

Simenstad er en storgård i det vakre mjøslandskapet. Fra gården kan man se husmannsplassen der Alf Prøysen vokste opp, og man gjenkjenner stemningen fra hans viser og forfatterskap.



100-årsjubileum for
Alf Prøysen:

Smak av Prøysen på Simenstad

Tidligere leder av Prøysenhuset, Brit Skurdal Braastad (54), har lidenskap for temamat, særlig inspirert av Alf Prøysens forfatterskap. Som vertinne på Simenstad gård har hun også utsikt til husmannsplassen hvor Prøysen vokste opp, og er tett på miljøet.

Av Anne-Karine Strøm Foto: Esten A. Borgos Styling: Nina Røsnaes



Prestvegen, august 1967. Visesanger og forfatter Alf Prøysen sittende i steinrøysa. (Foto: Scanpix)

*"Nå ligg steinrøysa solvarm med fingerstrå,
Blåklukkevikua
je er heme nå,
Blåklukkevikua
den var lyfeka for meg.
Den vi fekk som ei gave da vi var små,
Blåklukkevikua
midt i øilt det grå,
Blåklukkevikua
som je lengte mot deg."*

(Utdrag av Alf Prøysens vise, "Blåklukkevikua",
fra musikalen Trost i taklampa.)





Oversiktsbilde fra Simenstad gård, med Mjøsa i bakgrunnen. Her driver Brit Skurdal Braastad matservering og omvisning med Alf Prøysens forfatterskap som hovedfokus.

◆ Stemningen fra Alf Prøysens vise hviler over landskapet på Simenstad. Den flotte storgården troner på en høyde med utsikt til Rudshøgda, og med Mjøsa i det fjerne. Like nedenfor, nærmere bestemt om lag en kilometer unna, ser man det gamle Prøysenhuset, museet og aktivitetssenteret som ble åpnet i 1997, der Brit Skurdal Braastad tidligere var leder.

– Der ligger også Prestvegen, som fører til husmannsplassen Prøysen, der Alf Prøysen ble født og vokste opp. Det var her han hentet det meste av sin inspirasjon, fra mennesker og miljø, som har boret seg inn i den norske folkesjela, sier hun.

I sommer er det nye Prøysenhuset på plass. Det er plassert rett ved husmannsplassen, og åpner dørene akkurat i tide til 100-årsmarkeringen av Norges største visekunstner, som ble født 23. juli 1914, og som gikk bort bare 56 år gammel, 23. november 1970.

– Prøysen etterlot seg en utrolig produksjon av svært høy kvalitet, blant annet over 40 bøker for barn og voksne og utallige viser, og ble det vi i dag kaller megakjendis. Hans viser og forfatterskap treffer både små og store, og stadig kan du oppdage noe nytt ved ham, sier Brit da vi møter henne hjemme på Simenstad – en av storgårdene i Prøysen-landskapet.

Tilknytningen til Prøysen har Brit hatt siden hun som liten jentunge satt med ørene

klistret til radioens barnetime. Hun ble kjent med skikkelsene som Prøysen skapte, fra Teskjekjerringa til Helene Harefrøken, Bolla Pinnsvin og alle de andre. Selv er hun riktignok ikke oppvokst på Rudshøgda, men litt lenger nord, nærmere bestemt i Sør-Fron i Gudbrandsdalen. Skjønt Brit ble født 45 år etter Prøysen og vokste opp i en annen tids-epoke, skulle hun komme til å befatte seg mye med Prøysen profesjonelt. Med sin litteratur- og kulturbakgrunn ble hun leder av det første Prøysenhuset i en sjuårsperiode.

– Jeg ble tidlig interessert i litteratur og fortellertradisjon. Oppveksten i et gjestfritt ”mat-hus” ga meg interessen for gode råvarer, matlaging og det felleskapet et måltid gir. Disse verdiene har også fulgt meg siden, sier Brit, som i dag driver matservering og omvisninger på Simenstad, der hun bor med ektemannen Gisle Braastad og sønnen Peder (18).

BRIT ER CAND. PHILOL MED hovedfag i litteraturvitenskap. Hun har etnologi i fagkretsen og en særlig interesse for kulturhistorie. Spesielt er hun opptatt av måltider i vid forstand, det inkluderer alt fra håndarbeid, interiør, flott dekorerte bord, mat, drikke, felleskap og vertinnerollen. På Simenstad tar hun i bruk sine ferdigheter og kunnskap. Ikke minst kan hun lage mat, servere den – og snakke om den. Ett av hennes prosjekter er



Øverst: Få vet mer om Alt Prøysen enn Brit, som ledet Prøysenhuset i sju år. Hun håper 100-årsmarkeringen kan fornye folks interesse for dikteren. Nederst: På Simenstad bakes det bollefigurer inspirert av skikkelser fra ”Sirkus Mikkeliški”, et familiestykke som spilles under Prøysenfestivalen.

matservering og omvisning med Alf Prøysens forfatterskap som vinkling.

– Prøysen er særegen på mange måter. Han hadde en egen evne til å beskrive kvinner, og når en blir kjent med tekstene hans, skjønner en også hvor innsiktsfull han var. Han var en menneskekjenner – med mye humor og varme. Han klarte den vanskelige oppgaven å si kompliserte ting på en enkel måte. Prøysen har fremdeles mye å si oss. Jeg tror at hundreårsmarkeringen kan bringe en ny renessanse for hans forfatterskap, sier hun.

Brit begynner bokstavelig talt med blanke ark når hun komponerer temamener. Hun studerer kokebøker, finner informasjon på nettet og bruker sin kunnskap og kreativitet. I forbindelse med prosjektet Prøysenmeny, har hun pløyd igjennom tekstene hans og funnet



Fra Simenstad er det utsikt til husmannsplassen (bildet) han kom fra.

spydspisser, økser og forseggjorte kvinnesmykker, vitner om dette. Man vet også at det har vært et tingsted der, og skriftlige kilder finnes allerede fra 1327. Brits ektemann, Gisle Braastad, kjøpte gården av sin onkel, og den gang var det 30 hus på stedet – medregnet husmannsplasser. Gården ligger i solhellinga, der våren kommer først, mens husmannsplassene ligger på høyden ovenfor gården.

HUSMANNSPLASSENE LANGS Prestvegen ligger lenger nede i dalen, der det er mer skygge. De ligger også i skogkanten, der våren kommer sist, og består av små gråbrune stuer med eksotiske navn: Lybekk, Hamborg, Røde- og Hviterussland og Prøysen. Her vokste altså Alf Prøysen opp, og fra Simenstad har du utsikt til både husmannsplassen og museet som er bygget til hans ære.

Da Brit sluttet som daglig leder på Prøysen-museet, bestemte hun seg for å bygge opp sin egen bedrift og bli museumsleder på sin egen gård. Ektemannen Gisle driver kjøttproduksjon på gården som består av 500 mål dyrket jord og 1700 mål skog. Opprinnelig kommer han fra Braastad gård ved Gjøvik, og han møtte Brit på dans for 30 år siden. Han ble betatt av den energiske, pene og blide jenta i



Prestvegen, august 1967. Visesanger og forfatter Alf Prøysen ved skigården. (Foto: Scanpix)

referanser der han skriver om mat. I tillegg har hun samlet historiske fakta fra distriktet, om folks spisevaner fra 1920–1950-tallet. Både på husmannsplasser og gårdene rundt.

– Den gangen var det i stor grad naturalhus-holdning, og de var flinke til å utnytte ressursene. All mat ble laget fra bunnen av og fulgte sesongene, forteller Brit, som blant annet er

mester i brødbaking. Hun lager gjerne 30 brød når hun først har fyrst opp den gamle bakerovnen på gården. Mengden av mat og rause fat har bestandig vært kjennetegn ved Simenstad-kjøkkenet.

Simenstad er en innholdsrik gård med bosetting fra nær sagt tidenes morgen. Funn som er blitt gjort på gården, eksempelvis av

rød kjole, og med Gisle fikk Brit Simenstad med på kjøpet. En bedre og mer driftig partner kunne han ikke ha valgt, og i dag er Brit og Gisle blant Mjøsgårdenes mest erfarne selskaps- og kulturarrangører.

Når den gamle stabbursklokka klinger på Simenstad, er det lett å forestille seg hvordan det var for 70–80 år siden, den gang husmannsønnen Prøysen tjente på gårder i Ringsaker som sveiser og griskokk.

– Fordi han var kjent for å være upraktisk, klønete og redd for hester, trivdes han best med mindre krevende oppdrag. Han foretrakk helst å stille med griser eller gjøre arbeid på jordene, der han kunne være i fred med sine tanker. Drømmen fra barneårene om å bli kunstmaler fulgte med, og to ganger søkte han Ringsaker kommune om 150 kroner i stipend for å gå kunst- og håndverksskolen, men fikk avslag, forteller Brit.

Prøysen ble aldri profet i sin egen bygd, og da han var 25 år, flyttet han derfra og tok seg jobber på gårder i Akershus. Han endte til slutt på en gård i Asker, og det resulterte i at han fikk kontakter i revymiljøet i Oslo. Da ble veien videre kort til forfatterskap og visekunst på heltid, og selvtiliten vokste.

– Da han kom med visesamlingen ”Drengstuviser” i 1948, opplevde han braksuksess. Den solgte i 100 000 eksemplarer, og det ble turnéliv, fulle hus og stormende jubel. Senere sa han med en smule selvironi: ”Det var det året je ble sjenni”, forteller Brit. Samtidig legger hun til at spesielt to



Når matklokka på stabburet kaller til måltid, er det som om tiden blir skrudd tilbake. – På Prøysens tid var det vanligvis fem måltider hver dag på gårdene, forteller Brit.

mennesker hadde stor betydning for Prøysens utvikling. Det var ungdomsvennen Knut Fjæstad og moren Julie.

– På grunn av sitt unike talent falt Prøysen utenfor det miljøet og samfunnet han vokste opp i, og han ble betraktet som en underlig skruie i hjembygda. Det kunne lett ha endt i resignasjon og at han ga opp drømmene. At to nære personer trodde på ham, ga ham håp og



Når man skulle ha litt ekstra til kaffen, brukte man ofte tørre småkaker, som ble kalt avskjæring eller tebrød. Kakene ble tørket og hadde dermed lang holdbarhet.

bekreftelse, noe han sårt trengte. Han hadde ikke bare gode følelser for hjembygda. I miljøet han vokste opp var det store sosiale forskjeller. At en husmannsønn drømte om å bli kunstmaler og dikter, ble ikke akkurat møtt med aksept og forståelse. Samtidig var det her han ble formet, hvor han kjente tilknytning og hadde rotter – og det gjenspeilet seg i alt han skapte, i hundrevis av viser, dikt og fortellinger. Alf Prøysen skriver om de store spørsmålene i livet, og han favner vidt og rører oss dypt. Rudshøgda og Prestvegen er bare rammen han bruker, sier Brit. ♦

gen, med retter knyttet til Alf Prøysen, og deretter dessertbord fra 1950-tallet, hverdagsdessertens glansperiode. Brit forteller om hvilken betydning de ulike rettene hadde i bondesamfunnet med eksempler fra Prøysens tekster.

– På den tiden da han vokste opp, var det ikke samme tilgang på råvarer og maten var temmelig fargeløs, det var jo mest poteter og korn de hadde.

Husmann og folk som jobbet på gårdene fikk gjerne fem måltider om dagen, men hva de fikk servert, var mye opp til kona på gården. Var hun gjerrig, ble maten deretter. Var hun raus, var det et godt sted å være. Når matklokka ringte, stimlet folk sammen rundt langbordet i folkestugua, og alle hadde sin plass etter rangordning. Husmann

lengi på saus og poteter.” Slik beskriver Prøysen måltidsminner fra barndommen. – Flere steder i forfatterskapet og i visediktingen refererer han til matopplevelser, sier Brit, som har utviklet et tema-matkonsept inspirert av Prøysen. Spesielt under den årlige Prøysen-festivalen, som er knyttet til dagene rundt Alf Prøysens fødselsdag, er det tett pakket med besøkende. Foruten baking og kaffeservering dagen lang, serveres småretter og sommermiddag i ”Blåkløkevika” med middagsbuffet og dessertbord, hvor Alf Prøysen er tema. Maten er laget av råvarer fra kjøkken- og frukthagen på Simenstad og det beste fra Ringsaker. Temamiddagen i hovedbygningen starter med rabarbradrikke i hagen, middagsbuffet på svartovnen i kårbygnin-

og gårdsarbeidere, det var mange munnar å mette.

– Folk trengte mat som ga mye energi fordi de hadde hardt fysisk arbeid og lange dager. På husmannsplassene var maten mye basert på de samme tradisjonene, men gjerne ikke fullt så raus som på storgårdene. Maten var også her avhengig av matmorens ferdigheter og ressurser. Hos Prøysen var dørene alltid åpne for folk. Mor Julie bød gjerne på kaffe. Alf Prøysen nevner ofte rugbrødet som moren bakte, og i Prøysenmenyen på Simenstad er dette sentralt. – Jeg



Fleskepannekake

(til seks personer)

200 g sideflesk
5 egg
2 ½ dl melk

2 dl hvetemel
gressløk
1 ts salt

Slik gjør du:

Stek flesket til det er sprøtt og ta pannen av platen. Legg flesket på en tallerken, og ta vare på fett i en bolle.

Bland egg, melk, hvetemel og salt og pisk til det blir en jevn røre. La så røren stå litt og svulle i kjøleskapet. Visp røren opp igjen før steking, og ha i gressløken.

Varm litt av fleskefettet i en stekepanne, hell pannekakerøren i pannen, og legg deretter fleskebitene over. Stikk hull i røren med en gaffel, og stek på middels varme til røren stivner.

Server med nypoteter, litt fleskefett og eventuelt en bladsalat.

serverer gjerne kakuskiver med en god spekepølse eller gammeldags rabarbrasylltetøy, forteller Brit, som har sin egen faste matspalte i magasinet ”Norske Hjem”. Her bidrar hun også med oppskrifter og skriver om ulike temaer. I anledning Prøysenmenyen er hun opptatt av å servere autentiske retter, slik det var på Prøysens tid.

– Fleskepannekake med poteter var nok regnet som litt av et høydepunkt. Egg var sjelden kost både på husmannsplassen og på gården, for egg var salgsvare som betydde kontanter.



Brøduppuding med rød saus

Oppskriften her er Simenstads selskapsvariant med kakerester, fløte, rosiner og mye egg, blandet sammen litt på slump, mens som hverdagsdessert før i tiden kunne det bare være brødrester og melk. Man tok det man hadde!

Slik gjør du: Visp sammen egg, melk, fløte, sukker, kardemomme og kanel i en bolle. Ha gjerne også i rosiner, litt presset sitron og revet sitronskall. Legg brødrester, tørre kakerester, smuldret kringle eller boller i en ildfast form og slå over væsken. La blandingen stå i kjøleskapet noen timer slik at ingrediensene får trukket inn.

Stek i ovnen på middels varme, til du ser at blandingen har blitt fast og det har dannet seg en skorpe på toppen.

Server lunken, med tykk bærsaus over. Velg røde bær, som rips, bringebær, solbær eller røde stikkelsbær. Knus bærene og bland med sukker og vann til en saus, og gi blandingen et oppkok. Etterpå har du oppi en jevning av potetmel og vann, og kok videre til sausen får en tykk konsistens.

Du kan eventuelt også bruke litt vaniljeis eller pisket kremfløte til.

Frukt og bær ble brukt for å få i seg næring og for å drøye maten. Brit nevner spesielt 50-tallsmat, rips, solbær, stikkelsbær, rabarbra og blåbær – det gikk mye i frukt- og bærkompotter, gjerne med melk til. I tillegg var brøduppuding vanlig, med rød bærsaus. Pannekaker eller vaffer av byggmel med blåbær syltetøy var typisk når en skulle kunne seg noe ekstra. Det samme var semulepuding. Til kaffen kunne det være tørre småkaker som avskjæring eller tebrød.

Nedenfor gir Brit oppskrifter på smakebiter fra Prøysen-menyen:



Bærkompott

(Til fire personer)

3 dl saft, bær og syltetøyrester
5 dl vann
2–4 ts sukker
4 ts potetmel

Slik gjør du:

Tøm saft og syltetøyrester i en kjele, gjerne også med litt bær fra fryseren, eller ferske. Bland i litt vann, og kok opp under forsiktig omrøring. Visp inn litt sukker eller annet søtningsmiddel, som stevia, fruktose eller brunt rørsukker.

Visp ut litt potetmel og kaldt vann i en bolle. Hell jevningen i grøten, og la grøten koke videre, mens du rører til grøten tykner seg.

Hell deretter grøten i en bolle, eller en glassbolle, og dryss over litt sukker, for å unngå snerk.

Serveres lunken eller kald med fløtemelk over, eller vaniljesaus.

Prøysenmeny

I sine yngre dager som lokaldikter i hjembygda skrev Prøysen ofte sanger på bestilling, blant annet en vise til Simenstad. Anledningen var et kokkekurs for unge jenter, der han fikk i oppdrag å skrive en sang til avslutningsarrangementet. Her er et utdrag av første vers:

”På høstparten tenkte vi alle som en
Her skal bli galei
Så satte vi kursen mot Simenstad hen
Hvor vi sang i veg
Gjør deg ferdig og klar
Kom med kopper og kar
Alle som har
Sultne var vi æiller. Det gikk an å leve