



Kjokensjef ved Bjerkreim omsorgssenter, og leiari i Bjerkreim Bygdekvinnelag, Ann Karin Hammer, auser opp individuelt tilpassa porsjonar med torsdagskomle. Alle foto: Håvard Rem

Kompelukke

VIKESÅ: Torsdagskomla står sterkt i Dalane. Mine et eg på Vikeså, laga av leiaren i Bjerkreim Bygdekvinnelag, med dott og kulturmjøl, og med rabarbragraut til dessert – alt som heime.



REGIONAR I NOREG

HÅVARD REM
havard@dagotid.no

Ein torsdag morgon står eg på storkjøkenet i Bjerkreim omsorgssenter på Vikeså, der Ann Karin Hammer forebur kompletorsdag. Når ho ikkje er kjokensjef her, leier ho Bjerkreim Bygdekvinnelag, ei varm og frisk dame, opphavleg frå Meløy, nordlandskommunen mellom Svartisen og Norskehavet.

– Du må smaka. Eg har laga nordlandslefse med sjokoladekrem. Lefseskikkane vekslar med landsdelane, fortel ho kring eit lite bord i den travle gangen.

Ho vil eigenleg by på kaffi i storstova, men der held bebuarane andakt.

– Kvifor flytta du frå Nordland til Rogaland?
– Som ung tok eg hotellhøgskulen i Stavanger og arbeidde mange år i oljå, i kantina på Forus, men så vart det nedbemanning. Rett nok er eg

restaurantkokkutdanna, men ein institusjonsjobb freista, borna var vaksne, og flytting høvde for mannen min òg. Då me kom til Vikeså i 2017, vart eg spurd om å vera med i bygdekvinnelaget. Eg tenkte: «Eg er ny her. Skal eg melda meg inn eller ut?» Og rauk rakt inn i styret. Som kokk og kjokensjef kom eg jo med mykje kompetanse.

– Kompekompetanse?

– Som med lefser er det mange vis å laga dei på. I Nord-Noreg kallar me det klubb, servert med sirup, brunost og sukker. Der er det ikkje middag, men kveldsmat. Her er retten mykje viktigare. I 1995 søkte eg eit vikariat på ein vestlandsk sjukeheim, og styraren spurde: Men kan du lage komler? Det var opptakskravet. Eg tenkte: Kor vanskeleg kan det vera?

KOMLEDAGEN

Utflytta sørvestlendingar får no torsdagskomle på fleire serveringsstader i Oslo, så innarbeidd er komledagen i landsdelen og i dei fire Dalane-kommunane. I Sokndal lokkar Lille Haua: «Tilbud på komle imårå. Take away 169. Spise inne 169.

Hjerne like og del.» Innmat har ein laga kompe av, som me skal sjå, men hjerne? Det er ikkje fyrste gong orda vert blanda. Ein gong bladde eg i gjesteboka til ein vestlandsk visefestival der ein tilreisande trubadur hadde skrive ei sein helsing, med eit rim verre enn vers:

*Jeg skulle så gjerne
hatt klarere hjerne.*

I Lund kan Moi Hotell by på mellom anna «pannert nakkekottelett», «surstek med waldorfsalat» og «komle med tilbehør». I Eigersund kommune er det komle kvar torsdag og sundag på Kosen på Tengs. Torsdagskomle får ein på Haugen Kro i Egersund sentrum òg, men ikkje berre det, for dei neste dagane har dei «Stekte komle, fredag/laurdag» – nett som heime, der til overs-komlene vart skiva og steikte, som eg skriv om i kompesongen «Agdå spesial», til ein melodi Nordre Sving gjorde kjend i Noreg i 1960-åra med skeisesongen «Bislett Special», opphavleg «Lily the Pink»:

Den tredje dagen
va hver kompe i magen
sett bort fra ei som va litt ekstra droy.
Då stekte mi skjevå
av kompe med dott i
og med litt tyttebæ'syltetøy.

Husmannskost vert høvesdikting. Eigersundaren
Ingvar Hovland har skrivne visa «13 komle» (Okke
2, 2016), med refrenget «Og på komfyren står ei
grydal med mer enn tretten komle i». Ei strofe:

Fø kånå bjinde tidligt
og jordeple blei skrelde i ein fei.
Så eltes deig
med mjøl og salt. Det tar ei heile ti'
før komfyren får ei gryda
med mer enn tretten komle i.

BLODKOMLE

Etter at eg fann torsdagskomle i Eigersund, Sokndal og Lund, stod berre Bjerkeim att. Kommunen har fått sin fyrste pub, Laksebørsen, men han er open berre i helgane, og torsdagsopne Vikeså-sta-

der har lite komleklingande namn som «LaVita Bistro» og «Phannee's Thai Mat Takeaway». Men sei aldri aldri – i Koparvik på Karmøy åt eg traust og god tradisjonskomle hjå Zhi Heng Li, som driv Hjørna Chinarestaurant.

I Bjerkeim, fortalde alle, får ein tradisjonsmat på Esso. Ferjekomle har eg ete på Boknahavet, men bensinstasjonskomle? Det fulle namnet er Esso Vikeså Veiservice, og i servicen inngår «dognkvileplass for trailere med nattåpent toalett» og «kafé med tradisjonsmat og fastfood». Esso på Vikeså er ein namngjeten kafeteria med både lompe og kompe, vaffel med brunost, «Lisbets eventyrlige potetkaker», trailerfrukost – og ikkje minst: Laurdag og sundag vankar det ikkje berre komle, men blodkomle òg.

Blodkomle? Gjerne, om ikkje hjerne. Med blodkomle kjem me ned i rotene til retten, ikkje berre nyare versjonar frå dei siste par hundreåra. Bensinstasjonsmat? Nytt aldri meir uttrykket nedsettjande. *Komle* og *kompe* er oppslagsord i norske ordbøker heilt attende til 1600-talet, lenge før landet fekk potet, jordepla som dalbuarane kallar dei, og kva laga folk komle av i gamle dagar? Av fisk, av innmat og av blod.

SAUEFØTER

Men så ein dag fann eg ei oppskrift som skulle føra meg til kompegrytene til Ann Karin Hammer på Bjerkeim omsorgssenter, via Tradisjonsmatskulen til Noregs Bygdekvinnelag, der mottoet er henta frå «Dei vil alltid klaga og kyta» (1855) av Ivar Aasen:

Lat oss inkje forfederne gloyma,
under alt som me venda og snu;
for dei gav oss ein arv til å goyma,
han er større enn mange vil tru.

«Klassisk middagsrett etter oppskrift frå Bjerkeim» var overskrifta. Jau, «3 kg råe poteter. 1 kg kokte, kalde poteter. 3 dl mjølk. 500 g byggmjøl. 500 g kveitemjøl. 1 ts pepar. 50 g sukker». Men så fylgde punktet «ukjend kraft»: «Legg komlene oppi kokande kraft – kraft frå kokning av sauefoter eller salt kjøtt. Ha ein heil lauk i krafta.»

Griselabbar hugsar eg frå oppveksten, men sauefoter? Vel, Bjerkeim er jo ein sauekommune. Og kva sette smak på kompe mor og bestemor mi baud på? Jau, sau. Teringar av salta saueflesk og -kjøt, dytta inn i komla som ein såkalla dott.

I bibelbeltet
satt mor mi og skrelte
pimpånellå nok til et kompani.
Så skar ho bitå
som skolle bli dottå
av salta sau som ho dytta i.

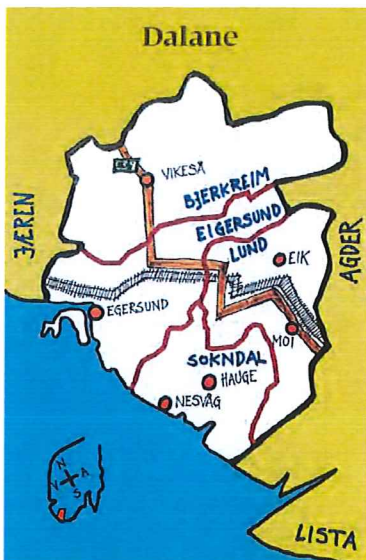
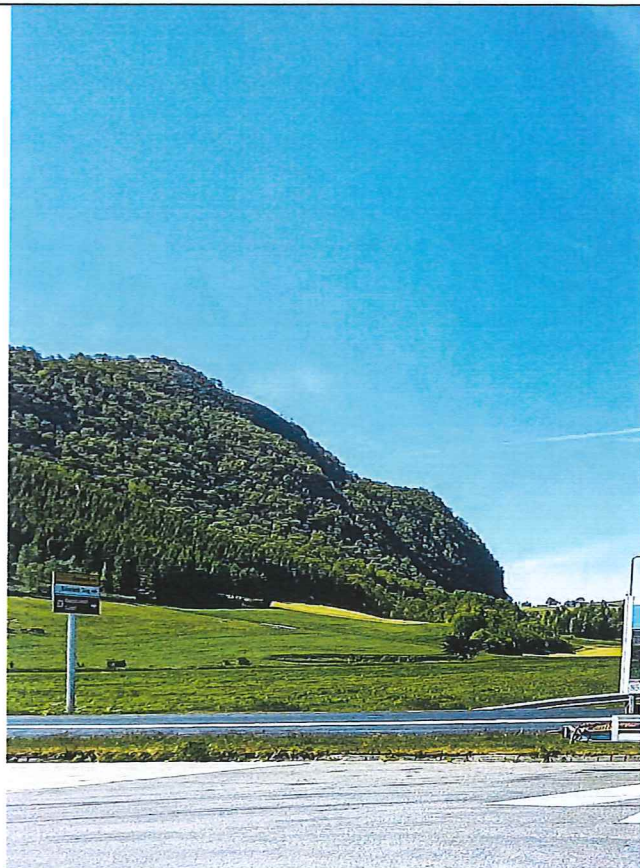
DOTT OR NOT

Somme smiler av dotten, men finst eit godt avløyrsarord? Andsynes dottause vestlendingar har eg som egd alltid forsvart dotten med at krafta frå han set smak på potetmassen. Nyleg tok eg eit kurs i kompelaging, med dott, sjølvsagt, og dei vart fine og faste. I kurset inngjekk eit eksperiment: frosne komper. Dei tina vart overraskande fine og faste, dei òg, men diverre med vassmak. Dott, kvar er di kraft, spurde me, og lærte: Frys ikkje berre kompe, men nokre liter kraft òg, til å tina dei i – gjerne bjerkreimsk kraft, kokt på sauefoter.

Og her eg står med kvinna bak oppskrifta, Ann Karin Hammer, har eg mykje å læra av henne òg. Det vert for skjematisk, skiljet mellom «sørlandskompe» med *p* og dott, men utan tilhøyr, og «vestlandskomle» utan dott, men med *l* og tilhøyr. I eit grenseområde som Dalane, så nær Agder, kombinerer dei dott og tilhøyr. Dalbuarane vil ha i både pose og sekk. Det vil dei på Jæren òg – dei namngjetne komlene til Slaktar Skretting på Varhaug i Hå kommune vert serverte med eit kjøtberg av tilhøyr, men samstundes med ein dott så diger at kvar komle vert stor som ein handball.

Sorlendingen vil då spørja: Men om dei har dott, vert vel namnet *kompe* og ikkje *komle*?

Eit svar fann eg i heftet *Dialektord* frå Bjerkeim (1985), samla av bjerkreimsbuen Jørgen Skjæveland (1906–1994). Der finst bjerkreimssordet *ei kompa*, med forklåringa: «kumla, raspebolle».



I sumar skriv Håvard Rem frå Dalane, ein region med fire kommunar mellom Jæren i vest og Agder i aust, Langfjella i nord og Nordsjøen i sør.

30. juni: Eigersund
7. juli: Sokndal
14. juli: Lund
4. august: Bjerkeim

Region: Dalane, del 4

Folketal: 24 389
Flatemål: 1 786 km²
Demonym: dalbuar
Fylke: Rogaland

Kommune: Bjerkeim

Folketal: 2 848
Flatemål: 650 km²
Demonym: bjerkreimsbu
Stornæring: sau
Målform: nynorsk
Sentrum: Vikeså
Folketal: 1 000
Til Stavanger: 50 km
Til Kristiansand: 175 km

Bjerkreimsmat på sitt beste!

MÅRKENES MENY FRIDAG 24 september	Komler med kjøtt og 100 gramer	189
	Kjøttkaker med kjøtt	169
LØRDAG 24 september	Komler med kjøtt og 100 gramer	189
	Blodkomler med kjøtt og 100 gramer	199
	Kjøttkaker med kjøtt	169
SØNDAG 24 september	Komler med kjøtt og 100 gramer	189
	Blodkomler med kjøtt og 100 gramer	199
	Kjøttkaker med kjøtt	169

En konge kaker er alltid i prisen!

VIKESÅ EST. 1985

VEISERVICE A.S
BUDSTADVEIEN 10 • 4340 VIKESÅ

På Esso i Vikeså får ein både bensin og diesel, komle og blodkomle.

KOMPELUKKA

Ja, meir enn det. Mykje kan tyda på at jamvel så langt vest som i Bjerkeim var *kompa* det opphavlege namnet, som sidan vart forengra av komla. Kvifor meiner eg det? Av di *kompa* her går att i ståande uttrykk. Som bjerkreimsk dialektuttrykk nemner Skjæveland *kompes*: «Det vatnet me kokar kumlene i.» Og – lukke – han nemner *kompeulukka* (uttale: kompelókka): «Ein mole [stykke, bete, terning] feitt eller flesk oppi kumla.» Nett som heime. Kompeulukke er rett og slett eit anna ord for dott.

At eg kom over ordet, var det ei *slumpelukke*? Vel, *slumpelukke*, finn eg ut, er eit gammalt ord, nemnt i ei ordspråksamling alt i 1682, sidan hjå Holberg og Wessel, og i ordboka til Aasen i 1850, før Arne Garborg nytta det i *Bondestudent* (1883) og Per Sivle i *Vossa-Stubbar* (1887). Så det er neppe eit slumpetreff at dei to orda liknar og rimar. Kan henda hadde kompeulukke eit ironisk preg i magre tider, når det berre var ei *slumpelukke* om ein fann ei kompeulukke.

Her i Bjerkeim er lukka mangfaldig.

– Eg nyttar helst baconterningar, seier Ann Karin Hammer.

– Eg dyttar i ein god klatt med meierismør, fortel Olga, ho er på veg til å vitja mannen sin i andre etasje.

– Me har morrpølse inni komlene, fortel ein kar som bur her.

Morr er bakka innmat av slakt, eit av dei eldste foredla matprodukt i landet, som haggis på norsk, kvardagsmiddag i oppveksten, når det ikkje vanka lungemos eller makrell. I Eigersund motte eg nokre karar som held ved like kunsten å laga morrpølse. Men som dott, som kompeulukke?

–Ja, morrpølsa er så full av feitt, så ho gjer kompe så saftige. Det er akkurat det, veit du.

DALANE-DEMOGRAFI

Med eit flatemål på nær 1800 kvadratkilometer er regionen litt større enn øya Senja og litt mindre enn fylket Vestfold. Med eit samla folketal på nær 25.000 bur det om lag like mange i dei fire Dalane-kommunane som i ein større kommune som Oppgård, Nittedal, Eidsvoll eller Lier, eller som i ein mellomstor by som Lillehammer, Kongsberg, Horten, Grimstad, Molde, Kristiansund eller Harstad.

Folketalet er ikkje smurt jamt utover. Seks av ti dalbuarar bur i ein by, Eigersund, og 75 prosent

Kompeulukke er rett og slett eit Bjerkeim-ord for dott.



Felleskjøpet i Rogaland og Agder har utvikla butikkonseptet BondeKompaniet, der bondene kan handla hagemøblar og selsenger. Her utsalet på Vikeså.

Sentrum i tettstaden Vikeså, som er administrasjonssenter i Bjerkreim kommune i Dalane. Ein Tine-tilhengjar står parkert attmed E39 gjennom bygda.

av folketalsveksten har kome her. Når det er sagt: Dei fire kommunane er ikkje råka av den folketalsnedgangen ein ser i så mange andre distrikt. To av Dalane-kommunane har gått monaleg fram i folketal, ein har stått still, og ein har gått svakt attende.

Kan ein sjå eit mønster eller eit skilje i Dalane-demografien?

Sør-Dalane eller Kyst-Dalane er kommunane Eigersund og Sokndal. Nord-Dalane eller Innlands-Dalane er Bjerkreim og Lund. Men ein kan dela Dalane inn etter aust og vest òg. Vest-Dalane er Eigersund og Bjerkreim, Aust-Dalane er Sokndal og Lund.

Med den siste inndelinga kan ein sjå eit mønster i den demografiske utviklinga. I Vest-Dalane går folketallet fram, i Aust-Dalane står det stilt (Lund) eller går litt attende (Sokndal).

Kvifor? Kva påverkar ei slik utvikling? Jau, det same som i så mange andre norske utkantar: Den viktigaste demografiske variabelen ser ut til å vera avstanden til næraste regionshovudstad, som i dette høvet fyrst og fremst er Stavanger, og i ein viss grad Kristiansand.

Vikeså, sentrum i Bjerkreim, ligg attmed Europaveg 39, berre fem mil frå Stavanger sentrum. Frå Egersund er det sju mil.

For Aust-Dalane er tala annleis: Frå Moi, sentrum i Lund, og frå Hauge i Dalane, sentrum i Sokndal, er det ti mil til Stavanger – alternativt tolv og fjorten mil til Kristiansand.

PASSARSIRKELEN

Dette legg eg merke til i heile landet. Ein kan setja passarspissen i ein av dei større byane, i ein regionshovudstad, og utvida sirkelen til han nærmar seg smertegrensa for dagleg pendling – som ikkje berre handlar om kilometer, men om minutt òg der bane eller buss er eit alternativ til bil.

I heilt sentrale strok ligg større byar så tett at to eller tre slike pendlarssirkelar vil overlappa kvarandre og forsterka folkeveksten. Men Aust-Dalane fell mellom to stolar og storbyar, Stavanger og Kristiansand.

Nærleik til storby handlar ikkje berre om arbeidsmarknad og dagleg pendling. Kulturtilbod og lufthamn, hovudstad og utland kjem gjerne nærare òg.

Men kva slag folk er det då som friviljug vert buande utanfor den magiske passarsirkelen?

Jau, det skal eg seia deg, for det gjeld om lag

helvta av dalbuarane. Slik ein ikkje har skjont Dalane om ein trur at regionen er mest innland, har ein heller ikkje skjont dalbuarane om ein trur at alle helst vil bu innanfor ein sirkel der passarspissen står i Stavanger eller Kristiansand.

Kven vil helst ikkje? Her hover i ein viss grad omgrepsparet *anywheres* og *somewheres*, som den britiske journalisten David Goodhart introduserte i boka *The Road to Somewhere* (2017), der *anywheres*, kvarsomhelst-arane, er dei som fyrst og fremst vil bu nær sentrum, og der *somewheres*, høyra-til-arane, fyrst og fremst vil bu nær heimstaden.

UTANFOR SIRKELEN

Kvifor? Ei blanding av materielle og kulturelle verdiar handlar det om for baa gruppene. Kva er bra med å bu utanfor passarsirkelen?

Bustadprisane. Den største investeringa og kostnaden dei fleste har i livet, er bustaden. Om køyretida til regionshovudstaden vert dobla, vert prisen på ein ikkje-ny einestad halvert. Det gjeld anten passarspissen står i Stavanger, Oslo eller Bodø.

Tilhøyrslø og lokalidentitet. Passarsirkelen er òg eit dømme på storbyen som kryptonitt, mineralet som stel kreftene til folk. Innanfor ein gjeven fråstand frå regionshovudstaden vert den lokale eigenarten svekt og utviska, til domes dialekten.

Men stader som vert liggjande utanfor folkeskikken og passarsirkelen, har ingen automatisk garanti for å halda på eigenarten. For Sokndal-bygda Nesvåg, prega av patriotisk tilflytting, har det vore livgjevande å liggja utanfor passarsirkelen. For Lund-bygda Ualand, der no den siste matbutikken vert stengd, ser det ut til å vera motsett.

Deltidsinnbyggjarane. Her er det ein annan og større passarsirkel som gjeld. Han handlar ikkje om dagavstand til arbeidsstad, men helgeavstand til fritidsbustad. Heimekontor og tidleppensjon er faktorar som viskar ut skiljet mellom heim og hytte. At hytta ligg utanfor dagpendle-passarsirkelen, kan vera ein fordel så lenge ho ligg innanfor helgependle-sirkelen.

Dei unge. Ja, kva med dei unge? Me veks opp som høyra-til-arar, og mange vil halda fram med det som vaksne, men som unge skal dei fleste av oss freista lukka som kvarsomhelst-arar, for å studera, for å sjå verda og lofta vedet, i går til sjøs, i dag i ein storby. Korleis få dei unge høyra-til-arane heim att? Det er ei utfordring, ikkje berre for kommu-



Bjerkreim-komla har både dott og noko attåt.

nane, men òg for ei regjering med ambisjonar om å auka folketallet i norske distrikt.

Somme av dei unge finn ut at dei trivst som kvarsomhelst-arar og vil ikkje heim att. Høyra-til-arane vil, men får det ikkje til, og grunnen er kan henda ikkje mangel på arbeid, men nettverk. Somme har familienettverk, og somme har teke vare på nettverket frå ungdommen. Kva med dei andre? I nokre regionar har ein lukkast med å kartleggja unge utflytta som kan tenkja seg å flytta heim att, og så har ein ikkje berre kontakta dei, men òg sett dei i kontakt med kvarandre.

BYGDEKVINNELAGET

Andanten i storstova er over, og folk stoggar ved bordet vårt i gangen for å slå av ein prat. Ann Karin Hammer har fortalt meg om matskikkar i Nordland, om plukkfisk og kleppmjølk, om gomme og skomakarlarls. Ho seier:

– I konfirmasjonen min hadde me avkøkt laks. I dag er det vel dei som grin på nasen av kald laks med romme og agurksalat, men i 1984 var det festmat.

– Veit de kva mange Bjerkreim-konfirmantar ber om å få servert på den store dagen, spør ein bebuar som kjem frå andakt, og svarar sjølv:

– I dag vil dei ha komle til konfirmasjonen.

Slike ord kjem som manna frå himmelen for den nordnorske leiaren av bygdekvinnelaget i kommunen.

– Korleis få med dei unge i laget? Ungdom og berekraft var stikkord då me nyleg søkte og fekk 100.000 kroner frå ei bankstifting. Jentene mine er kring 25 år. Kva er berekraft, spurde eg dei. Mamma, me går på Fretex, men har aldri lært oss redesign. Så me kjøpte åtte symaskinar og starta sykurs. Gamle gardin vert handlenett. Å skifta ein glidelås kostar ikkje 600 kroner lenger. Dei gjer det sjølv. Stoppa sokkane òg. Og strikkar til prematur. Turgruppa heiter Helse i kvart steg. Eit vegetarkurs lærer ein å nytta sesongvarer og lokale varer. Ingen kan forlanga å ha tilgjenge til fersk basilium frå Kenya heile året. Og me held bakst. Bak surdeigsbrodet ditt sjølv. Saft og sylt. Er du klar for komle? Og kva vil du ha å drikkja til? Surmjølk? Tenkte meg det. Og desserten i dag er rabarbragraut – går det greit?

Den viktigaste demografiske variabelen ser ut til å vera avstanden til næraste regionshovudstad.



Lytt til artikkelen i DAG OG TID-appen eller på dagogtid.no