



FORSTERKER DIN IDENTITET

+47 77 00 14 80  WWW.CHILIGROUP.NO

HÅLØYGMINNE

Skriftstyrar: Vidkunn Eidnes

UTGJEVE AV HÅLOGALAND HISTORIELAG

Hefte 3 – 2014

95. årg.

24. bind

Tradisjon, tru og overtru vedrørende slakting i gammal tid

Av Ola M. Heide

Slaktinga var ein viktig del av hushaldet og ressursutnyttinga i sjølbergingsjordbruket. Det knytte seg mange tradisjonar til dette, ofte med sterke innslag av overtru. I riktig gammal tid vart slaktinga sett på mest som ei rituell eller heilag handling som truleg hadde røter attende til heidensk tid. Heilt fram til midten av førre hundreåret føregjekk det aller meste av slaktinga heime på garden, og på dei fleste gardane var det husbonden sjølv som stod for dette. Men det var ikkje alle som likte denne jobben, og det var derfor vanleg med bygdeslaktarar som tok seg av dette. Dette var folk med særleg røynsle i faget og som ein derfor hadde særleg tillit til. Dette er kunnskap og ferdigheit som nå er i ferd med å bli borte, sjølv om det framleis blir slakta litt til eige bruk på gardane, særleg då av småfe. I min barndom var dette ein heilt vanleg del av livet på gardane og ein del av den tradisjonelle opplæringa vi fekk heime. Eg vil her gje eit lite oversyn over slaktetradisjonane slik eg minnes dei frå oppveksten min på Forr på Grytøya i det gamle Trondenes.

Strengt etiske reglar

Det var strengt etiske reglar knytte til slaktinga i gammal tid. Til dømes var det ein uskriven lov at andre dyr ikkje skulle sjå på når ein slakta. Når ein slakta fleire dyr av småfe, var det og fast regel at dei avliva dyra vart lagt til sides og tildekt med eit segl eller liknande, og det skulle heller ikkje være blodrestar på slakteplassen når neste dyr skulle takast av dage.

Slaktinga føregjekk derfor i skjul under låvebrua eller på låven. Her nord var det elles vanleg at større dyr vart slakta i naustet. Vanlegvis var det vedsleden som vart nytta som slaktebenk.

Det vart lagt stor vekt på at avlivinga skulle skje så snøgt og smertefritt som mogleg for dyra, og ein hadde lite til overs for folk som var uvørndne med dette. For småfe (sau og geit) var det vanleg at ein svimeslo dyret med øksehamaren for så stikka i hjarta for å tappa blodet av dyret. Det var og nokon som stakk i halsen på samisk vis utan å bedøva på førehand. Kniven vart då sett inn mellom kraniet og den øvste nakkevirvelen slik at hovudnerven og hovudpulsåra vart kutta. Dyret døydd då momentant. For større dyr og for tjukkskalla graverar vart det nytta skytevåpen etter at desse vart tilgjengelege, enten rifle eller helst slaktemaske i seinare tid. Før den tid vart det brukt såkalla *slagmaske*; ei verkeleg "maske" tillaga av ei stål- eller treplate med ein jernbolt i. Denne maska vart lagt over skallen på dyret slik at ein kunne slå jernbolten rett inn i heilen på dyret med ei lita slegge. Det er truleg denne innretninga som ligg til grunn for nemninga på den moderne slaktemaska. Slagmaska var ei sær effektiv innretning som særleg vart nytta ved slakting av grisar som var kjent for å ha særleg hard og sterk skalle. Det hendte såleis at riflekula (Krag-rifle) kunne rikosjettera på griseskallen utan å slå i gjennom. Dette var ikkje ufarleg, og far min som var ein erfaren slaktar, brukte derfor å skyta grisen bak øyret, slik at kula gjekk inn i heilen på grisen bakanifrå. Det fanst og spesielle slagreiskap til slakting av større dyr, til dømes ein spesiell "*slaktefeisel*" med ein spiss tapp i eine enden som ein kunne slå rett inn i heilen på dyret (sjå Fig. 1). Enten ein brukte slagmaske eller skotmaske, hadde ein som rettesnor at ein skulle råka midt i panna på dyret, i skjeringspunktet mellom dei to linene ein kan draga mellom auga på eine sida og øyra på andre sida av hovudet på dyret.

Fram til skolealderen var det vanleg at vi ungane skulle halda oss borte når dyret skulle avlivast, medan det var vanleg at vi var med og hjelpte til under flåinga og utvomminga av dyret. Det var vanleg at den som flådde stakk eit lite hol heilt ute i kanten av huda somt vi kunne stikke langfingeren igjennom for å halda skinnet stramt under flåinga. Elles var det vanleg at skinnet på sidene av dyret vart *tomma* av, det vil seie at ein knadde skinnet laust med knyttneven eller knivskaftet. Det var derfor vanleg å forma enden av knivskaftet slik at det høvde godt for dette føremålet. På storfe, der skinnet satt godt fast, var det elles vanleg å banka skinnet laust med øksehamaren. Skinnet måtte da haldast stramt og hardt slik at slaga tok godt tak. For ikkje å skada skinnet, måtte hamaren på øksa vera glatt og jamn til denne bruken.

Det var og vanleg at kvinnfolka og var med i slakting, til dømes var det ganske vanleg at dei hadde jobben med å røra i blodet så det ikkje skulle levra seg. Til dette vart det bruka ein visp av løypt bjørkeris eller



Fig. 1. Slaktefeisel frå Forr på Grytøya. Feiselen vart brukt til slakting av større dyr som storfe og hest.

ei treturu, eller *tvora* som vi sa. Kvinnfolka var og med og tok vare på innmaten og talga når innvolane vart tatt ut. Eg minnes elles at hestebloodet hadde den særlege eigenskapen at det skilde seg i ein klar og tyntflytande fase på toppen og ein tett og tjukkare fase på botnen av bøtta når det vart ståande ei stund. Det vart ikkje nytta til folkemat hos oss. Elles var slaktebloodet ein viktig matressurs som ein tok godt vare på og nytta til blodpannekaker, blodpølse, blodpudding og blodklubb. Dette var god og næringsrik mat. Særleg var blodpølsa populær. Under tillaginga vart blodet blanda med byggmjøl, bitar av nyretalg, store rosiner og smågryn av bygg, såkalla *pølsegryn*. Denne røra vart så fylt i pøseskinn og kokt, og til slutt vart pølsa hengt opp på stabburet til lagring. Når ho skulle brukast, vart skinnet rive av og pølsa skoren i skiver som ein varma opp i steikpanna.

Talga var viktig

Når ein hadde flådd skankane og sidene av dyret var det vanleg å ta ut innvolane før ein hengte opp slaktet og gjorde ferdig flåinga. Ein tredde da inn i hasane på slaktet ein tilhoggen bjørkestokk som ein hengde opp slaktet etter, eit såkalla *skanketre* (sjå Fig. 2). Dette sørgja for at baklemene sprika høveleg slik at slaktet fekk sin naturlege form. Storleiken på desse skanketrea var tilpassa storleiken på dyret, og det var vanleg å taka vare på desse frå år til år. Det var derfor vanleg at det låg eit assortert utval av slike skanketre på låven og i naustet på gardane bortetter.

Når ein opnar buken på drøvtyggarar, finn ein i bakkanten av bringa ein brusklapp, som det var vanleg å skjære bort. Denne vart kalla *styrmannsbetten*, og det var vanleg at vi ungene fekk denne til å kasta på låveveggen til spådom om framtida vår. Dersom den ferske bruskbitten råka veggen med flatsida, vart han sittande fast, og dette var prov på at ein vart styrmann når ein vart vaksen. Elles var det viktig å ta vare på all talga når ein vomma ut dyret. Først tok ein ut *netja* som er ei talgdekt hinne (bukhinna) som ligg utanpå vomma som eit forkle. Dette flaket vart straks hengt til tork over eit riveskaft oppunder låvetaket. Det vart seinare brukt til å smelta ut matfeitt som ein brukte til steikefeitt og anna i hushaldet. Tilsvarande var det med *kragnetja* som var namnet på den talga som låg rundt småtarmane. Når ein hanka ut desse tarmane vart talga att som ein krageliknande struktur. Denne vart og hengt opp til tørking for å unngå mugling. Seinare vart ho gjerne surra saman med hyssing til ein rull som ein brukte til å smøre vaffeljarnet. Den finaste talga var likevel nyretalga som ligg rundt nyrene. Denne vart mellom anna bruka i blodmaten. Elles var ein nøye med å plukke av alle småbitar av talg som satt på vomma



Fig. 2. Såkalla skanketre til å henga opp slakt på. Storleiken på desse trea var tilpassa storleiken på dyret, og det var derfor vanleg med eit assortert utval av slike skanketre i ulike storleikar rundt omkring på gardane.

og andre innvolar. Desse vart ilag med anna mindre kurant vare brukt til såpekoking og støyning av talglys som jo var sers viktig i kvardagen i gammal tid. Det gjekk med mykje talg til dette. Vidare vart talgfeitt blanda med tjære mykje brukt til impregnering av tauverk, støvlar, sko og seletøy av ler, samt treverket i vogner og sledar og anna reiskap. I det heile var talga frå drøvtyggarar ein viktig ressurs som ein var nøye med å taka godt vare på. Eit døme på dette er at ein i det gamle nordnorske fiskarbonden-jordbruket brukte å sette på kastrerte vèrlam som ein fora over vinteren for så å slakta dei neste haust etter ein sommar på fjellbeite. Dette var tilsynelatande ein lite produktiv måte å nytta det verdfulle vinterfåret på, og eg har mange gonger fundert på formålet og meininga med denne praksisen. Men slike gjeldaverar vert sers feite og fulle av talg, og eg er komen til at denne praksisen truleg var utvikla som ein metode for å produsera rikeleg av den høgt verdsette sauetalga.

Alt på slaktet vart nytta

Det var elles slående korleis dei gamle tok vare på og nytta alt som kunne nyttast av slaktet. Indre organ som hjarte, lever og nyrer var høgt verdsette og tekne godt vare på. Når ein tok ut hjarta, var det noen som snitta ein liten kross i det. Eg spurte ein gong far min om kva dette skulle tene til, og han svara då at det skulle sikra hell ved seinare slaktning; det vil seie at dyret skulle døy lett og blø godt. Ein ressursutnytting av det ekstreme slaget var at ein tok vare på muskelen som ligg utanpå matrøyret hos drøvtyggarane, eller *velendet* som vi sa. Ein laga først eit varleg snitt rundt matrøyret og flådde og drog forsiktig i kanten til ein etter kvart kunne vrenge heile muskelen av som ei lita strømpe. Det var ikkje store kjøttbiten, kanskje berre eit par tigger, men nytta vart det. Det var vanleg å hakka eller mala han opp til hakkemat i lag med annan innmat. Det var og mange som tok vare på heilen, særleg av storfe. Denne feittrike delen vart kokt saman med heilgryn av bygg til såkalla heilepudding. Det var kraftig kost som vart brukt til middagsmåltid. Ja, slikt kunne ein gjera før kugalskapen si tid.

Hovudet vart og nytta av alle dyr. I motsetnad til vestlendingane sin praksis, flådde vi sauehovudet i staden for å svi av ull og hår. Så vart det kløyvd i to, mulen vart hoggen av og heilen teken ut, før det vart lagt i saltlake nokre døgn og så kokt. Tunga og kjøttet frå hovudet var kanskje den aller mest velsmakande delen av heile saueslaktet, særleg var feittet rundt saueauga med synsnerven ein delikatess av dei sjeldne. Juret av hodyr vart og nytta, det vart kokt og lagt i krydderlake til bruk som pålegg på brødskiva. Derimot høyrde eg ikkje om nokon som brukte testiklane av hanndyra til folkemat. Dei vart nok heller til ein godbit for rev og andre pelsdyr. Tarmane av storfe vart reinska og vaska grundig og brukt til pølseskinn. Elles var det vel berre småtarmane og vomma som ikkje

vart nytta til folkemat. Som ungar fekk vi overta vomma med bladmagen og laupen som vi reingjorde og selde til pelsdyrfor. Vomma med tilbehør vart dregen ut på ein åker eller grasekre, spretta opp og innhaldet tømt ut. Så vart dei vaska grundig i nærmaste elv eller bekk før alt var klart til levering på næraste pelsdyrgard. Dei var det var mange av på den tida, og vi kunne tene oss noen velkomne kroner på denne måten. Elles var det ingen som åt hestekjøtt på gardane i min oppvekst. Dette skuldast nok ikkje tabumessige grunnar, men heller at hesten på garden vart sett på som ein god arbeidskamerat og mest som ein familiemedlem å rekna. Derimot vart hesteslaktet seld til slaktaren i byen som laga spekjeþølse av det.

Grisehyl

Griseslaktinga var det ofte litt ekstra styr med. Det var vanleg å ta *trynband* på grisen når ein skulle leie han ut av fjøset for slakting. Dette medførte mykje skrik og hyl og grisen var nok ofte ganske stressa før han vart avliva. Derfor var det noen som skaut grisen i bingen og heller drog han ut til slakteplassen etterpå. Så skulle grisen skåldast og busta skrapast av. Ein varma skåldevatnet i ei bryggepanne i uthusa og brusa det over griseskrotten etter at ein hadde dekt han til med striesekkar for å halda på vatnet og varmen. Det var viktig at vatnet ikkje var kokande av di svoren då vart kokt og fekk ein raudaktig farge. Ein var nøye med å skrapa bort *skåldet* (overhuda) og barbera busta grundig av slik at svoren vart glatt og fin. Til slutt skålda ein griselabbane og drog av sjølv klauvene med ei tong før ein tok ut innvolane. Innmat-feittet på grisen har ein anna struktur og er mjukare enn talga hos jortedyra. Det vart gjerne kalla for *ister*. Det meste av dette er samla i ein struktur som vi kalla *pokken*, og som vi var nøye med å ta vare på. Feittet vart seinare smelta ut, krydra litt og salta med litegrann finsalt, og brukt som smør på skiva, såkalla *svinsmør*. Også på grisen var ein nøye med å ta godt vare på alt som kunne nyttast. Grisehovudet vart rekna som sær verdifullt, og brukt til å laga sylte av. Hovudet vart då først kløyvd og lagt i vatn noen dagar. Ein var nye med å skifte vatnet eit par gonger kvar dag. Etter utvatninga vart så hovudet kokt i ein stor kjele før det vart reinska for *eitlar* og *bress* som ein var nøye med å fjerna. Det ein kalla bress, var eit grynaktig vev som låg på undersida i halsen. Dette var samansett av mange små eitlar. Det reinska kjøttet vart krydra med malt peppar og nellik, og dei to halvdelane lagt mot kvarandre i eit osteklede og surra saman med bomullshyssing. Ein brukte gjerne å blande inn litt kalvekjøtt i sylta for å få henne til henge betre i hop. Til slutt vart så sylta varma opp og lagt i press over natta før ho vart delt opp i høvelege bitar og lagt i syltelake med laurbærblad i. I gammal tid tok ein og vare på urinblæra på grisen (*grisblåsa*) som vart garva og brukt som *ilåt* til å oppbevare ulike slag væsker på.

Sundleming og salting

Det var ikkje berre sjølv slaktinga, men og utnyttinga av slaktet som det knytte seg tradisjonar til. Etter at slaktet var avkjølt over natta og stivna, vart det lemma sund og dei ulike delane fordelt til sine spesielle føremål. Sundleminga kravde god innsikt i anatomien på dyret, og i dette arbeidet vart det synleg kven som kunne jobben skikkeleg. Dei som var drivne i faget, visste nøye kor dei ulike ledane og samangroingane var, og visste akkurat kor kniven skulle settast inn. Framlemane, eller bøgene, vart gjerne skorne ned først. Sidebeina vart så hogde av innvendig på slaktet og sidene skorne ut. Av småfe vart gjerne mellomgolvet og den beinfrie delen av sidene, *slagsidene*, nytta til rull (lammerull, sauerull), medan resten av sidene vart salta og seinare tørka til tørkakjøtt. Før fryseboksen si tid var det salting og tørking som vart nytta for langtidslagring. Det var innhaldet i saltestampen etter slaktinga som vitna om velstand eller fattigdom på garden. Før saltinga måtte stampen reingjerast grundig. Først vart han vaska og skura grundig i varmt vatn. Deretter vart han fylt med kokande *eineløg* som var kokt på bar og tynne kvistar av eine. Etter eit døgn tid, vart så stampen grundig skura i eineløgen og til slutt vaska i reint vatn før han var klar til saltinga. Ein var og nøye med at saltlaken skulle vera skikkeleg sterk. Målet på dette var at ein potet med ein stor pappspikar i skulle flyta godt i han.

Kvinnfolka på garden hadde det travelt i fleire dagar etter sjølv slaktinga med å taka vare på slaktet og opparbeide det til ferdige matprodukt. Lår og bøger vart som regel salta og tørka til spekjemat. Mat som ein hadde høve til det, vart spekjejøttet også røykt, både for smaken si skuld, og for at det skulle halda seg betre. Til røykinga brukte ein å brenna einebar og einekvistar av di einerøyken sette ekstra god smak på kjøttet. Innmat og kjøtrestar vart nytta til hakkemat og innmatkaker, eller krydra og stappa i pølseskinn til stabbursþølse eller hakkeþølse. Til pølsekrydder vart blant anna nytta timian og bergmynte i lag med finhakka sjalottlauk. Etter kjøttkverna sitt inntog på gardane, vart denne innmaten malt på kverna, men endå i min barndom var det nokon som hakka han opp i ein *hakkestokk*. Dette var ein uthola trestokk, vel halvmeteren lang, der kjøttet vart hakka i små bitar med ein hakkekniv. Dette var ein giljotineliknande, bogeforma kniv med to runde trehandtak på. Med å rugge denne skarpe kniven att og fram over kjøttet vart det etter kvart skore i småbitar. Noen meinte at slik hakking ga betre smak og struktur på hakkematen enn om han var malen på kjøttkverna. Nyre og hjarte vart gjerne brukt i hakkematen, medan levra oftast vart nytta på andre måtar. Lever av jortedyr vart ofte skoren i skiver og steikt i steikepanna til middagsmat. Lever av sau og lam vart og nytta til brødpålegg. Levra vart då kokt heil, og lagt i krydderlake til liks med grisesylte og jur av ku og sau. Dette var sær velsmakande pålegg. Det hendte forresten ofte at sauelevra kunne

vera infisert med snyltarar, leverikte eller *leverflyndre*, som vi sa. Slik lever vart sjølvsagt ikkje brukt til mat, men kasta ut til kråke og ramn.

Utanom salting og tørking, hadde ein ikkje så mange måtar å oppbevare kjøtt på. Derfor var det vanleg å sette inn eit lam om hausten som skulle slaktast til jul. Elles var det oktober som var slaktemånaden her nord, medan det sør i landet var november som vart kalla slaktemånaden. Når ein slakta så seint på året som ved juletider, var det som regel kaldt nok til at kjøttet kunne frysast. Dette var det vanleg at vi gjorde. Lammelår og kotelettar vart pakka inn i smørpapir og hengt opp til frysing på låven. Etter at det var skikkeleg frose, vart det så grave ned i kornet i kornbingen på låven, der det kunne halda seg godt frose gjennom kortare periodar med mildvêr. På denne måten kunne vi ha ferskkjøtt langt ut over vinteren.

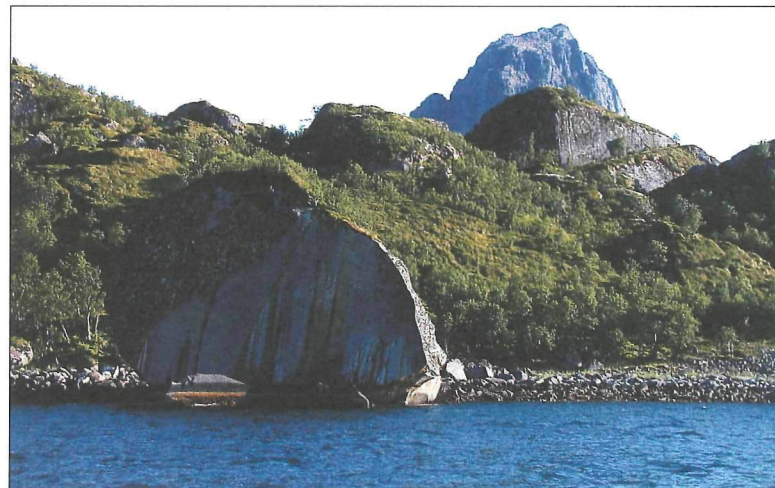
Elles vart det her nord som elles i landet, sagt at ein berre skulle slakte i veksande måne, av di kjøttet elles ville krympe mykje i saltlaken og på denne måten bli udrygt. Det same vart sagt om saueklippinga; ein skulle berre klippe i veksande måne av di ulla då grodde snarast ut att. Sjølv om desse tradisjonane var levande på folkemunne endå i min barndom og ungdom, var det nok yttarst få som levde etter dei. Heime hos oss vart det rekna som berre gammal overtru som ein ikkje tok noko omsyn til. Både klipping og slakting gjekk føre seg når veret var lagleg og forholde elles låg godt til rette for det, heilt uavhengig av månefasane. Erfaringa hadde vel synt at det ikkje var noko hald i slike utsegner. Derimot var det nok mange som meinte at grisen skulle skåldast og skrapast på fløande sjø av di kniven beit best på grisebusta då. Dette bygde truleg på erfaring frå eigen barbering. Det var nemleg vanleg praksis hos gamlekarane at dei berre skulle barbera seg på fløande sjø av di prosessen gjekk glattast og var minst smertefull då.

I dagens moderne samfunn der kjøtt er noko ein kjøper på butikken eller i kjøpesenteret, vert slakting av husdyr ofte sett på som lite humant eller beint fram barbarisk. Situasjonen var nok ein ganske annan før i tida då dette var ein heilt nødvendig del av sjølvberginga og naturleg del av dagleglivet. I ettertid er det i alle fall sers tilfredsstillande å registrera at i gamaltida var heile slakteprosessen underlagt strenge etiske og humane krav. Dei gamle hadde så visst ikkje noko å skjemmast over i denne samanhengen.

Ola M. Heide er pensjonert professor i botanikk ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet (tidlegare Norges landbrukshøgskole), 1432 Ås. Han vart fødd på Forr på Grytøya i 1931 der han vaks opp og budde til han reiste ut som tjuåring.

Hovdasegl og andre segl

Av Finn Myrvang



Seglsteinen nord på Årnøya ved Fiskebøl i Hadsel. Foto: Øystein Rysst.

Hadsel er eit sokne- og kommunenamn som mange har undra seg over, for bortsett frå tonelag¹ blir det uttalt likt med det i nord ukjente treslaget *hassel*.. Det er eigentleg tale om prestegarden, gnr 62 **Hadsel**; men formelt er det også namn på gnr 63, som var klokkargard. Historisk heiter det første gong Hofdasegl i eit diplom frå år 1321, a **Hofdasegle**, via ei avskrift ca. 1430: Ikkje sikkert at alt vart bokstavrett 110 år seinare, kan vi tenke, men når Aslak Bolts jordbok frå 1430-1440 både har **Hofdasegil** og Hofdasegls profastdøme (etter eldre førelegg) og når dessutan eit diplom frå 1479 har **Hoffdasegil**, burde vi stå tryggare. Dei meir avvikande formene ser vi på seinare.

Rygh seier at *Hcfðasegl* «maa antages at være Navnets rette oldnorske Form, sms. af *hcfða*, Gen. af *hcfði*, høi og brat Klippe .. og *segl* n, Seil. Det sidste Ord forekommer i Fjeldnavne, dels som i Rødøys GN 63 med Hensyn til en hvid Flade paa en Bergside, dels udentvivil ogsaa med Hensyn til et Fjelds Form, idet det er sammenlignet med et udspændt Seil. ... Gaarden ligger under et Fremspring af det bagenfor liggende Fjeld; hvorledes ellers Navnet er begrundet i Stedsforholdene, kan jeg ikke oplyse».

ELDAR HEIDE
KRINGLEBOTN 120

5225 NESTTUN

B



Returadresse: Skjærvegen 30, 9404 Harstad

Håløygminne

Harstad

er einaste lokalhistoriske tidsskriftet for heile Nord-Noreg. Skriftet kjem ut med 4 hefte om året. Det har stoff om nordnorsk historie, om folkeminne og tradisjon m.m. I blant har «Håløygminne» gitt ut særskilde tilleggsbøker som tingarane har fått utan ekstra kostnad.

Årspengane er kr 200,- (frå 01/01-2014). Alle bibliotek kan tinge skriftet gjennom Norsk Bibliotekforenings Tidsskriftformidling til noko redusert pris.

Tidsskriftet blir sendt inntil mottakaren seier opp abonnementet.

Vidkun Eidnes har ansvaret for skriftet.

Adresse for Håløygminne: Skjæravn 30, 9404 Harstad

E-post: v.eidnes@frisurf.no - Bankgiro 4760.05.11404.

Org.nr.: 996 629 570 - Håløygminne på internett: www.hminne.no

Ekspedisjonen har framleis dei fleste av hefta etter 1963 for sal, likeeins register for tida 1920-44 og 1945-2004 og ein del særprent.

Ved å vende seg til ekspedisjonen kan ein få opplysning om prisane m.m.

Inntil vidare sel vi eldre årgangar til «gje-bort-pris»!

Innhald i dette heftet:

Ola M. Heide:	Tradisjon, tru og overtru vedrørande slaktning i gammal tid.....	s. 185
Finn Myrvang:	Hovdasegl og andre segl	s. 193
Helge Tideke:	Noen stedsnavn fra Nord-Norge	s. 208

