

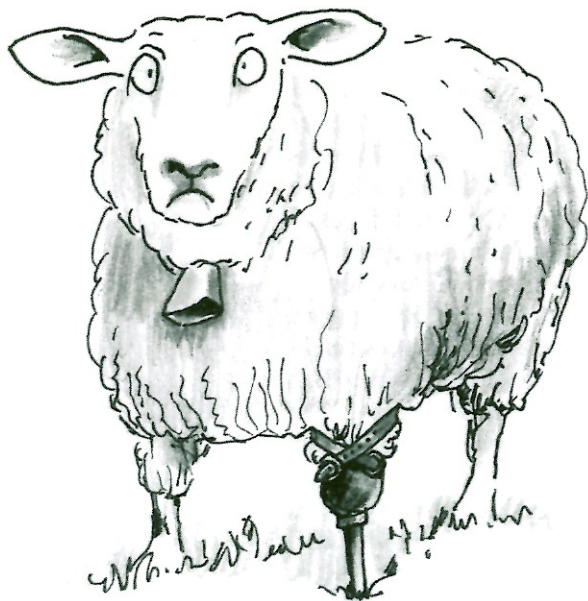
# Smalaføter

I gamle dagar var julekvelden kvar- dag. Ikkje slik at me stod på opptak el- ler anna storarbeid ute, men det var alltid noko å putla med. Det daglege husdyrstelllet måtte gjerast, gjerne med noko ekstra tid til soping og strig- ling. Og det skulle vera ryddig og reint både ute i tunet, på løa og i fjøs og stall. Eit kornband, "julabonne", skul- le bindast opp ute i hagen til små- fuglane. Og det var heller ikkje uvan- leg at kvinnfolka hadde ekstra opp- gåver som me mannfolka måtte ut- føra.

Dagen gjekk etter vanleg rytme, også med måltida. Ikkje som nå med risengrynsgraut eingong midt på da- gen, småeting innimellom og overgå- dig middag i kveldinga. Nei, me hadde morgonmat, middag og "mellemat" til vanleg tid. Sjølv julehelga tok til klokka 6 om kvelden. Då åt me julegrauten. Og måltidet var litt meir høgtideleg enn vanleg kveldsmat. Så var det tid for utdeling av julegåver, et- ter den tids skikk. Og helgefreden la seg over heimen.

Men det var likevel noko heilt spe- sielt som skilde julekvelden frå alle an- dre dagar i året. Og det var middags- måltidet. Etter fast tradisjon skulle det vera saueføter til middag den dagen. Og lukta av smalafotgryta var sjølv julelukta for alle oss som vaks opp med den skikken.

Eg trur at smalaføter som mat er svært lokalt knytt til Jæren. Så det er kanskje på sin plass å seia litt meir om den retten. Me fekk heim føtene frå slakteriet om hausten. Der vart slikt skore av som avfall og me fekk dei gratis. Det skulle helst vera lammeføter for dei trong minst koking. Så var det å skolla og svi dei før salting. Nokre tok dei opp av saltet og turka dei, men hjå oss låg dei i tunna til dei skulle kokast, sjølv sagt då etter ei viss utvatning. Før koking fekk me mannfolka også hjelpa til. Då skulle kvar fot på hoggestabben og det store margbeinet knekkast med øksehammaren. Det verka til ekstra mykje og godt "flåd". Og sjølv mar-



gen sette også ekstra spiss på smaken når delikatessa skulle fortærast.

Føtene treng mykje kok. Og det vanlege var å la dei koka nokre timar kvelden før for så å setja dei på kok att om morgonen slik at dei var klar til middag klokka 11. Feitt som flaut opp, vart skumma av i ei skål for bruk som flåd på mylja. Mylja vart laga av hei- mebakt havrebrød, flatbrød som vart bløytt, gjerne med noko av kokesøet, og lagt lagvis til ei nokså tjukk "kake" som me skar stykke av og auste flåd over. Til dette høyrde det også til gode, kokte poteter og kårabistappa. Det var også dei som hadde komla til, men eg er ikkje van med det.

Klauvmakken er ein liten klump, ofte med litt hår kring, som ligg inni mellom klauvene. Han er lett å fjerna når foten vert delt på langs og bretta ut. Alt anna skal etast bortsett frå beina sjølv sagt. Det er vel heller ikkje farleg om klauvmakken også hamnar i magen. Det er meir det at fjerning av klauvmakken gir ekstra lått og løye i laget. Me brukar også ordet om ein som ikkje får alt like godt til: Du er ein

riktig klauvmakk! Men det høyrer til i ein annan samanheng.

For meg som gammal jærbu er luk- ta av smalafotgryta uløyseleg knytt til barndommens julekveld. Nå er det an- dre matvanar og julekvelden er domi- nert av pinnekjøtt, ribbe og overgådig oppdekking. Men for den harde kjer- nen av smalafotelskarar ligg det fram- leis ei nærast religiøs stemning over eit fotamåltid. Og me veit å sikra oss også ei slik årleg høgtid. Ein mørk vin- terkveld i lag med gode vener, him- melsk lukt og smak av kokte sma- laføter med alt som høyrer til, kom- penserer for mykje av det tapte. Og alle dei gode minna frå barndommens julekveld er med som ein ekstra rik- dom.

Til ei slik høgtidsstund høyrer også songgleda til. Og eg deler gjerne med meg ein sjølv laga song for høvet. Der- som du vil syngja han, går det å nytta tonen til Alf Prøysen si vise om Stein- røysa nedi bakken.

Eg ønskjer alle ei velsigna julehelg, og særleg til alle smalafotens venner: God appetitt!