

Hva er “rett” surpølse?



Thailandsk surpølsemed – for grilling og servering med gulrot og hodekål.

Det har vært spennende å arbeide med ei bok om surpølse. Denne lokale matretten er det mange som har et engasjert forhold til. Kort sagt er det ei grynspølse av gryn og kjøtt som henges til tørk til den blir passe sur. Når den

blir sprøstekt, smaker den nydelig lett friskt og litt syrlig. Servert med flatbrød, kokt mandelpotet og kålrot, tyttebærsyltetøy og sylta rødbeter er dette en herlig lokal mattradisjon. Noe å være stolt over.

De tre typene surpølse vi får kjøpt i butikkene på Røros er ikke "rett" surpølse, sier mange. Enda de tre vi finner i butikk er ganske forskjellige både i smak og konsistens. Hver av dem har sine faste kjøpere. Men for andre er ingen av dem bra nok. Så hva er da "rett" surpølse? Går det i det hele tatt an å lage tilstrekkelig mange typer surpølse til butikk, så alle finner sin "rette" type?



Surpølse à la Morgenrøden i Os.

Siden 2003 har jeg samlet oppskrifter på surpølse i kokebøker, trykte oppskriftshefter og beskrivelser. I alt har jeg funnet 86 måter å lage surpølse på. Når jeg har interjuvet tradisjonsbærere som lager surpølse, viser det seg at mange lager andre varianter enn de som er beskrevet i litteraturen. Da blir det til sammen langt flere enn 86 typer surpølse som noen hevder er "rett". Og rett skal jo være rett! Det er faktisk mange ulike surpølse"skoler" eller surpøsetyper.

Andre land

I litteraturen har jeg funnet blant annet 31 oppskrifter på surpølse fra

Nord-Østerdalen – Røros, 30 fra Sverige, 9 fra Thailand og noen fra Italia. Noen av hovedtypene surpølser som oppskriftene kan deles inn i er typiske for Nord-Østerdalen – Røros. Det brukes kokt kjøtt. Det ser ut som omtrent alle fra Sverige bruker ferskt kjøtt. Fra Italia og Thailand står det heller ingen ting om at kjøttet skal være kokt.

Norske oppskrifter på surpølse har jeg videre delt inn i oppskrifter uten mjølk, andre bruker mjølk, noen surmjølk, andre eddik. En del oppskrifter beskriver antall hoder kjøtt, andre antall kg kjøtt.

Surpølser i Norge bruker oftest byggryn, i Sverige brukes byggryn eller potet, i Italia er det potet og Thailand



Fire typer norske surpølser.

braker ris. Italia har til og med en oppskrift som bruker turnips i stedet for potet. Mellom ulike typer surpølse kan det variere om de bruker 5 prosent gryn eller 50 prosent gryn. I Norge og Sverige er det så mange av noen hovedtyper, at jeg har funnet det fornuftig å dele dem inn etter om de bruker 5-15, 16-30, eller 31-50 prosent gryn.

For å lete etter andre tradisjoner for surpølse har jeg søkt gjennom over 400 titler om mat og kjøtt, og gjort feltarbeid i Thailand, Italia, Finland og Kina. Jeg har funnet surpølser i Thailand og Italia, men de mange gryn-kjøttblandingene jeg fant i Finland og Kina har jeg ikke fått verifisert som syrna. Blant annet er det språkbarrierer for å forstå om pølser syrner, speker, tørker, røykes, saltes, fermenteres, gjæres, oppbevares. Mange land har gryn-pølser av gryn og kjøtt. Men det trengs en ekstra anstrengelse for å finne ut om de gjennomgår en syrningsprosess. Det var en overraskelse å lese i thailandske kokebøker at pølsene skal henge til de er "appropriate sour" – "passe sur". Det er akkurat det som det står i de norske oppskriftene også! Har de snakka med hverandre og lært bort knepene – de gamle nordøsterdøler og thailendere? Eller er det universal kunnskap om matkonservering – og så finner de ut at det riktige ordet er "passe sure" – uten noen gang å ha snakka med hverandre?



Fem typer svenske isterband.

Ekstra spennende blir det når det viser seg at Emil på Lønneberget er oppvokst på surpølse. Husker dere da Emil lagde julkalas for fattiglemmene i

Katthult? Fem av pølsene som ble servert der var ulike gryn-pølser og potet-pølser, noen var syrna og andre var kanskje ikke syrna. Videre viser det seg at også i Folldal var surpølse brukt til julaften formiddagsmat. Ofte var surpølse brukt når karan skulle i måssåfjell eller vedskau og det var kaldt, bløtt og tungt kroppsarbeid.

Geografisk utbredelse og typer av surpølse

I alt ca 86 oppskrifter på surpølse med kjøtt eller innmat i litteraturen (det er glidende overgang mellom oppskrift og beskrivelse). Hvor mange av disse er "rett surpølse" og hvor mange er "feil" surpølse?

I Hedmark har jeg funnet oppskrifter på surpølse i Os, Tolga, Tynset, Alvdal, Folldal, Rendalen og Engerdal. Er det noen som kjenner tradisjonen i andre deler av fylket? Og kan noen forklare hvorfor bare Nord-Østerdalen innen Hedmark har denne unike tradisjonen?

Surpølse kan bestilles fra
www.rorosmat.no
 Tlf. 72 41 07 30

Helge Christie, 2540 Tolga
foodhist@bbnett.no
 Tlf. 977 87 761

Boka "Surpølse" av Helge Christie kan bestilles fra annonser@retten.no
 Tlf. 72 40 64 00

Foto: Forfatteren.

Norge i alt	41	41
Hedmark i alt (gryn)	21.5 (0.5 betyr at 1 er felles med Sør-Trøndelag)	
Nord Østerdalen i alt	19.5	
Os	6	
Tolga/Tynset	2 (Tolga/Tynset i alt 7)	
Tolga	3	
Tynset	2	
Folldal	2	
Rendalen	2	
Alvdal	1	
Engerdal	1	
Hedmark	1	
Øiset, Hedmarken	1	
Hedmark, Sør-Trøndelag	0.5	
Sør-Trøndelag i alt (gryn)	11.5 (0.5 betyr at 1 er felles med Hedmark)	
Røros	8	
Røros, Tydal	1	
Holtålen	2	
Hedmark, Sør-Trøndelag	0.5	
(Kjerneområder:		
(Nord Østerdalen		20.5)
(Røros 9, Os 6, Tolga + Tynset 7		22)
(Nord Østerdalen 20.5, Røros, Tydal 9, Holtålen 2: i alt	31.5)	
Troms	3 med gryn	
Nordland	2 (1 med potet og gris, likner svensk)	
Telemark	1 med potet	
Røldal, Hordaland	1 med potet	
Valdres, Oppland	1 med potet	
Sverige i alt	30 (med gryn og potet)	30
Sverige generelt	10 (inkl. 1 muntlig fra Avesta, Dalarna)	
Småland	19	
Øland	1	
Thailand	9 med ris	10
Thailandsk type selges i Sverige 1		
Italia	3 med potet, ris, turnips	3
Tyskland, Danmark	2 med ris	2
I alt surpølser med kjøtt eller innmat fra litteraturen		86
I tillegg håndskrevet med kjøtt fra Engerdal	1	
I tillegg norske oppskrifter på syrna blodpølse	8	