

DEBATT



DEBATTREDAKTØR **ANNE EKORNHOLMEN**
Telefon 02318 | E-post debatt@h-a.no

SI DIN MENING

HA trykker ikke anonyme innlegg. Vi forbeholder oss retten til å velge hva som skal på trykk og til å forkorte innlegg. Hovedinnlegg kan ha maks 3500 tegn med mellomrom, lange innlegg 2100 tegn, korte innlegg 900 tegn. Skriv kort! Send til debatt@h-a.no eller bruk SMS med kodeord HAMening til 1963. Det koster kr 5 per melding.

HA har rett til å publisere innleggene i elektroniske kanaler og rett til å arkivere publiserte innlegg i elektronisk arkiv, samt eventuelle salgsrettigheter til dette materialet.

I MORGEN

Sjefredaktør **Carsten Blesen** skriver om politikkenes treller

SIDE 28

Komiker **Geir Ove Ovesen:** Stupetårnets evangelium

Matmora: «Si meg hva du spiser, og jeg skal si deg hvem du er.» Det er en herlig idé, for det gjør de fleste i dette landet til vangsokninger.

Egentlig er vi alle vangsokninger



Fredag

KOMMENTAR
Geir Vestad, kulturredaktør
gve@h-a.no

Ingen har utformet den norske maten i like stor grad som Henriette Schönberg Erken fra Vang. Det er hun som har gjort oss til det vi er.

Og det må vi snart benytte oss av.

For det er en utrolig historie dette her, at på Dystingbo i Vang, i huset som står der ganske så uendret, ble det norske måltidet til. Her ble oppskriftene utformet som ble spredt utover landet og preget generasjon etter generasjon av norske husmødre, og etter hvert også enkelte husfe-

dre. Uten Henriette Schönberg Erkens store kokebok, vet gudene hva vi ville ha spist her i landet.

Men historien er enda mer utrolig enn som så. For Dystingbo er nabogården til gamle Vang prestegård. Og der var det at Hanna Winsnes begynte å utvikle sine oppskrifter 50 år før Henriette Schönberg Erken flyttet til nabogården.

Og Hanna Winsnes var den første kokebokforfatteren her til lands som fikk en slags nasjonal spredning av bøkene sine.

Det betyr at den norske maten, det norske måltidet, fra 1850 og fram til langt inn i 1960-årene, er skapt på to nabogårder i Vang.

Og siden alle nå vet at vi blir hva vi spiser, kan vi kanskje rett og slett konstatere at det er i akkurat dette strøket på Ridabu, mellom Dystingbo og prestgar'n, at nordmannen er blitt til.

Uten å trekke det for langt, så klart.

■ Så hva gjør Hedmark og Hamar med det?

Tja, så langt ikke så mye, egentlig. Og det er kanskje det aller utroligste. For her har vi fått det meste lagt så rett opp i fanget som det kan få blitt, og så gjør vi ikke noe med det i det hele tatt.

For hvor mange utafør Vangs grenser vet egentlig at det var her, med noen hundre meters avstand, at det norske måltidet ble til?

■ Nå må det sies at det har vært gjort forsøk på å markere det. Det mest ambisiøse var utvilsomt forsøket på å skape et Måltidets hus på Åker, etter modell av svenske Grythyttan.

Det var Kunnskapsparken som i 2003, for det er faktisk allerede ti år siden, skisserte planene for et opplevelsessenter for mat og måltid på Åker, som ville utgjøre det tredje beinet i triangelet med Dystingbo og Vang prestegård som de to andre.

Den gangen fantes det ikke noe slikt senter her til lands. Og hvor egnet det seg bedre enn på Hedmarken, som nærmeste nabo til landets to mest toneangivende kokkekoner til alle tider, og med hele det norske matfatet rett utafør kjøkkendøra?

Det er riktignok noen som liker



å kalle det grautfatet også, men dem om det.

■ Og folk fra Kunnskapsparken hadde vært i Grythyttan og sett hvordan mathistorie, undervisning på høgskolnivå i matfag og en strålende restaurant kunne gi liv til et helt samfunn som ellers lå midt i ingenting. Og de hadde ikke engang en frontskikkelse som Schönberg Erken å spille på. Vi hadde, kort sagt, alle mulig-

heter. Og for en gangs skyld var vi til og med tidlig ute. Men det var te og rakk, og ingenting skjedde. «Drømmen om et mat- og måltidssenter på Åker gård var altfor god til å være sann», het det i HA i juni 2010. Da hadde vi parkert oss, enda en gang.

For det som daværende fylkesråd Christian Haugen kalte «avgjørende leieavtaler» hadde ikke falt på plass. Dermed var løpet kjørt. Og Måltidets Hus i

” Det er en utrolig historie dette her, at på Dystingbo i Vang, i huset som står der ganske så uendret, ble det norske måltidet til.

■ ALLE ER FORNØYD

Annerledeslandet

Da partilederne på valgkvelden ankom sine respektive valgaker, ble de alle tiljublet av sine partikolleger. På spørsmål fra TV-kanalene svarte samtlige partiledere at de var svært godt fornøyd med valgresultatet for sitt parti.

Det må vel være dette som kalles en vinn-vinn situasjon. Ikke rart at landet vårt topper statistikken over fornøyde innbyggere.

Asbjørn Nygaard



VALGVAKE

■ GUDBRANDSDØLEN DAGNINGEN MENER

Erna Solberg har en langt mer krevende oppgave enn det Jens Stoltenberg hadde i 2005. Lykkes hun, viser hun nasjonal statsmannskunst. Mislykkes hun, kan det bli fire slitne år i vente.

■ AFTENPOSTEN MENER

Mange av dem som dropper ut på videregående og som strever mest etterpå, dropper mentalt ut allerede tidlig i skoleløpet, kanskje allerede i barnehagen. Frafall er med andre ord en prosess som varer over lang tid.



Stavanger tok rollen vi kunne ha hatt.

«Det skulle nesten ikke gå an å ikke få det til. Men det greide vi», het det i HA.

■ I dag er det igjen lignende, om ikke like ambisiøse tanker som begynner å gjøre seg gjeldende. Det henger sammen med at interessen rundt Henriette Schönberg Erken, og den enorme betydningen hun hadde for det norske

kostholdet, aldri vært større enn nå.

Om kort tid utgis Maria Eidsmo Reinertsens biografi om henne. Helt utgivelsesklar er den ennå ikke, men søndag presenteres den for første gang på Atlungstad. Og det er ei bok som lenge har vært etterlyst.

For det er merkelig hvor lite det er skrevet om henne. Når en tenker på alle forfatterne som er blitt biografert gang på gang, er det oppsiktsvekkende at ingen før nå

har skrevet en biografi om Schönberg Erken.

■ Og det skyldes ikke at bedriften hennes ikke er blitt anerkjent. «Henriette Schönberg Erken er kanskje den kvinnen som sterkest preget hverdagen til norske familier på 1900-tallet», het det i HA i 2003.

«Tusener har hun vist vegen til mannens hjerte», ble det en gang skrevet om henne. Men betydning

gen hennes var nok langt, langt større enn at hun sørget for at noen tusen norske damer fikk heftet menne sine på matkroken, og der ble de så klart hengende.

Hun var «fjernsynskokken før fjernsynets tid», som det ble sagt om henne. Ingrid Espelid Hovig var hennes arvtaker. Forskjellen var at Henriette Schönberg Erken måtte selv dra hele landet rundt, men greide med det å få den samme nasjonale statusen som Espe-

lid Hovig fikk fra et tv-studio på Majorstua.

■ Så hva gjør Hamar med det? På kultursidene i HA i dag lanseres noen muligheter. For vi har fortsatt sjansen, selv om løpet om Åker er kjørt.

Det er fortsatt i Vang at en viktig del av nordmannens sjel ble skapt. Og det er noe som Hamar rett og slett ikke kan unnlate å gjøre noe med.