12. oktober, blir det vel? – Neppe, rister Lina på hodet. – Fire retter tyder ikke på det, og det ble aldri spart, når det var gjestebud på Stenberg. ■