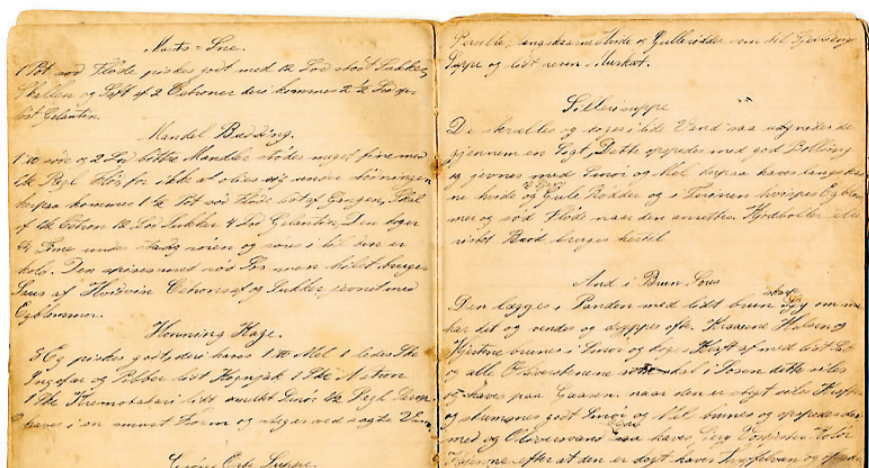


INNSENDT Denne artikkelen er ikke skrevet av en journalist i Agderposten, og er derfor ikke uavhengig journalistikk. Artikkelen er i sin helhet laget av en ekstern bidragsyter. Vi har funnet innholdet interessant for våre lesere, og publiserer det derfor redigert og tilrettelagt av redaksjonen. Det betales ikke honorar for slike artikler.



Oppskriften på grønn ertesuppe. Kokeboken inneholder 280 oppskrifter.

FOTO: KUBEN, AUST-AGDER MUSEUM OG ARKIV

En smak fra Oselias kokebok

Våren 2014 var Kuben så heldige å få kokeboken til Oselia Osuldsen, som var husjomfru hos familien Eyde på slutten av 1800-tallet, i gave. I morgen kan du få smake på noe av det som ble servert.

Det skjer på Forskningstorget i Arendal 12. september. Da kan du få smake noe av det som ble servert hos en av Arendals rikeste familier for nesten 150 år siden. Vi gir deg også oppskriftene slik at du kan få prøve deg på litt historisk matlagning når du kommer hjem.

Tar man for seg en kokebok fra slutten av 1800-tallet vil man fort oppdaget at kontrastene til dagens situasjon er store, både når det gjelder smak, oppbevaring og tilberedning, og ikke minst tilgang på råvarer. I over ett år har vi testet ut oppskrifter fra Oselias kokebok. Vi har kokkelt, smakt, analysert og diskutert, og vi kan uten tvil konstantere at man på slutten av 1800-tallet lagde ting vi aldri har hørt om og at smaken egentlig

må ha vært ganske annerledes må ha vært annerledes.

Hummer og kanari – i hvertfall hummer! Kokeboken inneholder ca. 280 oppskrifter og består av en lett blanding av middagsretter, desserter, kaker og annet bakverk. Det er både hverdagsmat og festmat. Her finner man selvsagt både hummer og champagnepudding. Vi snakker tross alt om hva som stod på bordet hos fiffen i Arendal. Men, blant alle oppskriftene er det selvsagt også en del retter vi har hørt om før og selv spist mange ganger. Det skulle bare mangle! At de spiste faar i Kaal, Almindelig Lapskaus og Lammefrikasè er kanskje ikke så overraskende, det var nok flest hverdager hos familien Eyde også. Vi ble nok heller tatt litt på sengen



Grønn ertesuppe fra Oselia Osuldsens kokebok.

av det omfattende dessertutvalget. Her er det puddinger for enhver smak. Noen av dem har vi aldri hørt om, og heller ikke funnet oppskrifter på, som Centrumsberoligende. Andre desserter er velkjente for oss i dag, som karamellpudding og fromasj.

Sure citroner og varm sjokokolade.Når man smaker seg gjennom en slik gammel kokebok kan man ved første øyekast bli overrasket over å finne det vi har tenkt på som eksotiske og kulinariske varer på den tiden. Men, vet man litt om hva som faktisk ble importert til landet vårt på den tiden, er det en del brikker som faller på plass. Visste du f.eks at varm sjokolade var en kjempopulær drikk? Og har du tenkt over at

sitron var en vanlig smaksforsterker?

Mange av oppskriftene inneholder sitron, ja forbausende mye sitron. Kanskje var sitronen Oselias magiske ingrediens? I dag er det velkjent at sitron fremhever og utvikler smak som gir retten et friskt og deilig preg. Men, i dag er det mulig at denne smaksbomben ikke lenger fremstår som noen kuriositet. Mange tenker kanskje at sitron var en sjelden vare på Oselias tid, og relativt sett var den vel nok det. Men ettersom sitron er en av de få sitrusfruktene som har lang holdbarhet, tålte den ferden mot det kalde nord bedre enn andre sitrusfrukter, som f.eks appelsin. Både sitron og appelsin kom med skipene fra Sør-Europa. Appelsinene mer som sesongvare, mens



FOTO: KUBEN, AUST-AGDER MUSEUM OG ARKIV

sitronen åpenbart lot seg oppdrive året rundt. Hemmelig ingrediens eller ikke, mange av dessertene fra denne tiden kan etter dagens smak oppfattes som litt i overkant sure. En annen ingrediens som også ble brukt i store mengder, og som bokstavelig talt forsterket det sure inntrykket, var vin. Skyldtes det mangel på sukker mon tro? Eller er det kanskje vår gane som er overeksponert for sukker?

På Oselias tid hadde de tilgang på søtsaker, både sjokolade og sukker. Dette var også varer som kom med skipene hjem. Men de brukte ikke sukker i de mengder vi gjør i dag, og sjokoladen var antakeligvis en ingrediens det hverken var vanlig å bruke eller lett å få tak i. Det er to oppskrif-

ter i kokeboken som lages med sjokolade: en sjokoladedrikk og en kald sjokoladepudding. I begge oppskriftene skal det brukes sjokoladeplater, altså sjokolade i fast form. Denne må ha kommet fra utlandet, da det på denne tiden verken ble produsert sjokolade eller kakao i Norge. Skal vi tro tollistene, kunne nok mang en kapteinsfrue glede seg over søte overraskelser når mennene kom hjem fra sjøen. På forskningstorget serverer vi en smaksprøve på Oselias varme sjokolade.

Råvarer og holdbarhet. Midt på 1800-tallet fantes det verken kjøleskap eller frysebokser, og vi vet at en vanlig form for konservering av mat var salting,



På forskningstorget serverer vi en smaksprøve på Oselias varme sjokolade.

FOTO: KUBEN, AUST-AGDER MUSEUM OG ARKIV

FAKTA

Forskningsdagene

- Forskningsdagene er en nasjonal, årlig festival som skal markeres fra 16.-27. september og som tjuvstarter i Arendal med et eget Forskningstorg på Torvet 12. september.
- Her blir det mye spennende for både små og store å se på, lukte på, ta på og smake på.
- Mat er ikke bare mat. Mat er historie, kultur, geografi, kosthold og helse. Hvordan påvirker maten helsen vår? Hvordan skal man best ivareta ressursene i havet? Spiste barn sjokolade i gamledager?
- Dette er noen av spørsmålene du kan få svaret på hvis du tar turen til Torvet i Arendal. Blant annet vil Kuben (Aust-Agder museum og arkiv) ha en egen stand

som serverer ulike retter fra barndoms-hjemmet til Sam Eyde på slutten av 1800-tallet, og deltakerne er utfordret til å skrive en artikkel hvor de setter forskning på dagsorden her i Agderposten. Dagens artikkel er signert Kuben.

tørking og speking. Det er ikke så mange oppskrifter som antyder at konserverte matvarer var i bruk, men til gjengjeld er det mange oppskrifter på safting og sylting, både av grønnsaker, bær og frukt. De må derfor ha hatt tilgang på ferskt kjøtt og gode lagringsforhold for grønnsaker som potet, gulrot og kål. Andre grønnsaker var åpenbare sesongvarer, og kommer du innom oss vil du også få smake Oselias grønne ertesuppe.

Men, det er ingen tvil om at de lagde mat som kunne oppbevares over lang tid, og kaker var nettopp et eksempel på dette. Kokeboken inneholder mange kakeoppskrifter, men her er det ikke mye krem og glasur! Kakerne er gode, gammeldags formkaker.

Ja, akkurat slike du selv kan ha fått i bestemors te-selskap, gjerne tilsatt sukat og tørket frukt, for ikke å glemme mandler. Den noe ensformige kaketypen har opplagt med holdbarhet å gjøre. På standen vår får dere smake på en kake som muligens hadde sin glanstid på Oselias tid, nettopp fordi den egnet seg så godt til langtidslagring, nemlig honningkake. Honning har evnen til å ta til seg vann, og honningkake er kjent for å bevare fuktigheten godt. Det sies at den smaker ekstra godt når den er lagret.

Artikkelforfatter: Monika Kurszus Håland,
Kuben Aust-Agder museum og arkiv