

Eidsfjord Pensjonistforening

«Min oppvekst var fattig» av Ingeborg Tåga. (89 år)

Framført på Aktivitetskveld på Grendehuset, Holmstad 18. mars 2021.

En måned før jeg ble 5 år omkom min far på sjøen utenfor Anda fyr i 1937. Mor satt igjen med fire barn – 9 – 7 – 5 og 3 år pluss gravid i 5. måned. Det barnet døde. De hadde ikke eget hus. Vi fikk bo hos vår snille «Besta» til vi var konfirmert.

Mamma og Besta var sparsomme og flinke, di tok vare på alt – det var nødvending. Besta sin gård var 40 mål med utmark. På båsen var det 3 kuer og 3 sauer. På vinteren kom det 3 kalver og på våren kom det nesten bestandig 6 lam.

På vaglet satt det 5 høner og en hane. Dette var Besta sin inntekt. På høsten når slaktinga var over kom naboen fra Brenna med hest og langvogn. Så lessa de på kalveskrotter og lammeskrotter, ved siden satt Besta og naboen. Kjøreturen gikk til landhandler Reidar Pettersen, Skjærfjorden.

Når handelen var over kjøpte hun tørrvarer som skulle vare til neste høst. For meg var det stas å få se i den store pengeboka hennes. Du skjønner jeg må spare på disse pengene. Når Brankassen krever sitt, må jeg betale mitt. Besta var redd for Lensmannen, hun visste om noen som ikke klarte sine forpliktelser.

Nå skal jeg fortelle om min mor, hun fikk fiskertrygd hver måned. Det var så mye til barna og så mye til mor. Lærer Hovland var vår formynder. Når blanketten med beløpet kom, var det mamma sin spasertur til Hovland. Han måtte attestere på at hun skrev under. Så videre til posthuset og butikken. Vi var aldri fri for mat.

Mamma betalte ikke husleie til Besta i form av penger. Derimot måtte vi alle arbeide med alt fra vi var små for at mamma kunne få seg ku og sau. Hun fostra opp en kalv og leverte den tilbake, fikk ny kalv til høsten. Dette ble kua våres. Slik måtte hun vinterfore et lam. Den sauen kom med to vinterlam i mange år.

På høsten var det sildesteng på Besta sin sjøgrunn. Jeg vet ikke om hun fikk betaling, hun fikk i alle fall sild. Den ble saltet i en tønne.

Vinterfisk fikk eller kjøpte vi i Kavåsen eller Skjærfjorden. Vi tok kjelken og drog å henta den. Mamma flekte og salta, dette skulle bli klippfisk når våren kom. Så ble fisken vaska og deretter ble den lagt ut på bergan like ved huset. Nu skulle den tørkes. Når kvelden kom måtte den legges i en exportkasse og bæres inn i uthuset i fall det ble regn. Slik gikk det til fisken var tørr.

Uer fikk vi fra Stø, av pappa sin bror. Den ble salta og lagt i en tønne. På sommeren var det fisk å drage på fjorden. En stille lørdag kveld var naboen i Brenna utenfor sjøgrunnen vår og pigga flyndre eller steinbit. Når han hadde fått nok til sin familie signaliserte han med ei åre.

Det betydde at vi skulle komme til fjæra. Da blei det steikt fisk til søndagsmiddag pluss rabarbradessert.

På høsten når slaktinga var over ble det mye arbeid for mamma og Besta. Først skulle kjøttet saltet, så var det å sy kjøttrull. De skulle være passe små, for da er de mere dryg enn store. Sauhauan ble rensa og kløvd i to. Deretter i salt sammen med kjøtt og kjøttrull. Oppa kjøtt-tynna lå det to hvite poser. I den ene var det kjøttdeig, kjøttrester og innmat. Dette ble brukt til fisk. Nekka ble krydret med pepper og løk. Så ble den rullet stramt sammen og lagt i en tøypose.

Når vi hadde klippfisk stekte vi av det som var i tøyposene. Da måtte tallerkenan i bakeromnen for å være varm til denne feite retten.

Middagsmenyen for en uke:

- Mandag: Klippfisk med tilbehør
- Tirsdag: Uer med potet og flatbrød
- Onsdag: Kjøttsuppe og flatbrød
- Torsdag: Fisk
- Fredag: Restemiddag steikt på panna
- Lørdag: Spekesild, potet, løk, flatbrød og melkesuppe
- Søndag: Lapskaus av tørka kjøtt og dessert

Dette høres kjedelig ut. Innimellom hadde vi fiskekaker, fiskekaker, fiskeboller og plokkfisk. Mamma var en mester i å koke sildgryn. Hun hadde kjøttkraft av en tørka knok. Av det blir det meget god smak.

Poteten ble tatt opp. Det var et tungt arbeid. Særlig når den skulle inn i den lave kjelleren. Det var en god kjeller. Småpoteten ble godt vasket. Ei stor kvern hadde vi lånt. Poteten ble malt. Det skulle bli potetmel som skulle rekke til neste høst.

Alle grønnsaker fikk vi hos Hans Storvik. Vi hadde vært å luka ugress og tynna ut gulrot. Det var betalinga.

Nu var dagen kommen til flatbrødbaking og lefsebaking. Gnikkalefse og mørlelse. Gode saker, men et veldig rot i et lite kjøkken.

Av blodet ble det laget blodpannekaker og blodpølser. Vi sydde poser av pølsepapir. Pølsa ble kokt i den store gryta i Eldhuset. Besta var den som passa på varmen og kokinga.

Den finaste talga ble smelta. Den stekte vi til fisk og kjøtt. Den dårligste talga ble kokt til såpe. Kokesåpe til bruk når vi vasket klær.

Jeg gikk annen hver dag på skolen. Jeg var glad den dagen jeg var på skole fordi da slapp jeg å være i det rotet hjemme.

Når vi var hjemme måtte vi hjelpe til med vannbæring og oppvask av kjøkkenredskap. Å bære vann var en kunst for ei lita jente. Det første vannspannet jeg bar var ei fin dropsspann. Den var full med vann fra brønnen. Når jeg nådde trappa var den ikke full, men jeg var glad og fornøyd med mi første spann vann.