

VEIEN TIL FANNREM

Svetten perler seg i pannen på ham.
– Her er det, sier jeg. – Vi er fremme. Atle Minothi trekker et lettelsens sukk.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: GEIR MOGEN

Men først en kort introduksjon til saken: Vi skal straks møte en mann som tenker helhet. En du vil mene er både helstøpt og gjennomført i alt han holder på med. Han heter Jon Fredrik Skauge, er bonde, men også historiker med tekstiler som spesialfelt. Men er det bare derfor vi besøker ham? Slett ikke. Eller? Jo, litt det også. Vi er her, fordi restaurant Credo i Trondheim skriver at «mye av gastronomien handler om å gjøre noe godt enda bedre. Kanskje fra noe helt uventet til noe helt fantastisk.» Og gjennom det som er uventet, mener de at maten deres blir mye bedre ved «å samarbeide med dem som hele tiden flytter grenser for å se hva som er mulig å dyrke.» Og én av disse «dem» er nettopp Skauge, altså en som restauranten mener «vinner, kjemper og som feiler». Vi er straks på vei ut av bilen. Vi skal skritte over tunet, hilse på ham som foreløpig bare er en skygge i kjøkkenvinduet på Fannremsgården.

Et annet sted

Egentlig starter historien mange timer tidligere. På Stange stasjon på Hedemarken. Litt over halv ti om morgenen. Natten har etterlatt seg et snøvær som skal følge oss hele veien gjennom Østerdalen til værskillet på Kvikne. Minothi kommer med toget fra byen, foreløpig ganske uforberedt på den forelesningen som venter ham om reiserutens mange severdigheter. For kuriositetens skyld starter jeg med noen grusveier gjennom Romedal forbi kirken og forsamlingslokalet Herredsvang. – Snarvei, svarer jeg avvæpnende til et undrende blikk. – Dette er en snarvei til riksvei 3 og peker mot låven på Horne som med sine snaue

3 000 kvadratmeter er én av fylkets største. En landbrukets katedral bygd på en sommer rundt året 1900.

I dashbordet

Like etter er det kirken som står for tur. Etter en opphetet vernedebatt i 1880-årene erstattet den den gamle St. Peterskirken samme sted. Den, som av historikeren Anders Bugge ble antatt å være blant de første steinkirkene fra middelalderen i dette området og som til tross for fremskredent forfall, likevel ble vurdert som særdeles fin. Av fagfolk, vel å merke. Herredsstyret stemte for riving – og vant frem. Og slik fortsetter vi forbi Elverum og oppover dalen. Jeg peker, og Minothi glaner. Av og til følger bilen pekefingeren. Han griper seg til dashbordet, men jeg ler det hele bort. – Det er fremdeles 30 mil igjen, sier jeg beroligende. Vi er på reportasjetur, på vei til Orkdal og Bakklandet i Trondheim. Blant annet.

Firrijulssjau

– Ting skal være det de gir seg ut for å være, sier Skauge. Lokalmat må være autentisk. Når folk kommer hit for å oppleve «firrijulssjau», så er det den tradisjonelle julen, slik den ble forberedt her på gården, de kommer for å oppleve. Det handler ikke bare om å pynte til jul, men at vi følger de gamle oppskriftene og bruker tradisjonelle råvarer i alt vi serverer. Det meste av dette produserer vi selv. Det er, for å si det med et moderne uttrykk, ureist mat. Og, når du ser deg rundt, vil du oppdage at huset er fylt med ting som hører gården til. Fannremsgården er en helhet og en kontinuerlig historie.

Tiden står ikke stille her, men jeg er nøye med sammenhengene. Nøye med at det som er nytt, tilpasses det som finnes her fra før. Det blir en harmoni av det, men også et hjem som bærer min signatur og smak, og det er få gjenstander her som ikke har en historie eller et opphav. Men, skriv det også, det så slett ikke slik ut, da jeg overtok. I 2016 fikk Skauge kommunens byggeskikkpris for restaureringsarbeidet på gården han ble eier av tre år tidligere. – Orkdalen er uoppgaget, sier han. – Enten du ser på folkekunsten, byggeskikken eller mattradisjonen, så er det fremdeles liten bevissthet. Og det du ikke vet, kan du heller ikke være stolt av.

Autentisitet

Vi er vel innenfor døren og har benket oss rundt kjøkkenbordet hans i sokkelesten. – Det handler om det vi kaller autentisitet, fortsetter Skauge. – Om at ting skal være ekte. At etikett og innhold stemmer overens. Har du en historie, skal den være sann, og du må kunne dokumentere den. Presenteres noe som håndlaget eller hjemmelaget, så skal det være det. Og hva betyr det egentlig at noe er «norsk»? Det er ikke noe «nesten» eller «liksom». Slapper du av på kravene til autentisitet, undergraver du det du vil beskytte og bevare. Eller mer presist, du undergraver din egen troverdighet. Er det ikke derfor «Norsk akevitt» er en beskyttet betegnelse?

Røttene

Minothi nikker bekreftende. En levende tradisjon er den som fortolker, viderefører og tilpasser seg uten å tape opprinnelsen av syne. – «Norsk akevitt», sier Minothi, – kan du bare

„
Slapper du av på kravene til autentisitet, undergraver du det du vil beskytte og bevare. Du undergraver din egen troverdighet.



DYREVELFERD

Rømmen Skauge leverer, skilles og merkes, slik at man ikke bare skal kjenne forskjellen fra den ene kua til den andre, men også de sesongvise variasjonene. Det handler om dyrevelferd og om å se dyrene enkeltvis for det de er.

”

Rømmen jeg leverer skilles og merkes, slik at du ikke bare skal kjenne forskjellen fra den ene kua til den andre, men også de sesongvise variasjonene.

kalle det brennevinet som oppfyller et sett med kriterier, slik som at spriten skal være produsert i Norge av norske poteter, og at den skal modnes på eikefat. Men det betyr ikke at det vi lager i dag, er et museumsbrennevin for spesielt interesserte. Det innebærer bare at vi skjærer det som var opprinnelsen og som gjør den norske akevitten særegen. Vi bevarer de historiske røttene til det som skal leve videre, og det garanterer, som du sier, at «norsk akevitt» faktisk er norsk akevitt. Slike merkeordninger finnes over hele verden og er en garanti for at mat- og drikkekulturen ikke blir hjemløs. Og, fortsetter Minothi – etter at den nye forskriften som beskytter akevitten trådte i kraft i mars 2011, har vi sett en eventyrlig utvikling. Antall produsenter øker, slik vi ser eksempel på med Berg gård på Inderøya i Nord-Trøndelag og Kimerud gård i Lier ved Drammen. Men også på antallet akevitter; det har vel nærmest eksplodert. Hvem hadde trodd dette for 15 år siden? Dessuten, vi legges merke til internasjonalt. De beste barene verden over har nå norsk akevitt i hyllene. Det ansees som et spennende og eksotisk kvalitetsbrennevin som verdensmarkedet fremdeles ikke riktig har oppdaget. Å bevare en tradisjon er god butikk. Men du må, som du selv sier, gjøre det skikkelig.

D2

Skauge skyver frem asjetter med et stykke Pavlova til oss hver. Kaken som en russisk ballerina en gang ga navnet til og som finnes i et utall varianter, men alltid med marengsmasse som ingrediens. – Fra i går, sier han unnskyldende. – Jeg hadde tenkt å forbedre mer mat til dere som har kjørt så langt, men jeg rakk det ikke. Kanskje ikke så rart at det kan knipe med tiden, for Fannremsgården drives på gamlemåten. Han har kyr, hest, sauer, høner, gris og en gravid katt. Han dyrker jordskokk, gamle kornsorter og

lin som gjør sommeren lyseblå utenfor vinduene hans. På stabburet henger det pølser under taket, og det ligger skinker i saltbaljene. I kjelleren bakes det flatbrød og rikelig med kaker. I tillegg driver han gårdsbutikk og tar imot mindre grupper til foredrag og omvisning. I spisestuen er det derfor dekket opp til kveldens gjester. Hvit duk og stivede servietter. Henriette Schønberg Erken kunne ikke ha gjort det bedre. Og ennå har vi ikke nevnt smøret.

Godt smør

Det er ingen kunst å lage smør, om råvarene er gode, bedyret Skauge, da helgemagasinet til Dagens Næringsliv, D2, kom på besøk tidligere i år. Et stort bilde viste en festfin, gul smørklump støpt i form, mens et mindre bilde bekreftet at dette smøret kjernes for hånd av Skauge selv i en stavkjerne, eller strokk-kjerne, som den også kalles. Og gode råvarer, ja, det er den melka som kommer fra hans egne kuer, fra husdyrraser som sidet trønderfe og raukollle. – Fet melk gir fet fløte, sier Skauge, og smøret havner, som så mye annet av det han produserer, blant annet på bordene til restaurant Credo i Trondheim. – Det er klart at samarbeidet med Credo har gitt meg et løft og en opp-

KLYNGETUN

Det ligger i navnet. Det er flere gårdstun som ligger sammen, altså i klynge, slik vi fremdeles ser det nedover i Europa. Forbindes ofte med Vestlandet, der Havråtunet på Osterøy fremdeles er et eksempel. Er klyngetunet stort nok, får det et landsbypreg. I Flatdal i Telemark kan du også fremdeles se et slikt tun. Jorda var delt inn i teiger, og jordbruksøkonomien ble gjerne spedd på med inntekter fra handel, håndverk, fangst og fiske.



Hjemmelaget smør på 1-2-3



Gir cirka 250 g smør

1 l seterrømme eller kremfløte
1–1 1/2 ts salt

1. Visp rømme/fløte i mikser i 20 minutter, til rømmen har skilt seg.
2. Press ut så mye kjernemelk du kan med hendene og skyll smøret i rent kaldt vann.
3. Elt inn salt og smak til.

TIPS: Ta vare på kjernemelken – den smaker veldig godt! – og bruk den for eksempel i gryteretter.



KJERNETID Smøret kjernes for hånd med melka fra egne kuer, fra husdyrraser som sidet trønderfe og raukolle. Smøret havner, som så mye annet av det han produserer, blant annet på bordene til restaurant Credo i Trondheim.

muntring. Heidi (Bjerkan) stiller krav og følger produksjonen her nøye.

Kokker på gårdsbesøk

– Vi reiser på studieturer, og vi utvikler for så vidt også produkter sammen. Det er jo en idealisme i dette. Antakelig blandet med lidenskap for mat og tradisjon. Og moral. For dette handler også om dyrevelferd og om å se dyrene enkeltvis for det de er. Rømmen jeg leverer til Credo nå, skilles og merkes,

slik at du ikke bare skal kjenne forskjellen fra den ene kua til den andre, men også de sesongvise variasjonene. Dette høres kanskje tussete ut, men det er dette tenkesettet som gir oss det gamle mangfoldet tilbake. Det er dette som er matkultur. Det er dette som gjør det meningsfylt å beskytte matvarer som har en regional eller lokal tilknytning. Og vi ser konturene av en slags, kan jeg kalle det en matarkeologi, der restaurantene går tilbake til røttene og til tradisjonen. Kokkene



HARMONI Jon Fredrik Skauge er nøye med at det som er nytt, skal tilpasses det som finnes på gården fra før. I 2016, tre år etter at han overtok gården, fikk han kommunens byggeskikkpris for sitt restaureringsarbeid.

”
Farmor ble det bindeleddet bakover for meg som mange barn aldri opplever, fordi generasjonene i dag lever for langt fra hverandre.

kommer på gårdsbesøk. Kokker blir med i fjøset og kokker drar til skogs etter sopp og bær. Credo tar med seg kunder hit for å vise hvordan produksjonen foregår og for å treffe meg som produsent. I slike sammenhenger er det viktig at ikke bare produktene og kvaliteten er på plass, men også gårdsmiljøet som er rammen om det hele. Det er en ny virkelighet for meg, og vi kan godt sammenlikne dette med det en i vitenskapen kaller et paradigmeskifte, altså en ny måte å tenke på. – Vi var også på gårdsbesøk, sier Minothi. – Men da jeg kom inn i restaurantfaget, var det italienske og franske gårder vi besøkte, ikke de norske.

Ikke vanskelig

Er det historikeren, eller er det bonden som driver Fannremsgården? – Jeg tror nok svaret er mer sammensatt enn som så. Visst er jeg historiker og slik sett vant til å holde orden på kildene, men jeg er også vokst opp på en gård med flere generasjoner rundt meg. Farmor ble en viktig person i min oppvekst. Jeg satt ved siden av henne i veven og fulgte alle hennes gjøremål ellers. Hun ble det bindeleddet bakover for meg som mange barn aldri opplever, fordi generasjonene i dag lever for langt fra hverandre. Her var vi tre generasjoner som gikk oppi hverandre hver dag. Men forutsetningen for det du ser i dag, er likevel at det fantes en gård å overta.

Fannremsgården

– Gården lå ikke her til å begynne med. Fannrem var et klyngetun som lå der, hvor du i dag finner sentrum. Og tippoldefar drev skysstasjon ved siden av gårdsdriften. Tunet, slik det fremstår i dag, ble først flyttet ut og etablert på dette stedet i 1890-årene. Etter det har det vært drevet konvensjonelt jordbruk med korn og gris her, inntil jeg tok over i 2013. I dag har gården fire bygninger. Foruten våningshuset og en låve med fjøs, har vi også stabburet og den såkalte Litjbygningen, der du finner gårdsbutikken i første etasje. Et klassisk firkanttun med litt åpning mellom bygningene. – Tippoldefar hadde brennevinsbevilling, sier Skauge. – Bevillingen gjorde det mulig å servere de reisende egenprodusert brennevin, men noen resepter har vi ikke funnet etter ham. Ikke en eneste en. Akevittproduksjon hadde vært noe for meg også.

Bønnhørt

Minothi vil se fjøset. Vi skritter tilbake over gårdsplassen i skumringen. I 2013 skulle jorda på Fannremsgården bygges ned. Det var ikke meningen at det skulle bli noe mateventyr her, men Gud grep inn, forklarte moren. Jon Fredrik Skauge hadde begynt å kjerne smør i protest mot planene. Og ble bønnhørt.

