

Seternes- om livet i etterkrigstiden

Av Ole Kristian Jørgensen, 2002

Fred og frihet

Fred og frihet var begreper som sto sterkt etter krigen, fred var jo det motsatte av krig.

Som barn var jeg sikker på at alle problemer ville bli løst når krigen tok slutt. Jeg så for meg en lykkelig tid, og jeg tror ikke det går an å forstå den gleden vi følte da krigen endelig var over i 1945. Endelig var et mye riktigere uttrykk da enn nå, fordi fem år av et barns liv er uendelig lenge.

Vel, krigen var slutt, men vi som hadde vært flyktninger hadde mister omtrent alt; husene, dyrene, redskap og utstyr. I befolkningen var det imidlertid en ukuelig vilje til å bygge opp alt. Aldri møtte jeg noen som stusset på om de skulle gå i gang med gjenreisningen. De hadde forresten få valg, for å få utbetalt krigsskadeerstatning måtte de bygge nye hus til erstatning for det som var brent. Disse reglene ble siden endret, og folk sto litt friere i hvor de kunne slå seg ned.

Jeg kan heller ikke huske at vi var redd for den tiden vi gikk i møte, selv om vi manglet det meste, også penger. De provisoriske husene kom utrolig raskt opp rundt om på småbrukene, og folk tok med krum hals fatt på en ny vinter og en ny epoke.

Slik var det også på Seternes, senhøsten 1945 flyttet vi inn i et nytt provisorisk hus i en og en halv etasje, med grunnflate på 4x6 meter. Huset var bygd av tretommers plank, uten isolasjon, og entoms isolerte gulv og tak. Foruten bislag og et lite spiskammer besto huset av to like store rom til stue og kjøkken samt to like store soverom i andre etasje med en slik takhøyde at en kunne gå oppreist midt i rommet

Møbler var det ikke flust med, det meste ble snekret på stedet av materialer som var igjen etter byggingen. Soverommene på loftet hadde faste køyer langs veggene. Det ga utrolig god plass, og jeg kan ikke huske at noen klaget over trangboddhet selv om vi ofte var 8 – 10 personer som bodde der.



Det første etterkrigshuset

Huset var iskaldt, og når en fyrte i ovnen på kjøkkenet gikk varmen opp gjennom bordgulvet og en åpen trapp, og det ble det rim under taket på soverommene. Vi kunne skrive og tegne i rimfrosten, og det var både praktisk og morsomt. Problemet var bare at hvis det ble fyrte for meget smeltet rimet og det draup ned i sengene. For å unngå at sengklærne skulle bli våte dekte vi til sengene med papir.

Dette må ha vært en sunn måte å leve på, for ingen var spesielt plaget av sykdom eller forkjølelse.

Arbeid på bruket.

Husholdningen i etterkrigstiden lå nært opp til naturalhushold. Det meste ble tilvirket på stedet, og alle måtte delta i prosessen for at det hele skulle fungere. De tre minste var vel mer eller mindre fritatt, men også de måtte ta et tak når det trengtes. Mor og far hadde som regel nok av arbeidsoppgaver å fordele. Det lille huset med alle menneskene kunne stå som modell for dagens aktivitetshus.

For å gi et innblikk i hvorfor det var så viktig at alle var i aktivitet vil jeg forsøke å beskrive noe av dagliglivet på Seternes anno 1945, og de første årene som fulgte.

Utviklingen i Nord- Norge hadde nesten stått i stampe fra århundreskiftet, og særlig store forandringer ble det ikke før ut på femtitallet. Det var som før nevnt stor grad av naturalhushold. De viktigste handelsvarene var rasjonert med kort, og om du hadde rasjoneringsmerkene var det langt fra sikkert at handelsmennene på Skjervøy hadde varene.

For barna, særlig guttene, var hovedgeskjeften å skaffe mat og varme til folk og fe. Jentene måtte delta i alt som var av arbeid inne. Det ble karet og spunnet, strikket og stoppet, heklet og brodert for å nevne noe. Vi ble satt til å arbeide med det vi var flinkest til, noe som kunne medføre at arbeidet enkelte ganger ble ensformig.

For jentene var tilberedning av mat en selvsagt sak, noe vi gutter var absolutt fritatt fra. Jentene var imidlertid ikke fritatt for arbeid ute, særlig i onnene. De var med på slåttan, raket og hesjet høy og bar tørrhøy i bører inn på låven, deltok i torvingen, hentet "brom", og tang m.m.

Jentene måtte selvsagt vaske tøy og holde huset rent. Vasking av tøy var ingen enkel affære. Først måtte klærne legges i bløtt natten over, så skulle det varmes atskillige mengder vann. Klærne ble skrubbet på brett og deretter skylt i vann som kunne være meget kaldt om vinteren.

For å få mesteparten av vannet ut, ble klærne vridd og deretter hengt på snorer ute. Når tøyet var noenlunde tørt måtte det ofte henges opp inne for å bli helt tørt. Strykningen var heller ikke noen enkel affære. Strykejernene måtte varmes på komfyren, og de ble ofte sotete, noe som medførte ekstraarbeid.



Jenter uten vaskemaskin

Husdyrhold

Den første tiden etter krigen hadde vi en ku, noen sauer og jeg tror vi hadde geit og høns. Kua Dundra er kjent for alle som har besøkt Seternes, fordi festsalen i fjøsen er oppkalt etter den. De andre kreaturene har jeg en svakere erindring om, men jeg husker godt en stor vær som Laila hadde skaffet fra en utdeling på Skjervøy. Hun hadde nok vært mere opptatt av størrelse enn av kjønn og måtte tåle mye erting for det kuppet. Vel, det var jo nødvendig med en viss kjønnskvoltering også i fjøset, men en kan vel slå fast at hannkjønnet har vært sterkt diskriminert i husdyrholdet.

Det lille vi greide å skrape sammen av høy på Seternes det første året, var langt fra nok: Vår-onnen var uteblitt og gjødselen manglet. Vi hadde heller ikke hus til å lagre høyet i, så det ble lagt i stakker ute. Det var en ganske utrivelig og seig jobb om vinteren når man skulle slite høyet ut fra stakkene. Det var absolutt forbudt å flekke ovenfra. Isen og snøen på toppen av stakken dannet et slags lokk som holdt høyet noenlunde tørt nede i stakken.

Dyrenes kosthold var meget variert på den tiden, og jeg tror de likte det de fikk. De sto alltid og trippet når de så at mor laget ferdig maten. Fjøsen, også den provisorisk, var utstyrt med skorstein og grue og det meste ble kokt før servering.

Dyrenes kosthold er interessant fordi en stor del av arbeidstiden på bruket gikk med til å skaffe råstoff og til å tilberede denne menyen. "Moll" var en viktig ingrediens. Det var fiskehoder, rygger og skrapfisk fra høstfisket som ble samlet sammen og gravd ned i snøen. Senere på vinteren ble skrapfisken erstattet med fersk rognkjekse og rognkall. Rognkjeksen og kallen fisket vi med garn nært land. Garnene ble tint (undersøkt) flere ganger i uken.

Det var dårlig havn på Seternes, og robåten måtte settes ut og opp hver gang. Da måtte alle på bruket delta, fordi båten var tung å dra opp den bratte båts-tøen. Det var heller ikke lett å få mollen, taren og tangen opp fra fjæren, Den ble som ofres transportert på kjelke hvor en dro og en skubbet.

Hver dag ble en diger gryte med dette råstoffet fylt mer enn halvveis og kokt opp. Oppå dette ble det som regel lagt høy, og på toppen ble det lagt brom. "Brom" var bjørkeris som ble hentet i småskogen oppe på fjellet. Det er de tynne greinene og knoppene på bjørkeriset som inneholder næringsstoffer. Hjortedyrene lever jo stort sett av dette om vinteren.

Når molla, høyet og brommet var kokt opp, ble det kalt "løyping". Brommet og høyet ble fordelt til de forskjellige dyrene. Fisken og kraften; søet, ble fordelt i bøtter. Dyrene fikk også servert tang og tare som en slags salat. Taren ble som regel tint i varmt vann og servert ved siden av løypningen. Tangen, som er en slags finere brunsak ble ofte lagt på toppen av løypningsgryten og servert med litt mel på toppen.



Transport av "moll"

Vi samlet også løv om høsten, og det ble ofte brukt som tillegg i løypningen for å drøye fôret. Hvis det var førmangel, og det var det ofte når våren kom seint, måtte vi røske daugras til dyrene. Hakstein var vel det eneste stedet hvor slikt var å finne, og selv der var det en seig jobb å fylle en sekk. Daugras er gras fra fjoråret som fins der det ikke er høstet eller beitet vekk.

Det er sikkert også andre ting som har vært brukt til dyrefor, men jeg tror jeg har fått med det viktigste her.

Innhøsting

Nå vil jeg forsøke å beskrive hvordan innhøstingen foregikk og hvordan den innvirket på vår tilværelse. Innhøsting er forresten et noe misvisende uttrykk fordi det en stor del foregikk om vinteren og om våren.

Graset ble selvsagt høstet når det var utvokst en gang i slutten av juli, men før en kan høste må man som kjent så. Vi sådde imidlertid ikke hvert år, det forekom bare når en hadde brutt opp nytt land. Jordene ble som regel gjødslet om høsten ved at møkken fra dyrene ble trillet ut med trillebåre fra gjødselkjelleren. Deretter ble gjødselen sprett ned gaffel slik at mest mulig av marken fikk sin dose. Når snøen var borte ble jordene raket og gammelt gras, stein og kvister fjernet. Nå var det klart for en kort og hektisk vekstsesong.

Graset ble slått med langorv som de voksne mannfolkene håndterte. Guttene ble imidlertid tidlig voksne på den tiden, og når en var konfirmert var det på tid å svinge ljàen. Men først når en på en proff måte kunne slipe og bryne ljàen, ble en fullverdig slåttekar. Var det fint vær ble graset breid ut over marken. Graset måtte rakes sammen i "muer" (tuver) om kvelden for at det ikke skulle ta til seg for meget fuktighet om natten. Morgenen etter ble graset spredt igjen, og var en heldig hadde en tørrhøy på ettermiddagen.

Hvis været var ustabilt, ble graset hengt på hesjer. Det var innretninger med staur som var slått ned i marken med ca. 1,5 meters avstand. På staurene ble det hengt ståltråd, (streng) og rågraset ble hengt på strengene til tørk. Når graset var tørt, ble det båret i bærer inn på låven. Mennene slo graset, kvinnene raket og hesjet, og ungene bar gras til hesjene. Slik var den tradisjonelle arbeidsfordelingen.

Bjørkeløvet ble som regel samlet når man kvistet av de buskene man brukte til brensel. Kvistene med løv på ble knyttet sammen i små bunter og tørket. Deretter kunne løvet ristes av og brukes som tilleggsfôr. Jeg kan ikke huske at løv ble samlet hvert år, og dette tilleggforet sluttet man å bruke rett etter krigen.

"Brom" (ferskt bjørkeris) knekket vi på høgfjellet straks bjørka fikk knopper om vinteren. Vi gikk på ski og samlet kvistene som ble surret inn i et tau. Det var ikke alltid at den store entusiasmen var til stede når vi ble sendt av gårde etter brom, men jeg har mange fine minner fra friske skiturer med brombøren på ryggen ned fra fjellet.

Taren ble skåret fra båt med en ljà med langt skaft. Butaren var den mest ettertraktede, men også hestetare ble innblandet når det var for lite av den første. Tareskjæringen ble alltid utført av voksne, men vi unger var med å rodde. Taren ble lagret i snøen på samme måten som "molla" og transportert til fjøsen på en kjelke.

Tangen ble skjært løs fra bergene med kvasse bordkniver ved fjære sjø. Deretter ble den samlet i sekker og båret hjem. Tangbladene er små, og det var ofte en langtekkelig og kald jobb, på islagte berg, å få sekken full. Faren for å skli i sjøen var alltid til stede og vi gikk derfor alltid flere sammen. Jeg kan imidlertid ikke erindre at noen skled på sjøen selv om vi ofte ble våt på kommagene når havsjøen ble for nærgående.

Fiskehodene og skrapfisk som ble brukt til moll, ble som før nevnt samlet opp under hjemmefiske senhøstes, men det hendte at vi fikk noe fra fiskebrukene på Skjervøy.

Hjemmefiske foregikk oftest med lina og juksa, og av og til med garn. En del av fisken ble saltet, noe ble hengt på hjell, noe frosset ned i snøen og resten solgt. Hvordan dette fiske foregikk er et kapittel for seg som jeg ikke tar opp her. Vi må huske at det meste av dette var før motoren var blitt vanlig i småbåtflåten og fiske kunne være både hardt, vått og slitsomt, men også spennende og trivelig, særlig når været var fint og fisken beit. I slike stunder vanket mange gode historier og all verdens problemer ble drøftet og løst. Disse samtalene og beretningene ble god erstatning til den undervisningen vi manglet fordi skolen på Taskeby ikke ble gjenreist før i 1946.

Vi må tilbake til "mollen". Den ble som før nevnt lagt i snøen nede ved naustet. Så lenge det var kaldt holdt den seg fin, men når det ble mildvær ut på vårparten ble den gul på farven, sleip og illeluktende. Vi hadde en liten kjelke med kasse eller stamp på som mollen ble dradd opp til fjøset på hver dag.

Innlagt lys og vann hadde vi ikke på den tiden. Det kom først et stykke ut i 50-årene. Vann måtte bæres i bøtter både til mennesker og dyr fra en brønn ved bekken. Det var en drøy jobb, særlig når snøen var dyp. Bare til fjøset gikk det med omkring hundre liter i døgn-net, eller en liten fustasje.



Dyrking av mat

Potet måtte til både for mennesker og dyr. Første jobben om våren var å rake potetåkrene reine for stein og kvister. Deretter ble det trillet ut gjødsel som ble spredd fint utover. Når gjødselen hadde godgjort åkeren en stund, bar det til med spading eller pløying.



På Seternes fikk vi tidlig en lett plog som ble dradd med menneskekraft. Det var en seig jobb å erstatte hesten i denne jobben, men den var meget effektiv og arbeids sparende i forhold til å spade.

Potetåkrene måtte senere renskes for ugras, og hyppes, men største jobben var å ta opp potetene senhøstes.

Vi dyrket også gulrøtter, kålrabi, nepe og hodekål. Enkelte år hadde vi salat og persille, og under krigen dyrket vi til og med tobakk!

Brensel

Vedhugging var et annet fast gjøremål. Hver dag utenom søndag måtte det sages og kløyves anselige mengder ved, både til huset og til fjøset. I huset måtte ovnene mates kontinuerlig ettersom en god del av energien forsvant gjennom enkle vinduer og dårlig isolerte vegger. Det måtte og til langvarig fyring i fjøset for å få løypningen kokt.

Bjørkeveden ble felt oppe i marken tidlig på sommeren. Noen ganger var vi helt oppe i skoggrensen og hogde ved. Den ble samlet i såkalt vedskjul, hvor buskene ble reist opp for at de skulle tørke. Straks den første snøen kom om høsten ble veden fraktet på kjelke for å legges i skjul nede ved fjøsen. Det var en ganske seig jobb å dra kjelken opp alle bakkene, men så kunne det gå ganske friskt nedover. Man måtte være rask på foten og kvikk i oppfatningen når kjelken gikk for fult på isglatte og steinete løyper.

Arbeidet med å sage opp, og kløyve veden var absolutt guttearbeid. Det var ingen som hadde skrupler ved å bruke den, selv om den var produsert med barnehender. Dette var et av de faste daglige gjøremål, og arbeidet var langt fra lystbetont. Redskapen var heller ikke tilpasset barn. I stedet for sagbue brukte vi en såkalt grindsag som var laget av tre, med et dobbelt tau oppe slik at bladet kunne strammes. Øksene var tilpasset en rekke andre gjøremål, og de var store og tunge, men greide du å lette øksa, kløyvde den godt når den traff vedkubben.



Siste rester av torvsjåen

Torv var og brukt som tilleggsbrensel. Den ble skjært straks telen gikk av myren, som regel før st. Hans. Ettersom dette er et brensel som for lengst er utkonkurrert av elektrisitet og olje vil jeg beskrive prosessen nærmere. Grastorven ble først tatt av og lagt til sides. Deretter ble myren under kuttet opp i klumper (terninger) på ca. tjuefem cm. Klumpene ble deretter trillet på bære bort til tørkeplassen og skåret opp i skiver på ca. fem cm. Skivene ble reist mor hverandre, to og to, slik at de fikk stå luftig til tørk. Etter ca. tre uker ble den halvtørre torven samlet sammen og stablet i små stakker slik at de øverste torvene fungerte som tak for de andre. Ut på ettersommeren, når torvene var gjennomtørre, ble alt samlet i en torvesjå. Om vinteren ble torvene fraktet i sekker på kjelke ned til husene.

Fiske

Fisk og fiske har vært en selvsagt og viktig del av hverdagen til alle tider. Spesielt under og etter krigen betydde fisken meget for kystbefolkningen i nord. Den var jo da, enda mere enn nå, selve livsgrunnlaget. Her hentet de fleste sitt utkomme, enten direkte eller indirekte. Fisk av ett eller annet slag sto på menyen nesten hver dag unntatt søndag. Det er en fantastisk resurs med mange varianter av arter og med et vell av forskjellige muligheter til å tilberede den på. Tilberedingen skal jeg ikke utdype her, det er det mange andre i familien som kan gjøre mye bedre, men alle som er oppvokst på Seternes kan koke fesk.

Jeg vil imidlertid hevde at fisken var atskillig mere fantasifullt tilberedt før fryseboksene kom i bruk. Det er et stort sprang mellom f.eks. kamsemager og stekt laks i rømmesaus. Alt ble tilvirket hjemme, enten det no var røykelaks, boknafisk og salt og tørket fisk i alle fasonger. Noe av det mest tidkrevende var å lage fiskekaker og fiskeboller for hånd. Etter at fisken var malt flere ganger på hånddrevne fiskekverner måtte man banke farsen med en stor fiskeklubbe i lang tid før den ble godkjent.

De mange ulike fiskeartene og mange forskjellige tilberedningsmetoder ga store variasjoner på matfatet. Selve fisket varierte også meget. De mange ulike fiskeartene ga også store variasjoner i arbeidet med fiske. Arbeidsformen er meget forskjellig når en driver med garn, line, juksa, not og trål. Fisket varierer selvsagt over sesongen, selv for samme fisketype. Torsken kan f.eks. stå på dypt vann om vinteren, men om våren og sommeren kan du fiske torsk rett utenfor berget.



Vår opplevelse av sjøen og fisket varierte selvsagt også med årstida. Om vinteren kunne havet virke tungt og truende, mens det om våren og sommeren ofte var smilende og forlokkende. Våren kom først på sjøen. Selv om snøen lå langt ned i flomålet, fornemmet vi våren her. Særlig husker jeg lyset og frodigheten når vi hanket rognkallgarnene i slutten av april og mai. Sollyset laget vakre farver, tang og tareskogen ble rene eventyrskogen for oss barn, der ville dyr var erstattet med torsk, steinbit, rognkjekse, flyndre og en og annen sandskrubbe.

Innearbeid

Når dagene ble korte og kveldene lange endret arbeidssituasjonen seg betraktelig for alle. Nå ble det spinning, strikking, veving, sying og lapping for kvinnene. Barna ble mere opptatt med skole og lekser. Det var todelt skole på Taskeby, småskolen og storskolen. Vanligvis gikk vi tre år på småskolen og fire år i den største klassen. Vi hadde bare en lærer så vi gikk to uker på skolen og hadde de neste to ukene fri. Småskolen hadde 6 timer daglig, mens storskolen hadde sju.

Vanligvis var det bare kjøkkenet på Seternes som var oppvarmet og all aktivitet foregikk her. Vi ble ikke forstyrret av fjernsyn, og radioen var på batteri og den ble mest brukt til nyheter og værmelding. De minste barna ble involvert i lekselesingen til de største og ble derved godt kjent med innholdet i storskolen. Småskolebarna fikk hjelp av de større søsken og foreldrene med sine lekser. Mor kontrollerte ofte om vi kunne hjemmeleksene og salmeversene.

Når de største barna hadde skolefri, måtte de delta i arbeidet. Jentene lærte fort og kare og strikke, de lappet og stoppet tøy og broderte. Guttene bøtte og bandt garn og kavlehu". " Kalvehu er et nett som ble knytt utenpå glasskulene som ble brukt som fløyt på garn og line. De klavet (hengte opp lina på spesielle holdere) og reparerte lina. Guttene måtte også lære å sette tinder på treriver og reparere annen redskap.

Nye redskap og tyngre utstyr var det alltid far som produserte. Sopelimer til fjøs og stue ble også produsert på kjøkkenet. Når dette pågikk kan en ikke akkurat si at det var ryddig i huset. Ingen av oss hadde heller hørt om støvsugere.

Støvler og sko ble lappet og reparert. Halvsåling av sko var en noe avansert affære som de voksne mannfolkene tok seg av. Når solene på sko eller støvler var utslitte, ble de erstattet med nye, det var langt til skomaker.

Kommager

Kommagen hadde en viktig plass i vår tilværelse. Under hele krigen, og de første årene etter, var kommager et helt nødvendig og den gang uerstattelig fottøy. Det var far som sto for denne tilvirkningen, og han laget etter vårt syn fine kommager. Kommagene må ikke forveksles med skaller. Skallene er produsert av reinsdyrskinn, og de har hår på utsiden. Kommagene er skallet, de er laget av skinn uten hår.

Bunnene til kommagine er skåret til av ku- eller okselær. Til overlær ble det brukt beredet saueskinn. Skinnvarene som ble brukt var som oftest egenproduksjon, fordi vi alltid slaktet dyrene selv og tilberedte skinnene på bruket. Etter at skinnet var skåret til, ble det bløytt slik at det var lettere å sy. Det ble brukt ime (seilnål) med hampetråd til å sy over- og underlæret sammen. Når kommagine var ferdig sydd ble de tørket, og deretter smurt med en tjæreblanding.

For at vi ikke skulle fryse på beina, måtte kommagine fores med senegras. Senegraset ble slått med ljà på spesielle myrer og tørket nede på vollen. Senegraset måtte være av en spesiell kvalitet for å kunne nyttes til kommager. Det måtte ikke være hverken for stivt eller for kort. Å sene kommager var en kunst som ungene lenge måtte ha hjelp til. Man samlet en passe bunt av senegras i hånden og holdt på midten av den. Dette ble ført inn i kommagen slik at det ble senegras over og under foten. Endene av stråene stakk da ut over bellingene. Under helen ble det laget en fin rounding av senegras, og foten ble skjøvet forsiktig inn i kommagen. alle strå rundt ankelen og leggen ble samlet sammen, og ny sene ble tilført slik at hele foten ble omkranset av senegras. Deretter ble bellingene surret fast til leggen med et kommagerbånd. Båndet var vevd av ulltråd i mange forskjellige farver, og lengden på båndet var noe over en meter, avhengig av om det var til voksne eller barn.

Jeg kan forresten ikke huske at voksne brukte kommager, men de hadde i alle fall vært i bruk før min tid.

Utseende på kommagine var avhengig av råstoffet, og ikke minst produsenten. Hvis bottenlæret var dårlig og trekte vann, seig kommagine ut og blei stygge og slapsete. Man måtte være meget nøye med tilberedingen og barking av skinnet, og ingrediensene i smøringen var viktige. Bruk og stell av kommager var ikke bare tidkrevende, men det medførte også en masse rot og lukt. Tenk dere hvordan et lite kjøkken så ut etter at en fire - fem par kommager var senet, og lukten når senegraset ble tørket ved ovnen.



Sluttkommentar

Å lage en dekkende beskrivelse av livet på Seternes i etterkrigstiden er ikke gjort i en håndvending. Jeg har heller ikke tatt sikte på det. Mye av det som ble gjort på den tiden gjøres også i dag, og er derfor ikke nødvendig å ta opp nå. Man skal imidlertid huske at det ikke fantes innlagt vann og elektrisitet, intet spesialverktøy, og heller ingen moderne kjøkkenmaskiner. Tilgangen til råvarene var og sterkt begrenset.

I boken "[Jenteliv uten vaskemaskin](#)" fra 1998 har Bente Foldvik tatt opp en rekke saker som berører dette området. Våre to tanter, Bergliot Kvamme og Sigrid Johannesen er "frontfigurer" i boken, og jeg vil anbefale folk som vil dypere inn i materien å lese den.