



Fra Storsola. Toppen i sentrum av bildet og grensevarden litt til høyre for toppen.
(Roar Nålsund)

ikke er høydesterke siden det er meget luftig på begge sider av ryggen. Som eneste gang på turen må man her ta i bruk litt klatring for å komme opp, men veggen har meget gode fingertak og fottrinn. En moderne pakkramme kommer lett i veien under denne oppstigningen og bør unngås eller man tar med tau.

Velberget oppe står man på Sylmassivets høyeste punkt. Fra varden og jernskrinet følges rødmerket sti mot Lillesylen hvor norsk og svensk merking skiller lag. Ryggen videre nordvestover er på flere steder meget bred og nesten flat på toppen. På en strekning er bakken lagt med store heller som på grunn av fjellets lagning og oppsprekking ligger plassert som en lang slak trapp og slett ikke tilpasset vanlig skritt lengde. Ved ryggens ende kommer man inn på flotte gresskledde skråninger, men først etter å ha passert en del ur. Vel nede treffer man igjen sommerstien omkranset med noen av Sylenes mange blautmyrer. Med start og slutt på Nedalshytta kommer turen seg slik den er beskrevet her på litt over 2 mil.

God tur.

Nistemat i gamle dager

HERTRUD WIBE ØSTBYE

«Naar du vil paa fjeldesti og skal nisten snøre, læg saa ikke mere i end du let kan føre».

Bjørnstjerne Bjørnson.

Nistematen representerer en god del av trivselen på fjellturen, og det har den nok alltid gjort.

Selv om maten i neverskreppa eller «rypsekken» var enkel og nøktern i eldre tid, så var nok hver en matrast en fest-stund da som nå.

Nistematen måtte være holdbar og lett å bære og tørr mat var tingen.

Tørkakjøtt og spekeflesk var mat som ga mette, og det var mat som holdt seg like godt enten det var frost, solvarme eller fuktig vær.

Tøllkniven hang i beltet og var skarp til enhver tid, så den kunne telje både det tørre kjøttet og den harde svoren.

Til tørkakjøtt ble det helst brukt sau, men elg og rein gir også en meget fin vare.

Kjøttet ble inngnidd med salt eller lagt i linn lake 1 — 2 døgn og videre fikk det henge til tørk ute i frisk luft eller på stabburet.

Badstutørking er også en metode for å få en lignende vare, men med den forskjell at her blir kjøttet varmebehandla over åpen ild i badstua før det blir tørka i frisk luft. Denne metode blir brukt også idag i Lierne og kanskje i flere av våre fjellbygder, og badstutørka kjøtt er den store delikatessen som middagsmat og selvsagt nistemat også nå.

Det er forresten rart å tenke på at salt til matbruk fikk vi her til lands først i slutten av 1700-tallet. Og før den tid ble nok kjøttet tørka uten salt.

Lefse og flatbrød var også mat som var holdbar og lett å bære. Lefse til nistemat måtte være ekstra godt stekt for ikke å mugne og flatbrødet måtte ikke stekes alt for godt for ikke å smuldre i nistesekken.

I Gudbrandsdalen er det enda vanlig å lage **beta** av lefse eller flatbrød med kjøtt eller fisk inni.

Kjøtt eller fisk blir pakka inn i brødet og dette kan tyde på praktisk nistemat. Det var også en praktisk måte å spise på, i alle fall før det var vanlig å bruke bestikk. Men på tur som skal vare over flere dager vil det alltid være best å pakke de forskjellige matvarer hver for seg, slik at de ikke tar smak av hverandre.

Flatbrødsykkiken vår kan vises helt tilbake til 1300, og de første flatbrødtakkene var nok steinheller.

Potetkake er et bakverk av senere tid for poteten kom til Norge først i midten av 18. århundre og virkelig i bruk her ble den ikke før i 19. århundre.

Potetkake er veldig godt og med pultost, gammelost eller spekepølse på, kunne det være fristende å bruke til nistemat, men vi må huske at potetkaker er lite holdbare og egner seg lite godt til nistemat.

Ost har selvsagt vært brukt som pålegg på maten langt tilbake i tiden. Men pultost og gammelost, som er de eldste ostene våre, var nok ikke så godt egnet til å bære med seg på tur. Og den faste kvitosten, seterosten, skulle vare hele året av det som var ysta i beskjedne sommermånedene for en stor del. Så det kunne ikke brukes ost til hvert brødmåltid, slik som vi er vant til å kunne gjøre det idag.

Det første andelsmeieriet her i landet ble satt i drift i Rausjødalen i 1856, og enda gikk det sikkert mange år før ost ble en handelsvare.

Ovnsbakt brød kom ikke i vanlig bruk her før langt ut i det 18. århundre og etter den tid ble straks nistesekken tyngre og maten enklere, men det er vel ingen som vil påstå at nistematen ble sunnere av samme grunn.

Drikke til maten før kaffens tid kunne være fra «kildevann» til surmelk og kjernemelk og alt dette var både holdbart og sunn drikke. Surprim oppløst i vatn var også et høyt respektert tørstedrikke i Trøndelagsbygdene før vi begynte å drikke saft og alle andre tørstedrikker fra flaske.

Bre'-vatn skal vi som kjent være forsiktig med om det ikke er kokt i alle fall. Men det kunne være mange muligheter til å få kokt vatn i fjellet i gamle dager.

Vi skal ikke gå langt tilbake i tida før vi ser for oss røyken fra pipa i mange vakre setergrender som lå planta i terrenget over alt i store og små fjell.

Det var bjelleklang og det var lukt av bufe' som gjorde at en ensom fjellvandrer ikke følte seg så alene.

Kanskje kunne det bli mulighet for å få kjøpt litt mekeringe eller fersk melk, og det er mat som smaker når en går i fjellet.

Melkeringe eller rømmekolle som det også kalles, er laget av ny-silt melk som settes til syrning i en lav og vid skål. Før ble det brukt lave, lagga trefat og derav navnet **ringe**. Ringe og melkeringe er forresten opprinnelig trønderske uttrykk.

Melken tilsettes litt ekstra fløte, helst fersk og en liten skje surmelk og ringen settes lunt ca. 1 døgn. Det må være lokk over.

Fløten legger seg oppå melka og både melk og fløte får en fløyelsbløt konsistens og en linn og fin sursmak. Med litt sukker på og kanskje litt knust flatbrød, er dette meget god mat. Kanskje kunne det være litt dravle å få også i samme stund.

Den trønderske dravla var så enkel å lage når en først var igang med ysting. Når ostestoffet var tatt ut av mysa, ble det tilsatt en mugge fløtemelk og mysa ble varma nesten til koking. Da løp en del ostestoff sammen og fløt opp som en meget lett, nesten kremaktig ostemasse. Dette ble skummet av mysa og servert lunkent på dyp tallerken eller i spillkummer. Med litt sukker og fløtemelk på var dette Trøndersk dravle.



Like før soloppgang

(Oscar Johansen)

Vinden — den er en ensom og høyst lunefull vandrer. Den kan dukke opp hvorsomhelst — og nårsomhelst.

Det er bare vinden som ikke kan skue hvemsomhelst mot hårene — uten frykt for noe som helst.

Vinden — det er frihetens høyborne konge — og den eneste som kan blåse i alt — og alle.

Noen turer i Tydalsfjella

ERIK STABELL

I Trondhjems Turistforenings terminologi omfatter begrepet Sylene mye mer enn selve Sylmassivet på grensa mot Sverige. Turistforeningas rutenett i det vi kaller Sylene strekker seg fra Stjørdalen og Storlien i nord, Sverige i øst, Brekken og Glåmos i sør og Gauldalen og Selbu i vest.

Disse fjellområdene har fantastiske muligheter i alle årstider. At nå turistforeninga har åpnet flere selvbetjeningshytter her og har gjort i stand selvbetjeningsrom på de betjente hyttene så de er tilgjengelige også utenfor de vanlige sesongene, har åpnet vide muligheter for varierte turer i området nesten året rundt.

Det er særlig mulighetene i fjelltraktene mellom nedre Tydalen og Meråker jeg vil fortelle om i denne omgang, Kombinasjonen av hytter i dette området innbyr ikke bare til fler-dagersturer, men ligger spesielt godt til rette for helgaturer. De turer og erfaringer vi har gjort i området, kan kanskje inspirere andre til å ta i bruk mulighetene.

KRAFTUTBYGGINGSPLANER

Sentralt i dette turområdet ligger Rotladalen som er et av de meget få områdene i Sør-Trøndelag som går under betegnelsen villmarksområder (over 10 km avstand til nærmeste veg). Dette området er lite berørt av inngrep. Det har ikke vært drevet skogsdrift her. Adkomsten til området må gå over fjellet fordi selve Rotladalføret ikke er farbart mot Selbu. Elva skjærer seg ned i et djupt gjel i en strekning på over 5 km før elva renner ut i Nea. Det er vel grunnen til det uberørte preg området har i dag. Her kan du virkelig oppleve å være langt fra folk. Men også dette området trues av kraftutbygging. Trondheim E-verk har nå bygd ut det meste i Neadalføret og ødelagt