

Mors køkken



*Skrevet 2000 af Alfred Ingeman Gregersen.
Han var født i Hæsum¹, siden begyndelsen af 1950'erne bosat i
Toronto, Canada.*

*I denne fortælling skriver Alfred Gregersen om sit barndomshjem og speci-
elt om det daglige arbejde i køkkenet.*

Om ”Bakkely”

I dette år, 2000, er det halvfjerds år siden, at jeg forlod mit hjem, som nu er mange tusinde kilometer borte. Det drager stadig, men uden smerte. Jeg har lært gennem et langt liv ikke at sørge over det, som ikke er mere, men glæde sig over, at det var engang. I et blink af mit øje kan jeg flyve igennem den tid og de tusinder af kilometer for at være ”hjemme igen”. Det er, hvad minder er om.

”Jeg elsker den gamle, den vaklende rønne”. Ja, gammel det er den jo, siden den blev påbegyndt omkring 1850, men jeg har aldrig set eller hørt at den har vaklet. Måske en solid, jysk oprindelse betyder noget for bygninger også, for den står der så vidt jeg ved endnu.

Min far kaldte den ejendom ”Bakkely” og i betragtning af omgivelserne - nede mellem bakkerne - så passer navnet godt. Jeg ved ikke om det navn havde nogen officiel betydning, men siden han havde købt ejendommen i 1901 og drev den i 37 år derefter, så havde han vel god ret til at kalde den, hvad han fandt for godt.

Ejerne af ejendommen har været
Kresten Nielsen
Anders Christensen (Degn) & Karen Marie Jensdatter 1852
Jacob Nielsen Riis 1884
Christen Larsen & Karen Kirstine Larsen 1889
L. Riishøj 1899 Jacob Gregersen 1901 – 1937
Regnar Rasmussen 1937 –

Der var intet årstal angivet ved Kresten Nielsen. Jeg har en anelse om, at lodden før i tiden måske har hørt under ”Hæsumgård”, og den magreste del af jorden har måske ligget hen i lyng, før den første del af bygningerne blev opført. Der var en lergrav på ejendommen, og det er muligt at noget af bygningsmaterialet for ejendommen var kommet derfra. Som dreng fandt jeg ud af, at en del af murstenene i den gamle lade var soltørrede mursten. Jeg borede huller i dem med et søm, og det kunne jeg ikke have gjort, hvis det havde været en brændt mursten.

Billedet af ”Bakkely” er fra 1912, og det er det ældste billede jeg har af vort hjem mellem de brune bakker på Hæsum Mark. Jeg har aldrig set det, som det er vist her, men jeg husker dog den teltlignende bygning, som var vort tørveskur (revet ned ca. 1923). Det tørveskur var en anden ting, der - som den store ovn - var temmelig enestående. Det er det eneste af den type, at jeg kan mindes at have set. Det bestod hovedsageligt af afbarkede rafter og tagstrå. Den konstruktion hvilede på en lav mur, ca. 1½ meter høj, som holdt regnvandet borte fra tørvene. I siden af det skur og ind mod gårdspladsen var der en port, stor nok for en vogn. Da det skur blev erstattet med en murstensbygning først i tyverne fandt jeg ud af, at en del af tækkegarnet i det tag var simer, dvs. halm, snoet ind til 1 cm tykke snore. Hal-

¹ ”Bakkely”, Guldbækvej 118

men blev opblødt, før den blev snoet, og det fik snorene til at holde deres form, når de tørrede. Det skur var på den måde for en stor del "hjemmegroet".



Bakkely ca. 1912

Ejendommen, som den står her, er nok nogenlunde som den var blevet opført i 1850, siden den kunne ikke have fungeret som et selvstændigt brug, hvis den havde været mindre. Længen, som er forbundet med stuehuset, var både lade, kostald og svinesti, så det har været trange forhold for både mand og bæst. Min far var begyndt at udvide bygningerne, før jeg blev født i 1916, og på billedet ser det ud til, at der står en stak mursten op imod stuehuset, så måske han var allerede nået længere end til planlægninger her.

Vist her på billedet er min far, min halvbroder Christian, min søster Ella, min mor, min halvsøster Johanne, Ove og hans mor Grete Ovesen, som var søster til min fars første kone, Kirstine Marie Ovesen, som døde i 1909. Grete Ovesen levede hos os til hun døde af tuberkulose i 1919 eller 1920. Nu, i maj 2000, er Ella den eneste overlevende fra dette billede, og hun fyldte 90 i januar.

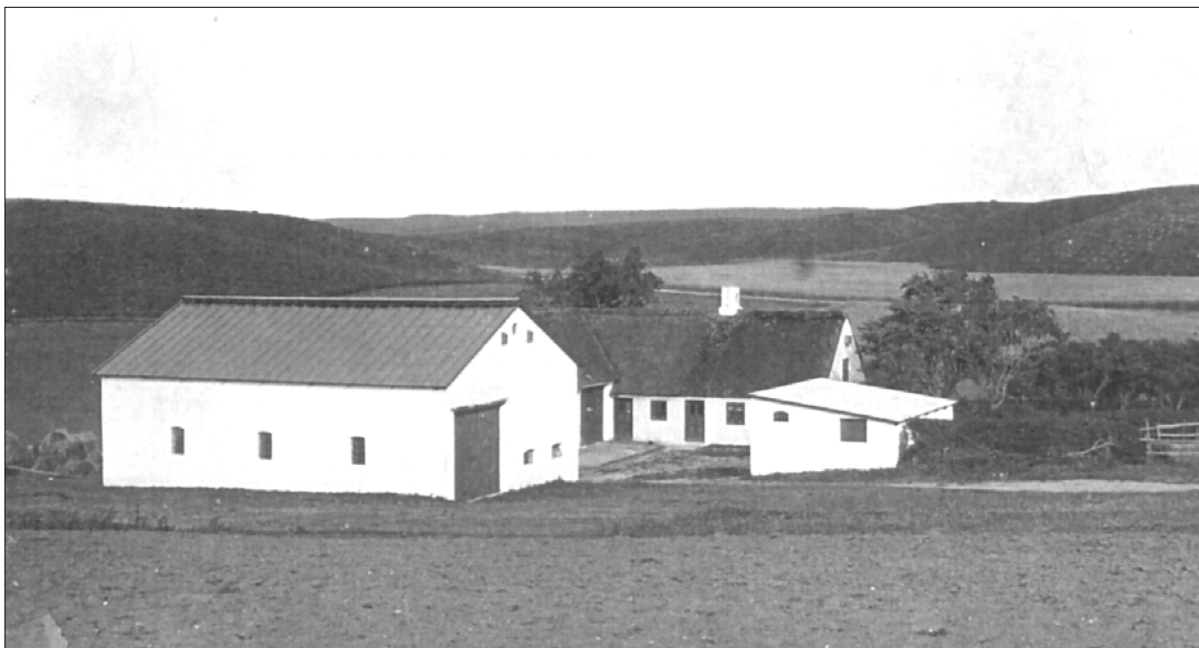
Min mor, Kristine, født Jensen, (1883-1974) blev gift med min far, Jacob Gregersen. (1871-1955) i 1913, og jeg er den førstefødte af det ægteskab, født i 1916, min bror Niels i 1918, min søster, Ingeborg i 1921, og min yngste søster Karen i 1923.

Mors køkken

Minderne her går tilbage til begyndelsen af forrige århundrede, da de er fra min tidlige barndom, og jeg blev født i 1916. Een af de ting, som en ophøjet alder fører med sig uden smerter er, at hvad man husker fra ens barndomsdage er at betragte som historiske.

Min mors køkken var blottet for næsten enhver af de indretninger, som vi i dag er kommet til at betragte som livsnødvendigheder. Der var selvfølgelig hverken gas eller elektricitet, og der var da heller ikke indlagt vand. Alt vand måtte hentes fra en brønd, som var mindst 150 meter fra bryggersdøren. Den brønd var der, da min far købte ejendommen i 1901, og siden vand er en livsnødvendighed for både mand og bæst, var den sandsynligvis blevet gravet der i 1850, da ejendommen blev opført. Brønden var fundet på det laveste sted omkring ejendommen, og det punkt var måske valgt, fordi det krævede det mindst mulige gravearbejde. Brønden var kun et par meter dyb, men den løb aldrig tør. Dens vægge var kampesten uden mørtel, og stenene var sandsynligvis fundet på markerne der omkring. Vandet blev pumpet op med en støbejernspumpe. Liden tanke var der vel givet til, hvor meget ekstra

arbejde brøndens placering ville betyde for konen på ejendommen i årene fremover. Den brønd blev udskiftet midt i tyverne med en boret brønd på gårdspladsen, lige uden for bryggersdøren. Det var en stor hjælp for min mor.



Bakkely i begyndelsen af 1920'erne

I køkkenet var der et stort støbejernskomfur, som sædvanligvis var fyret med tørv fra vor moselod i Hæsum Mose, men det kunne også blive fyret med træ. Ved siden af komfuret stod der en malet træ-kasse, som var stor nok til at tjene et dobbelt formål. Den kunne rumme en kurvfuld tørv, og låget kunne bruges som et sæde, hvor min mor kunne slappe af i hendes sjældne ledige øjeblikke. At skrive det får mig til at mindes om en linie i den gamle sangleg "Længe nok har jeg bondepige været" hvor der står: "Nu vil jeg glad/ sidde hvor jeg sad/ sidde på tørvekassen og spise af min mad". Det komfur havde fire "brændere" for gryder og pander, en ovn, og en indbygget varmtvandsbeholder. Komfuret var sort og før helligdage eller familiesammenkomster blev det pudset med en speciel ovnsværte. Den sværte ydede en ny duft i køkkenet for et par dage eller så.

Bagved komfuret var der en enorm bageovn, bygget af soltørrede mursten, da huset var bygget. Den ovn var stor nok for os børn til at kravle ind i, men det gjorde vi aldrig, måske fordi vi havde hørt historien om Hans og Grete og Heksen. Min mor brugte den ovn til at bage vort daglige brød, dvs. rugbrød. Det var tungt, solidt stof, som fyldte huset med en liflig aroma, når lemmen for ovnen var fjernet efter bagningen var fuldendt, og bagningen var overstået for de næste tre-fire uger. Det sidste brød krævede en del alvorlig tygning at få det ned, og hvis vejret var fugtigt, måtte brødene undergå lidt barbering, da de havde en tendens til at blive lidt muldne. Måske den mug fungerede som penicillin i tiden før penicillin blev fundet, for det synes at vi alle af den familie lever til en meget moden alder.

Bagedagen var en dag vi drenge så frem til med en vis begejstring, som havde intet at gøre med det friske rugbrød. Den store ovn skulde varmes op før bagningen begyndte, og de tykke mure i ovnen ville holde på varmen bagningen. Min far havde slået lyng på bakkerne omkring ejendommen, og den var blevet tørret i en måned eller så, og nu blev ovnen så fyldt med tør lyng, og den kunne tage meget af det.

Der var ingen direkte forbindelse mellem ovnen og skorstenen; men når en trælem blev fjernet fra skorstenen lige over munden af ovnen, så ville trækket i skorstenen tage røgen, det meste af den da. Der var gerne nok tilbage i køkkenet til at bringe tårer frem i øjnene. Lyngen i ovnen blev antændt, og flammerne ville skyde ud af ovnmunden. Veltørret lyng brænder voldsomt, og heden forhøjede trækket i skorstenen til et punkt, hvor det sommetider kunne føre gnister og små glødende lyngkviste ovenud. Det gjorde det nødvendigt at have et stadigt øje med det stråttækkede tag. Det var en hjælp, at det var dækket med et tykt lag grønt mos, medmindre det var nytækket.

Ovnen måtte gerne fyldes to eller tre gange, før den nåede den temperatur, som mor bedømte, uden termometer, at være tilstrækkelig for bagningen. Den kunne jo ikke fyres op igen efter brødene var lagt i den. Efter den sidste fyring havde døet ned, blev asken fejjet ud med en lang kost, som var lavet til det specielle formål. Den var hjemmelavet af tørrede revlingeranker, som var bundet rundt om en lang stang med ståltråd. Når ovnen var fejjet ren, blev brødene lagt ind i den. Min mor havde tilberedt dem før fyringen begyndte, så de stod klar på køkkenbordet, dækket med et rent klæde. Der blev ikke brugt gær eller bagepulver ved de brød. De blev lavet med surdej, og den var blevet opbevaret i saltkammeret siden den forrige bagning.

For at gøre nytte af de fjerneste kroge af oven var det nødvendigt at bruge en langskaftet "spade", også hjemmelavet, og når ovnen var fuld, blev ovnlemmen sat for med våde sækkestykker omkring kanterne. Sækkestykkerne var for at lukke ovnen så tæt som muligt, og de var våde fordi ovnen var meget hed nu. Murene i ovnen var meget tykke, så de kunne holde varmen længere. Skorstenslemmen blev anbragt på dens sædvanlige plads, og køkkenet kom tilbage til normal. Den ovn tog op så megen plads i stuehuset, at da den midt i tyverne blev taget ud, blev det muligt at tilføje en anden stue, men den "pæne" indgang blev også inkluderet i det og flyttet til enden af huset. Jeg har aldrig set en ovn som den nogen andre steder, men de må vel have været almindelige før i tiden.

Ovnen i komfuret og en "primus ovn" gjorde op for tabet af den store bageovn, og jeg tror ikke at min mor følte det som et savn at få den ovn byttet for en anden stue, men vi drenge mistede eventyret af fyringen med lyng og synet af de vilde gnister. Siden da fik vi vort rugbrød fra brugsforeningen, men vi var alle enige om, at mors rugbrød var bedre end det fabrikslavede.

Vaskeriet foregik i bryggerset, og forholdet og hjælpemidlerne min mor havde der, var på linie med, hvad man havde på egnen dengang. Ikke desto mindre var vaskedagen både lang og hård, og de andre daglige pligter skulde jo stadig forsørges. Vasketøjet var først sat i blød i et stort trækar, medens vand var bragt i kog i en stor indbygget kedel, som vi i vort Himmerland dialekt kaldte "Gru-kielen", der nok kunne tage over 50 liter. Den var forbundet med skorstenen på den gængse måde, og den blev aldrig fyret med lyng. Vasketøjet var kogt der i sæbevand, brunt blødt sæbe eller sæbespån blev brugt til det, og så blev det vasket, vredet og hængt ud på tjørnehækken, som mor brugte som tørresnor. Vasken gav hende røde hænder, og om vinteren blev hænderne blå under ophængningen af vasketøjet. Det var en hjælp for min mor, på vaskedagen især, da vandpumpen blev sat op på gårdspladsen, for det krævede mange spande vand at vaske for en stor familie.

Min mors arbejde endte ikke i køkkenet og bryggerset. Der var mere til hendes arbejde end at lave mad, gøre rent, bage, vaske, strikke, stoppe og sy for en familie af seks eller otte, afhængig af hvor mange af os der stadig levede hjemme. Der var også havearbejdet, malkningen, passe hønsene osv., som uafsladeligt forlangte hendes indsats, og i høstens tid var hun da også i marken en gang imellem.

Hendes strikning foregik gerne om aftenen, når hun "ikke havde andet at lave". Hun strikkede sokker til hele familien, og hvis hun ikke var optaget af at strikke, havde hun travlt med at stoppe sokkerne, da vore træsko var hårde ved dem. På trods af alt hvad man ellers kan sige om uld, så holder the "syntetiske" sokker, som man bruger i dag, meget længere end de håndstrikkede - og hvem stopper sokker i dag?

Alt det må lyde som om min mor lavede alt arbejdet i mit hjem, men det var ikke tilfældet. Min far var en dygtig, velanset landmand, som tog arbejdene hårdt som en selvfølge. Jeg ved ikke hvem af de to der arbejdede hårdest, men der kan ikke være nogen tvivl om, at min mors arbejdsdag var den længste. Ikke desto mindre kan jeg ikke huske, at jeg nogensinde har hørt nogen af dem beklage sig.

Min mor var en livlig person, som ville le og synge, dog mest salmer og den slags. Hun ville da sommetider give os et knus, da vi var små, og det var vist ikke så almindeligt i de dage, da jeg var barn. Af én eller anden grund, som jeg ikke forstår i dag, blev den slags ting ikke anset for passende optræden. Der var aldrig nogen tvivl iblandt os børn, at hun holdt af os, selvom jeg ikke kan mindes, at det blev sagt i ord. Der er andre måder af kommunikation, som kan være mere udtrykfulde end ord.

Jeg har set hende græde ved lejlighed, og det ville altid få mig til at føle beklemt, da jeg ikke vidste, hvordan jeg burde tage den situation. Hun var en voksen, og voksne mennesker græder ikke. Jeg fandt aldrig ud af, hvorfor hun græd, men når jeg tænker tilbage nu, så synes det rimeligt nok, at hun måske græd på grund af frustration eller udmattelse eller begge. Vi alle har et bristepunkt, og hun var ingen undtagelse.

Petroleumslamper

Der var ingen elektricitet på vor egn, og det var den almindelige opfattelse, at det hårde, hvide lys fra en 25 Watt pære var skadeligt for øjnene alligevel. Det var ikke et spørgsmål om "sure rønnebær", det var virkeligt, hvad mange troede. Den opfattelse er selvfølgelig for længe faldet bort, men min far havde ikke elektrisk lys at læse ved, før han flyttede til Guldbæk, da han var 67, og han kunne stadig læse avisen uden at bruge briller til han var langt over 60. Jeg har selv læst meget ved petroleuslampe lys, og der er ingen tegn på, at det har skadet mit syn.

Der var noget hyggeligt ved det gullige lys fra en petroleuslampe, der, som regel, var ophængt midt over bordet i en dekorativ hænger. Der var også en masse arbejde forbundet med at holde disse lamper gående, og det faldt, som den naturligste ting i verden, til min mor. Beholderne skulde fyldes op hver dag med ildelugtende petroleum; hver dag i det mindste i de mørke vinterdage. Lampeglassene skulde pudses ofte, og vægerne skulde trimmes, osv., og så var der brandfaren ved sådanne lamper at tænke på.

Sommetider ville lampens flamme blive lav, og så blev vægen skruet op. Flammen blev lav, fordi lampen måtte konkurrere med kakkelovnen om iltforbruget i det lille rum med de lave lofter. Når så en dør blev åbnet, og der kom et pust af iltrig luft ind i stuen, ville lampens flamme skyde op og sende en sky af sort sod op fra lampeglasset, og det ville dale ned i et jævnt lag over alt i stuen. Det skabte ekstra og ubehageligt arbejde for min mor, da det nødvendiggjorde en ekstra og uundgåelig rengøring.

Jeg husker, at jeg betragtede sådanne hændelser som spændende afvekslinger. Jeg gav ingen tanke til det ekstra arbejde for min mor. Der er nok få børn, som virkeligt værdsætter det arbejde, som deres mor udfører. Min mors indsats i vort hjemms vedligeholdelse var enorm.

Petroleum for vore lamper var det eneste "energi forbrug", som kostede penge, og vi havde endnu ikke lært at tænke på det som energi. Energi betød for os muskelkraft og villighed til at bruge det. Hestekraft var ganske simpelt hestekraft. Liv var muligt uden at bruge olie, benzin, gas, og elektricitet hvert minut af dagen. Vi klarede os meget godt med kraften fra vore egne muskler og fra hestenes muskler, og der var somme, der brugte vindkraft eller vandkraft såvel, og alt det er kun for så kort tid siden.

Det er ikke tilfældet, at jeg går omkring med hemmelige længsler efter "de gode, gamle dage". Livet i dag er meget for komfortabelt for det, og "de gode, gamle dage" var ikke altid så gode. Hvad jeg har på tanke er, at det er muligt at leve uden hvad der i dag forstås ved energi. Jeg har levet igennem det uden at have lidt nogen større skade, og når al energien i dag kommer fra benzin, dieselolie, eller gas, hvor kan man så få nogle gode hestepærer til ens roser?