

”Frå Atlanterhavet til fjord og innland i Hordaland og Sogn og Fjordane fylke”

Rapport frå studiereisa (stage) til masterstudentane ved Det gastronomiske Universitetet i Italia, 14. – 20. september 2008



Referent: Wigdis Espeland

Bileta er tekne av studentar ved “Det Gastronomiske Universitetet” i Italia.

”Frå Atlanterhavet til fjord og innland i Hordaland og Sogn og Fjordane fylke”

Rapport frå studiereisa (stage) til masterstudentane ved Det gastronomiske Universitetet i Italia, 14. – 20. 9 2008



Bergen med utsikt frå Fløyen

Bakgrunn og mål for reisa

Ekskursjonen kom til som eit samarbeid mellom ”Slow food Bergen”, tilsette ved ”Universitetet i Bergen” og ”Det Gastronomiske Universitetet” i Italia.

”Slow Food” er ei internasjonal rørsle med fleire arbeidsområde. Rørsla har, pr. i dag, sete i over 80 land. Utgangspunktet for rørsla var ein opposisjon mot den masseproduserte - og eit forsvar for den kortreiste maten og det gode sosiale samværet. Men det vart snart klart at ein føresetnad for å få til gode råvarer var at planter og dyr fekk godt stell, dvs. at dei vert tekne vel vare på. Neste punkt på arbeidsprogrammet vart å arbeida for biologisk genmangfald og ta vare på gamle husdyrrasar. Dette førte til ei ny haldning mot produsentar og andre som arbeidar for desse verdiane på alle nivå. Men ei særstilling fekk likevel produsentane i primærnæringane. Dei skulle sikrast ei viss minsteinntekt for arbeidet, slik at dei kunne leva av det.

I tillegg vart det vidare klart at for å nå måla om gode matvarer, trongst forskning. For 3 år sidan vart difor ”Det Gastronomiske Universitetet” oppretta, totalt desentralisert med undervising i to små landsbyar, Pollenzo og Colorno. Undervisinga går for seg i bolkar med teoriundervising og lesing. Deretter vert det arrangert studiereiser til produsentar og bedrifter som satsar på småskalaproduksjon. Under mastergradsstudiet har studentane 3 studiereiser, 2 sør i Europa og ei på eit anna kontinent. I år var fyrste gongen dei var i Skandinavia og vi er svært glade og stolte over at dei valde å vitja Norge som det fyrste landet i Nord.

Sundag 14. sept.

Middagen den fyrste kvelden vart arrangert på dugnad av medlemar frå "Slow Food Bergen" på "Spisestedet På Høyden" under leiing av kjøkkensjef Hanne Frosta. Terje Inderhaug informerte om tørrfisk – og klippfiskproduksjon i Norge. Sjølv om bae produkta er velkjende i Sør – Europa, vart maten tillaga på ulik vis samanlikna med våre tradisjonar. Vi fekk deretter servert eit nydeleg måltid klippfisk, servert på norsk måte, "a la Hanne Frosta". Det er viktig å understreka at dette var spennande informasjon og nye smaksqualitetar for masterstudentane som kom frå Brasil, Australia, USA, Tyrkia og Italia, samt Japan. Majoriteten var frå Japan, 6 av i alt 15 studentar. (Ein av dei skulle sågar opna ein restaurant i Tokio med skandinaviske rettar. Ho var sjølv vegetarianar!)

Måndag 15. sept.

Neste dag gjekk turen til Rong i Øygarden. Kvelden før hadde lærarane ved "Øygarden Ungdomskule" sett ut garn som vi skulle trekkja. Det som kom i garna skulle verta middagsmat om kvelden. Med andre ord visste vi ingen ting om kva resultatet kunne bli.



Vi trekkjer garn og dreg opp krabbeteiner

Etter at garna var trekte, var det interessant å sjå på japanarane som kasta seg over den rå krabben: ein stor delikatesse for dei, sjølv sagt! Friskare råvarer enn krabbar som kom rett frå havet kunne dei ikkje få - vi andre nøgde oss med å venta til krabben hadde vore i grytene.

Den neste posten på programmet var omvising og orientering om fiskeoppdrettet på "Blåm fiskeoppdrett". Dette er eit fiskeoppdrett der Jakob Blåm og dei andre medeigarane er opptekne av kva oppdrettsnæringa kan gjera for å hindra miljøskadar og sjukdom på fisken. Dei er såleis tilhengjarar av oppdrett under kontroll og meiner t. d. at det går an å merkja fisken, slik at han kan førast attende til oppdrettsanlegget han kom frå. Dette er viktig, både med omsyn til sjukdom og når fisken har rømt, men også i andre samanhengar. Det vart også drøfta i kva grad det er mogeleg og lønnsamt å ta fisken opp på land.

Diskusjonen om oppdrettslaks er i dag nokså unyansert. Ofte er det tale om for eller i mot oppdrett. "Blom fiskeoppdrett" er eit anlegg der ein ikkje tek avstand frå fiskeoppdrett, men vil ha nye og strengare reglar for drift og gjerne drøfta alternative måtar å gjera dette på. Den norske oppdrettslaksen er høgt oppskatta i mange land, difor var det interessant for masterstudentane å få informasjon om diskusjonen vedgåande oppdrettsnæringa i Norge.



Anlegget på "Blom Fiskeoppdrett AS"



Lunsjbordet

Etter lunsj med velsmakande produkt frå fiskeoppdrettet, vart studentane tekne med ut i båt ut til sjølve anlegget. Der fekk dei demonstrert korleis det praktiske arbeidet med fisken vert utført.

Om ettermiddagen drog vi til "Øygarden Ungdomskule" på Rong. Vi fekk fyrst informasjon om "Den marine skulehagen" og om undervisinga for elevane i tilknytning til den. Elevane fiskar og saltar sild som dei legg ned i sjølvлага tønner. I tillegg arrangerer skulen gjerne turar for elevane til "Terra Madre" i Genova under stoccafisso – festivalen i Italia der dei får presentera og selja sjølvлага produkt, noko som både er spanande og utfordrande for dei.



Krabbe til forrett - fiskesuppe til hovudrett.

Siste punktet på programmet var å laga middag på dugnad under kyndig leiing av Hanne Frosta. I garna var det sei, flyndre, lange, krabbe og torsk, noko som enda opp med at vi laga fiskesuppe. Prinsippet om å delta i praktisk arbeidet i tillegg til teoretiske førelesingar, gjekk att under heile ekskursjonen i Norge. Det er ein måte å undervisa på som ikkje er ukjend frå før, korkje i undervising eller forskning i det tidlegare faget etnolog etnologi ved "Universitetet i Bergen". På dette feltet var det heilt og fullt samsvar mellom undervisningsmetodane i Italia og opplegget under ekskursjonen i Norge. Hanne Frostad sette såleis heile gruppa i arbeid, både studentar så vel som lærarar og andre medhjelparar på turen.

Tysdag 15. sept.

Dagen starta med omvising på "Det Hanseatiske Museum & Schötstuene". Eit sentralt emne på dette museet er transport av tørrfisk frå Bergen til Sør – Europa. I tillegg får vi eit godt bilete av dagleglivet til hanseatane ved å sjå dei originale husa folk budde i og der handelen gjekk for seg.

Denne handelen var eit samarbeid mellom tyskarar og nordmenn, noko som har sett eit sterkt preg på utviklinga av byen Bergen.



“Norsk Sjømatsenter” på Bontelabo og lunsjtallerken frå programmet “Smak av kysten”

Det neste punktet på programmet var omvising og presentasjon av ”Norsk sjømatsenter” på Bontelabo. Per Christian Valland, som tidlegare også var med i styret for ”Slow Food Bergen”, presenterte programmet: ”Smak av kysten”, eit program for restaurantar og hotell for å få dei til å auka bruken av sjømat. Etterpå vart det servert lunsj med velsmakande smaksprøvar av kval og andre sjømattpar, samt lokale råvarer i trå med tradisjonar frå nærmiljøet.

Etter lunsj gjekk turen til ”Lynghesenteret” på Lygra i Lindås. Mons Kvamme hadde omvising og det lukkast å få sjå nokre av utegangarsauene (villsauene) som er svært sky og som kan vera vanskeleg å få auga på ute i naturen. Utegangarsauen fekk presidium i 2005 då presidenten og grunnleggjaren av Slow Food rørsla, Carlo Petrini, vitja Norge. Presidium er eit internasjonalt kvalitetsstempel i ”Slow Food”. Det borgar for kvalitet i bruken av råvarer frå nærområda og for produksjonsmåtar i trå med lokale tradisjonar.

Villsauen er det fyrste presidiet vi har fått tildelt i Hordaland. Han tilhøyrer dei gamle, norske husdyr-rasane med eit magert og fint kjøtt i tillegg til den spesielle ulla som må ”flekkest” frå sauene. Tekstilkunstnarar likar å eksperimentera med denne ulla. Studentane fekk også eit godt innblikk i dei utfordringane vi står overfor i dag vedgåande landskapspleie. Sauer og dyr heldt det tidlegare landskapet ope gjennom beiting. Med nedlagde gardsbruk får skogen i dag veksa fritt, slik at tre og buskar gror til over alt. For turistnæringa er dette synd fordi turistane misser utsynet frå vegar og rasteplassar.



Villsau på "Lyngheisenteret"

Omvisinga vart etterfylgd med middag av villsau: skankar av lamb serverte med lokale grønnsaker og poteter, smakfullt tillaga av matjournalist og tidlegare styremedlem i "Slow Food Bergen", Erik Halvorsen.



Lammeskanke



Bordekorasjon

Onsdag 16. sept.

Tverrfagleg seminar ved Universitetet i Bergen



Frå seminaret

”Utfordringar i småskalaproduksjonen av kortreist mat i eit postmoderne samfunn.”

Seminaret var lagt opp både med tanke på utanlandske og norske studentar. Dekan Gunnstein Akselberg opna seminaret og Ketil Natvik var ordstyrar, noko han gjennomførte på ein kyndig og god måte. Følgjande førelesingar vart haldne.

Thor Øyvind Jensen, Universitetet i Bergen: ”Handelsvarer versus autentiske. Eit grunnleggjande matindustrielt problem vert gjenskapt under postmoderne individualisme.”

Utgangspunktet for føredraget var å sjå på korleis Slow Food rørsla skil seg ut som ein ny type organisasjon men har likevel røter i ein sivilisasjonskritikk som kan førast attende til tidleg industrialisering med relasjon til teoriar både etter Marx og Freud. Thor Øyvind Jensen sette fokus på skilnaden mellom masseprodusert og kortreist mat.

Mat i ein masseprodusert samanheng fungerer som vare, dvs. at han vert frigjort både frå produsent og konsument i motsetnad til den kortreiste maten som har indentitet knytt direkte til produksjonsstaden, ikkje berre for produsenten men også for konsumenten dvs. ”medprodusenten”, i fylgje språkb Bruken etter det ideologiske programmet til Slow Food rørsla. Med andre ord vert forbrukaren sett på dagsorden på ein ny måte ved å gjera nyting, identitet og andre autentiske kulturtrekk til politikk og marknad. På dette punktet er denne rørsla såleis eit nytt fenomen, frittstående frå styresmakter, lokalt, nasjonalt og internasjonalt.

Fabio Franceschini, The Gastronomic University in Italy: ”Biologisk mangfald og lokal økonomi”

Fabio Franceschini tok utgangspunkt i arbeidet for å ta vare på eit biologisk mangfald i Slow Food. Landskap, skapte og tekne vare på gjennom generasjonar, stod i sentrum. Han la stor vekt på korleis dette kunne utførast i praksis. Eit viktig prinsipp i arbeidet var å knyta band mellom konsumentar og produsentar, universitet og media, samt andre som arbeidar innan dette feltet. Det praktiske arbeidet for å utvikla lokale produkt med tanke på at dei også skal konsumerast lokalt, vert avgjerande for om ein skal lukkast. Dette vill vidare medføra at dei lokale landskapa vert tekne vare på. Dei lokale småsamfunna vert også på denne måten ein viktig del av eit nytt, verdsomspennande nettverk med vekt på dei nye kvalitetane.

Terje Inderhaug, Hordaland fylkeskommune: Økonomuseum i Nord – europeiske prosjekt og konsept: ”Korleis utvikla og støtte opp om småskalaproduksjon av mat i primærnaringane innan jordbruk og og fiskeri ved å integrera dei i kulturarvs – og turismekontekstar”

Han gjorde greie for konseptet økonomuseum frå Canada og for eit EU prosjekt i regi av Hordaland fylkeskommune i samarbeide mellom 6 land. Eit økonomuseum skal presentera tradisjonell kunnskap, dvs. ein levande kulturarv vist fram av utøvande handverkare, som får utvikla eit visningskonsept rundt si verksemd, med ulike funksjoner i 6 trinn for å utvikla identitet og byrgskap over lokale samfunn og tradisjonar. Dette krev eit samarbeid mellom handverkare, universitet og styresmakter. Målet er å ta vare på viktige handverkstradisjoner og skapa nye arbeidsplassar, gjerne gjennom produktutvikling knytt til opplevingar og turisme. I dette arbeidet er det like viktig både å skapa nye marknader og marknadsstrategiar som nye grunnlag for verdiskaping kring tradisjonell verksemd. Economuseumskonseptet kan knyttast til presidieprodusentane i Slow Food og gje synergi til utvikling av konseptet i lokalsamfunna. Slow Food bør utvida arbeidet med å dra marknaden og co-produsentane nærare til kulturlandskapet og produsentane for å læra dei meir om mat og handverksproduksjonen, istaden for berre å fokusere på å trekkje produsentane til marknads plassane for å treffe co-produsentane/brukarane.

Wigdis Espeland, Universitetet i Bergen: ”Autentisitet versus handverk i småskalaproduksjon”

Utgangspunktet hennar var mangelen på forskning kring den praktiske sida av handverket i arbeidet med å få heimebrygg omgjort til småskalaproduksjon. Målet er å ta vare på handverket i dag så langt det går. Mange faktorar spelar inn i produksjonen av ”handlaga øl”. Resultatet vert ikkje likt kvar gong. Industriproduksjon derimot, har eit anna mål. Ølet må ha mest mogeleg same smaks kvalitet etter kvar produksjon, slik at kundane både kan kjenna att produktet og i tillegg vera sikre på å få same smakenkvaliteten kvar gong dei kjøper det. Dette er problematisk å få til av fleire grunnar. For det fyrste må vi sjå på sjølve produksjonsprosessen, kva som skil handverksproduksjon frå industriell produksjon. For det andre vert det viktig å dokumentera smaksskilnad på øl i dei to produksjonsformene. For det tredje er det også vel verd å stilla spørsmål om folk vil godta at småskalaprodukt kan ha ulik smak, alt etter korleis råvarene skifter og korleis andre faktorar under bryggjeprosesen påverkar smaken. Det er her tale om å drøfta kva ideal ein skal leggja til grunn for ølbrygginga. Det trengst samarbeid mellom forskarar, produsentar og konsumentar for å få svar på desse spørsmåla.

Studentrapportar

To studentar frå Det gastronomiske Universitetet og ein student frå Norge, presenterte ulike prosjekt. Jacuelin Lewin presenterte masterprosjektet sitt om korleis vegetairianisme påverkar sosial identitet i tillegg til korleis andre menneske vert oppfatta ut frå denne ideologien. Chiara Malagodi, gav ein rapport frå siste studiereisa (stage) til Sicilia. Sandra Petie Einen la fram masterstudiet sitt av stoccafisso (tørrfisk) – festivalane i Italia.

Ettermiddagen var fri, men med tilbod om demonstrasjon av produkt og smaksprøvar frå ”Havfruenes Hemmeligheter, AS Nygård Røkeri” i tillegg til omvising på Fisketorget.

Torsdag 17. sept.

Tidleg neste dag gjekk turen til Hardanger med fyrste stopp på ”Hardanger Fartøyvernssenter” i Nord heimsund. Arbeidsfeltet deira spenner frå å ta vare på gamle båttypar, gje opplæring i båtbyggjing og resaturering, samt å vera eit senter for båtbyggjing som ein viktig del av kulturarven. Vi fekk fyrst omvising med vekt på båttypane som frakta fisken frå Nord – Norge til Bergen. Etterpå vart det vist biletspel med intervju av ein nordlandsfarar. Dette gav studentane eit godt innblikk handlen og fraktefarten av tørrfisk og klippfisk så vel som av livet om bord i båtane.



“Gamlastovo Gardsrestaurant”



Frå “Hardanger Fartøyvernssenter”

Neste punkt på programmet var “Gamlastovo Gardsrestaurant” hjå Arne Fykse med presentasjon av “Landskapsparke i Fykkesund” (Det er i alt 6 “Landskapsparke” i Hordaland.), omvising på garden med informasjon om småskalaproduksjon i tilknyting til restaurantdrifta. Omvisinga vart avslutta med felespel i “Døse”, ei hole i urda som vender ut mot sjøen. Hola har vore brukt på mange måter gjennom tidene, bl. anna som lagringsstad. Men det er uklart om ho har hatt endå fleire funksjonar i tidlegare tidsperiodar då sjølinja stod mykje høgare oppe enn det vi kan tenkja oss i dag. Ho ligg slik til at det kan ha vore utført religiøse rituale her, noko som ikkje har vore utforska til no. Vi fekk eit godt bilete av ein bratt gard der folk hadde nytta naturen maksimalt i strevet for å overleva. Etterpå fekk vi servert godt røykjekjøtt av smale (får)som hadde gått i fjella ovanfor garden heile sumaren, servert med kolrabistappe og poteter, samt eplesaft til drikke og dessert av eigenproduserte eple.

Etter lunsj gjekk turen til Jondal der vi fyrst reiste opp til “Folgefonn Sumarskisenter” for å få eit inntrykk av den 11 km. lange Krossdalen. Dalen er gravd ut av breen, typisk for Vestlandet. Dette syner tydeleg mangfaldet i levevilkår innan eit relativt lite geografisk område. For studenten frå Brasil var det også stort å få sjå breen, fordi han ikkje hadde sett snø før. Her fekk han også ta på snøen.



“Folgefonna”

Vi returnerte til Espeland og installerte oss på garden til Oddmund Espeland i "Nitun". Deretter bar det over elva til garden "Flaten" med omvising og presentasjon av gamle og nye husdyraser. Odd Arne Espeland har nokre NRF-fe, men han har spesialisert seg på å bruka gamle husdyraser i gardsdrifta: vestnorsk fjordfe og røråse. Dette er nødvendig, fordi han driv turisthytta "Stavali" på Hardangervidda om sumaren. Etter omvisinga fekk vi sjå film av buføringa til Stavali. Dyra vert fyrst førte i båt frå Jondal til Kinsarvik, deretter ber det til fots opp fjellet mot "Stavali". Dette landskapet greier dei gamle husdyraserne å ta seg fram i på ein utifrå god måte. Det er noko av grunnen til at dei er verdsette på ein ny måte i dag til skilnad frå 40 år tidlegare.



Gamle husdyraser på garden "Flaten"

Under omvisinga på "Flaten" hadde Johnny Laupsa Borge førebudd gropkoking av hjort og lamb. Studentane tok også del i førebuingane med å grava gropa, leggja heller i botnen og rundt kantane, varma opp steinar og henta brakje (einer) til gropa for å få passande temperatur under steikjinga. Dei laga også til brødleivar (brøddiskar på gamalnorsk) som var botn (tallerk) for grønsaker, kjøt og ost.

Dette er ein rett som har vore brukt i lang tid, også i Norge, men vi veit ikkje nøyaktig korleis retten vart presentert tidlegare. Det er ein rett med røter attende til tidleg mellomalder. I dag har retten vorte teken oppatt i turistindustrien, men no i moderne former. Kjøtet smaka fortrefteleg på brødtallerkane og maten gjekk ned på høgkant.

Under måltidet og førebuinga orienterte Johnny Laupsa Borge om bruk av vilt med særleg vekt på det å ta oppatt gamle matlaginsteknikkar i nye samanhengar. Ivar Kvåle, bonde med husa fulle av dyr på garden, gjorde greie for kvifor jakt er viktig både som fritidsaktivitet og matauke. Under måltidet møtte også ordførar Sigrid Battebø Handegard opp med helsing frå "Jondal kommune". Representantar for matnemnda i kommunen var også til stades. Fabio Franceschini takka for mottakinga i Jondal. Kvelden vart avslutta med varmt bad i "Badestampen" til stearinljøs og elvesus for dei som ynskte det.



Johnny Laupsa Borge organiserte gropkoking og etterpå gjekk maten ned på "høgkant"

Fredag 18. sept.

På same måte som Fykkesund har Jondal også fått "Landskapsprak". Han ligg i bygda Herand. I tillegg har også "Jondal kommune" fått status som "Nasjonalparklandsby", som innfallsport til "Folgefonn Nasjonalpark". Prosjektet har fått midlar til bygdeutvikling og småsamfunnssatsing i 2 år framover frå sentrale styresmakter. I tillegg har Herand også fått "Den nasjonale kulturlandskapsprisen" for 2008 for å vera ei bygd med satsing på miljø og kulturvern.



Frå "Skipshellaren" i Herand

Dagen tok til med presentasjon av denne landskapsparke i Herand. Sissel Haugen viste oss delar av kulturstien med både natur – og kulturminne. Dei siste nye kulturminna er arkeologiske utgravningar av steinhellarane i Herand, dei eldste kulturminna i Hordaland fylke.

Turen gjekk vidare til "Hardanger Gjestegard", fyrst med omvising av Torild og Per Mælen som driv både fruktgard og gardsrestaurant. Dei har bygt om den gamle siderfabrikken med sider – og vinproduksjon frå ymse bærslag frå eigen gard. Produkta deira vart selde til "Vinmonopolet AS". Per Mælen har teke vare på produksjonsdelen av sideriet og ominnreia delar av denne til demonstrasjonsrom for smaksprøver av eplesaft og sider. Smaksprøvene av sider sette studentane særleg stor pris på!



Epletre og smaksprøver av sider servert av Per Mælen

For å illustrera forandringane av typar eplesortar, hadde Per hengt ein stige opp på veggen i serveringslokalet. Stigen er 7 m. lang, dvs. at han dekkjer heile veggen. Dette illustrerer kor store dei gamle epletrea kunne verta. Dei nye epletreslaga er mykje mindre i tillegg til at dei er trimma, (tilskorne) slik at folk stort sett kan stå på bakken når dei hentar epla i dag. Utanfor restauranten stod fullt av bugnande epletre i vente på å verta hausta. Dei serverte oss bakt laks frå Hardangerfjorden med grønnsaker, elesaft og eplesuppe basert på eigenproduserte eple til dessert.

Vi gjorde eit kort opphald ved "Kjærlends Gardsbutikk" der studentane fekk høve til å kjøpa med seg ymse småskalaproduserte varer frå Hardanger, Voss og Ryfylke. Deretter gjekk turen vidare til "Ivar Løne smalahovudprodusent AS" på Voss. Denne verksemda hadde vi tala om før på grunn av konseptet ho står for. Ivar Løne har greidd kunststykket å gjera eit avfallsprodukt (i dag) og ein kvardagsrett (tidlegare), til eit festmåltid. Studentane både gledde og grua seg. Klokelegvis serverte Ivar fyrst heimebrygg frå øjkjenge til velkomstdrykk. I tillegg kom det "Smalahovudakvavit" på bordet før vi fekk servert smalahovuda, framifrå fint lagde opp på serveringsfata. Det var opphavleg 3 vegetarianarar før dette måltidet, så vart det brått 5, men det varte ikkje lenge. Informasjon om bruken av dyrehovud, også som ein æresrett for framande i mange land, resulterte ikkje berre i at 14 av 15 studentar åt kjøtet, men at av dei 15 studentane åt heile 9 auga i tillegg. Ein av dei 9 var til og med vegetarianar!



Sviing og røyking av smalahovud



Fabio et smalahovud som om han skulle ha vore ein vossing!

Etter maten fekk vi omvising på verksemda. Ivar Løne har fått konstruert ein maskin som svir smalahovuda så nær opp til handverket som det er mogeleg å koma. Hovuda vert sette på spilar som dreiar rundt over ei flamme, slik at dei vert svidde jamt over heile hovudet. I tillegg har han ein enkel maskin som kløyver hovuda. Under salte- og røykeprosessen brukar han tradisjonell teknikk og held til i dei gamle husa på garden.

Siste stoppen denne dagen var "Brandseth Fjellstove", driven av Erling Brandseth i nær kontakt med "Voss Kjøttindustri A/S" på Vossestrand. Erling orienterte oss om korleis han driv turisverksemda der han legg stor vekt på å nytta småskalaproduserte råvarer. Ein del produkt foredlar han sjølv, andre produkt kjøper han av produsentar i nærmiljøet. Han gav også ein fin presentasjon av matprodukt med informasjon om korleis han brukte dei. Trass i at vi hadde ete smalahovud til middag på føre-hand, smaka det svært godt med eit kveldsmåltid, innehaldande kjøtt, ost med ymse sortar vedlegg. Dette var ei fin avslutning på reisa i Hordaland der vi enda i innlandet på ei fjellstove, før vi skulle over til den indre delen av Sogn.



Smaksprøvar av laks, vilt og sild til kveldsmat på "Brandseth Fjellstove"

Seint om kvelden nådde vi Undredal der vart vi innkvarterte i små og høvelege husvære hjå Leif Inge Underdal. Det stod ikkje fleire postar på programmet denne dagen og godt var det, fordi vi trong både å fordøya inntrykka og å få litt søvn før neste dag.

Laurdag 20. sept.

Denne delen av turen vart arrangert av "ANKA" (Aurland Natur- og Kulturarv) i samarbeid med "Aurland kommune" og "Sognefjord Slow Food" under kynding leiding av Laila Kvellestad, dagleg leiar for "Otternes bygdetun" i tillegg til Ivar Bjarne og Leif Inge Underdal.

Det fyrste produktet som fekk kvalitetsstampelet "Presidium" i Norge frå "Slow Food" sentralt, vart "Brimosten" produsert av Ivar Bjarne Underdal og Pascal Baudonnell. I dag samarbeidar dei med andre bønder både når det gjeld mjølke - og osteproduksjonen.

Fyrste punktet på programmet var omvising på "Stølsystemet" med smaksprøver av presidiet "Brimosten". På stølsvollen gjekk gjeitene og venta på å verta mjølka. Vi fekk såleis eit godt innblikk i naturen som både folk og dyr levde i. På same måte som hjå Ivar Løne, har denne verksemda utvikla produksjonsmåtar så nær knytte til handverket i osteproduksjonen som det er mogeleg å få til. Dei kokar mjølka i kjelar på nøyaktig same måte som i tradisjonelt handverk. Men i staden for å røra i kjelane under osteproduksjonen med handmakt, har dei roterande "armar" på ei stong oppe i ostekjelen. Men mjølka i ostekjelane vert oppvarma frå ein vedomn, også på same måte som i det tradisjonelle handverket. Kjøleromma for å mogna ostane var sjølvstekt innreia innretta etter reglane frå "Matilsynet" i dag, noko som naturlegvis medfører ein del omlegging av tradisjonane, men i det store og heile ligg heile produksjonemåten nær opp til det tradisjonelle handverket.



Frå "Stølsystemet" i Undredal

Lunsjen fann stad i Skulehuset i Undredal og han var tillaga på dugnad. Vi fekk servert produkt frå osteproduksjon i tillegg til andre småskalaprodukt frå Undredal.

Under måltidet presenterte Ivar Bjarne Underdal "Sognefjord Slow Food". Han hadde også eit svært informativt og intressant innlegg om småskalaproduksjon, ressursutnytting i små samfunn og om kva som er viktig for at bygdane skal lukkast med å byggja opp og utvikla småskalaproduksjon i tilknytning til turisme. Han drog mellom anna, fram spørsmålet om verdiar i det kulturmøtet som turisme er: eit møte mellom tilreisande og fastbuande. Han fokuserte i hovudsak på verdiar: respekt for dei framande, men også krav frå dei fastbuande om respekt attende, for dei lokale tradisjonane. Her la han stor vekt på kva måte ein kunne skapa eit godt kulturmøte på i praktisk handling. Det å sjå andre i augo, ikkje sjå over hovudet på dei, ta dei i handa og fortelja sannferdig om tradisjonane på ein stad. Dette er å visa respekt i tillegg til at det også gjev respekt attende, hevda han. Her har vi store oppgåver i framtida, både med omsyn til diskusjonen om kva ideologi og verdiar vi skal leggja til grunn for turismen og med omsyn til korleis vi kan utføra dette i praksis. Mat har identitet både hjå produsentane og for dei tilreisande, fordi maten er nær knytt til produksjonsstaden. På ein klår og god måte sette han såleis fokus på nokre av dei største utfordringane i turismeindustri og handel i dag. Dette gjeld særleg korreist mat som alternativ til masseprodusert mat utan identitet.

Det vidare programmet var turen til "Bakka" i "Nærøyfjorden". "Nærøyfjorden" har fått status som "Verdsnaturarv" og står på lista til UNESCO for verna naturområde. Dette er ikkje tilfelleleg. Fjorden gav eit framifrå bilete av livet i ein trong vestlandsfjord med bratte fjellsider og eit karrikt, men samstundes rikt, plante og dyreliv. På "Bakka" vart vi møtte av Liv Marit og Svein Tufte som gav oss interessant informasjon om dagleglivet i fjorden, om korleis folk hadde livnært seg, om utfordringar og lokalkultur. Inntrykk gjorde den vesle, velhaldne og fine kyrkja som bar bod om kultur og om kor viktig ho var som samlingspunkt for bygda. Studentane vart også tekne med opp i lia for å få oversikt over den velse bygda "Bakka". Dei gjekk opp ved sida av ei steinskreda. Ho kom frå fjelltoppen og enda i sjøen der vi fekk sjå at vegen var bygd opp att på nytt, tvers gjennom den gamle skredurda. Tydelegare illustrasjon av korleis det er å bu inne i fjordane på "Vestlandet" kunne vi ikkje få. Etterpå serverte Liv Marit noko av det mest typisk norske kaffimåltidet som tenkjast kan: Lapper (små mjølkekaker) med heimeprodusert syltetøy av jordbær og bringebær saman med rjome. Så enkelt og så godt, rett etter kjernen i det italienske kjøkkenet der kvart matslag skal kunna kjennast, sjåast og opplevast tydeleg utan for mykje "stas og fjas".



Frå "Bakka" i "Nærøyfjorden" der vi fekk servert lappar med syltetøy, rjome og kaffi

Siste programposten for turen var middag/kveldsmat på "Otternes bygdetun" på Otternes. Dette er eit tun frå 1600 med dei opphavlege bygningane. I dag vert tunet drive som museum, men kan også leigast ut for tilstellingar av ymse slag med tilbod om servering av lokalproduserte matrettar. Etter ein tur rundt tunet der vi kunne nyta utsikta over fjorden, vart vi mottekne med toradarmusikk i matrommet. Laila Kvellestad hadde dekkja eit utruleg fint bord med både varme og kalde, lokalproduserte rettar. Ho orienterte fyrst om "ANKA" og om bygdetunet før ho presenterte maten for oss. Interessant var det å leggja merke til at ein del av rettane kunne vi vestlendingane kjenna att frå andre stadar, men med litt variasjon i høve til det som stod på bordet. Nokre rettar var også heilt spesielle for Sogn.



Utsikt over "Nerøyfjorden", den samla studentgruppa, kveldsmat med smaksprøvar frå Aurland og stemningsbilete frå "Otternes bygdetun"

Under måltidet vart vi helsa av ordføraren i "Aurland kommune", Olav Ellingsen. Han la vekt på verdiane i det å ta vel imot turistar, gje god service, god mat, kort og godt: gode opplevingsprodukt. Dette sette ein ekstra spiss på arrangementet. Det enda med at etterpå byrja studentar så vel som leiarar på ekskursjonen, å syngja så vi fekk songar frå Japan, Italia og Norge. Litt vemodig var det også å skiljast etter ei så framifrå fin veke i saman.

Det vart også halde takketale av Fabio Franseschini for turen til Hordaland og Indre Sogn, helsing frå Wigdis Espeland til Italia for den store æra å få vera det fyrste nordiske landet "Det Gastronomiske Universitetet i Italia" ville vitja i Skandinavia.

Som sluttkommentar kan seiast at dette var ei eksepsjonell studentgruppe på mange måtar. Trass i at gruppe var samansett av folk frå mange land var samholdet umåteleg godt. Studentane støtta kvarandre undervegs, dei innretta seg etter tilhøva på landsbygda tilliks med i byen og gjorde det beste ut av kvar situasjon. I tillegg hadde dei interesse og eit ope sinn for alle aktivitetane dei tok del i og for folka dei møtte. Dei var, kort og godt, framifrå ambasadørar for heimlanda sine gjennom den djupe respekten og interessa som dei synta for for tradisjonane våre og for dei livsvilkåra vi lever under her nord.

Til sist vil eg nemna at vi hadde ein sjåfør med noko uvanleg bakgrunn: Odd Hirth Himle frå Voss har bak seg fleire oppdrag i Afrika, Asia og på den arabiske halvøya for FN og Røde Kors. Med framifrå språkleg kompetanse og med stor lokalkunnskap, deltok han difor også aktivt som guide under heile turen.

Resultatet og verdien av å arrangera studiereisa (stage) for masterstudentane ved Det Gastronomiske Universitetet i Italia

Kva kan denne turen tilføra oss i Norge, medlemene i "Slow Food" på lokalnivå, folk i næringsproduksjonen, i restaurantbransjen, i foredlingsbransjen av kortreist mat, styresmakter og andre som har støtta dette arrangementet på ymse vis?

Etter mi meining er slike arrangement viktige av fleire grunnar. Eg skal nemna nokre.

- 1)** Det å få vitjing av masterstudentar frå utlandet set dagsorden på nytt når det gjeld arbeidet med småskalaproduksjonen og for den kortreiste maten for produsentane. Arbeidet til matprodusentane vert sett inn i ein internasjonal samanheng og dermed verdsett på ein ny måte. Dette gjev både oppmuntring og mot til å halda fram med arbeidet for småskalaproduksjonen, for vern av naturen og for å ta vare på eit genetisk mangfald som grunnlag for å få fram dei gode matvarene.
- 2)** Det god samværet omkring og nytinga av maten er også viktig, noko som også oppmuntrar til å sjå på og verdsetja gamle omgangsformer omkring bordseta på nytt. Vi har fantastiske tradisjonar i Norge med t. d. kjømeisteren som styrer eit gilde (ein fest) etter faste reglar og rituale. Her kan det vera nok å nemna dei rituelle talane som er så viktige. I mange land er dette eit ukjent fenomen og folk som ikkje kjenner til desse tradisjonane vert forundra fyrste gongen dei opplever denne skikken. Ikkje noko anna land utanfor Skandinavia har tilsvarande tradisjonar på dette punktet.
- 3)** Ei slik reise vert også gjerne dekkja av pressa. Pressa er formidlar av aktivitetar innan arbeidsfeltet for kortreist mat. Såleis vert dei også viktige når det gjeld å nå fram til styresmaktene med informasjon om tiltak i primærnæringane for å utvikla dei små miljøa på bygdene. I dette tilfellet hadde vi møte med journalistar frå lokalavisene: "Strilen", "Hordaland Folkeblad", "Hordaland" og frå distriktsavisa: "Bergens Tidende".
- 4)** Ei studiereise av denne typen er ikkje berre til oppmuntring for dei vi vitja. Møtet med studentane gav alle i lokalmiljøa høve til å presentera seg. Presentasjon av eit lokalmiljø skapar alltid ringverknader fordi i møte med framande får folk nye tankar som i neste omgang utløyser refleksjon over verdiane i eigne liv.
- 5)** Men kanskje aller vitigast er det nettverket ein får høve til å byggja opp frå det lokale - til det internasjonale nivået i møte med likesinna. "Øygarden ungdomskule" på Rong er eit døme på dette. Ein del av undervisinga knytt til "Den marine skulehagen", går ut på å vitja den store messa: "Salone del Gusto", ei verdsutstilling av småskala matprodukt i Genova. Her får dei gleda av å selja eigenproduserte varer samstundes som dei får nye kontaktar i mange land. Dette gjeld også andre produsentar og interesserte som har oppdaga verdien av dette verdsomspennande nettverket i "Slow Food" og kva det kan tilføra dagleg arbeid. Å sjå seg sjølv som del av eit verdsomspennande nettverk kan gje både kveit og oppmuntring i ein elles travel kvardag.

Eg stoggar her, fordi det vil føra for langt å gå inn på heile arbeidsfeltet til "Slow Food". Dette er ein ny type rørsler primært med fokus på og støtte til forbrukar og produsent. Småskalaproduksjonen av mat har andre kvalitetar og ideal enn den industrielt masseproduserte maten utan lokal eller regional identitet. Det er mange grunnar til at vi må ta opp denne debatten no av politiske, helsemessige og miljømessige årsaker. Ikkje minst er det viktig å setja fokus på det verdifulle arbeidet småskalaprodusentane gjer i tillegg til å verdsetja kunnskapen og erfaringane i gamle produksjonsmåtar på nytt.

Studiereisa fremja denne diskusjonen bland produsentane, fekk han fram i pressa, overfor styresmaktene og generelt i dei småsamfunna vi vitja.

Ei stor takk rettar eg til alle som støtta og tok så vel imot oss.

Vi har motteke støtte frå fylgjande gjennom direkte økonomiske løyvingar, gratismåltid, måltid og overnatting til reduserte prisar, gratis omvisingar

Økonomisk støtte

"Hordaland fylkeskommune", Bergen

"Bergen kommune", Bergen

"Øygarden kommune", Tjeldstø

"Kvam herad", Nordheimsund

"Jondal kommune", Jondal

"Regionrådet Nordhordland IKS", Isdalstø

"Institutt for arkeologi, historie, kulturhistorie og religionshistorie" ved "Universitetet i Bergen", Bergen

"Nerøyfjorden Verdsarpark"

"Aurland Natur- og Kulturarv" (ANKA)

Gratis omvising og måltid

"Det Hanseatiske Museum & Schøtstuene"

"Sjømatsenteret" i tilknytning til programmet: "Smak av kysten", Bergen

"Blom fiskeoppdrett AS", Rong

"Øygarden Ungdomskule", Rong

"Ivar Løne smalahovudprodusent AS", Voss

"Brandseth Fjellstove" saman med "Voss Kjøttindustri A/S", Vossestrand

Odd Arne Espeland, Jondal

Ivar Kvåle, Jondal

Reduserte prisar og dugnadsarbeid

Medlemar i "Slow Food Bergen", Bergen

"Spisestedet På Høyden", Bergen

"Gamlastovo gardsrestaurant", Bergen

Oddmund Espeland, Jondal

Johnny Laupsa Borge, Eidfjord

"BTS –Turbiler AS", Bergen

Representasjon frå styresmakter og institusjonar

Ordførar Sigrid Brattabø Handegard og representantar for matnemnda i "Jondal kommune"

Ordførar Olav Ellingsen og andre frå kommunestyret i "Aurland kommune"

Dekan Gunnstein Akselberg for "Det humanistiske fakultetet" ved "Universitetet i Bergen", Bergen

På kvar sin måte var alle med på å farga ekskursjonen.

Arrangementkomiteen for studiereisa

Leiar: Wigdis Espeland (Slow Food Bergen og Universitetet i Bergen)

Svein Eeg (Slow Food Bergen)

Ketil Natvik (Slow Food Bergen)

Terje Inderhaug (Hordaland fylkeskommune)

Alle deltok i førebuingane, i tillegg var Svein Eeg og Ketil Natland med på å gjennomføra studiereisa.

Bergen 16.12 2008

Wigdis Espeland