

Han sier han er radikal, Helge Gudheim. Ikke nødvendigvis i politisk forstand, men likevel radikal. Det er blitt sent på kvelden, og påstanden blir hengende litt i luften. Helge Gudheim skal hjem. Hjem til Valdres.

Kulturarvens

ANSIKT



Det gamle ungdomslokalet Solabu i Ulnes. Sitt nåværende utseende fikk bygningen etter en ombygging i 1930.



... mennesker som arbeider for oss andre, ganske enkelt fordi det føles umulig å la være. En av dem heter Helge Gudheim.

TEKST OG FOTO: **SJUR HARBY**



Arkeolog og skribent.
Driver rådgivningsfirmaet
Disen KOLONIAL I
Hamar.

www.disenkolonial.no

DUGNADSIINNSATSEN er på hell her til lands. Den frivilligheten som i århundrer har ligget i bunnen av det norske samfunnet, som har bygget våre organisasjoner, som har reist forsamlingshusene og drevet musikkorpsene, preges av åndenød. - Jeg tror -, uttalte stipendiat Lennart Fjell til Dagens Næringsliv i fjor sommer, - at vi må knuse myten om at vi skulle være edlere enn andre på dette området. Vi ser at flere vil ha betalt for sine tjenester. Det holder ikke alltid lenger med en gratisbillett

til festivalen. De frivillige vil ha gratis øl, reiser og hele festivalpass. Nåvel.

JOURNALISTEN

Stipendiatens ord beskriver sikkert en virkelighet. Men det finnes noen igjen av de andre også. Av dem som ikke alltid veier innsats opp mot egennytte. Mennesker som arbeider for oss andre, ganske enkelt fordi det føles umulig å la være. En av dem heter Helge Gudheim. Kjenner du ham, er det trolig som journalist i avisen Valdres på Fagernes. Han er mannen som gjennom en årrekke har formidlet lokal mat – både i ny og gammel tapning under vignetten ”Matglede”. Siden starten i 1996 er det blitt 335 artikler. Mens det norske kokkelandslaget har promotert og eksperimentert med norske råvarer verden over, har Helge Gudheim gått tilbake til røttene. Til de mange vanlige husmødre, kokekoner og budeier som et langt liv har stått ved

komfyren og ystekjelen uten å høste nevneverdig oppmerksomhet før Gudheim satte søkelyset på dem. - I dag er det jo mat i ”alle” kanaler og i alle slags publikasjoner, men vi savnet den lokale fra Valdres, sier han.

LOKALE MATTRADISJONER

Selv om bildene av bakverk og tallerkenretter nok er det som først har fanget avisleserens oppmerksomhet, spiller menneskene bak maten en viktig rolle i Gudheims artikler. I etnologien kaller vi dem gjerne informanter, det vil si folk som du enten stiller spørsmål eller observerer over tid. Helge Gudheim gjør begge deler. Det er Gunvor Øyen i Slidre som baker så uendelig mange rosettbakkels eller søstrene Astrid Juven Klevgård og Anna Kompen i Etnedal som lager den sagnomsuste rømmegrøten. Informantene har alltid et navn, kulturarven gis alltid et ansikt.

FLINKE DAMER

Selv om drivende gardkjerringer og solide budeier er blitt hyllet av samtiden, har deres virke ofte endt opp som svake minner om et pliktoppfyllende liv fra en annen tid. Som kvinnesysler ellers er deres gjerning altfor ofte blitt tatt for gitt inntil kokeplaten ble slått på 0 og varmen under ysteskjelen ebbet ut. Først nå, i tolvte time, er det en og annen som reagerer. ”Dette er viktig kvinnehistorie som bør dokumenteres langt mer enn det som er gjort frem til i dag”, skriver Else Rønnevig i innledningen til sin nye bok om bakerovner. Og det er nettopp det Helge Gudheim har gjort. Ganske uoppfordret og før interessen for lokale

På sin vei i tid og rom har rettene tatt opp i seg nye elementer og gitt slipp på noen andre. Derfor finnes det et utall av smaker, selv for den enkleste rett. Og mange av de lokale variantene finnes ikke i de store kokebøkene, sier Gudheim. - Ta for eksempel prostesnipp. Vet du hva det er? Han trekker pusten: - Prostesnipp bakes i Begnadalen. Egg, sukker fløte, hvetemel, hjortesalt, pluss pluss, blandes og helles i en langpanne som deretter settes i stekeovnen på 200 grader. Vi hadde to oppskrifter på samme kake, men både ingredienser, steketid, smak og utseende varierte. Maten er som Roma. Det er mange veier som fører frem. Også til

kunnskapen og teknikkene som nå benyttes, oftest en nederlandsk eller fransk kulturbakgrunn. Få produserer de tradisjonelle og lokale ostene som våre formødre gjorde for 60–70 år siden. Særlig de sure, hvite fastostene er forsvunnet.

YSTING I VALDRES

Men aldri så galt at det ikke er godt for noe. Gjennom prosjektet «Ysting i Valdres» har han fått med seg Valdres Natur- og Kulturpark, Valdresmusea, Norsk Kulturråd, Fylkesmannens landbruksavdeling og BU-ordningen på å finansiere ett års dokumentasjonsarbeid. Rundt 30 eldre budeier er blitt intervjuet om ysting.

Tradisjon bygger på erfaring gjennom generasjoner. Hvorfor skal en forkaste noe som fungerer? Noe som gjør livet større? Han er oppgitt over arkitekter som prioriterer brudd fremfor kontinuitet, som ikke klarer å innordne seg en bygnings opprinnelige formspråk. - Prøv den motsatte vegen, sier han.



Vel vitende om at djevelen sitter i detaljene, har dugnadsgjengen på Solabu vært påpasselig med å beholde bygningens originale dører, dørvridere, hengsler etc.



Et praktisk og moderne kjøkken er en forutsetning for at folk skal bruke forsamlingslokaler i dag

mattradisjoner virkelig skjøt fart, tok han pennen fatt. Til å begynne med skjedde det i samarbeid med den pensjonerte husstellærerinnen Bjørg Gullbekk Bjørgo. Hun nedtegnert oppskriftene, mens Gudheim fotograferte og redigerte stoffet. Da hun ga seg etter rundt 60 artikler, fortsatte han ferden alene.

TRADISJONSBÅREN KUNNSKAP

- Matlaging er tradisjonsbåren kunnskap, sier han. - Men i dette ligger det mye mer enn bare mål og vekt i oppskriftene. Fremgangsmåten er selve inngangen til et univers av fortellinger, erfaringer, språk og minner – en inngang til selve kulturen. Før kokebøkene fantes det ikke oppskrifter i vår forstand. Kunnskapen satt i hodet, fingrene, i øynene, nesa og i munnen. Fra generasjonen til generasjon har kvinner forvaltet og formidlet denne kapitalen. Akkurat som ballader, sagn og eventyr har maten vandret over lange avstander.

prostesnippet. Og så navnet da. Det pirrer nysgjerrigheten.

TRUEDE OSTER

Så er det jo gjerne slik at den som trekker i en tråd, fort ser at det rakner flere steder. Gjennom matgleden ble Helge Gudheim oppmerksom på at også de lokale ystetradisjonene lå på sotteseng. - I dag finnes denne kunnskapen i Valdres stort sett hos kvinner over 80 år, sier han. - Det er til dem du må gå når du vil snakke med noen som har drevet med ysting som annet enn en hobby. Her, som så ofte ellers, er for lite skrevet ned om hvordan ystingen foregikk i praksis – blant annet om de 12–15 ulike melkeproduktene som tidligere ble produsert på støler og setre herover. Selv om ysting i dag er tatt opp igjen flere steder her i dalen, har

Sammen med skriftlig dokumentasjon, eldre bilder, prøveysting, systematisering av redskaper og kjørel skal dette materialet kunne ut i en bok. - Den skal være en praktisk innføring i ystingen og kulturen rundt, og en skal kunne følge de oppskriftene som oppgis. Dette blir en slags lærebok, sier Gudheim.

- **YSTINGEN** opphørte hovedsaklig da melkebilene kom på setra, og kan tidfestes til 1950-årene. Men vi må ikke romantisere. Ysting var en konserveringsmetode for å bevare melk i en naturallusholdning. Når bilene hentet melka, forsvant funksjonen og begrunnelsen. Budeias hverdag ble tross alt lettere. Vi må ikke glemme at melkebilene representerte et fremskritt. I ettertid kan vi alltid beklage at tankbilene



også tok med seg ystertradisjonene og at den vakuumpakkede osten i dag har erstattet de gamle ostene. Men denne erkjennelsen har med tid å gjøre. Konsekvensene av at ystingen på den enkelte gård opphørte, føler vi først nå når utvalget er endret, når utøverne langt på vei er døde og allmennkunnskapen er forbeholdt de få i ostefabrikkene. Vi er ikke for sent ute, men det er lite tid til å områ seg på. Skulle boken skrives, burde det skje nå. Derfor tok jeg permisjon fra avisen.

SOLABU

Så var det Solabu da. Forsamlingslokalet i Ulnes vest for Fagernes som hadde vært en så viktig del av bygdas liv i nærmere

var det sveitserstilen som gjaldt, mens dagens nyklassisisme stammer fra en ombygning i 1930. Men deler av huset er eldre enn som så og har en fortid som militært telthus fra 1790. Et telthus var et militært lager for lokale avdelinger av mobiliseringshæren, og lå gjerne sentralt plassert i norske bygder, ofte i nærheten av kirken. Så også i Ulnes. I 1898 ble det tatt ned, flyttet 200 meter og gjenoppført som ungdomslokale. Dette var i nasjonsbyggingens tid – der organisasjonslivet sto sterkt. Solbu ble stedet for basarer og teater, juletreffester og andre festligheter.

SISTE GANG huset hadde vært gjenstand for noen særlig omsorg, var i 1970-årene. Oppussingen den

originale overflater. Det offentlige bidrag summerer seg til 700 000 kroner. Resten er dugnad. - Det skulle vært profesjonell bistand tilgjengelig for oss amatører, sier Gudheim. Ofte går det galt fordi folk ikke vet bedre. En antikvar eller arkitekt i rette øyeblikk kan være forskjellen mellom suksess og katastrofe for slike hus. Dessuten, bare for å ha sagt det; rapportering på bruk av offentlige midler kan ta knekken – og lysten – fra mange av oss. Selvfølgelig skal det kvitteres for bevilgede midler, men byråkratiets rapporteringskrav er i ferd med å drepe entusiasmen som slike prosjekter er helt avhengig av. Men vi har klart det, og i dag finansierer huset seg selv gjennom utleie til selskaper, konserter, kursvirksomhet



Ungdomslagets gamle fane henger fremdeles på hedersplassen i salen



Alle forsamlingslokalers hjerte er salen. På Solabu har den langt på veg fått beholde sitt opprinnelige preg

100 år. Fra Gudheims side; nok en redningsaksjon. Røykeloven tok livet av bingoen. Bingoen finansierte vedlikeholdet. Dermed satte forfallet inn og livet stoppet opp på Solabu. Da veien skulle utvides, svedde huset en stund mellom liv og død. Status som verneverdig kan være vel og bra, men den slags hjelper best i kombinasjon med kjærlighet. - Hus er som folk, smiler han. - Hus som ingen bryr seg om, dør langsomt. Derfor engasjerte Helge Gudheim seg. Ikke alene, men flokken var nå heller ikke så stor. Da veggen ble vedtatt lagt utenom, kunne rehabiliteringen starte med 50 000 kroner i gave fra fylkeskonservatoren – før de rakk å skrive noen søknad om støtte. Da var det vanskelig å ikke gå i gang. Siden 2001 er det blitt mange timer. Svært mange.

NEDSLITT

Som forsamlingslokale går Solabus historie tilbake til 1905. Den gangen

gang var umiskjennelig tidstypisk med huntonitplater, linoleum og tapeter som krevde en viss tilvenning. Kanskje tenker du at 210 kvadratmeter ikke er all verdens jobb, men spør Helge Gudheim om nettopp dette. Han kan fortelle en annen historie.

INNVIELSESFESTEN

- Nei, etter 3500 dugnadstimer har Solabu fremdeles innvielsesfesten til gode, sier han. - Vi har ikke hatt tid – eller ork. Men den kommer nok. Og den fortjener det. For, sett med en utenforståendes øyne er ikke alle arbeidstimene like lette å se. All rehabilitering har skjedd på bygningens premisser og moderne tilføyelser er skånsomt inkorporert. Fargeholdning, materialvalg og håndverksutførelse skiller seg ikke nevneverdig fra det opprinnelige. Bygningen har fått et moderne kjøkken, etterkrigstidens rehabilitering er fjernet til fordel for

og utstillinger. For å nevne noe.

RADIKAL?

Helge Gudheim sier han er radikal. Kanskje er han det. I alle fall er han verdikonservativ. Tradisjon bygger på erfaring gjennom generasjoner. Hvorfor skal en forkaste noe som fungerer? Noe som gjør livet større? Han er oppgitt over arkitekter som prioriterer brudd fremfor kontinuitet, som ikke klarer å innordne seg en bygnings opprinnelige formspråk. - Prøv den motsatte vegen, sier han. - Gi samvirkelaget fra 1980 et tilbygg i sveitserstil. Det er en utenkelig tanke, mens eksemplene der sveitserstilen har fått tilføyd en betongkasse er talløse. De gjorde det i 1960-årene, og de gjør det fremdeles.

Radikal? Han smaker på ordet.

Og liker det.