

BAK KULISSENE

– Det begynte med kaffe og lefsekling. Folk måtte jo få noe å spise. Blaafarveværket april 2019. Tone Sinding Steinsvik, øverste ansvarlige for det hele, sitter på den andre siden av bordet.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: BLAAFARVEVÆRKET

Vi skal bak kulissene. Bak det vi så lett tar for gitt. Severdigheten. Den lokale eller nasjonale attraksjonen. Museet. Dit vi tar en tur i helgen. Som vi svinger innom i sommerferien eller viser frem til besøkende gjester. Ifølge statistikken fra Museumsforbundet kunne norske museer i 2018 notere seg for mer enn 10 millioner besøkende. Høres det mye ut? Det var likevel en nedgang fra året før. Fjorårets hetsommer var årsaken.

Gjenstander etc.

Men hva er nå egentlig et museum? Jeg googler meg frem til definisjonen på Wikipedia: Selve ordet har sin rot i gresk og latin. Selvfølgelig. De ni muser, antikkens skytsgudinner for musikk, sang, diktning og vitenskap. Men hva mer? «Et museum, musé eller muse», står det, «er en institusjon som samler, bevarer, forsker på og stiller ut kunstverk eller andre gjenstander som har vitenskapelig, naturhistorisk eller kulturhistorisk interesse. Museer spesialiserer seg vanligvis innenfor ett eller flere fagfelt og har fagfolk med stor interesse for, eller med spesialutdanning innenfor disse fagfeltene.» Men ikke et ord nevnes om mat og drikke. Eller om betydningen av rene toaletter.

En bit mat

Men det er derfor jeg er her. Hva tenkes det rundt mat og drikke på et museum? Hvilke opplevelser sitter sulten og tørsten igjen med, når du nærmer deg utgangen? Hvilken sammenheng er det mellom museet, stedet og menyen? Et museumsbesøk handler jo om så mye mer enn bare for-

midling, magasinforvaltning, forskning og konservering.

Der elva krummer seg

Det er slike tanker som melder seg i bilen, idet jeg passerer Drammen på vei mot Modum. Jeg følger elva vestover forbi Mjøndalen og Hokksund. Landskapet er fremdeles fargeløst, elvevannet nesten svart. Ved Hokksund, der Drammenselva krummer seg, drar både veien og vannet seg nordover mot Skotselv og Åmot. Hva er det å si om Skotselv, tenker jeg og googler igjen. En nedlagt jernbanestasjon på Randsfjordbanen. Javel. Og Hassel jernverk, nedlagt det også, men opprinnelig ett av landets eldste. Privilegiebrevet ble utstedt av kong Fredrik III allerede i 1649. I 1870 var det slutt, men jeg biter meg merke i at jern-

KOBOLTBLÅTT: Tone Sinding Steinsvik og den blå osten.



verket i en periode på 1800-tallet hadde felles eiere med Blaafarveværket på Modum. Reisens mål.

Ostetunnelen

– Du har fått med deg gruveosten vår, har du ikke? Og «ostetunnelen»? Tone Sinding Steinsvik kikker over bordet. Jeg nikker, prøvende. – Koboltgruvene er den eneste gruve her til lands som er godkjent for modning av ost. Du vet det? Jeg nikker igjen. – Den ligger 200 meter inne i fjellet. Jeg noterer. – Jevn temperatur og optimal fuktighet. Jo lenger den ligger, jo bedre smaker den. Bronsemedalje fra World Cheese Awards 2016. Den er blå. Utenpå altså, presiserer hun. Jeg nikker igjen. Selvfølgelig må den være blå, tenker jeg i mitt stille sinn. Alt på Blaafarveværket handler om blått. Koboltblått. Den bleke, litt kjølige blåfargen som ble utvunnet fra mineralet kobolt. Ifølge Store norske leksikon er fargen motstandsdyktig mot lys, luft, alkalier og de fleste syrer. Opprinnelig brukt som fargestoff i glass, porselensmaling og alminnelig maling. Blant annet. Den var kostbar og derfor ettertraktet.

Verdens største

I første del av 1800-tallet var Blaafarveværket verdens største produsent av kobolt med 80 prosent av verdensproduksjonen. Pigmentet ble eksportert så langt av gårde som til Kina. Rundt 1840 var det dessuten landets største industribedrift med rundt 2000 ansatte. Kan du tenke deg stråmønsteret fra porselensfabrikkene i noe annet enn koboltblått? Eller de blå potpurrikrukkene fra Gjøvig Glasværk? Farge-

pigmentet kom fra Modum. Dessverre ble det oppdaget store forekomster av kobolt på den andre siden av kloden, i Ny-Caledonia. Og en ulykke kommer sjelden alene; i 1840-årene slo den nye – og langt billigere – kjemisk fremstilte, ultramarinblå fargen gjennom i en stor del av markedet. Det førte ikke bare til konkurranse, men etter hvert også til nedleggelse på Modum, men da skriver vi 1898. Osten kan ingen ta fra dem. – Mild, fyldig og aromatisk smak, avslutter Steinsvik. – Vi samarbeider med Eiker gårdssystem. Den produseres og formodnes hos dem. Resten skjer her. Og den serveres i våre spisesteder. Kortreist!

To eventyr

Egentlig snakker vi om to eventyr. Først er det den historien som handler om Blaafarveværkets gruvedrift og pigmentproduksjon. Den starter i 1772 med funnet av koboltmalm. I 1776 ble Det Kongelige Modumske Blaafarveværket grunnlagt. Den andre historien begynner med ekteparet Tone og Kjell Rasmus Steinsvik. Da skriver vi 1968. Eller egentlig i 1959, da de kjøpte Magnesittverket på Morud. Men i 1968 var Kjell Rasmus Steinsvik på tur med geologen Ottar Jøsang for å finne nye steinsorter til sin egen betongproduksjon. Kvartsfjellet ved den gamle glasshytta på Blaafarveværket var ett av stoppestedene. Dermed var det gjort. For selv om forfallet var kommet langt, så han likevel de gamle bygningenes kvaliteter, men det hastet. Det gamle verksområdet var truet av ny industrireising. Vel var det fredet av Riksantikvaren i 1942, men ti år senere, i 1952, hadde lokalhistorikeren Roar Tank av sagt dødsdom over hele anlegget: «Sagaen om Blaafarveværket er slutt», skrev han. «Brent, nedlagt, adspredt.»

Verdensattraksjon

– Det var rustne høyspentmaster langs elvebredden til Simåa, fortsetter Steinsvik. – En ny betongsbygning var reist på branntomten etter den tidligere forvalterboligen. På de gamle bindingsverksbygningene var det tilføyd skur, og hauger med sagflis lå dynget opp langs veggene. Den gamle glasshyttas konstruksjoner truet med å knele av kondens- og frostskafer. Det var et mistrøstig syn, det hele. Gud hjelpe meg. Det ble et kappløp med tiden. Samtidige fotografier bekrefter historien, men 16. desember 1968 annonserte Dagbladet likevel at Blaafarveværket på Modum

kunne bli en verdensattraksjon. Og kanskje var det det den ble, da Tone Sinding Steinsvik i 2018 ble tildelt EUs Kulturminnepris/ Europa Nostra Award 2018 i Berlin.

Forberedelser

– Det skal jo litt til, sier hun uoppfordret. – I 2018 hadde vi nær 150 000 besøkende her. Hver og én av dem har forventninger når de kommer hit og en opplevelse av Blaafarveværket når de reiser igjen. Og den bør helst være av det gode slaget. Med tre spisesteder er det mye som skal forberedes, og vi vet aldri hvor mange som dukker opp på en dag. Det kan komme 50 personer. Eller det kan komme 1000. Eller 2000. Været og sesongen avgjør. Uansett må vi kunne servere dem. Det forutsetter fleksibilitet og smidighet hos oss som jobber her, men også store krav til forberedelser. Når det gjelder maten, vil det si tilgang til halvfabrikata som raskt kan tilberedes, når behovet er der. Jeg vet at halvfabrikata lett kan få en negativ klang, men her på bruket mener vi hjemmelaget, når vi skriver «hjemmelaget» i menyene. Det vil si at vi produserer mesteparten, også halvfabrikata, på vårt eget storkjøkken. Og, bare for å si to ord om mengdene: Vi tilbereder mellom to og tre tonn kjøtt hvert år, herunder 5000 karbonader. I løpet av en sesong forbruker vi halvannet tonn med friske jordbær som røres til syltetøy. Vi safter ett tonn ribs og rører like mye blåbær. Gjennom vinteren steker vi opp løk. Opp til to og et halvt tonn kan det bli. Dessuten baker vi rundt 15 000 lefsekling som håndkjevles og 1000 sukkerbrød til bløtkakene. Det er det det vil si å servere noe som er ordentlig hjemmelaget.

Kunsten på Blaafarveværket

Årets utstillinger på Blaafarveværket omfatter malerier og tusjtegninger av Lul Krag (1878–1956), malerier av Tone Indrebø (1954) samt bilder og skulpturer av Lillebeth Foss (1930–2017) og den faste samlingen med bilder og figurer av Theodor Kittelsen (1857–1914) og pasteller av Ida Lorentzen (1951) på Nyfossum.



Tilpasset bygningsmassen

Du må huske på at dette er gamle hus, opprinnelig bygget for andre formål enn dagens. Det gir føringer for bruken i dag. Bødtkerkroa var opprinnelig bøkkerverksted og smie som i dag benyttes til servering. Thranestua er en tilflyttet bygning, men hvor den politiske aktivisten Marcus Thrane etter tradisjonen skal ha bodd. Gruvekroa derimot, er reist på tuftene av et sakkerhus, altså et herberge for ukependlende gruvearbeidere. Uansett sted er dette rammer vi må forholde oss til. Og det må være god mat som kan forberedes i forveien. Vi er ikke et gourmetsted, men maten skal være skikkelig. Dessuten er vi opptatt av råvarer. Rømmegrøten vår, for eksempel, lages med seterrømme. Silderetter er en spesialitet her, og råvarene hentes fra Haugesund. Noen av disse rettene har fulgt oss i mer enn 40 år. De er signaturretter, for å bruke et moderne uttrykk.

Ost og brennevin

Heller ikke kombinasjonen ost, brennevin og Blaafarveværket er ny. I det rikholdige arkivet finner vi en bestilling datert 17. januar 1827, som inneholder en edamerost, en dunk ansjos, 12 flasker rom og snaut 40 liter akevitt. For arbeiderne her ble det årlig arrangert en «drikkedag», og et dokument fra 1837 avslører at det fantes forskjell på smaken den gang også. Til selskapet på Mellomgruvane ble det bestilt ca. 170 liter kornbrennevin og fire liter fransk brennevin. Dagen ble markert med et fakkeltog, hvorpå bergmesteren hadde et oppriktig ønske: «Da jeg ønsker, at Arbeiderne mere sig saa meget som muligt under Drikkedagens Afholdelse, saa bedes dem tilkjendegivet, at de under Samlingen paa Dølehaugen og under selve Toget op til Gruberne gjerne kan skrike og støye saa meget de selv finder Behag i, naar de blot ellers opføre sig skikkelig». Og videre heter det at: «Til Arbeiderne skjænkes ikke noen Brendeviin end som de taale uden at blive aldeles beskjenkede».



► **EN IDYLL I DAG:** Sporene etter gruvedriften er fremdeles godt synlige i landskapet. Ikke minst de såkalte dagbruddene, der malmen ble tatt ut i åpne brudd. Rettene som serveres på Blaafarveværket skal være håndterbare, men også hjemmelagede. Råvarene hentes i stor grad lokalt og tilberedes på eget kjøkken.

