



# DU SKAL IKKE LYSTRE

***- De la en tioring i bunnen av koppen, helte i kaffe til den forsvant og fylte på med  
hjemmebrent til den ble synlig igjen. To sukkerbiter og fiks ferdig karsk.  
Terje Bratberg setter seg ned og bestiller en pils.***

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: MARTE S. TVEIT

Den første skyen glir foran solen, men Bratberg tørker fortsatt svetten. – Byvandring, sier han unnskyldende og snapper etter luften. – Beklager forsinkelsen. Det ble mange spørsmål. Jeg kom ikke fra før. Hadde jeg tenkt meg om, kunne du ha blitt med. Bratberg er byhistoriker i Trondheim, historiker av bakgrunn og en varm talsmann for byens mat- og drikkekultur. Dessuten styremedlem i NAV Sør-Trøndelag, tidligere leder av Fortidsminneforeningens lokalavdeling, beboer i et fredet hus og ansatt i prosentstilling på Sverresborg, byens friluftsmuseum. Skal du på byvandring i Trondheim, er det gjerne Bratberg som fører an.

### En Guds lykke

– Det er en voksende interesse for kulturhistorie. Ikke bare på matsiden, men generelt. Det merker jo vi som tar med folk rundt i byens gater. Men historien må jo formidles på en begripelig måte. Kulturminnevernet kan takke seg selv for at de møtes med et skuldertrekk og et gjesp. Konformiteten og bekvemmeligheten har for lengst overtatt i forvaltningen og mange av organisasjonene. Det virker som om det ikke lenger står noe på spill, og at en tar lettere på kravet til faglige kvalifikasjoner.

Engasjement er erstattet av byråkrati og regelrytteri. Når ble det sist tenkt en ny tanke der i gården? Når var det sist noen som bannet i kirken? Det er en Guds lykke at Norske Akevitters Venner ble tatt opp i Norges Kulturvernforbund. Da er det i alle fall et visst håp om litt livsglede. Vi må satse på ungdommen. Det er ungdommen som reiser seg og gjør opprør, når systemer har overlevd seg selv.

### E. C. Dahls

Han tar en god slurk av glasset og ser ganske fornøyd ut med innledningen. – Dahls, mumles det. – I Trondheim drikker vi Dahls. Byens eget øl. Dessverre er ikke

bryggeriet på lokale hender lenger, men det er tross alt ikke nedlagt. Før hadde vi Aktiebryggeriet i Trondhjem også, men de fusjonerte med Dahls. I 1966. Bratberg er forfatter av Trondheim byleksikon, og E. C. Dahls Bryggeri ble grunnlagt i 1856 i det gamle Sukkerhuset på Kalvskinnen. «E» og «C» står for Erich Christian Dahl, som hadde tjent seg rik på kornimport og eksportavslid. Sukkerhuset står fremdeles, men bryggeriet flyttet videre ut til den imponerende bygningen ved Strandveien, hvor det fremdeles holder til. Ølet fra E. C. Dahls Bryggeri ble i sin tid eksportert til både Hamburg og Sør-Amerika. Dessuten til Nord-Norge og Vestlandet. Etter hvert kom Lysholmfamilien inn på eiersiden, sammen med blant andre Kjeldsberg. – Du kan ikke snakke om Trondheims historie uten at det smaker kaffe, øl og brennevin av den. Sånn er det. Gudskjelov.

### Glassapparater

– Du vet, vi hadde apparater i særklasse her oppe. Destillasjonsapparater fra NTH med glasskolber. Til destillasjon av vann. Vel, vel, det var kanskje noen som brukte dem til det også. Historisk sett har jo vannet vært en farlig drikkevarer og trønderne bestilte apparater i bøtter og lass. Fantastisk kvalitet. På apparatet, mener jeg, men også på det brennevinet som kom ut av det. Snakker vi om drikkeskikk her oppe, så er det brennevin det gjerne handler om. Og så øl, selvfølgelig. Det het seg at det i selskapene før i tiden ble satt frem tre mugger. En med øl og to med sprit, der den ene hadde kjøpebrennevin til prest og lensmann, mens den andre hadde hjemmebrent til de andre. Krydring av brennevinet var heller sjelden. Det var bart brennevin. Og ofte gikk det i karsk, denne forunderlige blandingen av kaffe, sukkerbiter og hjemmebrent.

### Folkelig brennevinskultur

Men, vi nordmenn er etter hvert blitt så

fine på det. Den folkelige brennevins-kulturen er i ferd med å forsvinne. Vi drikker kjøpebrennevin og kaffe avec. Men hvor mange brenner selv? Han skotter over bordet før konklusjonen trekkes. – Jeg kjenner ingen. Som museumsmann er jeg opptatt av at vi ikke bare sikrer oss hjemmebrentapparater, men også dokumenterer selve brenningen og tradisjonene knyttet til den. Det er dette vi kaller immateriell kulturarv, og denne siden er ikke mindre viktig enn selve gjenstanden. Hjemmebrenning har i Trøndelagsfylkene, historisk sett, vært en viktig aktivitet, og brennevinet lar seg spore i mange historiske kilder og langt tilbake i tid. Øl og brennevin flyter gjennom historien og farger skikk og bruk, er en selvfølgelig del av religion og folketro og dukker opp i både språk og litteratur, sang og musikk.

### Vertshus

– Og, for å vende tilbake til Trondheim; på 1800-tallet vrimlet det av skjenkesteder her. Gjestene ga dem sine egne navn. Betegnelser som «Helvete», «Tyrkiet» og «Vepsebolet» lar oss ane at dette var steder med tvilsomt renommé og kanskje også et allsidig tilbud. Du må ta i betraktning at det var en sjøfarts- og handelsby med mange tilreisende. Det førte alltid med seg skjenkestuer og bordeller. På Sverresborg har vi et gammelt vertshus bevart. Tavern. Kjenner du det? Jeg nikker. Tavern har også hedmarkinger hørt om. – Der serveres det fremdeles mat, og er et populært spisested blant byens folk. Bygningen ble demontert og flyttet opp til museet i 1946, men lå opprinnelig nede på Brattøra. Vertshustradisjonen går tilbake til byggeåret 1739, selv om utskjenking av øl er dokumentert først i 1766. Og hvem bygget det? Vel, igjen dukker det opp en Lysholm, kjøpmannen Hans Nissen Lysholm, som nok ante en fortjenestemulighet også her, selv om det var

ferjemannen Joen Stephensen Stødt som sto for utskjenkingen. Ved å ta vare på dette huset kan vi også formidle andre sider ved historien, enn det en bondestue eller en kjøpmannsgård gjør. Av samme grunn har vi nå startet omvisninger på museet, som ender nede i byen. Et museum er jo strengt tatt en oppbevaringsanstalt for hus og gjenstander som er gått ut av bruk. Ved å trekke inn byens gater i omvisningene blåser vi støvet av fortellingene, gjør dem levende, mangfoldige og menneskelige. Kulturhistorien er en vev med innslag i mange farger. Å peke på et åsted gjør alltid inntrykk, selv om omgivelsene i dag kan være helt endret.

### Ni Muser

Vi sitter i hagen til kafeen Ni Muser. Omgivelsene kan ingen klage på. Trondheim kunstmuseum, Nidarosdomen, Waisenhuset og Erkebispegården ligger alle et steinkast unna. Filmteateret, én av byens kinoer, finnes på den andre siden av gaten og ble i sin tid bygget for å kle Nidarosdomen. – Men slik gikk det ikke, sier Bratberg. – Planene forutsatte at Waisenhuset skulle rives, men man river ikke én av byens eldste sosiale institusjoner. Ikke en gang i Norge, i alle fall ikke Trondheim, retter han, vel vitende om at Oslo i 1930-årene rev det imponerende Christiania tugthus, oppført 1737–40, uten synlig anger. – «Waisen» er et tysk ord og betyr «å miste», i betydningen foreldreløs, fortsetter Bratberg. – I Trondheim går institusjonen tilbake til 1635, men det var først med kjøpmannen og legatstifteren Thomas Angells milde gaver at det ble skikk på økonomien. Den nåværende bygningen ble reist i 1771–72, men allerede fra 1732 kunne foreldreløse barn få en skoleplass, mat og tak over hodet.

### Forskning

Han forsvinner et øyeblikk og kommer tilbake igjen med to glass Dahls og ditto

solide drammeglass. – Den utlysningen av forskningsmidler fra Norske Akevitters Venner er bra saker, sier han. Litt umotivert, for intervjuet henger fremdeles igjen i den sosiale elendigheten. – Den frie forskning er et tegn på nysgjerrighet og vitalitet. I en tid der interessen for tradisjonsmat, øl, akevitt, lokale råvarer, mat- og drikkekultur blomstrer, ser vi at den kulturhistoriske nysgjerrigheten på de samme temaene er i ferd med å opphøre. Etnologi og folkloristikk er utradert som egne universitetsfag, og det var disse folkene som ofte skrev litteraturen vi tross alt har. Det er bekymringsfullt, for også den tradisjonelle kulturhistorikeren, altså disse menneskene som kunne litt om alt, er i ferd med å pensjonere seg. Det er generalistene som gjerne ser de større sammenhengene og de lange trådene. Museer og arkiver, magasiner og litteratur er fulle av vitnesbyrd, og mat- og drikkekulturen er i stadig endring. Men på forskningsfronten er det stille. Og hva er det som kommer i stedet for kunnskap?

### Godt og dårlig

Spørsmålet blir hengende. Vi hever glasset til den frie forsknings ære og for ønsket om færre time- og kronetellere. – All glede fordamper i nærværet av flinke piker og karrieremenn, av «lystrere», som ser lønnstrinn og pensjonspoengene glimre i det fjerne. Bratberg spytter ordet ut, men smiler. Vi drikker, og det er stille den tiden det tar å svelge, så er vi i gang igjen. – Det var stor forskjell på godt og dårlig hjemmebrent, selv om de fleste skrøt på seg et brennevin som angivelig skulle smake like godt som det du kunne kjøpe på polet, sier han. – I de fleste tilfeller var det en kraftig overdrivelse. Det var langt mellom den gode hjemmebrenten. Det meste smakte vel strengt tatt ganske fælt. Skulle det svelges uten ubehag, måtte du ha kaffe oppi. Jeg har en teori om at «karsk» kan være avledet av karslig.

Kanskje ikke. Han smaker på det han nettopp har sagt og nikker til nabobordet. Et utdrikningslag for bruden som er kledd som pilegrim på vei til Den hellige Jakobs grav i Santiago de Compostela. Han kjenner dem. Museumsfolk. – Daniel, roper han. – Hva het brenneriene her i byen? Vi har ramset opp Lysholms, Meisterlins og brenneriet på Arildsløkken. Daniel kan ikke hjelpe, og Bratberg runder av temaet med nok en slurk av E. C. Dahls utmerkede pils.

### Måltidskunnskap

– Det er klart at et måltid er så mye mer enn maten på tallerkenen og drammen i glasset. Det er råvarekunnskap og kokkeferdigheter, serviser og bordplassering, uskrevne regler og konversasjonskunst. Den som føler seg usikker i slike sammenhenger, gjør lurt i å følge vertinnen. Ved bordet bør en stole mer på kvinner enn på deres ektemenn. Menn er som regel ganske løse i snippen, når det gjelder skikk og bruk. Besøkte du forresten Trøndersk matfestival for et par uker siden? Fantastisk! Du bør skrive om den. Det lages noen eventyrlige oster på våre trakter. Dessuten akevittene her og ølet vårt. Og så de historiske stedene. Du burde i det hele tatt skrive mer om oss. En øl til?

Jeg lystrer.

