

"Bygningsarv og matkultur"

på Norsk Fjellmuseum, Lom, 27.09.13:

Kven eg er

1) Oppvasken på gard i Ulnes, ei mil vest for Fagernes i Valdres. Har i over 30 år vore journalist i Avisa Valdres + eitt snautt år i Aftenposten. Har skrive mykje om kultur, mat, arkitektur, bygningsvern og landbruk. Mellom anna ein artikkelserie som gjekk i 14 år – med 350 artiklar om lokalmaten i Valdres. Eg er eigentleg meir kulturformidlar enn journalist.

2) Eg har skrive boka "Ysting i Valdres" for å redde den immaterielle kunnskapen om mjølkeforedlinga på stølane – budrätten – over i skriftleg form – før det heile blir heilt borte.

3) Me har all reiskapen og alle kjørelde bevara, men dei er alle tomme – fordi maten er oppeten. Og skal denne kunnskapen bli teken vare på, så må han anten overførast frå person til person, eller dokumenterast i skriftleg eller visuell form.

4) Under ein studietur til franske ysteri i 2004 gjekk det opp for meg at våre eigne ystetradisjonar er i ferd med å døy ut. Dette førde til at eg gjorde dette djupdukk i emnet.

Åtte år

Eg har brukt åtte år på å samle grunnlagsmaterialet og skrive boka.

5) Eg har sjølv intervjuet 35 budeier, som då var mellom 80 og 100 år gamle.

6) Etterpå er nesten halvparten av dei alt døde.

7) I tillegg har eg fått tilgang til eit ufatteleg rikt materiale etter folkeminnesamlar Knut Hermundstad. Han inerntvjuet eldre personar

på slutten av 1930-talet – den eldste fødd på 1830-talet. Frå Hermundstads materiale er det brukt opplysningar frå rundt 200 informantar, slik at det totalt er rundt 235 lokale personar som har vore med og bidrege til osteoppskriften.

Resultatet er vorte eit verk, som no blir lagt merke til langt utanfor Valdres. Nokon tilsvarende dokumentasjon på våre førindustrielle ystetradisjonar har truleg ikkje vore laga her i landet tidlegare. Sjølv om eg berre har dokumentert tradisjonen i Valdres, er han sett inn både i norsk og internasjonal samanheng. Men eg ser i ettertid at boka burde heitt «Norske ystetradisjonar med utgangspunkt i Valdres». For grunntonen i dette materialet er truleg ganske lik i det meste av landet.

20 mjølkeprodukt

8) Difor er dette vorte eit verk for alle som vil lære om ysting som tradisjonshandverk – det som skjedde på stølane før meieria overtok. Og det skjedde – i alle fall i Valdres – grovt sett på 1950-talet.

9) Då forsvann ystetradisjonane med mjølkebilen. Me har også hatt fleire eksempel på mjølketransport med båt.

10) Det er særst detaljerte oppskrifter på rundt 20 mjølkeprodukt i boka. Dette er trykt på svakt blå bakgrunn i boka.

11) Framgangsmåten er så detaljert at ein skal kunne rekonstruere ostane.

12) Nokre grunnleggjande opplysningar:

13) Eg mellom anna laga denne skjematisk framstillinga av all mjølkematen som vart framstilt på stølane. For å få litt oversikt over kva er kva: Fløyte, søt linje og sur linje.

14) Eg har skriva om mjølka frå tre dyreslag – og me må IKKJE gløyme at sauene også har vore mjølka her i landet. Kvifor er det nær sagt ingen som gjer det i dag?

15) – eg har berre funne to som gjer det ...

16) Det vart laga mykje smør på stølane, noko som påverka kva type ostar som vart laga av den skummamjølka ein stod att med.

17) Og me har hatt rike og spanande tradisjonar om pynting av smør. Med stemplingar – og fuglen er truleg eit gammalt fruktbarheitssymbol.

18) Som ungdom opplevde eg at ei grandtante klinte smør på stogodøra si då sola kom att uti januar – og det gjekk kaldt nedover ryggen på meg då eg våren 2012 var på reportajsetur hjå ei dame lengst uti Begndalen – som framleis la fram smør i glaskarmen – som ei slags takkseeing for at sola kom att....

19) Pultost

20) Pultosten er her hengt opp til avrenning, surostgryta er komen i kok og til høgje blir det kinna smør av den syrna fløyta; rummen.

21) Gamalost

22) Eg har delt gamalostkapitlet i sju typar gamalost – etter teknikk.

22) Graukäse

24) **Søtost**

25) Dei siste 20 åra har me opplevd ein renessanse for gardsysting – samstundes som meieriindustrien held fram og sentraliserer si verksemd. No blir mange nye ysteri oppretta, men det i seg sjølv er ingen garanti for at dei gamle, lokale ystetradisjonane blir vidareførde. Dei som no startar ysting, går så godt som alle på kurs – og der blir det undervist i mykje gourdateknikk. Ostane får kanskje også eit lokalt namn – og så trur ein det er lokale ystetradisjonar som blir vidarevørde.

Det er fire forhold som skil den tradisjonelle søtosten frå mykje av dagens søtost. Boka er skriven med "upasteuriserte briller" – fordi mesteparten av tradisjonsystinga var av rå mjølk ved låge

temperaturar. Dette står i stor kontrast til dagens "heilpasteuriserte", norske mjølkeindustri.

Kulturhistorie

26) Men det er også mykje generell kulturhistorie rundt sjølve ystinga i boka – til dømes om kløvjing. Stølsdrifta er ei utviding av garden inn i fjellet. Dette er IKKJE siste rest av ein nomadekultur, men eit fast flyttemønster gjennom året, som blir kalla transhumans. Difor er det også mykje generell kulturhistorie om alle forholda rundt ystinga – om det ein kan kalle infrastrukturen – der også mennene hadde sine faste og viktige gjeremål. Her blir fortalt om alt utstyret,

27) om koparkjellar og jerngryter – her med briskeløg i,

28) og det handlar om vasking – kor mange av oss kan i dag å bunte skjeftegras saman til si skuregrastvogo????

29) Det handlar som sagt om reiskap og utstyr – kor mange av oss er det i dag som heklar slike ysteposar?

30) Det handlar om hustypar – her eit sel med skifer også på veggen og eit sel som er samanbyggt med ein skut mot fjøset. Alt dette meir generelle materialet er trykt på kvit bakgrunn.

31) Før i tida var det ikkje å gå på butikken for å kjøpe seg mat. Ville ein ha ost, måtte ein laga han sjølv. Ystinga på stølane var ein viktig matauk for den komande vinteren – og ostane vart lagra heime i potetkjellaren i slike uthola trestokkar med tett lok – for å halde mysene ute; i det som blir kalla ostetron. Ei tron, fleire trøna.

Men i dag meiner eg kunnskapen om ystetradisjonane våre er ein gløymd del av vår nære historie. Det er også ein av grunnane til at eg har skrive boka.

Stølslandskapet

32) Sjur har utfordra meg på utviklinga i stølslandskapet. Det som eg då særleg har lyst til å trekkje fram, er dagens attgroing. Ja, det er nok

færre beitedyr i fjellet no enn før, men eg trur mange som diskuterer attgroing i forhold til klima – gløymer den rolla ystinga spelte.

33) Her ser me nokre budeier på ein dugeleg vedhaug på ein støl.

34) Når ein foredla all mjølka sjølv – gjekk det gjennomsnittleg to vanlege hestelass med ved pr. ku pr. sumar. Med 6–7–8 kyr på kvar gard, kan ein ta til å gange opp mengdene med ved som gjekk.

35) Andre har peikt på at stølane våre – då dei vart etablerte kanskje for fleire 1000 år sidan – vart dei i hovudsak truleg plasserte i skog – der dei hadde lett tilgang til ved. Difor er det fleire tusen års rovdrift på vegetasjonen, som har skapt dei opne stølsviddene, som me til dømes har i Valdres. Skoggrensa er på grunn av stølinga truleg redusert fleire hundre meter. Så delar av den attgroinga me no opplever kan vera knytt til bortfallet av stort vedforbruk. Naturen tek attende de me menneske ikkje lengre brukar.

Ved og attgroing

36) Tilgangen på brensel påverka også direkte produkta. Var det knapp tilgang på ved, fyra ein ikkje meir enn det ein måtte. Nord i Valdres fyra dei med torv under ystegryta, og det er fortalt historie om at dei var nede i bygda og hogde bjørk, som fyrst vart kløvja til fjells – og deretter rodd inn til stølane. Då fyrer ein ikkje meir enn ein "må" – og følgjeleg var det nær sagt berre brunosten som vart kokt. Det meste av annan mjølkebehandling var ved låge temperaturar – knapt nokon av dei gamle kjeldene pratar om pasteurisering. Dette er søtostar laga av rå, fersk mjølk.

Difor har eg nærma meg dette materialet på den måten informantane har fortalt om – og eg har ikkje fått hjarteinfarkt av at mjølka ikkje har vore kokt. Difor har eg skrive boka med upasteuriserte briller.

37) Briskeriving har også vore ein utbreidd aktivitet. Knappt nokon av dyra beiter brisken, så om den skal haldast i sjakk, må han fjernast – det vil seia rivast. Attgroinga er truleg også knytt til at brisken i vår tid har fritt spelerom. Brisken skaper truleg ly for bjørk, gran og furu.

38 – 41) Nokre fleire stølslandskap.

42) Stølsdrifta er ei drifts- og kulturform som treng meir vern og økonomisk støtte dersom ho skal overleva.

43 – 53) Husa på stølen – funksjonen påverka utforminga.

54) Mjølkerampa; me trur ho er "urgamal", men var eit kulturtrekk som berre var i bruk nokre få ti-år midt på 1900-talet.

55) Blide budeier.

Dialektordliste:

56) Eg fann snøgt ut at her var det mange spesialuttrykk, og parallelt med skrivinga har eg bygd opp ei ordliste – hovudsakleg med dialektord, som stoppa på 3375 ord. Eit kodesystem syner kven av informantane som har brukt orda.

Ysteri og ostar:

57) Eg har også laga to nasjonale lister: Ei over alle norske osteprodsentar som eg fann – og det vart sist vinter 184.

58) I tillegg ei kort omtale av 292 norske og utanlandske ostar.

Kommersialiseringa

59) Sjur har også utfordra meg på kommersialiseringa – og på bruken bruk av "tradisjonelle begrep". Innleiingskapitlet har eg kalla «Næringsgrunnlag fortid» – medan avslutningskapitlet har fått namnet «Næringsgrunnlag framtid». Her trekkjer eg inn forskning på emnet, og eg ser mellom anna med kritiske auge på korleis landet vårt tek vare på stølskulturen og ystetradisjonane våre.

Og her spelar ikkje minst TINE ei viktig rolle. Flott er det at dei denne sumaren tappa «Stølsmjølk frå Valdres» – som verkeleg er mjølk frå fjellet. Og nyare forskning har slege fast det alle har visst i alle år – at sumarmjølka frå høgfjellet er gulare og betre på smak. Denne mjølka har ei gunstigare feittsyresamansetting og eit høgare antioksidant-innhald enn vanleg vintermjølk frå låglandet.

Men like fullt produserer TINE også tre andre produkt med støl eller seter i namnet – utan at denne mjølka har noko som helst med fjellbeitet å gjera. "Seterrømme" eller "Setersmør" kan like gjerne vera laga av vintermjølk frå Jæren. Slik synest eg ikkje dei skulle ha lov til å merke produkta sine, og eg meiner ein lett står i fare for å villeie forbrukarane – særleg når enkelte av produkta verkeleg er frå fjellbeite. Seter- og stølnamna burde ved lovreguleringar vore reserverte til mjølkeprodukta som verkeleg kjem frå fjellbeitet.

60) www.matogkultur.no

Helge Gudheim

26.09.13