

Sjå Jæren

ÅRBOK FOR JÆRMUSEET 2009

JÆRMUSEET 2009

ISSN 0802-6378

ISBN 82-90929-27-7

Sjå Jæren: Årbok for Jærmuseet 2009

Redaksjon: Anne Jorunn Frøyen, Målfrid Grimstvedt og Målfrid Snørteland

Redaksjonen si adresse: Jærmuseet, Postboks 250, 4367 Nærbø

Designmal: Unniform

Grafisk produksjon: NetPrint Bryne

Framsida: I torvgrova på Undheim i 2009. Foto: Målfrid Grimstvedt, Jærmuseet

Helga Pedersen ved Lindesnes fyr. Foto: Gro Kibsgaard-Petersen, Kystverket.

Audun Schance Olsen foran Polaris sin paviljon under utstillinga i 1960. Foto: Jærmuseet

Slaktekylling. Foto Cobb-Vantress

Baksida: Plakettane: Årets museum i 2009 og "The Micheletti Award". Foto: Jærmuseet

Reklame for Kultur Ost i Alle Kvinners Blad frå 1957.

Innhald:

- 05 Forord
- 06 HANS TORGNY INDREBØ
Torv - Jærens energikjelde nummer ein
- 32 EINAR K TIME
"Nye" potetsjukdommar og skadegjerarar
i potet i etterkrigstida
- 40 MÅLFRID GRIMSTVEDT
Jærsk matproduksjon i endring
- 64 ANNE JORUN FRØYEN
"Me et så grævlige mykje"
- 86 EIRIK GURANDSRUD
Glimt frå fyrmuseum
- 100 MÅLFRID GRIMSTVEDT
Polaris AS - ein fotokavalkade frå dei første tiåra
- 116 Forfattaromtale
- 117 Annonser

Forord

I Sjø Jæren 2009 held me oss i all hovudsak på landjorda og presenterer artiklar som spenner frå torv og potetsjukdommar til mat og matproduksjon. Me tar og ein sveip innom Sandnesindustrien, og endar opp med ein presentasjon av det nyetablerte "Kystverkmusea".

Hans Torgny Indrebø er mellom dei flittigaste bidragsytarane våre. I denne årboka skriv han om torv som i hundrevis av år var energikjelde nummer ein på Jæren – og ikkje bare her, men på heile kysten, heilt nord til Finnmark. Folk skar torv i myrane til brensel for matlaging, vask og til varme i "dette stormfulle og råde klima."

På Vitengarden blei det åpna ei utstilling om potetål våren 2009. Museet laga denne utstillinga av di det har vore nye utbrot av sjukdommen på Jæren. Denne gongen er også museumsgarden råka og jorda vår er lagt i karantene. Tidlegare fylkeslandbrukssjef Einar K. Time skriv både om potetål og andre potetsjukdommar som han har hatt erfaring med i sitt yrkesliv i landbruket.

Jærmuseet si avdeling på Nærbø, Vitengarden, har mellom anna som mål å dokumentera og formidla utviklingstrekk i moderne norsk jordbruk med vekt på Rogaland, og særleg Jæren.

Avdelinga profilerer seg som "Vitensenteret midt i matfatet", eit slagord det ikkje er vanskeleg å finna dekning for. To av Jærmuseet sine fagpersonar var i perioden 2006 til 2009 med på samtidsprosjek-

tet "På sporet av den tapte samtid" saman med 12 andre museum. Her presenterer me ein del av dei problemstillingane og det materialet dei arbeidde med i undersøkingane sine. Målfrid Grimstvedt har intervjuet fire matprodusentar på Jæren. Saman med anna kjeldestoff dannar intervjumaterialet grunnlaget for artikkelen "Jærsk matproduksjon i endring." I utstillinga på Vitengarden stiller me m.a. spørsmålet "Kvifor et me så grævligt mykje? Og kvifor treng me mat?" Anne Jorunn Frøyen har arbeidd vidare med desse problemstillingane, og hennar artikkel, "Me et så grævligt mykje", er eit bidrag til å utvikla utstillingane vidare.

Frå hausten 2008 er Jærmuseet/Tungenes fyr ein del av Kystverkmusea, saman med Lindesnes fyrmuseum, Sunnmøre Museum/Dalsfjorden fyrmuseum og Museum Nord/Lofotmuseet. I artikkelen "Glimt frå fyrmuseum" gir Eirik Gurandsrud oss ein del av historikken om Tungenes fyr, og om prosessen som leidde fram til etableringa av Kystverkmusea.

Jærmuseet tar vare på meir enn hundre store og små privatarkiv. Mange av desse arkiva inneheld også fotosamlingar. Nett nå er det ei gruppe historikarar som skriv byhistorie for Sandnes. Jærmuseet har ansvar for biletmaterialet i desse bøkene. I årboka presenterar me nokre foto frå samlingane til Polaris AS. Det var Sandnesmuseet som fekk både arkiv og gjenstander frå Polaris då bedrifta la ned produksjonen på Orstad i Klepp i år 2000.



Karl Søyland (t.v.) og Pål Undheim arbeidde i torvgrova på den store Torvdagen på Undheim i 2009.

Foto: M. Grimstvedt, Jærmuseet.

Torv -Jærens energikjelde nummer ein

HANS TORGNY INDREBØ

Sundag 21. juni 2009 hadde Time kulturminnenemnd med Torstein Tunheim i spissen med seg mange gode krefter og laga den store Torvdagen på garden til Else og Vidar Undheim. Hans Torgny Indrebø fortalde og forklarte om arbeidet til eit publikum på nærare 2000. Den historia var basert på det folk i Time fortel om arbeidet med torv. Me er glade for at Indrebø har laga stoffet til ein artikkel i årboka. Dei fleste illustrasjonane er henta frå Torvdagen i Time.

Det er ikkje sant lenger det P.P. Flor skreiv om Jæren i 1810. ” Hvor dunkelt og skummelt er ikke dette land,” slår han fast. Flor fortel at folk skar torv i myrane til brensel for matlaging, vask og til varme i ”dette stormfulle og råe klima”. Landskapet som møtte Flor var trøysteslaust, bare avbrote av ein og annan gul flekk i nærleiken av låge, torvtekte hus som såg ut som dei var velta opp or grava, gir han uttrykk for. Flor ville hatt store problem med å kjenna seg att om han hadde fått sett Jæren i dag.

Arne Garborg gir og sitt bilete av Jæren i boka Fred. Det ser ikkje ut til at Jæren hadde endra seg særleg frå 1810 til 1892.

Opp frå den låge sandstrand tøyer seg eit armt grått land med lyngbrune bakkar og bleike myrar, oversått med kampestein, trelaust og bert, avstengt mot aust med ein lang låg fjellgard. Endelaus synest den nakne hei. Men her og der blånar ei einsleg tjørn, som ligg og gror att, eller eit stort stilt vatn. Her susar vinden dag og natt. Og gråvêret ligg lågt over vidda, der haren rømer frå stein til stein, og allslags brun og spettut fugl ligg i løynde reir og blinkar og blundar.

Dei lyngbrune bakkane er det ikkje mange att av, og så trelaust og bert er heller ikkje landsdelen vår lenger. Garborg held fram:

Her og der oppetter bakkar og res kryp låge hus i hop i småkrullar som søkjande livd. I den

tette lufta hildirar dei seg halvt bort, sveiper seg i torvrøyk og havdis som i ein draum; stengde og stille ligg dei bortetter viddene som tusseheimar. Rundt husa skimtar det fram bleike, grøne flekker av åker og eng som øyar i lyngvidda; kvar bete og kvar lepp er avstengt og innlødd med steingjerde som lange røysar.

I dag er heile Jæren grøn, bare ei og anna lita brun øy med lyng finst att. Myrane finst ikkje lenger, så godt som. For ikkje lenge sidan spurde ein lærar kor han kunne finna ei myr som han kunne visa elevane sine. Det var vanskeleg å finna ei innan rimeleg avstand frå skulen.

Sjølv om det skulle verta kaldt i vêret ein haust- eller vinterkveld, vil ein ikkje lenger kjenna lukt av torvrøyk på kveldsturen. Berre ein og annan torvbeen står att som eit monument over ei tid som var. Ho tok i hovudsak slutt kring 1960, berre ein og annan heldt ut nokre år lenger. Men det finst dei som inviterer til torvskjering for å syna korleis oppsamla solskin i svarte og blaute myra vert berga.

Alexander L. Kielland skreiv også om torvmyr og forandringane sett gjennom ein ramn – ein korp, som er namnet på fuglen på dialekten:

Der var en torvmyr. Gårdene lå omkring på høydene; men på den lave slette – den var visst en mil lang – fantes intet menneskespor; bare et par torvstakker i kanten,

1877				1877			
Dato		Torrarbeide i 1877.		Dato		Torrarbeide.	
June 14	x Erik Elverungen	18 20	x 15 20	14	x Soder L. Linnestad	10 25	1 55 09
	x Isvend Dals	16 80	16 80		x Sten Dals	10 75	15 05
	x y Hovnen Dals	7 50	20		x Maria Dals	7 50	
	x Ludde Jernsteds	9 00	9 5	August	x P. Primitiv Ekga	3 25	3 50
	x Donaldt Ansv. Rosten	50			x Arne Pite Rosten	3 25	3 50
1677	Pantori og Hjord L. Rosten	210	10		x Maria Pite	9 25	9 50
	x Mikal Waltherstad	11 40	11 40		x Marten Pite	7	9
	x y Hovnen Dals	11	11 00		x P. Primitiv Hjord		
	x Gustav Hoiland	10 75	10 74		i Torv kade	15 25	17 25
	Lars Strømstad				x P. Primitiv til gods Ho S. Sl		
	x Isvend Rosten	8 40			Ho S. Sl. 2 25		
	x Berdahl Dals	5 00			Balt Skrogum 2 50	5	
	Kald L. Hoiland	12 60	12 60		Korn Skrog 2 25		
	x y Hovnen Hoiland	1 50	7 45		Korn Skrog 2 50	5	
	x Mikal Hoiland	3 40	40		Korn Skrog 2 25	5	
	x y Hovnen Dals	2 75	2 75		Korn Skrog 2 25	5	
9110 9110	Rasmus Hoiland	5 60	5 60		Korn Skrog 2 25	5	
	Jeakind Dals	8 40	8 40		Korn Skrog 2 25	5	
	Ludde Dals	6 00	6 00		Korn Skrog 2 25	5	
	x y Hovnen	8 00	8 00		Korn Skrog 2 25	5	
Juni 17 457,75 232	x Mikal Hoiland				Korn Skrog 2 25	5	
515 197	x Ivar Rosten og Rosten	1 00	1 00		Korn Skrog 2 25	5	
			155 09				
				juli 23			
					x Mikal Hoiland og Kon		
					x Torv pøngning 6 Dage	6 60	6 60
					x Jøelk Hoiland	3 70	3 80
					Lisabet Hovnen	5 77	5 77
					x Mikal Hoiland		
					x Ivar Rosten		
					x Ivar Rosten	247 66	

Liste frå Opstad teglverk over torvkjøring i 1879

Privatarkiv i Jærmuseet.

sorte tuer og blinkende vannpytter innimellom. Her var omtrent som i gamle dager – øde og stille. Hist og her, hvor bunnen var tørrere, grodde det litt kort lyng og enkelte sivdotter. Myrfiblene var avblomstret; men på de hvite strå hang ennu en og annen dusk – sort og sammenkladdet av høstregnet; ellers var det fin, mørk, muldret jord – våt og full av vannpytter; - grå forvridde trerøtter stakk frem, flettet inn i hinannen som et knudret nett.

Så såg ramnen at det kom folk til myra og dei tok til med å dyrka:

- , og mennene tok fatt med spader og økser. Ravnen kunne se at de kavet med en svær trerot, som de ville ha løs - de hugget med øksene - det var de skarpeste raven hadde sett - grov og slet, til slutt fikk de virkelig den svære stammen på siden, så hele det sterke rot nettet stod bent opp i luften.

Heller ikke ute i myren var det lenger fred for det gamle.

Jæren skulle dyrkast. Kielland var ikkje bare glad for det, ser det ut til.

Kong Oscar II tykte ikkje særleg om bruk av torv som brensel. Han sa: Du arme Norge som må brenne jord.

I hundrevis av år var torv energikjelde nummer ein

på Jæren – og ikkje bare her, men på heile kysten av Vestlandet , ja heilt nord til Finnmark. Jæren hadde vore skogbar i hundrevis av år. Det fanst knapt eit einaste tre. Til oppvarming var det torv frå myrane folk hadde å hjelpe seg med.

Myr har vorte til på ulike måtar. Kva slag torv me har med å gjera i dei ulike myrane får biologar og andre fagfolk ta seg av. Fagfolk har skrivne mykje om myr og torv. Me noterer at ei myr legg på seg med kring fem centimeter på eitt hundreår. Indikasjonar på myrslaget og torvet i myra får me av vegetasjonen som veks i myra. Det som først og fremst har vore målet med dette skrivet har vore å dokumentera sjølve prosessen med å skjera torv til brenne, reiskapane som vart brukte, og kanskje få eit innblikk i dagleglivet til dei som var i myra for å skaffa seg solenergi som kunne frigjerast i kontrollerte former i kjøkken og stove.

Tilgjengeleg litteratur fortel lite om ord og uttrykk, reiskap, produksjonsprosess og livet knytta rundt torvonna. Torvonna kunne vara frå nokre få dagar til ei veker tid og meir, etter våronna og før slåttan tok til. Torvmengda var mykje avhengig av kor stort hushaldet var på heimebruket. Det er nemnt at 60-70 lass torv måtte til for å koma gjennom året med brenne. Eit lass torv kan vera så ymse, små kjerrer utan torvgrind og store langkjerrer (høykjerrer) med torvgrind. Kvar brukar visste av erfaring kor mykje som trongst til eige hushald og kor mykje han måtte

stilla med til skulen sin torvskut. Bedehuset - forsamlingshuset – var også avhengig av at brukarane stilte opp med eit torvlass eller to for vinteren.

Kva det hadde å seia for gardsbruket sin totale økonomi at ein tok ut torv til eige hushald, og kanskje noko til sal til dømes teglverk og møller i distriktet, er vanskeleg å ha ei sikker mening om. Det var teglverk på Åsland i Time, teglverk i Varhaug og på Hølland i Ogna. I tillegg var det fleire møller, mellom anna på Orstad, Fotland, Nesheim, Lode, Varhaug, Hølland, og så kom alle gardskvernane i tillegg der turkepanna for kornet skulle ha varme.

Totalt gjekk det med ei god veker tid med heile hushaldet i arbeid i myra, dvs tilsvarande måtte ein mann arbeida i to månader for å få same resultat. Attåt må ein ta med bruk av hest og kjørerenskap og arbeidet med å laga ulike reiskapar, sjølv om dei varde i fleire år.

Bruksområde

Torv til brensel har yngre menneske - personar under 50 år - knapt høyrte om og langt mindre vore med på å henta ut or myrane til varme i omnen i stova, til matlaging og kledevask. Torunn Tunheim fortel at ho var med i myra siste gong i 1961.

Det var om å gjera å få inn nok tørt og godt torv kvar haust. Med vårt vestlandsvêr kunne det røyna på av og til å berga heim tørt torv frå myra. Med dei jernskodde og smale trehjula på kjerrene vart det somme år for blautt til å leggja utpå. Hjula skar seg



Albert Bjørkenes spreier mitting på åkeren sin på Skadberg i Sola kring 1950.

Foto: Ukjend fotograf. Jærmuseet

nedi. Då var det betre å bruka slede. Det hende i verste våt-åra at torvet måtte berast heim i sekker og kiper. Vel heime måtte torvet inn i tørkehuset ved kverna og tørkast på hella, vert det fortalt. Det gjekk med ein sekk torv for å tørka to sekker med blautt torv.

I Noreg er det nå slutt på den hardhendte utbygginga av torv frå myrane. Det som er att av myrar på Jæren, vert tilgrodd av gras, selje, raun, vierkratt, pors og lyng, og ei og anna bjørk har funne seg ein plett. Grøfter og kanalar fører vatnet ut or myra og tørkar henne ut. Dei fleste myrane ber i dag voksterleg eng.

Torv vart brukt til mykje. Før det vart vanleg med pannetak av tegl på 1800-talet, var torvtak det vanlege både på heimehus og uthus.

På 1800-talet vart det innført og brukt chilesalpeter til bruk i landbruket. Henting av chilesalpeter var ein fraktfart som norske seglskip var sterkt engasjerte i fram til Sam Eyde og Norsk Hydro sette i gang med industriell produksjon av salpeter rett etter 1900.

Bøndene var godt kjende med at både land og kumøkk hadde god verknad på plantevoksteren. I fjoset vart kupisset tørka opp med å strø torvmold og torvmø i skitrenna. Øvste formolda torvlaget i myra - torvmold og myrmold - vart kjørd på mittinga. Mittinga var ei blanding av gjødsel frå dungen utanfor fjoset, tare på sjøbruka, torvmold, fiskeslo og slakteavfall.

Torv vart også brukt til byggematerial i vegger. Torv eller torvstrø utgjer det meste av innhaldet i ein sekk med plantejord til hagebruk.

Torv til brensel

Torv var først og fremst energikjelda som skaffa varme i stova, men kanskje vel så viktig var varme på grua til matlaging. På Jæren fanst det ikkje skog i det heile til kring 1850 då dei første forsøka med plantingar vart gjorde. Dei som prøvde seg med plantingar, vart helst ledde av. Det voks ikkje skog på Jæren, var omkvedet. Då det ikkje var trevyrke til grua, måtte det nyttast torv. Grua var glupsk på torv. Mykje energi gjekk tapt i skorsteinen. Ved- og torvkomfyr var mykje mindre krevjande. Sjølv om dei i seg sjølve var eit utlegg, så var ein konsekvens at det vart mindre arbeid med myrarbeidet og det trongst mindre torv.

Ei historie

Det var i overgangen frå parafin på lampen og torv i omnen til elektrisitet. Husfrua hadde høyrte at det var vasskrafta i fossane som vart omgjort til energi som kunne gje lys og varme. Elektrikaren hadde vore i arbeid i huset og lagt opp leidningar til lys. Lyspæra var komen på plass. Det var bare å skru på brytaren, meinte elektrikaren og ba kona gjera det. Ho på si side var skeptisk og ville ha svar på fylgjande: Du, viss det går hol på den der bløra i taket, kjem heile fossen ned i stovå mi då?

Mor sto på

Kvinnene, først og fremst husmora på garden, var mest interessert i at mannfolka kom seg av garde til torvbeen tidleg om våren for å spennja av øvste laget der røsslyng, pors, mikkelsbærlyng og kanskje nokre grastustar hadde funne grobotn. Å spennja av vil seia å ta bort øvste laget der ein etla seg til å skjera torv. Øvste laget var omgjort og nedbrote til mold av lufta og med god hjelp av vegetasjonen.

Det var kona på garden som hadde ansvaret for matstellet. Utan torv til komfyren eller grua på kjøkenet, vart det smått med varm mat. Det var og kona som hadde ansvaret for at det var torv i torvkassen og varme i omnen i stova. Spedbarna skulle ikkje frysa. Bleier, løyertar og anna barnety skulle tørkast. Det er nå ein gong slik at det ikkje alle dagar er kledetørk på Jæren. Og skulle brunngrya med vatn varmast opp for kledevask for barneflokkjen, for henne sjølv, mannen, kårfolk og tenestefolk, så trongst det brensel til det også. Men når den store takka eller bakstehella skulle varmast for flatbrødsteiking, var lyng, tråsavet og dårleg torv – gjerne mosetorv - det beste til å halda passeleg jamn, svak varme, slik at ikkje lefsene vart brende.

Det var den mørke massen under det øvste formolda laget som skulle tas ut til brensel og tørkast gjennom sommaren. Men årsaka til at ein spende av øvste laget tidleg om våren, var først og fremst for å få bort det isolerande øvste laget. Myra trong lang tid før klakjen gjekk ut. Dersom vinteren hadde vore

streng og tela gjekk djupt ned i myra, hende det ofte at ein fann klaka torv uti juni månad. Den klaka massen let det seg ikkje gjera å skjera med spade til torv. Den delen måtte kilast vekk til ein kom til det tinte torvet under. Torvet – godt torv – var så verdfullt at å kasta bort frose torv, var sløseri.



Det øvste formolda jordlaget med lyng og gras vert spent av. Før vart avspennet brukt som mittingmold og som strø under dyra i fjaset.

Foto: Hans Torgny Indrebø.

Matstell

Dei som la i veg for ein arbeidsdag i myra, visste at når det leid frampå dagen og tid for eit måltid mat, kunne dei sjå heimover. Då kom oftast ho mor sjølv med korga på armen med ein eller fleire av dei minste diltande ved sida av seg til hjelp. Dei eldste barna

var med som arbeidsfolk i myra. Barnearbeid? Det var det ingen som ymta noko om. Dei yngre var også med. Det var ikkje barnehage den gongen. Torunn Tunheim fortel at ho var med som liten jentunge og leika – spela seg som somme sa. Ho laga "blodkomler med dott i" av det svarte torvet, og dotten inni komla var myrull, fortel ho.

Husmora hadde stelt til det beste ho hadde i huset til dei som var i myra. Det var kokte egg, saup, vaflar, grovt brød med brunost eller prim, kald rabarbråsuppe, og elles godt med drikke.

Det hende at det vart drukke myrvatn. - Myrvatnet likna på noko midt mellom te og kaffi, og me drakk det. Det var for det første brunt av humuspartiklar, og for det andre var det svært surt, sa ein kar frå øvre Time. Og så vart det lagt til: - Det var aldri snakk om å vaska hendene før ein sette seg til å eta.

- Me turka hendene av på bukselåret eller brukte sekkabredda, før me opna tina eller lyfta av duken over matkorga.

Av og til hende det at det vart middag ute i lyngen. Eit lite bål til kaffikoking høyrde med til friluftsmåltidet. Og så kveikte dei gamle snadda før dei kvelvde seg på sida i lyngen for ein aldri så liten blund.

Dersom myra låg langt frå heimehusa, vart fylgjet utstyrt med mat frå morgonen av. Husmora sjølv var sjeldan eller aldri med i myrarbeidet.

Ikkje alle dagar var like blikkstilte når ein var i myra for å spennast av eller seinare når ein var i gang



Under torvdagen på Undheim i 2009 trong ein ikkje ha ytt noko arbeid i torvbeen for å få brødskjeva og hardkokte egg frå husmor Solvår Fredriksen.

Foto: M. Grimstvedt, Jærmuseet.

med sjølve torvskjeringa, som oftast var ein gong i slutten av mai månad eller i byrjinga av juni. Dei tidder me tenkjer på var helst kring 1950 og før det. Det fanst ikkje tre eller buskar ute i myra som livde når ein skulle eta. Det galdt om å koma seg opp på ein hol i utkanten. Der var bakken tørr, og så livde lyng og gras. Var det ein større stein der, var det storfint å setja seg bak han i livd for eit solid måltid.

Verre var det for dei som var oppe på breidda eller kanten under skjeringa til å lura seg vekk. Det hende då som nå at naturen går sin jamne gang for folk i arbeid. Kor skulle ein gjera av seg ute i det opne

landskapet? Det har alltid vore enkelt og greitt for karane. Det var å snu ryggen til. For jentene var det å stikka av og finna ei grov som det var trygt å gå nedi og skjula seg i. Imellom var det ei torvløe som ein kunne lura seg vekk i. Der var det så mykje torvmø at ein liten skvett ikkje laga lukt eingong.

Då folket kom heim om kvelden, var det å finna eit vaskefat og vaska ansiktet og hendene.

– Resten av kroppen fekk venta. Me lukta stort sett likt alle etter nokre dagar i myra, seier dei som var med.

Torvonna

Me ska te Sævreid på torvskjering, sa mellom anna di Mauland, Mossige og Tunheim i Time. Kor er Sævreid? kan en gjerne spørja. Før den nye vegen langs Undheimsånå eller kanskje rettast Storemyrsånå kom, gjekk han langs åsryggen oppe til høgre når ein kjører oppover mot Skjeret og Kartavoll frå Undheim. Dei som kjørte den gamle vegen før omlegginga, kan minnast torvløene som låg på begge sider av vegen oppe på høgdedraget, og den store myra som strekte seg vestetter. Det var Sævreid. Her var det folket skaffa seg energi. Det er nett her dei store vindturbinane skal reisast og skaffa oss vår tids moderne vindenergi.

Men attende til dei som la i veg for å skjera torv. Dei hadde med seg reiskapen i ei kjerre. Det var torvspade, risseljå og greip og kanskje både øks og sag. Når ein visste det kom til å verta lang veg mel-

lom bredda, kanten på grova der torvet vart kasta opp og bort til tørkeklassen, vart det teke med både torvbrett og torvbåre.

Torvspaden var firkanta og flat, kring 20 centimeter brei og litt lengre – kanskje 25-30 centimeter lang. Risseljåen eller rissekniven var eit ljåliknande blad, nærmast ein diger kniv på bortimot 50 centimeter lengde. Rissekniven var festa til eit kraftig skaft. Kniven vart sett loddrett ned i torvbeen og drengen langsetter i tre til fem meters lengde. Det vart skore ei fær parallelt med grova ei spabredde frå kanten, slik at når han med spaden kom for å kasta opp høvelege torver kring 5-7 centimeter tjukke, var det berre å setja spaden nedi. Vel oppe på bredda vart torvene henta med torvgreip av kvinner, jenter og unge gutar og lagde utover i lyngen til tørking. Torvgreipa var to- eller treanga med spisse og kraftige, korte angar.

Torvbrettet var eit langt Brett som torvene vart lagde på. Ein brukte ein øyk til å dra brettet over lyngen bort til tørkeholen. Når ein brukte torvbrett, hadde ein gjerne utstyrt seg med to brett, slik at det alltid var eitt som var på bredda. I kvar ende av torvbrettet var det spikra fast eit øyre – ein sliten hesteko. Skoklane vart festa med ein krok i hesteko. Slik slapp ein å snu brettet. Det var bare å beita ifrå og festa skoklane i andre enden. Det var gjerne ein gutunge eller ei jente som kjørde hesten med torvbrettet. Dersom kjørekaren var uheldig og velta brettet med torv, fekk han høyra det. Det hende



Risseljåen måtte ha kraftig skaft.

Foto: Hans Torgny Indrebø.



To torvspader og to torvgreip.

Foto: Hans Torgny Indrebø.



Både voksne og barn var med å leggja torv på torvbrettet.
Undheim 21. juni 2009.

Foto: M. Grimstvedt, Jærmuseet.

ein gong at ein vel vaksen kar hadde ansvaret for hesten. Han homma bakover mot grovkanten. Då karen tykte han var passeleg nær, ropte han: Prr-rooo! til hesten og strama til taumane. Hesten lystra taumane og gjekk baklengs nedi grova. Slikt vert det løye av.

Trillebåre - torvbåre - var eit alternativ til brett.



Torvbåra var ei spesiell hjulbåre laga for å transportera torv.

Foto: Hans Torgny Indrebø.

I grova

Arbeidet i myra var tungt. Torvet var vasstrukke. Kanskje så mykje som 90 % av vekta til torvet som vart skore, var vatn. Han som sto i grova og kasta torv opp på bredda, kjende det nok i armene når det leid utpå dagen. Det var ikkje så gale dei første botnane, men når den tunge massen skulle kastast opp både

ein meter og av og til nærmare to, vart det tunge tak. Ein botn var så djupt som lengda på spadebladet. I dei djupaste myrane vart det teke opptil 14 – 15 botnar, dvs spadupner. Då såg ein ikkje dei som stod nedi grova - bare torvene som vart kasta opp.

Om det var det verste ein kunne koma ut for, veit eg ikkje, men dei store gamle og godt konserverte trerøtene og trestammene som låg gøymde nedi myra, kravde ofte mykje og seigt arbeid å få bukt med. Dei var vasstrukne og uhorveleg tunge. Men når dei hadde fått liggja på land ein sommar og fekk ein vinter på seg til å tørka og så vart kappa opp i passende lengder til omnen, vart det god ved.

Dess fleire som sto i grova og skar, dess fleire måtte det vera til å bera utover. Dei som kom i myra utan å ha brukt spade eller greip og fått trælær i nevanane føreåt, var ille ute anten det var jenter eller gutar. Berre ein dag med torvbering utan trening var nok til å få store vassblører i handloven.

Torvarbeidet var tungt. Det var for seige og spreke karar som og fann tid til å ta del i idrett. Einar på Fastabyte hadde først stelt i fjaset til morgons, stått i grova heile dagen og teke kveldsstellet før han sykla til Bryne og sprang 1500 meter og vart krinsmeister på distansen.

Stembenk - vassbenk

Myrane var og er blaute. Ein skulle ikkje skjera mange botnane ned i myra før det kom sigande vatn. Når ein slik hadde skore seg ned, let ein det vera att



Det var tungt arbeid å stå nede i grova og kasta opp torva etter kvart som det blei høgare frå botnen opp på kanten. Der oppe stod mann og hest med torvbrettet, klare til å kjøra torvene til tørkeplassen.

Foto: M. Grimstvedt, Jærmuseet.

ein vegg med torv – ein stembenk eller vassbenk – som demde opp for vatnet som var på utsida. Når ein kom ein botn djupare, sette ein av ei spabreidd

til, slik trappa ein av til ein var komen til botn. Då kunne grova verta temmeleg smal til slutt. Nå starta ein opp med forsiktig å ta av stembenken så mykje

som ein våga. Det hende at trykket utanfor vart for stort og stembenken ga etter, eller at vatnet kom opp frå botn. Tok ein ut torv så djupt at det var fare for at stembenken ikkje tolde trykket av vatnet på utsida og ville rasa over han som sto og skar torv på innsida, galdt det å fylgja godt med. Det var ikkje ufarleg å stå i grova. Ein har funne tresko i myra, noko som kan tala for at vatnet har kome litt brått på han som sto der nede.

- Det var alltid gildt å sjå når stembenken ga etter og vatnet fossa inn i grova.

Der myra var djup, galdt det å ta ut så mange botnar som råd. Ein kunne ikkje gå frå ei grov om kvelden og rekna med at ein kunne halda fram same plassen neste dag. Då måtte ein starta frå toppen på nytt. Det var derfor det var så viktig at ein ikkje gapa over for stort område, ikkje meir enn ein og ein halv meter breitt og kring tre til fem meter langt. Det var litt avhengig av kor djup myra var. Sjølv om det var stembenk, så ville det i løpet av natta ha sige inn fullt av myrvatn. Det gjekk å ausa vatn or grova, men det prøvde ein i det lengste å sleppa unna.

Stembenken ga seg

Handelslaget på Undheim hadde kjøpt seg torv-
bee. Dagen var på hell, folket i grova og dei på bredda var trøytt og ville helst heim. Då kom Sem - som var ein slags oppsynsmann for Handelslaget - og såg at det kunne tas ein botn til. Han ba om at ein kar passa stembenken medan Kristoffer tok siste botn. Kris-

toffer i grova meinte Sem ikkje turvte vera redd. Det skulle han ta seg av. Ikkje før hadde Sem kome seg unna, så hjelpte Kristoffer stembenken til å ramla. - Der ga stembenken seg! sa Kristoffer og spratt opp på kanten og kunne permittera flokken for dagen.

Torvmaskin

Det meste av torvarbeidet var likt anten ein skar ut torvet direkte or myra eller ein hadde ordna seg med maskin. Maskinar var vanlege under krigen til å laga torv i store mengder for sal. Då vart også avspennet kasta i maskinen. Det vart simpelt torv med liten brennverdi.

I Randaberg var det vanleg å bruka torvmaskin med hestevandring. Innleiinga til torvarbeidet var stort sett det same, men ein skar ikkje ut torvene direkte or been. Her var det ein mellomlekk. Torvet vart kasta opp or grova og kjørt opp i store haugar der det låg og tørka litt før torvmaskinen vart kjørt inntil. Torvmaskinen var gjerne ei oliventønne med hestevandring. Torvet vart kasta oppi tønna, og så vart det sett til vatn slik at det vart ein høveleg blaut masse som vart pressa ut i botn. Der var ei opning som var så brei som spaden til å bera ut torvet med, og like lang som spaden. Bladet på spaden var laga av tre. Når ein hadde vore og lagt frå seg ei torve, måtte ein passa på å stikka spaden nedi ein holk med vatn før ein tok ei ny. Dersom ein prøvde seg utan å bløyta spadebladet, ville ikkje torva sleppa når ein kom til tørkeklassen. Her nytta det ikkje med greip til å bera

ut torvet med. På slutten av "torvtida" vart det strekt ut straum i myra, og elektromotorar dreiv meir moderne eltemaskinar. Maskintorvet vart rekna for å ha større brennverdi enn det skorne torvet.

Det vart aldri brukt maskinar på Sævreid, men det vart skore mykje torv der for sal under siste krig.



Kristina Goa og syskena hennar, Håkon og Rakel Bø, i arbeid med torvmaskinen på Bø i Randaberg kring 1930.

Foto: Ukjend. PE

Kjøp av torvbee

Ikkje alle gardar hadde torvmyr, og langt færre bruk hadde det. Dei som ikkje hadde myr sjølv, måtte kjøpa seg rett - torvrett - til å skjera torv i ei eller anna myr, anna brensel fanst ikkje på Jæren. Dei som kjøpte seg ein torvbee, kjøpte ein teig med myr som dei kunne skjera ut. Grunnen til torvbeen

var det seljaren av myra som åtte. Ingen hadde lov til å ta ut siste rest av been ein kjøpte. Det skulle stå att ein del torv, litt avhengig av kva slag grunn det var under torvmyra. Mest torv skulle det vera att dersom det var fjell under og minst når undergrunnen var fin sand eller leire. Loven om vern mot jordødelegging sette grenser for kor mykje torv som skulle stå att.

Ein kunne sjølvsgt kjøpa ferdig tørka torv, men det kosta pengar. Institusjonane Undheim Handelslag og Undheim Meieri kjøpte seg torvbear. Det var ikkje dei tilsette meierskene eller handelsbetjentane som skar og bar torv. Leigd hjelp var for dyr. Bonus av handelen på Handelslaget og tilbakebetaling frå Meieriet ville folk ha i eigen pengepung. Årsmøta eller generalforsamlingane gjorde vedtak om at torvskjering var ei oppgåve for medlemmane. Leverandørnummeret til Meieriet vart brukt. Leverandørane vart utskrivne til torvmyra etter tur. Dess meir mjølk eit bruk leverte, dess meir arbeid måtte eigaren yta i myra. Medlemsnummeret til den einskilde på Handelslaget vart brukt, og han vart utskreven til å ta arbeidet og få teke ut nok torv til oppvarming i butikken. Arbeidet rullerte mellom medlemmane frå eit år til eit anna den første tida fram til det kom straum med det private elektrisitetsverket på Undheim i 1929.

Når det galdt skulen, var det vanleg at det var krinsen som skaffa torv. Då var det foreldra til dei som hadde born i skulealder som måtte kjøra eitt eller fleire lass. Det hende nok at ein og annan ikkje

fekk levert sitt lass, og då måtte han betala prisen det kosta for å kjøpa eit lass av ein som hadde for sal. Teglverka på Åsland i Time, Hølland i Ogna og Opstad nytta alle i si tid torv til omnane for brenning av teglstein og murstein. Opstad tvangsarbeidshus (Åna fengsel) skar også ut torv frå myrane til bruket til brensel for fengselet og tilsette.

Kjøpet av ein torvrett vart tinglese. Då torvskjer-inga var på hell, vart det ofte gjort avtalar mellom grunneigar og kjøparen av ein torvrett at det som måtte stå att å ta ut av ein bee vart sletta og kjøpt attende til bruket.

Reisa og røyka

Var det godt vêr etter at torvet var lagt ut til tørking, kunne det reisast etter fjorten dagar til tre veker. Å reisa torvet ville seia at to eller tre torver vart sette på høgkant og ei torve var lagt oppå som eit tak. Alltid vart torvene sette opp med den fuktigaste og blautaste sida ut. Slik hadde torvene på høgkant fått tak, og samstundes var reisverket så ope at vinden strauk gjennom, og slik tørkast torvene på begge sider. Torva oppå fekk også tørka seg på begge sider, men var meir utsett for væte. Når høyonna var ferdig og det lei ut i hundedagane, var det tid for setja torvet i røyk, dvs samla saman torvet frå mange reis. Først vart det sett opp eit lag torver på høgkant i ein sirkel kring ein meter i tverrmål. Oppå torvene på høgkant vart det lagde nye torver vassrett, men slik at dei hella svakt utover. For kvart lag med nye

torver vart tverrmålet mindre og mindre, slik at når røyken nådde kring ein meter eller slik, låg det bare att ei torve som hatt på toppen. Forma på ein røyk og elles heile røyken var laga slik at han skulla fanga minst mogleg med vind og væte. Røykane kjenner me til frå måleri av mellom anna Kitty Kielland, Odd Dubland og fleire.

Torvet vart vanlegvis reist på plassen der det var lagt utover til tørk. Ikkje alle stader i myra var det like enkelt å koma fram med hest og slede eller kjerre når det skulle heim, difor passa ein på å få torvet i røyk på sikre tørrlende stader på land. Det vil seia at torvet vart sett i røyk der ein kunne koma til med hest og kjørereiskap. Av og til måtte det berast på trygg grunn. Torvet vart bore fram av store og små. Kvinnene bar torv i sekkabreidsle fram til han som sette torvet i røyk. Det var reine vitskapen.



Først låg torvet flatt til tørking. Her har dei reist torvet, dvs dei har sett opp to til tre torver på høgkant og ei torve over til tak.

Foto: M. Grimstvedt, Jærmuseet.



Torvrøyk på Myrebø hausten 2009. Legg merke med hellinga på torvene.

Foto: Hans Torgny Indrebø.

Det hende at myra var så blaut at torvet måtte berast på land, slik som hausten 2009. Her er Pål Undheim på veg over myra med ein sekk på ryggen.

Foto: Hans Torgny Indrebø.





Solvår Fredriksen får god hjelp med å fylla sekken.

Foto: Hans Torgny Indrebø.

Når torvet i røyken var skikkeleg tørt, sto det att å få det heim og i hus. Dei gamle jærhusa hadde ein skut eller to, ein i kvar ende av heimehuset. Andre hadde ordna seg med ein torvskut eller ein torvstae ute i løa.

Torvet vart kjørt heim i skitkjerrar, langkjerrar og høykjerrar med karmar - torvgrindar. På toppen av lasset låg det sekker fulle med torvmolar som var samla opp etter torver som hadde gått sund under reising, oppsetting i røyk og lessing. Eit anna ord for desse torvmolane var tydlingar. Det måtte alltid vera godt vêr under heimkjøringa. Torvet måtte ikkje ver- ta blautt, men det betydde at det vart mykje støv og skit for dei som sto midt oppi arbeidet. Heime var det gjerne kårfolket saman med småungane som lødde torvet inn i torvskuten. Dei som hadde prøvd både å stå i grova og å kjøra heim tørt torv, meinte at fekk dei velja, så valde dei å stå i grova framfor å kjøra heim tørt torv med alt støvet som fylgde med i auge og nase.

Når torvet skulle heim, prøvde ein å koma så langt utpå med hest og kjerre som det let seg gjera. Helst heilt fram. Myravegane var ikkje steinsette. Det hende ein tok med seg gamle sekkefiller og anna gamalt graps heimafrå, heller og stein som ein la nedi der det var eit fén - ein la alt nedi på dei verste og blaute stadene for å koma fram. Det var ikkje gildt å leggja seg nedi med hest og reiskap.

Særleg viktig var det å få torvet inn på land før vinteren og frostnettene sette inn. Ein kunne ikkje lita på myra. Gras og lyng kunne isolera. Myra var lumsk. Det var ikkje sikkert at botn bar hest og kjerre. Når det minka på torvet i skuten heime vinterstid, var det å sala øykjen og finna fram slede og setja torvgrind på han. Tørt torv har ikkje store vekta.

Torvskuten vart av og til i minste laget. Det var bygt fleire torvløer på Sævreid. Dei låg på begge sider av vegen på god, opplendt grunn. Torvet som vart lagra der, låg tørt og godt, slik at når det tok slutt på det som var heime, kunne ein ta turen opp på høgda på Sævreid med hest og slede og ta heim godt brenntorv.



Torunn Tunheim syter for at torvet får plass i kjerra.

Foto: Hans Torgny Indrebø.

Tjelma

Eg kjenner ikkje til at torv vart tjelma på Sævreid. Å tjelma vil seia at ein sette opp fire staurar eller stokkar som danna kvart sitt hjørne i ein firkant. Til staurane var det festa eit lett tak som dekkja firkanten. Taket vart heist opp, og under det vart torvet lagt som ein ikkje hadde plass til heime. Når torvet var på plass, vart taket senka nedpå og festa. Slik låg torvet trygt og tørt.

På vegen opp til Helland er det ein plass som i dag vert nemnt som Torkellsholen. På litt eldre kart står det Torvtjelmsholen. Det vil seia at her må det ha vore tjelma torv på ein hol i si tid - og det treng ikkje vera så lenge sidan. Høy og kornstakkar vart også tjelma. Det er kanskje ikkje så rart at folk som ikkje veit kva torv er og mindre kva det var å tjelma, greier å ta vare på eldre nemningar.

Ein vinter la det seg til med snø og fint sledeføre frå Undheim og oppover mot Sævreid, Myrebø og Bergene. Time kommune hadde fått stor bil med snøplog, eller var det vegskrape? Sjøfør og bil var på veg for å skufle unna snøen på den gamle vegen mellom Undheim og Skjeret. Då var ikkje gamleordførar Nils A. Undheim sein om å ringja ansvarleg for vegstellet.

- Vegen må ikkje skrapast for snø før folk har fått torvet til bygda, var beskjeden. Folk brukte hest og slede. Bare grusen er ikkje noko for sledemeiar.

Torvtida tok slutt, hest og slede tok slutt. I sta-

den vart det elektrisitet og olje til oppvarming og koking. I andre land er torv framleis energikjelda til oppvarming. I Irland er torv til vanleg i bruk og vert framstilt industrielt. Den norske ambassadøren i Irland, Nordsetten, fortel at den norske ambassaden i Dublin vert oppvarma med torv.

Historieforteljar

Me veit korleis vêrlaget vårt er nå. Men korleis var det her for 1000 år sidan eller 5000 og 8000 år tilbake i tid? Det har vore endringar i klimaet dei siste åra, ikkje bare her på Jæren. Det har vorte merkbar varmare, og me kallar det global oppvarming, dvs at heile kloden er vorten varmare. Skogane me finn restane av med svære trerøter og stammar nede i myrane fortel oss at det har vore anna vêrlag her ein gong, men korleis det såg ut med tre, planter og dyr, kan me bruka fantasien vår og tenkja oss. Men me har faktisk ei god hjelp til å finna det ut rett framføre føtene våre.

Ei myr legg på seg med kring fem centimeter på eitt hundreår, og det seier oss at i ei myr som er ein meter tjukk, vil det underste eldste laget vera kring 2000 år gammalt. Ei myr som er djupare enn ein meter, vil vera tilsvarande eldre. Ei myr med fem meter torvdjupn starta livet sitt for 10000 år sidan, rett og slett rett etter siste istid.

Prøvar frå dei ulike torvlagene fortel kva slag planter

Fyring med torv

Eg må få lov til å ta med ei historie frå den tida då det var fyring med torv på Bø i Randaberg.

Det var godt og varmt i stova. Omnen i stovekråa innom kjøkkendøra ga frå seg lun varme av torvet. Det var kaldt ute. Vintervêr. Husbonden var komen inn etter fjosstellet, hadde fått i seg kveldsmaten og sett seg til med bladet (avisa). Kona kom inn, la ei torve i omnen, raska saman noko papir som låg på bordet, og det gjekk same vegen som torvet. Feiebrettet og feiekosten var alltid for handa. Kona sopa opp litt torvmø som datt ned på golvet, opna omnsdøra og kasta det inni. Så gjekk ho ut i kjøkken. Katte låg og mol mellom omnen og torvkassen. Der var det godt å liggja. Så gjekk det ei lita tid. Det kom eit stort smell. Smellet var ganske stort, og krafta av eksplosjonen førde til at stoveglasa singla og omnsdørene fall av hengslene. Omnen datt frå kvarandre og vart liggjande på stovegolvet.

Det var i dei dagar ein bonde kunne kjøpa seg fenghetter og dynamitt etter å ha fått attest frå lensmannen. Slik var det også denne gongen. Mannen i huset hadde kjøpt seg fenghetter som låg i papiret kona trudde var litt papirrestar. Dagen etter måtte han til lensmannen for ny attest og kjøpa seg nye stoveglas. Blomane i glaskarmen tok same vegen som stoveglasa. Kona kunne samla blommar og krukker opp ute i hagen. Ny omn kom på plass. Som du skjønar, tok ikkje huset fyr. Du får gjera som du vil om du vil tru denne historia, men sann er ho.

som voks på og omkring myra til ei kvar tid. Det er først og fremst pollen frå dei plantene ein leitar etter når ein skal avgjera kor gammal ei myr er. Kvart planteslag har sitt særmerkte pollenkorn. Dei plantene som voks der, fortel om det var planter som var glade i varme. Andre kan fortelja om ei tid då klimaet var kaldare, for då døydde dei varmekjære ut og andre som tolde eit kaldare klima, tok over.

Andre gode forteljarar er dei gamle trerøtene og stammane som me finn i dei ulike laga av myra. År-ringane kan fortelja oss om gode og varme somrar og om tider med kaldare vêrlag. I kalde år vert årringen smal medan han i år med jamt god temperatur, vert breiare.

Grunnen til at trerøter, planter og dyr kan halda seg nede i myra utan å rotne og verta borte, er at det nede i myra er lite oksygen i vatnet, og vatnet er i tillegg så surt at bakteriar og sopp ikkje får driva med nedbrytingsarbeidet sitt slik som oppe på overflata. Ting rotnar ikkje nedi myra. Det er difor me kan finna trerøter av eik og furu i myrane i Undheimskrinsen og elles i myrane på Jæren. Av og til finn ein furukongler og hasselnøter som er mange tusen år gamle.

Planteliv

Me meiner vel alle me kjenner att ei torvmyr. Det er ei flate med røsslyng som flammar opp i fiolett om hausten og er matfatet framom andre for biene på jakt etter nektar. Artsrikdommen av dyr

eller planter er kanskje ikkje stor i myra. Dersom det er eit vassig ned mot myra, veks det rome som gjerne fortel at det er ei mager myr med lite næring. Ute mellom tuvane finst det klokkelyng. Dei vakre, rosenraude klokkene lagar ikkje særleg mykje sjau der dei heng og nikkar til deg. Her og der veks det mikkelsbær. Alltid kjekt å henta ein neve med mikkelsbær, sjølv om dei ikkje er så særleg smakfulle. Me henta krekling i fiskebolleboksar og gjekk heim og fekk sukker og fløyte på dei. Då smaka det ganske godt, men krekling rett frå tuva og i munnen var ikkje den store opplevinga. Det blåsvarte bæret er tørt og kanskje litt bittert på smak. Planta som eg sjølv set størst pris på, er pors. Pors luktar så godt, tenk å klippe med seg nokre greiner til vasen heime slik at den gode lukta kan spreia seg i huset. Den blaute myra kjennest best med bjørnemosen. Og så må ikkje myrulla eller myrfibelen gløymast.

Torvlaget som vart spent av, hamna i grova som ein del av massen som skulle stå att når ein var ferdig med been. Der voks det ofte opp ulike gras. Der uti sto myrulla og vippa med dei kvite toppane sine midt i hardaste torvonna. Den kvite "åkeren" sto der så uskuldskvit. Myrulla såg eg ikkje at nokon sette pris på nokon gong.

I mi myr voks det bjørnebær. Kvar haust då me skulle til konfirmasjon i slutten av september - då epla helst skulle vera oppe or jorda - , gjekk me tvers over myra på myravegen, og der var det eit kjerr med "bjynnsbær". Dei svarte bæra var så gode at me

brydde oss ikkje om dei kvasse piggane som stakk og skrapa hendene til blods. Me kom likevel alltid fram til middagsmaten i festhuset i god tid.

Fugleliv

Gjekk du roleg og stille til myra om våren og sette deg i utkanten, fekk du oppleva at det var mange slag liv - av fuglar mest, men også ein og annan hare, og var du spesielt heldig, såg du ein rev som luska og leita etter eit reir eller lurte seg innpå ei haresteik. I våre dagar kan ein sjå rådyr spretta over myrviddene. Dei har funne ly i dei mange leplantingane og skogkrullane som har vakse fram dei siste 50-60 åra.

Måkane bygde reir i trerøtene som sto att i myra, forargeleg for oss gutane som gjerne skulle hatt tak i eggja, men myra var blaut og sette eit naturleg stengsle for røveriet. Dersom me var skikkeleg observante, fekk me sjå kor stokkandparet hadde lagt eggja sine. Når me gjekk med torvene ut på tørkeholen, med sveitten silande i fjeset, hørde me lerka. Ein og annan raudstilken bygde og reir i myra. Spoven var ein artig fugl. Når han hadde reir eller kyllingar, skulle han alltid lura oss ungane til å tru at han var skada. Han slepa den eine vengen etter seg. Me trudde sjølv sagt at me skulle få tak i han. Me lukkast ikkje ein gong. Ikkje eingong måkane fekk me tak i, sjølv om naboen, han Ingebret, sa: Bare legg litt salt på halen hans, du, så vert han så roleg at du kan ta han.

Lyngsviing

Kvar vår var det ei ri med god terre. Lyngen som ikkje vart riven til brensel under bakstehella, vart svidd av saman med gamalt gras. Det hende at slike lyng- og grasbrannar kom ut av kontroll og sette avgarde. Fylgja vart at meir enn eitt skogplantefelt har fått same endelikt som lyngen. Myra kunne gje dyra litt mat, derfor vart lyngen svidd for å skaffa fram nye og friske skot og gje plass for gras. Då myrane ikkje lenger vart beita, grodde dei til med bjørk, raun og selje.



Jærmuseet driv lyngsviing på Kvia i 2004 for å få betre kvalitet på lyngen. Her var både pensjonistar og ungdomskuleelevar med for å halda kontroll på elden.

Foto: Jærmuseet.

Vassreservoar

Kvar gong det kjem samanhengande nedbør, fløymer bekker og åer opp og breier seg utover landskapet, og kort tid seinare har dei gått tilbake med litt sildrande vatn etter djupålen. Før kanalar vart gravne gjennom myra for å tørka henne ut, var det myra som sto for regulering av vasstanden i å og bekk. Det var meir jamt med vatn i lengre tid. Det ga bleiga og laks større sjanse og betre tid til å koma opp til gyteplassane.

Myra har i tillegg vore eit filter som har reinska ureina nedbør. Vatnet som kjem ut i bekker og åer er reint etter å ha vorte filtrert gjennom myra.

Myrane med torvet burde verta rekna til energikjeldene som ikkje kan nyast oppatt. Torvet burde reknast til same energigruppa som olje og kol. Grunnen er at det tek så ufatteleg lang tid å bygga opp ei myr.

“Nord Foravegen bar det – over desse forane som før var myrslåttar, der flaumane herja, men som no er utgravne og snart den beste tjukkengja,” fortel Arne Garborg om endringane som er i ferd med å forandra biletet av landskapet, og så legg han til: *“Eg ruslar nordgjennom Marka vår, framom grovene der me tok mittingmold, nord den gamle torvvegen over Vest-Dinsa”. Dinsa var ei myr. “Dinsa - er ikkje so blaut som ho var i mi gjetartid; ei veite er graven opp midt nedgjennom Dinsa, so no ligg ho so turr at dei kunne dyrka ho.”* 01.06.1905

Etter ein tur nede i Nærbø fortel Arne Garborg at her er det og snudad: *“Stor framgang der au; Størsteparten av Torlandsmyrå er no åker og eng i beste stand.”* 17.05.1907

Ord og uttrykk

Bee: Område eller teig ein hadde kjøpt for å skjera ut brenntorv frå, vart kalla ein bee.

Botn: Ein botn var det same som ei spadjun. I dei djupaste myrane kunne ein ta ut opp til 15 botnar, dvs spadjuner.

Bredd: Bredd eller ‘bredda’ var den tørre kanten oppe på been der det ferdig skorne torvet vart kasta opp for å verta bore ut til tørk.

Grov: Når det vart skore torv or myra, vart det eit hol. Dette holet var grova. Ofte var grova fylt med vatn. Når det skulle gjerast klart ein ny teig for torvskjering, vart det øvste formolda laget lempa uti grova.

Hestevandring: Ein hest gjekk i ein sirkel. Krafta frå hesten vart overført til torvmaskinen med ei stong. Hestevandring vart også brukt til å driva andre slags maskinar.

Klakje: til dømes frosen myr.

Reisa torv: Oppreising eller reisa opp att. Torv som var skore ut or grova, var blautt og måtte leggast ut på been til tørking. Etter fjorten dagar om lag var det tid for reising, dvs oppreising av torvet som var lagt utover til tørk. To torver vart sette opp mot kvarandre og ei lagt som tak på toppen. Det var alltid den

råskne sida som vende ut og opp for tørk.

Røyk: Ein røyk skreiv Ivar Aasen var ein liten hop eller stabel og synte til at det vart brukt om torv. Torv som vart jamt godt tørt, vart sett opp i røyk, dvs torver vart sette på høgkant i ein sirkel i botn. Over vart torver lagde med ei svak helling utover, slik at nedbør kunne renna av raskast råd. Ein røyk var ein røyk



Kokte egg og saup måtte i korga når folka skulle ha mat i torvonna. Derfor fekk publikum også smaka denne kosten på Torvdagen i Time 2009.

Foto: M. Grimstvedt, Jærmuseet.

og hadde ikkje noko anna namn.

Saup eller kinnemjolk: Saup er væska som vert att når smøret har skilt seg under kinning.

Dersom ein vil koka opp saup, har innhaldet lett for å brusa opp og koka over. Av den grunn heiter det om ein kar som engasjerer seg raskt og sterkt: Han fyk opp som ei saupgryte.

Skjera torv: Ein brukte ein flat spade som var kring tjue centimeter brei og 25-30 centimeter lang til å spa ut ei og ei torve på 5 – 7 centimeters tjukkeleik. Spaden var kvass i enden, og slik vart torv skore ut or myra.

Spenna av: Å spenna av vil seia å spa av det øvste formolda laget på plassen – been - der ein ville skjera torv. Det formolda laget hadde særst liten brennverdi.

Torv: Torv er gamalt ikkje omdanna organisk materiale, gras, lauv, mose m.m. Planterestane vart liggjande i vatn med svært liten tilgang på oksygen – eit anaerobt, surt miljø med pH på 5 - 4.

Torvbenken: Den delen av been som skulle skjearast ut på ein dag. Det var her ein brukte risseljåen.

Torv og myrar er kjent over heile verda. Me og svenskane kallar det torv, engelskmannen peat, tyskaren Torf, franskmannen tourbe, dansken tørv.

Torvareal: Torvarealet i verda vert rekna til å vera kring 3 millionar kvadratkilometer.

Torvbrett: Torvbrett var eit brett kring 60 centimeter breitt og kring halvannen meter langt.

Torvbrettet vart nytta til å kjøra torv frå breidda av



Mykje folk besøkte Torvdagen i Time 2009 på garden til Vidar og Else Undheim.

Foto: M. Grimstvedt, Jærmuseet.

grova til tørkeklassen på been. Hest vart brukt til å dra brettet over lyngen. I kvar ende av brettet var det spikra fast eit øyre – ofte ein utsliten hesteko. Skoklane vart festa i øyret. Framme på tørkeklassen vart skoklane festa i andre enden og brettet drege attende til bredda.

Torvbåre: Torvbåre var ei spesiell hjulbåre til å frakta ut det ferdig skorpe torvet frå bredda.

Torvløe: Ikkje alle hadde torvskut bygd til heimehuset, eller hadde plass til torvet i skuten heime. Då vart det sett opp ei enkel løe ute i myra på ein hol. Løa hadde tett tak, men veggene var gisne. Slik låg torvet tørt og luftig til det vart bruk for å henta heim eit lass på sledeføre om vinteren.

Torvrett: Ein som sjølv ikkje hadde torv på bruket, kjøpte seg rett til å skjera torv på annan manns grunn.

Torvskut: Jærhuset er kjent med skut i den eine eller begge endane. Desse skutane var lagerplass for torvet. I ein del høve var det tilgang til torvskuten rett frå kjøkken, slik at husmor ikkje trong å gå utandørs for å henta inn brenne.

Torvstae: Ikkje alle hadde skut til heimehuset. Dei ordna seg med ein plass i løa og laga seg ein torvstae i løa.

Torvstakk: Ein torvstakk var torv samla saman frå mange røykar. Stakk og stae vert gjerne brukte om kvarandre.

Kjelder

Informantar: 7. mai 2009 var Karl Ånestad f. 1916, Arne N. Unheim f. 1930 , Ola R. Undheim f. 1929, Torbjørn Tunheim f.1935, Torunn Tunheim f. 1936, Torstein Tunheim f. 1930 og Hans Torgny Indrebø f. 1939 samla i heimen til Torunn og Torbjørn Tunheim på Tunheim for å samtala om arbeidet i myra.

Litteratur

Berge, Malli. 1953. Den gamle arbeidsdagen. *Årbok for Jæren og Dalane 1952/1953*.
Eldstad, Åsa. 2004. *Kystkvinner i Norge*.
Garborg, Arne. 1892. *Fred*.
Garborg, Arne. *Knudaheibrev*.
Kvinen, Sigmund. 2004. Torvspading på Haugalandet *Ætt og heim*.
Mauland, Tønnes. 1967. Slik hadde me det. *Bygd og by i Rogaland*.
Jaavik, I.J., M. Wold og O. Øksnevad. 1978. *Motland skule*, hefte Nærøyparken.
Jærbladet: Syner til artikkelar 17. og 19. juni 2009.
Kielland, Alexander L. 1880. *Torvmyr. Nye novelletter*.
Sundsbo, Alf. 1981. *Gutedagar*.
Skadsheim, Martin, Turre og våte sumrar. *Bygd og by i Rogaland*
Time, Einar K: *Mittingmold og torvskurd*.
Wikipedia : Norsk, engelsk og fransk utgåve.
Aasen, Ivar.1918. *Norsk Ordbog med dansk forklaring*. Fjerde uforandrede Udgave. Ugiven af Vestmannalaget.



Potetål (PCN) er ein nematode som gjer stor skade på potetavlingane. Han er ikkje alltid lett å oppdaga, men etter nokre år kan potetåkeren ha flekkar med misvekst, som på dette bildet.

Foto: Bonsak Hammeraas, Bioforsk Plantehelsete.

”Nye” potetsjukdommar og skadegjerarar i potet i etterkrigstida

EINAR K. TIME

På Vitengarden blei det åpna ei utstilling om potetål våren 2009. Her kan du studera parasitten i levande live, og finna ut korleis han blir spreidd, korleis du oppdagar parasitten og kva du kan gjera for å bli kvitt han. Museet har laga denne utstillinga av di det har vore nye utbrot av sjukdommen på Jæren. Denne gongen er også museumsgarden råka og jorda vår er lagt i karantene.

Einar K. Time fortel her både om potetål og andre potetsjukdommar som han har hatt erfaring med i sitt yrkesliv i landbruket.

Innleiing

I denne oversikta skal eg omtala nokre potetsjukdommar og skadedyr i potet som potetdyrkarar flest ikkje fekk kjennskap til før i etterkrigstida. Derfor er ordet *nye* i tittelen sett i hermeteikn. Ingen veit sikkert om dei fanst i fylket tidlegare. Ordet indikerer berre at me først oppdaga dei i femti- og sekstiåra.

Eg går ikkje nærare inn på gamle kjende sjukdommar som *tørråte* (*Phytophthora infestans*), *potetkreft* (*Synchytrium endobioticum*), skurvartar, fusariumsopp m. mange fleire. La meg berre i denne samanhengen leggja til at tidlegare hadde me fleire større karanteneområde for potetkreft. Denne sjukdommen er, som andre svært farlege sjukdommar på potet, meldepliktig. Oversikta nedanfor omfattar først og fremst skadegjerarar på potet som ein del potetdyrkarar har hatt kontakt med, eller har høyrte nærare om, i etterkrigstida.

Insekt

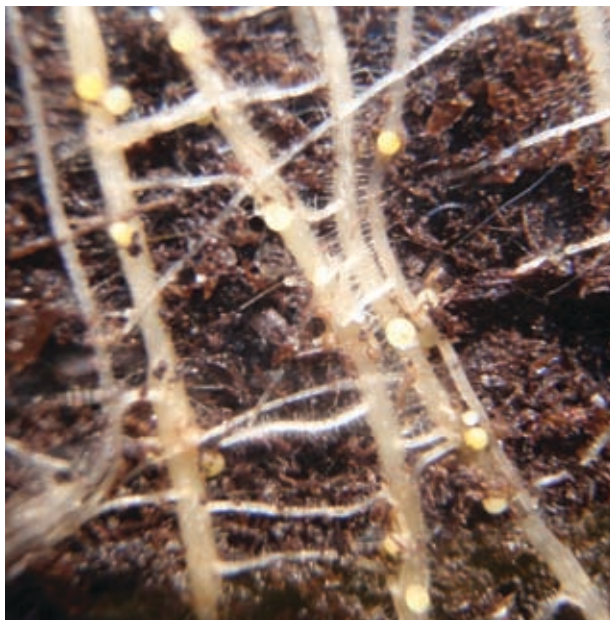
Koloradobilla (*Leptotarsa decemlinecata*) er utan tvil det mest frykta skadedyret i potet i verda. Me risikerar først og fremst å få det inn ved import av plantar og plantedelar, og funn er meldepliktige etter plantesjukdomslova. Insektet er funne to gonger i Rogaland: I 1948 vart det oppdaga ei bille i importert lauk frå Spania, og i 1949 fann ein ei daud bille i ein vegkant på Bryne. Det vart sett i gang tiltak etter lova. M.a. vart det oppretta eit lager av plantevernmiddel på jordbruksskulen på Øksnevad for eventuell brei motarbeiding.

Nematodar

Potetålen (*Heterodera rostochiensis*, i dag kalla *Globodera rostochiensis*), i daglegtale PCN, er utan tvil den skadegjeraren på potet som alle potetdyrkarar har høyrte om, og som nokre har fått røynt fylgjene av. Han vart først oppdaga i Agder i 1955, same året som underskrivne byrja som fylkesagronom i planteavl og beitebruk i Rogaland, og i 1956 fann me han i vårt fylke. Styresmaktene sette i gang ei omfattande jordprøvetaking, først og fremst på Jæren, seinare utvida til heile fylket, og tiltak vart sette i verk etter forskrifter gjevne i medhald av plantesjukdomslova. *Landbruksselskapet* var den gongen den "forlenga" armen til *Landbruksdepartementet* i slike saker, og i Landbruksselskapet vart underskrivne den personen som fekk mest med denne saka å gjera. I kommunane var det heradsagronomane og

jordstyra som leia arbeidet med kartlegging og kontroll med tiltaka. Av tiltak den gongen vart det etter kvart oppretta store karanteneområde som kunne omfatta heile kommunar og delar av kommunar. M.a. låg heile Stavanger og Sandnes kommunar ei tid i karantene. Dessutan hadde me avgrensa område på Bryne, Nærbø, Varhaug, Eigersund, Moi og Ålgård i karantene med m.a. forbod mot potetdyrking og mot flytting av jord. I nordfylket fanst liknande bandlagde område på Karmøy og i Haugesund. Kvart år, nesten frå starten av, klaga jordstyra over stivbeinte reglar, og ba om at motarbeidinga måtte verta mjuka opp. Landbruksselskapet var av same meining, men det var i førstninga lita forståing for slike synsmåtar i Statens Plantevern og i Landbruksdepartementet. Etter kvart kom det nok visse forenklingar i praktiseringa av tilsyn og kontroll. Men noko radikal omlegging av systemet fekk me ikkje før i slutten av syttiåra, då det kom nye forskrifter etter ei revidert plantesjukdomslov. Dei store karanteneområda vart oppheva, og tomtebruka vart stort sett unnatekne for direkte restriksjonar. Etter 1979/1980 er såleis ikkje potetålproblemet lenger nemnt i dei årlige rapportane om planteavlen i fylket i årsmeldingane frå Landbruksselskapet/Fylkeslandbrukskontoret i Rogaland. Reglane no tok først og fremst sikte på å verna den profesjonelle potetdyrkinga mot potetålen, og ein gjekk aktivt inn for brei fagleg informasjon, både for tomtebrukarar og yrkesdyrkarar. På syttitalet fekk me den første sorten som var resistent mot

ein patotype (rase) av gul potetål, Saturna. Men av ymse grunnar vart ikkje denne sorten særleg populær hjå oss.



På Vitengarden kan du sjå kvit og gul potetål. Dette er hoer som sit fast på potetrøtene og stel næring frå planten. Dei er lyse i byrjinga av sesongen, seinare blir dei oransje. (Sjå også side 36)

Foto: Bonsak Hammeraas, Bioforsk Plantehelse.



Potetene har vore i jorda ei stund og poteåå-hoene er blitt oransje. Om hausten blir dei brunlege. Til slutt døyr dei og dett av rota. Egga ligg godt beskytta inni skalet, klar til klekking. Ei slik cyste kan innehalda 500 egg og larvar.

Foto: Bonsak Hammeraas, Bioforsk Plantehelse.

Det kan kanskje i ettertid synast litt merkeleg at ein ikkje lenger omfatta tomtebruk med direkte rådgjerder. Men potetdyrking på tomtebruk hadde minka med åra, potet som matvare vart stadig billigare, og etter kvart som den gamle "potetdyrkande krigsgenerasjonen" fall frå, vart det færre og færre unge som hadde kunnskap om, og interesse av potetdyrking. I dag er det faktisk slik at fleire og fleire bygdefolk av alle kategoriar heller kjøper matpotet enn å klatta med litt dyrking til eige bruk. Dermed

vert meir og meir areal skikka for potetdyrking etter kvart viktige *reservar* i samband med beredskapsdyrking (vernebuing). Såleis er brei informasjon til alle folkegrupper viktigare enn nokon gong. Det finst nemlig ingen matvekst som er så lett å "blåsa opp" i allmenn dyrking som potet, om me skulle få behov for det i framtida. Og ingen kan garantera at me til alle tider berre kan importera det me treng – i ei verd med stadig fleire sveltande menneske. Forresten har me i dag fire tidlegsortar som er reistente mot ein patotype av gul potetåå (Globodera rostochiensis).

I dag har potetååen igjen vorte svært aktuell på Jæren. Det heng m.a. i hop med at me har fått nye reglar og nye tilsynsorgan. No er det *Mattilsynet* under *Landbrukstilsynet* som har alle dei funksjonane Landbruksselskapet hadde tidlegare. Heimelen for dagens tiltak finst i regelverket for plantehelse etter Matlova. Eg går ikkje nærare inn på dette, men strekar gjerne under at denne etaten har fått ei vanskeleg og omfattande oppgåve. Tilsynet står andsynes mange av dei problema Landbruksselskapet og jordstyra tidlegare hadde. M.a. *kan* potetdyrkarar koma til å oppfatta tilsynspersonane som "vrang" og pirkete. Fenomenet var kjent også i "mi" tid, særleg når eit forhold kunne enda som straffesak. Det er ikkje enkelt å nå fram med saklege argument ved å peika på lov og reglar, når ein samstundes skal vinna tiltru hjå dei same personane med sakleg informasjon. Personleg minnest eg denne situasjonen som svært



Ei delt cyste. Egga blir klemde ut og nokre av dei har alt klekka. Larvane er på leit etter ei rot dei kan gå inn i.

Foto: Bonsak Hammeraas, Bioforsk Plantehelse.

ubehageleg. Me bør alltid få fram at motarbeidinga av potetål er *politisk* motivert, og klager på reglane bør rettast til politiske styresmakter.

Eg går ut frå at alle interesserte har fått med seg at potetålen er ein mikroskopisk rundorm, ein cyste-dannande nematode. D.v.s. at ålen lagar kulerunde, bitte små (snautt knappenålshovud) store kvileorgan, som kan innehalda opptil 500 egg og larvar. Desse cystene kan ligga i jorda i årtider før dei opnar seg (20-30 år), og vert påverka for klekking først og fremst frå plantar innan søtvierfamilien. Den finaste demonstrasjonen eg har sett av åtekne planterøter/potetplantar vart synt på ei utstilling på Vitengarden Jærmuseet sist vår og sommar. Utstillinga var skipa i samarbeid med Mattilsynet, Bioforsk og forsøksringen. Her fekk ein sjå røtene på mottakeleg og resistent sort, både gul og kvit potetål. Eg vonar at svært mange interesserte fekk med seg denne unike utstillinga, som var godt kunngjort. Eg går her elles ikkje nærare inn på detaljar.

Det er òg ynksjeleg at Mattilsynet og potetproducentane vil lukkast i arbeidet med å halda våre viktige potetdistrikt frie for denne leie snyltaren.

Virussjukdommar

Av andre viktige potetsjukdommar me fekk sterk føling med i etterkrigsåra skal eg nemna nokre få virussjukdommar. Desse har me sjølv sagt hatt meir

og mindre av i lange tider, men det var først i femti- og sekstiåra, då me for alvor byrja med produksjon av statskontrollerte setjepoteter, at me vart klar over skadeomfang og utbreiing. Underskrivne var den gongen kontrollør av statskontrollert potet i Rogaland, og hadde god kontakt med Statens frøkontroll og Statens plantevern om symptom, smittevegar og skadeomfang.

Rattlevirus, eller "rogalandsvirus" som sjukdommen vart kalla i uhøgtideleg omtale frå først av, kan gå på minst 200 artar innan 18 familiar, og han er avhengig av ei rekkje forhold for å smitta og syna symptom. Eitt slikt forhold er kjøleg klima på føresommaren, og resultatet i potet vert gjerne ymse former for *rustflekksjuke*, nekrosar i knollane. Denne sjukdommen vart etter kvart så plagsam at mange gav opp å dyrka statskontrollert setjepotet. Virus vert overført med frittlevande nematodar i jorda, kalla *Trichodorus*, som finst i mest all jord.

Ein anna virussjukdom i same kategori er *mopptopp*, som har mange fellestrekk med den føregåande, *stengelbont*. Rustflekksjuke valda av denne virustypen ser ein gjerne på knollen som re-krotiske ringar inni og utanpå. For å demonstrera mangfaldet i smitteåtar, *kan* nemnast at mopptopp kan smitta med jordnematodar. Smitten kan òg overførast med vorteskurvorganismen.

Det seier seg sjølv at desse virussjukdommane berre kan motarbeidast effektivt gjennom sortsval og med god setjepotet.

I desse viktige etterkrigsåra hadde me og viktige informasjonskampanjar for val av rette sortar for å hindra spreining og skadar av *X-*, *Y-*, *S-* og *A-*virus. Sidan eigenproduksjonen vår av statskontrollert setjepotet gjekk mot null i syttiåra, har me sidan vore avhengige av å få tilført setjepotet frå andre landsdelar.

Ein bakteriose

Til slutt skal eg nemna ein annan lei sjukdom i potet me fekk føling med i 1977, *potetringbakteriose* (*Corynebacterium sepedonicum*). Til då hadde ikkje denne sjukdommen vore påvist i Rogaland. Dette er òg ein potetsjukdom som er meldepliktig etter plantesjukdomslova. Sidan Rogaland frå no av var avhengig av tilførsel av setjepotet frå andre landsdelar, vart det endå viktigare enn før å vera nøye med kvaliteten på desse.

Sluttord

Av framstillinga ovanfor går det fram at potetproduksjonen kan ha svært mange plager, og at det er ei vanskeleg oppgåve å avla kvalitet i alle ledd. Av rettleiaren krevst det òg inngåande kjennskap til sjølve produksjonen og til alle dei sjukdommane og skadedyra som potetkulturen kan ha.



Nokre få potetsortar er resistent mot PCN. I sekkene på biletet er potetavlinga frå to like store areal. Begge areala var smitta med PCN. I sekken til venstre ser me avlinga frå ein resistent potetsort, til høgre frå ein ikkje-resistent.

Foto: Bonsak Hammeraas, Bioforsk Planteheelse.



Matfatet Jæren prega Torget under Gladmat i Stavanger 2007.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

Jærsk matproduksjon i endring

MÅLFRID GRIMSTVEDT

Jærmuseet var i perioden 2006 til 2009 med på samtidsprosjektet "På sporet av den tapte samtid" saman med 12 andre museum i landet. Denne artikkelen er ein av artiklane museet sine to medarbeidare har laga som del av prosjektet. Musea ønskjer å retta søkelyset mot endringane i dagens samfunn og helst søka bakom overskriftene i avisene. Kva er dei meir langsiktige endringane som me ikkje ser så lett i det daglege?

Stavanger Aftenblad hadde dette oppslaget i 2007: *Hvis Rogaland er matfylket, er Jæren det største stabburet. Mens Hå er selve indrefiletten.*¹

Rogaland har stor matproduksjon og Jæren er den viktigaste jordbruksregionen i fylket. Det er sju kommunar på Jæren og avisa peiker her på den sørlegaste av desse, Hå. Grunngevinga for å kalla Hå "indrefiletten" var at i tillegg til å vera landets største husdyrkommune, så arbeider 50% av dei sysselsette med jordbruk og mat. Tilsaman er det matproduksjon for 4,5 milliardar i denne kommunen. I tillegg har ein her lagt til rette for stor næringspark for matindustri - Kviamarka. I nabokommunen, Klepp, finn me store deler av norsk tomat- og agurkproduksjon, mens fjørfenæringa har eit nasjonalt tyngdepunkt i den andre nabokommunen, Time.

Jærmuseet har som eit av sine hovudtema norsk jordbruk. Museet heldt til på nabotomta til næringsparken i Hå. Her driv me avdelinga Vitengarden – "eit vitensenter midt i matfatet". Museet er med andre ord sentralt plassert i høve til det som skjer i norsk matproduksjon. Me ønskjer å formidla dette til eit allmennt publikum. Me kunne slik sett ikkje fått ei meir strategisk plassering. Museet driv m.a. formidling av Hanabergsmarka kulturminne- og friluftsområde. Her er det spor etter menneske, matproduksjon og jordbruk i tusenår. Kviamarka er del av same areal som Hanabergsmarka.

Det er Hå kommune som har planlagt det slik. Kommunen innløyste i si tid utmarka på gardane Kvia og Ødemotland for å etablere museum, kulturminne- og friluftsområde og industriområde. Her veks nå samtidas matindustri fram parallelt med museet. Samtidig er museet og matindustrien omkransa av moderne gardsbruk på alle kantar.

Museet si oppgåve er å presentere og å gje innsikt i problemstillingar – historiske og samtidige. Museet sine samlingar dokumenterer jordbruket i vårt eige distrikt. Det omfattar både gjenstandar, arkiv og eigenprodusert dokumentasjonsmateriale. Me har kort veg til jordbrukssamfunnet. Det gir oss tilgang på eit unikt materiale. Då er det viktig at me også prøver å ha eit kritisk blick og eit oversyn over dette feltet. Det kan me få gjennom å driva eigen forskning og formidling av andre si forskning. I forhold til formidling av forskning har me ein unik posisjon. Me har alt eit publikum som kjem til utstillingane våre. Me har ein direkte formidlingskanal.

Dette er bakgrunnen for at Jærmuseet deltek i museumsnettverket for samtidsdokumentasjon. Her har me dei siste åra delteke i prosjektet "På sporet av den tapte samtid" – eit samarbeidsprosjekt mellom 13 norske muse. Jærmuseet samarbeidde her med Akershusmuseet om temaet mat, noko som resulterte i fire artiklar om dette emnet.² I denne artikkelen bruker eg mykje av det same stoffet, men med noko meir utdjuing av presentasjonen frå Jæren.



Presentasjon av sjømat frå Ryfylke på Gladmat i år 2000.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

Rogaland i den norske matproduksjonen

Når me ser vekk frå norsk laks, så handlar norsk matproduksjon om å produsera mat til den norske forbrukaren, dvs. mat for den norske marknaden. Bare 3% av landarealet vårt er dyrkbart. Likevel er presset mot dette arealet stort, fordi mykje av det ligg i dei mest sentrale delane av landet. Om lag 50 % av næringsbehovet blir dekkja av norskprodusert mat. Slik har det vore dei siste femti åra.³ Landbruket får årleg omlag 12 milliardar kroner i statstøtte i form av areal-, dyre- og pristilskot. Bakgrunnen for dette er m.a. vedtekne landbrukspolitiske målsettingar som seier at landbruket skal tena overordna målsettingar som matvaresikkerhet, busetting i dis-

trikta og oppretthalding av kulturlandskapet. Det er stor diskusjon om dei ulike delane av denne støtta kan eller bør halda fram. Er det ikkje betre å importera billegare mat frå andre land enn å gje tilskot til norsk matproduksjon? Norge må ta omsyn til reguleringar frå Verdas Handelsorganisasjon (WTO), noko som truleg vil føra til omfattande endringar av støtteystemet dei neste åra.⁴

Presset mot bøndene og landbruket kan til tider synast både hardt og sterkt. Kva gjer landbruksnæringa i Rogaland i denne situasjonen? Møter dei kritikken offensivt eller defensivt? Er ein i forsvarsposisjon? Nei, Rogaland har det siste tiåret møtt utfordringane med nye tiltak og aktiv satsing. Her er det mange bønder som produserer mat, her er det ein næringsmiddelindustri og eit kokkemiljø som satsar på foredling av maten, og tilgrensande industri og verksemd som bygger opp under dette. Desse ulike miljøa har funne saman og satsar på det dei kallar Matfylket Rogaland. Denne satsinga er knytta til ARNE – prosjektet Arena for Regional Næringsutvikling og Entreprenørskap som arbeidde på felte nettverksbygging, analysar og kartlegging, lobbyverksemd, marknadsføring og profilering, og konkrete utviklingstiltak.⁵

Ei viktig satsing i Matfylket er Gladmat-festivalen i Stavanger. I 1999 blei den første festivalen arrangert. Føremålet er å fremma publikum si interesse for mat, ved å stella til ein folkefest kvar sommar med

fokus på mat og kultur. Gladmat skal visa breidda i Matfylket Rogaland. Første gongen var det 40 utstillare og 200 0000 besøkande på fire dagar. Festivalen vart ein suksess og har blitt gjennomført kvart år etter dette. Besøkstalet er nå om lag 250 000 pr år. Talet på utstillare varierer, men er meir enn hundre. Festivalen er lagt til bysentrum: Torget, hamna og Byparken.

Sommaren 2007 besøkte eg matfestivalen for å sjå kva produkt matprodusentane la vekt på å presentera. Gladmatfestivalen i seg sjølv var ikkje i fokus for meg. Men dette årets festival hadde sin forskar. Nina Myklebust har skrive ei masteroppgåve der ho reiser følgjande problemstillingar: I hvilken grad fører deltakelse på Gladmatfestivalen til virkninger for matgründere når det gjelder bedriftsutvikling, nettverksdanning og kunnskapsvekst?⁶

Eg besøkte festivalen første dagen som vanleg publikummar. Mitt inntrykk var då - Mykje måltid - lite produktpresentasjon. Dette året var det ei tydeleg markering av Jæren for første gang. "Eg har ikkje funne noko spennande nye ting i år" - var det fleire som sa. Folk har høge forventningar om å bli underholdt, få noko nytt. Dei mange asiatiske restauranttilboda i distriktet viste godt igjen. Var det lengre salgskår her enn hos dei norske restauranttilboda? Belgiske vafler - her var det også lange køar. Sjølv om Rogaland dominerte, så var det utstillarane frå ulike stader i landet: Spekekjøtt frå Sunnmøre, flatbrød frå Telemark, måltid frå Setesdalen (Hovden),

sirup frå Finnskogen.

Eg gjekk meir systematisk til verks torsdag midt på dagen. Då gjekk eg rundt med fotoapparat og notatbok. Eg valde meg ut utstillare som presenterte nye produkt og ville registrera kva produkt dei marknadsførte. Nå vil eg ta fram nokre av dei matproduktene eg fann, spesielt frå Jæren. Det er ikkje representativt, men gir nokre døme på ulike typar produkt.

MATFATET JÆREN

Dalane og Ryfylke har vist igjen på Gladmat gjennom fleire år, men største matregionen, Jæren, har vore meir anonym. Dette året gjekk ulike typar produsentar saman om å presentera seg under merke- namnet Matfatet Jæren. Her var følgjande aktørar med: Bryne kro & Hotell, Jæren Hotell, Torland Gard, Jærstut, Gilde, Aronia saft, Vestgaard mat, Voll ysteri, Jærgarden Kvalbein, Coop og Auestadtunet, dvs ei blanding av aktørar frå jord til bord. Me skal trekka fram produkta frå nokre av desse.



Voll Ysteri, Klepp. Hans Voll starta osteproduksjon i eit nedlagt ysteri på heimegarden hundre år etter det blei bygd i 1901. Det gamle ysteriet var eit samvirketiltak som laga sveitserost. Det var i drift til 1962. Hans Voll har utvikla sin eigen sveitserost, ein raclette type som han har gitt namnet Jærost. Han har god kontakt med TINE på Voll – her driv dei laboratorium og utprøving av nye ostar. Jærosten blei presentert på eigen stand og gjennom ein forrett frå Jæren Hotell – det jærskje kjøkken.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.



Jærgarden Kvalbein, Hå. Wenche og Kåre Qvalbein har bygd kafe på heimegarden, ein sjøgard lengst sør på Jæren. Den gamle låven på Kvalbein – med synlege røter tilbake til 1700-talet – var m.a. bygd med materiale frå stranda skuter. Men låven blei etter kvart upraktisk til moderne landbruk, og blei ståande tom i mange år. – Valet sto etterkvart mellom å riva, eller på ein eller annan måte ta vare på historien knytt til bygningen. Ekteparet valde å bruka låven til kafe. Det var sist på 1990-talet. Nå driv dei kafe og selskapslokale der dei serverer mat laga av eige og lokale råvarer. På Gladmatfestivalen serverte dei m.a. taresuppe, kokt på råvarer frå næraste strandt.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.



Auestadtunet gårdsbutikk, Sandnes blir driven av Kristian Gausel. Han har 40 dekar med frukt og bærbuskar. Han sel mykje av dette direkte som råprodukt. Resten lagar han saft og syltetøy av. Han har drive på ein del år. Festivalen er ein stad der han driv direktesal til publikum av eigenproduserte varer: Eplechips, honning, bringebær, syltetøy.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.



Aronia eller svartsurbær blei planta i Norge første gang på 1980-tallet, og først og fremst som prydbuskar og leplanter. Etter kvart blei det kjent kva kvaliteter bæra har, og potensialet for matproduksjon dukka opp. Bæra minner om blåbær og er kjende for å ha ennå meir antioksidantar enn blåbæra. Dei blir derfor rekna som helsebringande.

Aronia Jæren DA er ei sammenslutning av tre bærprodusentar på Jæren. Dei har utvikla eit saftprodukt, Aroniasaft og Aroniasyltetøy. Dei har investert mykje i design på flasker, korkar og etikettar. Aroniasafta blei introdusert på Gladmatfestivalen i Stavanger i 2004. I dag blir produkta selde butikker mange stader i Sør-Norge, både i gardsutsal og spesialbutikker. Dei hadde eigen stand der både safta og syltetøyet var tydeleg populære i media og blant publikum.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

Andre produkt blei presenterte som del av ulike opplegg. På kokkekurs hos Felleskjøpet Rogaland kunne du få laga mat med råvarer som svinekjøt frå Jæren Smak, storfekjøtt frå Jærstut, kylling under merket Hå kylling, dvs. produsentar som alle er i ferd med å bygga lokale merkevarer. *Jæren smak* er Prima Jæren, eit privat slakteri, sitt svinekjøttprodukt. *Jærstut* er storfekjøtt produsert av Siri og Jon Lea på Varhaug i Hå. Det er bønder som satsar på laga merkevare frå eigen gard. *Hå kylling* er ein bestemt kvalitet slaktekylling som blir produsert i Nortura sitt sortiment. Felles for dei er at dei knytter lokale historiar opp mot spesialkvalitet på kjøttet. *Coop* presenterte dei meir "ordinære" utvalet av matvarer, som grønnsaker dyrka på Jæren.

Gilde og *PRIOR* stod side om side med sine stands. Dei hadde nettopp gått saman i firmaet *Nortura*, men det namnet var ikkje framheva her. På Prior sin stand var årets produkt: "Hot Provance". Det er ein ferdigrett - krydra kyllinglår - klar til oppvarming. Kyllingprodusenten som presenterte dette meinte det er viktig at Prior klarer å bearbeida råvarene til nye produkt, av den typen som ikkje skal på billigsalg. Dette var døme på slike. Her brukte dei produsenten til å marknadsføra produkta sine - dvs her var storskalaprodusenten i same rolla som dei bøndene som satsar på nisjeprodukt.

Det forgår produktutvikling både blant småskala og storskalaprodusentane. Noko av det eg ikkje fann

i Matfatet Jæren var økologiske produkt frå Jæren. *Økologiske dagligvarer AS* på Ullandhaug i Stavanger hadde stand der dei presenterte eit breitt utval av produkt og ved sida av denne stod det ein økologisk tomatprodusent frå Talgje. Men Jæren står ikkje sterkt i det biletet.

Mitt inntrykk etter besøket på Gladmat var: Det er ikkje her ein fangar opp dei store endringane i matproduksjonen. Eg fann at eg måtte leita på anna hald også. Derfor ville eg snakka med nokre matprodusentar, både dei som deltok på matfestivalen og dei som ikkje var aktivt med der. Eg intervjuar fire produsentar kvar for seg og stilte dei spørsmål om drifta på garden. I tillegg presenterte eg dei for eit utval avisutklipp - aktuelle landbrukssaker frå våren 2006.

Fire matprodusentar på Jæren

Dei fire produsentane blei valde fordi dei har ulik drift. Tilsaman gir dei eit bilete av breidda i det jærskje jordbruket i dag. Dei er menn, i alder frå 34 til 50 år, eldstemann har drive gard i 28 år, dei tre andre i 9 til 12 år. Dei har alle overteke familiebruk. To av dei har vidareført drifta som var på garden, mens dei to andre har starta ny type produksjon. To av dei driv garden saman med konene sine, dei to andre har koner med arbeid utanom garden.

Tore - Tomat og agurkprodusenten på to-generasjons bruk.

Han er 34 år og kona er 33 år. Dei har 4 barn 8 – 3 år og driv gartneriet saman. Han er utdanna gartner og begynte eigen produksjon då han var 23 år. Foreldra, 53 og 54 år, driv hovudbruket.

Dei driv industrielt og har kun to produkt, men garden har allsidig drift fordi gartneriet er integrert med faren si verksemd. Tilsaman driv dei ein gard med om lag 15 årsverk og det er arbeidsplass på heiltid for dei to mennene og ungkona, mens mor til Tore har noko arbeid utanom garden. Dei har 110 dekar eiga jord og leiger 100 dekar. Det er tilsaman 16 000 m² veksthus. Dei produserer følgjande matvarer: Mjølkk - blir henta i tankbil til samvirkemeieri; Kjøtt frå storfe – blir henta som levande dyr av bil frå samvirkeslakteri; Grønsaker: kinakål, blomkål, kålrot, gulrot, – ferdig pakka til grossistar; Tomat – kjøper planter – produserer, plukkar og pakkar i forbrukarpakning; Agurk – kjøper planter, produserer og pakker i forbrukarpakning. Mjølkk og kjøtt blir omsett gjennom samvirke, grønnsaker og tomat, agurk gjennom avtale med grossistar, både samvirke og private.

Informanten driv produksjon av tomat og agurk, dvs. rein veksthusproduksjon, mens faren bruker dei same veksthusa til oppal av frilandsgroennsaker. Areal som blir brukt til grønnsaker i første del av året, blir etterpå brukt til å dyrka gras. Det betyr at det blir hausta fleire avlingar på store deler av garden.

I agurkproduksjonen blir det også teke fleire avlingar pr. år.

Kåre – Kyllingprodusent.

Han er 44 år og har ei kone som arbeider utanom garden og eitt barn. Overtok garden då han var 34 år. Han driv konvensjonelt, industrielt og einssidig. Garden er på 60 dekar jord som han leiger ut . Han har kyllinghus nok til å levera dei 286 000 kyllingar pr år som han har konsesjon på. Dagens konsesjonsgrense er 120 000 slaktekyllingar, så dette er ein uvanleg stor produsent. Garden har eitt årsverk og er arbeidsplass for mannen i hushaldet, pluss avløyssar. Dei produserer følgjande matvarer: Slaktekylling a 1200 g levande vekt – blir henta som levande dyr av slakteriet med bil og mannskap; Slaktekylling a 2000 g levande vekt = Håkylling – blir henta som levande dyr av slakteriet med bil og mannskap. Alt blir omsett gjennom samvirke.

Magnar – Mjølkeprodusenten

Han er 49 år, gift og har 3 barn 18 – 13 år. Ut-danning: Agronom. Overtok garden då han var 21 år. Kona har arbeid utanom garden. Han driv økologisk og rimeleg einssidig. Garden er på 128 dekar, i tillegg driv han 70 dekar leigd jord. Det står om lag 30 mjølkekyr på bås. Det blir dyrka korn, raigras og gras med kløver i vekstskifte for å produsera eige gras og kraftfôr. Det er også slaktegris på garden, men dei er ikkje økologiske. Garden har eitt årsverk

og er arbeidsplass for mannen i hushaldet. Bonden la om til økologisk drift omkring år 2000. På garden blir det produsert: Økologisk mjølk - blir henta i tankbil; konvensjonelt kjøt frå gris - blir henta som levande dyr av bil frå samvirkeslakteri. Alt blir omsett gjennom samvirke.

Berge - Mjølk- og grønsakprodusenten

Han er 37 år og kona er 36 år. Dei har 3 barn og driv garden saman. Begge har agronomutdanning med rekneskap og økonomi. Berge er også landbruksmekanikar. Han var 25 år då han overtok garden. Dei driv økologisk og allsidig. Han vaks opp på ein gard som har drive økologisk sidan 1989 og overtok ein gard som var i økologisk drift. Garden er på 140 dekar, men dei leiger 60 dekar i tillegg. Garden har to årsverk og er arbeidsplass for mann og kone, med dagleg hjelp av kårkall (onkel) og far til gardbrukaren. Dei har fjøs, låve og eit lite veksthus. Dei produserer følgjande matvarer: Økologisk mjølk - blir henta i tankbil til samvirkemeieri; økologisk kjøt frå storfe - blir henta som levande dyr av bil; økologiske egg - kjøper økologiske kyllingar - produserer egg og leverer; økologiske poteter - produserer, plukker og pakkar i forbrukarpakning; økologiske grønsaker - produserer, plukker og pakkar i forbrukarpakning; økologiske agurkar - produserer, plukkar og pakkar i forbrukarpakning. Mjølk og kjøt blir omsett gjennom samvirke, grønsaker og tomat, agurk gjennom avtale med grossistar, både samvirke og private.

Gjennom intervjuet har eg prøvd å komma inn på kva haldningar dei har til måten dei driv sitt eige gardsbruk på. Eg hadde venta å finna den største skilnaden mellom dei som driv økologisk på den eine sida og dei som driv industrielt. Men skilnaden mellom dei fire går litt på kryss og tvers når det gjeld haldningar til yrket og det dei produserer. Dei to som driv økologisk deler synet på miljøspørsmåla i jordbruket, men det er stor skilnad mellom dei i synet på økonomisk resultat av drifta. Magnar har stor tru på at økologisk mat vil gje god fortjeneste og ønskjer ikkje å driva økologisk utan å ha like god økonomi som dei som driv konvensjonelt. Berge er meir oppteken av å gjera mest muleg av gardsarbeidet sjøl, pengar er naudsynt, men ingen motivasjon. Dei har også ulikt syn på internasjonal matkultur. Berge er oppteken av å halda seg til det gamle, medan Magnar er oppteken av kva som skjer utanlands. Han ser nye produkt som nye muligheter. Så sant marknaden vil ha det, må ein vera open for nye produkt og hiva seg på det.

Overgangen frå førre generasjon til di eiga drift.⁷

Tre av dei fire fører vidare tendensane i den drifta dei vaks opp med. Det betyr ikkje at drifta er den same. Dei to som driv industrielt har eit langt større produksjonsvolum enn generasjonen før, noko som dei meiner er naudsynt for å ha eit akseptabelt levebrød i dag. Den tredje driv økologisk, noko genera-

sjonen før starta på. Den økologiske drifta gir dei større mulighet til å vidareføra ein allsidig jordbruk-sproduksjon, noko som betyr mykje for han og fami-lien. Berge er fornøgd med måten dei driv garden på, men driftsforma betyr at det økonomiske utbytte er lågt.

Den fjerde informanten, Magnar, er den som har endra drifta mest i høve til generasjonen før. Han har lagt om til økologisk drift på det meste av omsetnin-ga, men har halde på ein del konvensjonell produk-sjon i tillegg. Han legg vekt på at det økonomiske ut-bytte av gardsdrifta skal vera minst like godt som om han hadde drive konvensjonelt og meir industrielt.

Berge og Magnar representerer to ulike genera-sjonar økologiske bønder, Berge tilhøyrrer "den eldre garde", medan Magnar er blant nykommarane. Skil-naden mellom dei stemmer med funn i andre un-dersøkingar; nykommare innan økologisk drift har ei meir pragmatisk haldning til drifta. Dei legg vekt på lønnsemd og ekstra tilskot til økologisk drift. Dei som var tidleg ute med økologisk drift la større vekt på omsyn til miljø samt økologisk ideologi og filo-sofi.⁸

Produkt og omsetningsform⁹

Tore leverer tomatene og agurkene sine både til samyrke og private alt etter kor han kan oppnå lever-ingsavtale. Faren leverer mjølk og kjøtt til samyrke-bedrifter. Alle er samyrkebønder, men dei legg vidt forskjellige ting i det: Frå Berge som er med for å

vera solidarisk med bøndene i utkantane til Kåre som seier at samyrkebedrifta er eit reiskap for at han skal ha mest muleg pengar igjen. Han forklarar det på dette viset:

Og for å illustrera det : Nå held dei på å utreda det (rasjonalisering) i Trøndelag. Der er det seks slakteri som skal gå ned til eitt . Då er det bønder som seier at då vil dei levera til Fatland eller SPIS Grillstad. Då verte eg frustrerte. For spørsmålet mitt er: Kva er Nortura? Er Nordtura distriktindustri – med ansvar for å oppretthalda arbeidsplassene i distriktet eller er Nordtura eit reiskap for meg som bonde, for å få varene fram til forbrukaren på den mest effektive måten? Og den mest kostnadsrasjonelle måten..... det er utruleg interessant det Nortura kan gjera for å optimalisera seg. Heilt klart.

Men viss eg som bonde då seier at då leverer eg til konkurrenten for han har industrianlegg i bygda mi. Då har dei misforstande – totalt!

Samyrkebedriftene er i dag moderne storbedrift-er, noko som Kåre skildra på denne måten:

*Det som er interessant å sjå er at den organisas-jonsforma som samvirke står for er den organisas-jonsforma som ekspanderer mest på verdensbasis den dag i dag. Men dei kaller det ikkje samvirke men dei kaller det **vertikal integrering**. Det går akkurat på det same. Frå produsent og oppover. Sjå på kje-dane. Dei ønsker å komma vidare. Dei tar grossist-leddet, transporten, alt. Dei ønsker å eiga.*

Dei økologiske produsentane støttar samvirke

med motsett grunngjeving.

Magnar: *Eg er faktisk ein del opptatt av det og. Eg er litt betenkte av samvirke som blir så stort. ... Det eg er litt redde for er at me produsentar mister den kontakten. Det blir for lang avstand frå grasrota og heilt til toppen. ... Du mister litt av tilhørighet, på ein måte. Det er vanskeleg. Det er ein balansegang. For myndighetene stiller strenge krav om at me skal bli meir effektive. Og då er gjerna dette nødvendig. Du slår saman nogen anlegg, legg ned anlegg for å bli stadig meir effektive. Samtidig til færre anlegg det blir, til lengre me må frakta slaktet til mindre tilhørighet får me til det lokala som me hadde. Eg veit ikkje eg – i framtida – det er jo dei som snakker om at det kan komma – viss bedriftene blir for store, så kan det komma eit lite samvirke. At det begynne på nytt igjen, på ein måte. Slik som Rørosmeieriet har begynt med økologisk melk og sine produkt.*

- Ja, det med kortreist mat kjem vel inn her?

Magnar: *Det er kjempeviktig. Kortreist mat – det snakkar dei voldsomt om nå. Det komme for fullt. Og viss du tenker kombinasjonen økologisk mat og kortreist mat. Då har du ein fantastiske mulighet.*

Tore ser ei anna side av saka:

Nei, men det er jo litt det same at grossistledet og dei som har butikkar har mykje makt.

At Prior og Gilde har slått seg i hop er jo for at dei skal ha kraft og makt overfor grossistane.... Det er viktig at produsentane kan samarbeida.... Dei store utenlandske matgrossistane står på døra og banke

på og vil inn i Norge. Det er egentleg det som er argumentasjonen til dei store grossistane at me må pressa pris. Men så ser me på andra sida at det er ingen så har vorte hurtigare rike enn grossistane dei siste 10-15 åra.

Nortura og Tine er framleis produsenteigde, men langt på veg opptrer dei i marknaden på same måten som dei private aktørane. Matprodusentane er bundne til leverandøren, dvs han kan ikkje fritt selgja til ulike grossistar, i alle fall ikkje om han gjer det i større målestokk.

Bønder som ønskjer å levera spesialprodukt til lokale aktørar opplever det slik:

- *Prøver du å selga til matindustri, restaurant eller andre?*

Tore: *Me har prøvd oss litt. Men me veit at grossistane ikkje likar det. Me har levert litt til nogen lokale restaurantar og kafear, men det er bare i småskala.*

- *Er det ein viss konflikt der? Jærkokken Heine Grov tibir sine kundar råvarer frå lokale produsentar – men er det då slik at de ikkje står så fritt til å levera til han og andre?*

Tore: *Nei, det er ikkje noko problem. For det blir ikkje noko volum av det han skal ha. Grossistane ser det bare positivt at me gjer sånn. Men dei vil ikkje at me skal laga våre egne ruter og kjøra ut til fleire hoteller eller restaurantar. Det vil dei ikkje. Så lenge det bare er snakk om å levera til to og tre plassar så er det ikkje noko problem.*

Kva er viktig for di drift av garden?¹⁰

Berge: *Det å dreia matproduksjon i miljøvenleg retning er viktig. Me må også ha nok pengar, men me trengjer ikkje bli rike på det. Det er litt knage nå. ... Det å utvikla nye prosjekt er ikkje viktig. Det er ikkje min stil.*

Magnar: *Det var eit heilt klart mål i det med økologi. Eg hadde tru på at økologien skulle komma, for eg har reist ein del og sett på trendar i utlandet – i Danmark og Tyskland og ikkje minst England. Der har trendane vore at økologi har vore ei bratte vekst, rett og slett. Eg hadde tru på at det ville komma her og. Det har det gjort. Målet mitt har vore at me skulle ha ein betre økonomi etter me la om. At me klare å ta ut ein meirpris i markedet som folk er villige til å betala. Eit produkt av ein annen kvalitet som dei er villige til å betala for. Det meiner eg dei er villige til..... Eg har ikkje dårlegare økonomi. Det kan eg i alle fall sei. Når det gjeld nye produkt: Eg gjekk på eit ystekurs på Jæren for tre år sidan. Ein av Frankrikes store kapasiteter på det området. Då gjekk me hos Hans Voll. Utruleg fasinerande. Her på Jæren finnes det svært lite bearbeiding av eigne produkt. Han seier det Hans at det hadde vore fint om det blei fleire, så det blei større miljø. Og økologisk det finnes det i alle fall ikkje.*

Kåre: *Først og fremst er dette eit levebrød. Då handler det om kroner og ører. Eg er veldig oppteken av at arbeidsdagen min skal vera enklast muleg. Det går på arbeidsoppgåver og trivsel. At du føler du gjer*

ting på ein enkel måte. Eg er vel ikkje særleg interesserte i internasjonale mattrendar og slikt nogo.

Å vera matprodusent på Jæren - betyr det noko?

Berge: *Ja – eg er nokså knytta til denne plassen der eg er oppvokst. Eg er ikkje ein slik som lett rive meg laus og drar til Amerika, trur eg.*

Magnar: *Å ja. Akkurat det du seier der – bygga identitet til heimlassen – er kjempeviktig. Det tror eg er viktig overfor neste generasjon også. Prøva å formidla det på ein positiv måte.*

Kåre: *Eg må sei eg tykkjer det er veldig greitt å vera i eit slikt eitt aktivt jordbruksmiljø som Jæren er. Det er ein heil del avvikling her på Jæren også, men ser me det i landsmålestokk så er dette eit særdeles effektivt område når det gjeld å produsera mat. Og når eg går inn og ser på gjeldsbelastninga, så viser tala for Rogalandslandbruket og spesielt Jæren – at investeringsviljen og framtidstrua er slik at mange av oss er relativt komfortable med situasjonen. Om me ikkje er fornøyde med innteninga.*

Tore: *Ein ting er kva ein jobbar med, men ein skal jo også trivast og ha eit miljø der ein kan trivast og har eit privatliv. Det er også viktig. Det kunne ein kanskje fått i eit anna land også.*

Dei gir alle uttrykk for at dei trives på heimlassen og at jordbruksmiljøet her er viktig for dei.

Kva stod det om mat i media våren 2006?

To saker fekk stor spalteplass i avisene våren

2006: Utbrot av fugleinfluensa i Asia, med spreiding til Europa og E.coli-bakteriar i norske kjøtprodukt. Dette er to døme på moderne risiki – farar som rammer folk utan at den enkelte kan "sjå" faren og unngå dei. Den spalteplassen desse sakene fekk demonstrerte også at massemedia har ein tendens til å presentera miljøkriser som ei spesiell katastrofehendning, framfor å sjå det som resultat av ein langsiktig politisk og byråkratisk politikk.^{10b} Det var mange og dramatiske oppslag om det som skjedde i Asia og kva som skjedde når dei fann smitta fuglar i Europa. Men kvifor var det så fårleg for oss i Norge om nokre fuglar død på kontinentet i Europa? Svaret på det er at om fugleinfluensa hadde spreidd seg til produksjonen av kalkunar og kyllingar ville det kunna føra til ein global katastrofe av di den industrielle produksjonen av fjørfe er sentralisert til nokre få globale produsentar som forsyner matmarknaden i heile den vestlege verda. Dei norske egga blir lagde av høner som har besteforeldre frå multinasjonale selskap som Lohmann frå Tyskland. Det er ikkje lengre slik at verpehøner og slaktekyllingane er "kvite italienarar" med norske stamtavler. Skulle desse multinasjonale leverandørane bli råka av fugleinfluensa ville det ramma Norge like hardt som t.d. England eller Tyskland. Det stod lite å lesa i avisene om den sida av fugleinfluensa.

Eg brukte ikkje desse to sakene direkte i mine samtalar med bøndene, men valgte saker som

likevel kom inn på sider av dette. Det var sju avisoppslag frå Nationen i januar 2006 med følgjande overskrifter: "Kyllinger fryser ihjel: Ny kyllingtype dobler transportdøden"; "Genmodifisert mat øker"; "Fusjonen GILDE - PRIOR Ja til fusjonen?"; "Lønnsomt for polsk jordbruk i EU"; "Rekordmange gardsbruk på Jæren blir nedlagt"; "Skal dyrke fersken i Hardanger" og "Aroniasaft blir spesialitet". Oppslaga var valt ut for å komplettera dei spørsmåla eg hadde stilt til informantane. Eg vil drøfta reaksjonane på dei to første oppslaga her.

"Kyllinger fryser i hel. Ny kyllingtype dobler transportdøden" (Nationen 7. jan 2008)

To av bøndene er fjørfeprodusentane; ein driv økologisk og ein industrielt. Berge er økologisk produsent med 100 eggproduserande høner. Han omset egga saman med økologiske grønnsaker. Kåre er kyllingprodusent og leverer 286 000 kyllingar pr. år. Det er med andre ord stor skilnad på produksjonen mellom desse to. Likevel er det stor likskap mellom dei to verdikjedene dei høyrer heime i. Ein nyttar andre sortar høner til eggproduksjon enn til produksjon av slaktekylling, men i begge tilfelle er det tale om globale system.

Økologiske produsentar må kjøpa levande kyllingar. Dei einaste dyra som er tilgjengelege kjem frå internasjonale firma. Tidlegare kjøpte eggprodusenten 14 veker gamle kyllingar frå ein konvensjonell produsent. Så blei kyllingen fôra med økolo-



ANDRE ROEDSTE: Debutlaget til kyllingen er i utgangspunktet, som mange flere kyllinger som følger med dem til transport. Dette er tykknær av den gamle, lokale typen.

BILFOTO: S. HANSEN

KYLLINGER FRYSER I HJEL

Ny kyllingtype dobler transportdøden

500 kyllinger på vei fra Trøndelag til Eiverum frøs i hjel på veien i romjula. For fire døde innpå 60.000 kyllinger på norske veier. Prior gir ny hybrid skylden.

NRK. Transporttransporten av kylling i Norge kjeller til milliarder.

– Det er en, julekjøp kjører en bil fra Trøndelag og senere til Eiverum skadet på Eiverum. 500 kyllinger var strødd på transporten langs veien, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

Etter 2005-angrepet er transportkvaliteten inn til Norge stort sett trygg, og det er ikke lenger noen kyllingtransporter som dør, sier Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– I 2005 var det en katastrofe for kylling uten grenser. I 2005 ble det mest alvorlig i en grense. Skadeguttene på Eiverum skadet rundt 12 millioner kyllinger. Det var en katastrofe for Eiverum, sier Steenberg Hansen i Mattilsynet.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.



Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Et resultat av dette er at det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum. Det er en stor del av transporten som er fra Trøndelag til Eiverum.

Kritisk fagsenter

Erkjennelse for kjøtt er brukt til godkjenningsmyndighet for dyretransport.

– Hvis godkjennelse av kjøtt, da kjøtt og lever kjøtt, som er brukt i en kjøttkjøtt. Transportkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt. Transportkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt. Transportkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt.

– Mattilsynet har ikke endret kjøttene som skal være opplyst. For å være opplyst på lever kjøtt, er kjøttkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt. Transportkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt. Transportkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt.

– Mattilsynet har ikke endret kjøttene som skal være opplyst. For å være opplyst på lever kjøtt, er kjøttkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt. Transportkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt. Transportkjøtt godkjennelse er Mattilsynet brukt i en kjøttkjøtt.

gisk fôr i 6 veker før ho begynte å leggja egg 20 veker gammal. Nå er regelen at kyllingen skal alast opp etter økologiske prinsipp frå ho er tre dagar gammal. Så nå er det økologiske bønder som driv oppdrett av økologiske eggproduserande høner. Den økologiske fjørfeproduksjonen har med andre ord same struktur som konvensjonell fjørfeproduksjon og bruker tilsvarende type dyrematerial.

Desse to produsentane reagerer, ikkje uventa, heilt ulikt på avisoppslaget om kyllinghybriden Ross. Begge er samde i at det er uakseptabelt at dyra lid, men dei vil løysa problemet på kvar sin måte. Berge ønskjer slakteri ute i distrikta slik at det ikkje er naudsynt med lange transportar. Eller aller helst; at forbrukarane bur i distrikta, slik at ein heller ikkje treng frakta maten over lange avstandar. Kåre har tru på at teknologiske løysingar kan fjerna lidingane slik at rasjonaliseringa kan fortsetta. Og det var nett den løysinga som blei valt i den aktuelle saka. Transportbilane blei isolerte og ventilerte.

Tore, tomatprodusenten, ser ei anna side av saka. Han meiner at me ikkje ukritisk kan ta ibruk dyremateriale som er utvikla i andre land. Dyrematerialet bør tilpassast norsk klima og norske driftsformer. Det synspunktet får han ikkje støtte for i norsk fjørfeenæring. På 1990-talet blei det beslutta å leggja ned eigenutvikling av norsk fjørfe. Det finnes ikkje norskprodusert fjørfe i dag. All avl føregår i andre land. Når det gjeld fjørfeproduksjon seier desse reglane at ein økologisk slaktekylling skal forast opp i mini-

mum 81 dagar. Det er for å sikra ein naturleg vekst fram til den aktuelle slaktevekta. Men norske økologiske bønder må kjøpa dei same kyllingane som dei konvensjonelle fjørfeprodusentane. Desse kommersielle slaktekyllinghybridane veks så fort at dei ikkje vil tåla foring i 81 dagar, skriv Animalia, bransjens eige fagsenter for norsk kjøttproduksjon. Dei ser import av økologiske dyremateriale som einaste alternativ. På grunn av dei strenge norske smittevernreglane vil det falla dyrt.

Genmodifisert mat (GMO) – produksjonen aukar på verdsbasis (Nasjonen 20. januar 2006)

Genmodifisert mat er mat som inneheld, eller er framstilt av, planter, dyr eller bakteriar som har fått endra arveeigenskapane sine med moderne genteknologi. Det er per dags dato ikkje godkjent produksjon av genmodifiserte matvarer i Norge, men slike matvarer har vore i handelen i USA og europeiske land sidan 1990-talet.¹¹ I dag er det fire GMO- matplanter som blir dyrka i vesentleg gard: soya, bomull, raps og mais. Meir enn 80 % av arealet til denne produksjonen er i tre land: USA, Argentina og Brasil.¹² Betyr dette noko for norsk matproduksjon? Blir me påverka av dette så lenge me ikkje produserer GMO-mat her i landet?

- Vil det vera muleg, og ønskeleg, å halda Norge fritt for GMO – mat ?

Magnar: Ja, problemet er å få tak i (kraftfor) utan GMO. Men eg tror at viss me i Norge hadde satt det

Stadig mer GMO-mat

Veksten fortsetter for genmodifiserte (GMO) avlinger. GMO-avlinger utgjorde 900 millioner dekar av verdensareal i 2005.

Det viser de ferske tall fra den amerikanske organisasjonen ISAAA, som arbeider med å forbedre produktiviteten i landbruket i utviklingsland.

Året for utgjorde GMO-avlingene 820 millioner dekar av verdens areal. Dermed steg arealet

med 11 prosent fra 2004 til 2005. Dette er 9. år på rad at den årlige stigningen er på over 10 prosent, opplyser ISAAA.

Landet med størst areal genmodifiserte planter var USA, som har knapt 500 millioner dekar. Deretter kommer Argentina og Brasil, som i 2005 hadde den største veksten av alle på 88 prosent.

Notis i *Nationen* 20. januar 2006.

som standard, så hadde det vore eit kjempefortrinn i framtida. Eg er redd for at det blir vanskelig å holda her også, slik som det er i andre land. For dei har ei enorme makt dei som står bak dette. Store internasjonale konsern som Monsanto. De har ei enorme makt. Og då har dei tatt patent på såfrø og sprøytemiddel og alt, så dei har kontroll frå jord til bord. Det er eg redde for.

Men Kåre ser ikkje denne saka på same måte.

Kåre: *Til meir GMO modifisert mat det blir produsert, til vanskelegare blir det å skaffa noko som er GMO fritt Kampen på sikt er tapte.*

Han hadde ei lang forteljing som begrunna dette synspunktet, ei forteljing han hadde høyrte frå ein direktør i næringsmiddelindustrien. Han ga med andre ord uttrykk for at innan konvensjonelt jordbruk er det bare eit spørsmål om tid før ein ønskjer å opna

for genmodifisert matproduksjon i Norge. Utviklinga på verdsbasis er uavvendelig.

Magnar og Kåre ser ulikt på dette. Den eine har tru på at globalisering ikkje treng føra til globalisme – at utviklinga bare har ei retning som alle må gå i. Kåre seier kampen er tapt. Det er serleg soya som er aktuelt for norsk matproduksjon. Svært mykje av vår matproduksjon er basert på kraftfôr og soya er ein viktig ingrediens i dette kraftfôret.

Kva vil det bety for norsk matproduksjon at det blir mangel på GMO-fri soya? I juli 2007 sende konsernsjefen i Nutreco ut følgjande melding: *Det er overveiende sannsynlig at havbruket blir nødt til å bruke GMO-råvarer til fiskefôr, også i Europa. Ikkje fordi vi nødvendigvis ønsker det, men fordi vi må. – alternativet er mangel på fôr og fisk. Det må vi forberede sluttmarkedet på allereie nå.* Han kommenterer vidare at det pr. i dag bare er Brasil som fortsatt ekporterer GMO-fri soya i noko omfang, og stadig mindre av dette blir eksportert til Europa. Grunnen til det er at befraktarane er redde for krysskontaminering. Dei må sjølve bera risikoen dersom det finst spor etter ikkje-godkjent GMO. Så sjølv om GMO-fri soya finst, så er det vanskeleg å få han transportert til Europa.

Magnar peikar på ei sentral faktor i den globale matvarekjeda: Multinasjonale firma med så stor marknadsandel at dei er ein betydeleg maktfaktor i heile det industrialiserte landbruket. *Monsanto* er ein storprodusent innafor produksjon av frø og plant-

evernmiddel. Dei er serleg kjende for to ting: dei har mellom 70 % - 100 % av marknaden av GMO-frø av ulike planteslag brukt i verda i dag, og dei er i tillegg produsent av plantevernmiddelet "Roundup". Desse



Lokale maissortar produsert av bønder i Peru i 2008. Her er det fortsatt stor og variert produksjon av lokale maissortar.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

to tinga er lenka saman: Bonden som planter GMO-mais sprøyter denne med "Roundup" avdi maisen tåler denne handsaminga. Monsanto si makt går m.a. på at bøndene som har kjøpt frø frå dei, ikkje har lov å ta såfrø av si eiga avling. Såfrøa tilhøyrer Monsanto.¹³ I 1988 utvikla Monsanto "sjølmordsfrø", dvs. sterile GMO-frø. Firmaet blei dengong tvungne til å trekka frøa tilbake. Motstandarane hevda at dette kunne føra til smitte slik at også ville frø blei sterile. Dette synet vann fram.

Gjennom samtalane eg hadde med desse fire bøndene kom det tydeleg fram at dei, i større eller mindre grad, er del av ein globalisert matproduksjon. Me skal derfor gå nærare inn på dette og skal i første omgang nytta fjørfe som døme.

Norsk mat i eit globalt system

Konvensjonelt jordbruk

Produksjon av kylling og egg er kan hende den delen av norsk husdyrproduksjon som er mest industrialisert og globalisert. Her er norsk matproduksjon ei brikke i eit globalt system.

På 1990-talet slutta ein i Norge med oppdrett av avlsdyr til eige avlsarbeid for kommersiell produksjon av egg- og fjørfekjøtt. Fjørfenæringa stiller i dag krav om import av daggamle kyllingar av besteforeldre-generasjonen til verpehøns og av foreldregenerasjonen til slaktekylling. Det er for tida fire norske firma som til saman forsyner alle produsentar av egg og fjørfekjøtt (kylling, kalkun og and) her i landet.

Dyra må gjennom isolat før dei kan settast i produksjon. Når det gjeld verpehøner til eggproduksjon er det to firma som til saman forsyner den norske marknaden. Firmaet Steinsland & Co produserer i dag omlag 25.000 avlshøner og firmaet Børge Undheim 16.000 avlshøner.¹⁴ Begge firma ligg i Time kommune på Jæren. Dei forsyner eggprodusentar over heile landet med daggamle kyllingar eller vaksne verpehøner.¹⁵

Fram til 1990-talet bygde ein opp ein eigen norsk fjørfeproduksjon. T.d. starta ein broilerproduksjon i Norge i 1961. Sverre Lima frå Sandnes på Jæren importerte 150 stykk av Plymouth Rock frå Danmark og kryssar desse med Cornish frå Østfold. Verperase-oppdrettarane var negative og frykta sjukdomsspreiing. Andre peika på at det kvite kjøtet vil erstatte grovforbasert kjøt, noko som verkar motsatt av jordbrukspolitikken. Men verpehanane vaks saktare og har ein annan muskulatur enn broilerane. Frå 1993 var det slutt på å ala opp hanane av verperase, og broilerane skiftar namn til slaktekylling.¹⁶

Firmaet Steinsland & Co kan stå som døme på strukturendringane i det konvensjonelle jordbruket.¹⁷ Norvald Steinsland og kona Ingrid, foreldra til dagens eigar, fekk starta som bureisare på ein del av garden til faren. Det er der firmaet framleis held til. Driftsbygningen var ferdig i 1950, heimehuset i 1953. Dei dreiv med kyr og gris. Fjølfehold ble rask sentralt i drifta på bruket. I kjellaren i heimehuset hadde dei høner og dreiv med utruging av egg. Det var eit



Jærhønene er populære på Vitengarden.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

lite bruk, hønsa var ein måte å utvide garden på. Arbeidet med eigen avlsstasjon starta i 1960. Fram til då dreiv dei med vanleg oppdrett og rugeri med kvite italienarar. I 1960 søkte han om å få bli kontrollavlsstasjon for jærhøns, baktanken var at det ville bli utvida til også å gjelda kvite italienarar. Året etter vart Steinsland kontrollavlsstasjon for kvite italienarar og jærhøns. Avlsarbeidet var staten sitt ansvar, men det vart drive i samarbeid med private aktørar som Steinsland og jordbruksskular. Steinsland dreiv med kvite italienarar til 1976. Då fekk dyra frå garden eit eige merke, Nor-Brid. Dette merket domierte den norske marknaden i ein tjuetårs periode frå midten av 1970-talet. I tillegg dreiv Steinsland vidare med oppdrett og rugeri.

1976 var eit merkeår for fjørfeenæringa. Hønselammelse (MD) hadde vore eit stort problem. Det er ein virusjukdom som kan gje 30% dødelegheit i flokken. Dette året starta ein med vaksinasjon mot sjukdommen. Vaksina hadde vore prøvd ut i USA ei tid, men mange i næringa i Norge var skeptiske. Ein var redd for biverknadane. Nå er dette ein standardvaksine for daggamle kyllingar. Dei får vaksinen medan dei er hos Steinsland. Dette er den einaste vaksinen som er standard i Norge, lenger sør i Europa får dei ein standardpakke på 12-18 vaksinar. Foreldredyra i Norge får fleire vaksinar, for å beskytta avkommet.

Fram til tidleg på 1990-talet hadde Norge eit særstengt og gjennomarbeidd forbod mot innføring av levande dyr. Gjennom EØS-avtalen ble det gitt opning for friare handel med dyr mellom dei landa avtalen omfattar. I avtalen som ble gjort gjeldande frå 1994, blei grensekontrollen avvikla og regelverket harmonisert.¹⁸ Dette opna nye muligheter for fjørfeproduzentane. På den tid var det dessutan problem med sjukdom på hønene. Steinsland & Co la då ned avlsarbeidet same året og gjekk over til import. Dei hadde alt i 1990 inngått ein intensjonsavtale med Lohmann Tierzucht i Tyskland og blei nå norsk eineforhandlar for dette firmaet. Etter dette har Steinsland auka produksjonen år for år. I 2006 var Steinsland & Co den desidert største produsenten av daggamle kyllingar og verpehøns til eggprodusentar i heile landet (dekkja 70% av marknaden). Dersom det skulle oppstå eit smitteutbrot med store ned-

slaktingar av fjørfebesetningar på Jæren, ville det i verste fall tatt eitt år før Steinsland & Co hadde vært klar til å levera ut dyr til eggprodusentane igjen. For å unngå ein slik situasjon har firmaet flytta deler av produksjonen av rugeegg frå Jæren til sørlegaste delen av Rogaland. Slik spreier dei risikoen.¹⁹

Steinsland kjøper besteforeldredyra i Tyskland hos Lohmann, eit fima som driv oppdrett av besteforeldredyr og oldeforeldredyr i fire ulike land, fordelt på Europa, Nord- og Sør-Amerika.²⁰ Lohmann ekspor-



Slaktekylling av type Cobb700.

Foto: Cobb-Vantress.

terer besteforedyr til land over heile verda. Nett nå ønskjer dei å etablera oldeforeldreflokkar i Japan, sidan dette er den største marknaden i Asia.²¹

Steinsland driv oppdrett av verpehøns.

Kva med norske slaktekyllingar? Dei blir importerte på tilsvarande vis, men då frå andre firma enn dei som produserer verpehøner. Ross og Cobb er dei to typane slaktekyllingar som dominerer marknaden globalt. Aviagen heiter selskapet som eig Ross og fleire andre merker innan slaktekylling. Aviagen forsynte 47 % av marknaden i 85 land i 2003. Men konsentrasjonen av kommersielle interesser innan denne delen av matproduksjonen er større enn som så. For i 2005 blei Aviagen oppkjøpt av tyske Erich Wesjohann Group, konsernet som også er størst innan verpehøns – og som eig m.a. Lohmann Tierzucht. Når det gjeld slaktekyllingar så dekker, Aviagen 35 – 45% og Cobb 30 - 40 % av verdsmarknaden, mens to andre firma har mellom 5% - 20%. I følgje dette oversynet frå Watt Poultry USA i 2006 så er det bare 10 – 20% av slaktekyllingane som kjem frå andre leverandørar.

Økologisk produksjon

Kva med økologisk produksjon? Med utgangspunkt i miljørørsla begynte enkelte bønder med økologisk jordbruk på 1970-talet. I dag er det offisiell norsk landbrukspolitikk at 15 % av arealet skal være økologisk i 2015.²² Pr. 2007 var prosentsatsen 3,9 % på landsbasis. På Jæren er det langt mellom dei

økologiske bøndene. I heile Rogaland blir bare 0,7 % av jordbruksarealet drive økologisk.

Økologisk landbruk er ei eigen definert driftsform eller produksjonsmetode som det er fastsett detaljerte minstekrav til. Driftsforma inneber eit allsidig driftsopplegg med bruk av naturlege fornybare ressurser som husdyrgjødsel, belgvekstar og fôrvekster. Desse skal syta for oppretthalda jorda si fruktbarhet og på lang sikt forbedra denne.²³ Norge følger EU sine reglar for økologisk landbruk. Men slik det er vist tidlegare i artikkelen, så er det ikkje lett å etterleva desse reglane for eit lite land som Norge, når me samstundes ønskjer å beskytta oss mot smitte frå utanlandsk dyremateriale. Eit alternativ er å bygga opp att norsk avl på eige materiale, som t.d den einaste norske fjørferasen – jærhøna. Eg har likevel ikkje sett at dette har vore framme i media nokon stad.

Kva er norsk mat i dag?

Norske bønder må retta seg etter den offentlege landbrukspolitikken som har følgjande målsetting: *“Landbruket i Norge har flere funksjoner: Produsere trygg mat og sikre matforsyningen og samtidig bidra til sysselsetting og bosetting over hele landet”*.²⁴ I jordbruksavtalen blir det lagt viktige føringar for det økonomiske rammeverket i jordbruket. Jordbruket i Norge er i dag ei lita næring. Det dyrka arealet utgjer om lag 3 prosent av landarealet, mot 57 prosent i gjennomsnitt i EU.²⁵ Den største en-



Kvit høne frå Lohmann.

Foto: Lohmann Tierzucht.

dringa i rammevilkår er i dag knytta til resultatet av pågåande WTO-forhandlingar. Målet er å opna for meir konkurranse og mindre direkte produksjonsstønad.²⁶

Eg har samla mitt kvalitative materiale i Rogaland, nærare bestemt Jæren, eller Stavanger-regionen som området blir kalla i dag. Dette er eit av dei største matproduserande områda i landet, med vekt på husdyr og grønnsaker. Talet på gardsbruk i Rogaland har gått ned med 31% siste 15 år, men jordbruksarealet har auka med 15%.²⁷ Det blir stadig færre bønder, men dei produserer meir. Jærbonden og næringsmiddelindustrien i distriktet ser også ut til å tilpassa seg endringane i det konvensjonelle jordbruket. Det viser m.a. utviklinga i Kviamarka. Fredag 3. oktober 2008 starta bygginga av det største veksthuset i Norge. Under 70 dekar glasstak skal det dyrkast tomat, agurk og truleg også paprika. Veksthuset har fått namnet Miljøgartneriet AS av di det skal oppvarmast av spillvarmen frå eit nytt meieri som Tine skal bygga på nabotomta. Tine skal i tillegg levera CO₂ til gartneriet, og denne gassen skal kjølast ned av returvatnet frå oppvarminga. Veksthuset er konstruert av eit kanadisk firma som har spesialisert seg på veksthus og har stått bak store veksthusprosjekt over heile verda. Dette er bare eitt døme på veksten i det jærseke jordbruket. Men dette døme demonstrerer at planleggjarane i agroindustrien har ei global referanseramme. Her er det verda og ikkje Norge som set grensene for kva som skal byggast i dag.

Konklusjon

I denne artikkelen har eg vist at globaliseringa har kome langt på visse område innan norsk matproduksjon. Norsk bønder bruker innsatsvarer som dyremateriale, frø, plantevernmiddel osb. som kjem frå store, internasjonale aktørar. At maten er produsert i Norge betyr ikkje at me er sjølforsynte med det som skal til for å produsera denne maten. Det som skjer på den globale matmarknaden får raskt konsekvensar for norsk matproduksjon. Likevel er det rom for å utvikla nye merkevarer innfor desse rammene – matvarer med ei lokal historie og bestemte kvalitetar, som Jærstut, Jærost eller Aro-nia saft.

Noter

- 1 Stavanger Aftenblad 20.02.2007
- 2 Berkaak et al. 2009.
- 3 Almås 2002.
- 4 Løwe 2006 gir ein gjennomgang av bøndenes inntektsgrunnlag i forhold til landbrukspolitikken.
- 5 ARNE blei i 2005 omdøpt til Stavanger- regionen Næringsutvikling.
- 6 Myklebust 2008.
- 7 Spørsmåla var: Hadde du ønske om å vidareføra drifta som var her tidlegare eller gjera endringar? Kva endringar er viktige? Tankar omkring det å overta, driva og forvalta ein gard /jorda
- 8 NILF-rapport 2005–4, s. 29 ff
- 9 Kva produserer du? Omsetningsform: Selgja dei direkte til forbrukaren, levera til matindustrien, bearbeida og så selgja vidare. Leverer du til samyrke eller privat
- 10 Spørsmål: Tena pengar, utvikla nye prosjekt, dreia matproduksjonen i meir miljøvenleg retning, bygga sterkare identitet for heimstaden, sikra seg og familien trivelege arbeidsplassar. Kva er i så fall ein triveleg arbeidsplass? Bidra til ein meir internasjonal matkultur, eller ein meir nasjonal?
- 10b Kjærnes, Unni (2007):10
- 11 www.bion.no/tema/genmat 2008-10-24
- 12 http://forbrukerportalen.no/Artikler/2008/brei_motstand_mot_genmodifisert_mat 2008.10.26
- 13 Percy Schmeiser, Canada blei saksøkt av Monsanto og dømd for dette i Canada i 2004.
- 14 Firmaet si heimeside <http://www.borgeundheim.as/> 2008.08.08
- 15 www.steinslandco.no Artikkel Karl Emil Sødergren Jærbladet(Publisert 17.11.2006)
- 16 Jærmuseet (2004)
- 17 Do.
- 18 Stortingsmelding -12, 2002-2003
- 19 www.steinslandco.no 2008.08.08
- 20 Skandinavia, Canada, Brasil og Tyskland i følge heimesida. 2008-07-16
- 21 www.tz.de/bilder/content/poultry_news_englisch_no._15.pdf 2008-07-16
- 22 Debio Statistikk 2007, s. 6.
- 23 Veileder til forskrift om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler, av 4. oktober 2005 nr. 1103, s. 5
- 24 www.regjeringen.no/nb/tema/Mat_fiskeri_og_landbruk/Landbruk 2008.08.09
- 25 www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/Tema/Jordbruk 2008.08.09
- 26 http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/Tema/nternasjonalt_samarbeid_om_mat_og_landbruk/wto---verdeshandelsorganisasjon 2008.08.10
- 27 "Strategi Landbruksbasert næringsutvikling i Rogaland 2007 – 2009"

Litteraturliste

- Almås, R. 2002. Norges Landbrukshistorie. Frå bondesamfunn til bioindustri, Samlaget.
- Berkaak, Gammersvik, Gynnild, Lyngø. 2009. På sporet av den tapte samtid, Norsk Kulturråd.
- Løwe, Torkil. 2006. Bondens kontroversielle inntektsgrunnlag, Samfunnsspeilet nr. 1.
- Myklebust, Nina. 2008. Matfestivaler – en møteplass som ledd i utvikling? En sosiokulturell ringvirkingsanalyse av matgründere på Gladmatfestivalen i Stavanger Mastergrad oppgåve, Institutt for planlegging og lokalsamfunnsforskning, Universitetet i Tromsø, våren 2008.
- NILF-rapport 2005–4 Risiko og risikohandtering i økologisk jordbruksproduksjon.



Kvifor treng me mat? spør vi i dei interaktive utstillingane på Vitengarden. Prøv mathjulet og du får nokre av svara!

Foto: Steinar Pettersen. Jærmuseet.

”Me et så grævligt mykje”

ANNE JORUNN FRØYEN

Jærmuseet si avdeling på Nærbø, Vitengarden, har mellom anna som mål å dokumentere og formidle utviklingstrekk i moderne norsk jordbruk med vekt på Rogaland, og særleg Jæren. *Men mat må me ha* er tittelen på den største faste utstillinga. Her er det overordna temaet matproduksjon på Jæren og samspelet mellom bønder og reiskapsprodusentar i området, men utstillinga startar med at vi stiller eit par spørsmål: Kvifor et me så grævligt mykje? Og kvifor treng me mat? I dei interaktive stasjonane får publikum berre ein liten del av svaret, dei får vite at vi treng mat fordi det gjev oss energi og ulike næringsemne. No vil vi utvikle utstillinga vidare og kanskje gje publikum fleire og meir utdjupande svar, denne artikkelen er ein del av dette arbeidet.

Dei siste åra har Jærmuseet deltatt i eit forskingsprosjekt der målet har vore å studere ulike trekk med vår samtid. Saman med Akershusmuseet valde vi mat som innfallsvinkel, då vi meinte at ei stor interesse for mat var typisk for vår tid. Ein gjennomgang av kjeldene, aviser og vekeblad første delen av 2006, tyda også på at vi hadde rett. Det var overveldande mange oppslag om emnet. Men, kva var budskapet? For å skaffe oss ein oversikt var det nødvendig med ein reiskap som kunne hjelpe oss i sorteringa av kjeldematerialet. Det fann vi hos antropologen Runar Døvig, som deler måltida inn i fem diskursar.¹ Måltid er meir enn mat, og mat høyrer ikkje berre til måltida, men i denne samanheng skilde vi ikkje mellom dei to omgrepa. Vi tok for oss alle oppslaga som omhandla mat, og ordna dei etter diskurs.

Dei ulike diskursane var medisin og helse, gourmet, pedagogikk og nasjonal forteljing. Måltida, som tilhøyrer medisin og helse diskursen, blir gjerne presentert i eit logisk språk, dei heng saman med kvardagen og er prega av plikt og fornuft. Vi får klare råd om kva vi bør gjere og ikkje gjere, og råda kjem gjerne frå ekspertar. Men måltida kan også vere ei avkopling i ein elles stressande kvardag. I slike situasjonar nyt vi maten og rammene rundt. Dette er ikkje det vanlege familiemåltidet, disse måltida tilhøyrer fritida og gourmet diskursen. I den pedagogiske diskursen er måltida ein viktig plass for innlæring av gode matvanar og sosial samhandling,

her er stikkorda nødvendig reinsemd og disiplin. Ein må overvake kva som skjer og bruke eit profesjonelt språk. For andre er måltida noko som held på å forsvinne. Dei tradisjonelle fellesmåltida blir erstatta av "beitinga", dei raske matbitane vi tek i farten på bensinstasjonar, snackbarar, kafear eller gatekjøkken. Dermed gløymer vi at mat er kultur, og at det føregår eit forfall som det er nødvendig å mobilisere imot. Disse måltida tilhøyrer nasjonal forteljing diskursen.

Det er mange svar på spørsmåla: "Kvifor et me så grævlige mykje?" og "Kvifor treng me mat?", det var nødvendig å gjere nokre avgrensingar og velje ei retning. Dessutan inneheld spørsmålet "Kvifor et me så grævlige mykje?" ein påstand om at vi ikkje heilt klarer å styre oss, men et for mykje.

Det synte seg at det var mange oppslag i medisin og helse diskursen. Vi får mykje informasjon om korleis mat påverkar helsa vår, eg valde å konsentrere meg om disse oppslaga. Eg valde kvardagsmåltida og -maten, og ikkje maten som høyrer saman med høgtider, eller festlege lag, der sanseopplevinga er det viktigaste. I utstillingane vil vi trekke linjene bakover i tid, derfor gjekk eg også til 1950-talet for å sjå om det var nokon skilnad. Spørsmåla eg ville ha svar på var: Kva seier dette kjeldematerialet, et vi verkeleg for mykje? Og kva gjorde vi på 1950-talet? Kva blir sagt om kvifor vi treng mat? Kva er råda, og kva ar-

gument blir brukt for å overtale oss?

Litt om kjeldene

For ytterlegare å avgrense materialet blei avisene valde vekk og eg sat igjen med vekeblada. Så kan ein spørje om vekeblada kan gje svar på kva som rører seg i samtida. Jostein Gripsrud, professor i medievitskap, meiner det. Vekeblada er raske til å fange opp endringar i kulturen. Han kallar dei ein *”ideologisk eller mentalhistorisk ”seismograf”, som på flere forskjellige måter og plan registrerer sosiale og kulturelle skiftningar og utviklingstrekk”*². Vekeblada har ei vid målgruppe og gjev lesarane det dei har lyst til å høyre om. Dei er avhengige av annon-

Mat og måltida hadde ein stor plass i vekeblada. I 1957 hadde husstellærarinne Elsebeth Kleppa ei fast spalte i byrjinga av bladet, og det var sider med oppskrifter lengre bak. Dessutan var mykje av reklamen for mat. I 2006 tok oppslaga om mat endå større plass, både faste oppskrifter og artiklar av og med ekspertar. I tillegg kom eigne artiklar som tok opp eit tema over fleire sider, og ikkje minst små notisar med ting å huske på. Dessutan blei mat ofte slått opp på framsida, og verka som eit middel til å få merksemd frå kjøparar. Tabellen nedanfor viser korleis oppslaga fordelte seg mellom dei ulike diskursane.

	Gourmet	Medisin og helse	Pedagogikk	Nasjonal forteljing
Alle Kvinner 1957	6	61	5	28
Norsk Ukeblad 2006	3	53	9	35
Kvinner og Klær 2006	38	61	5	1

Tabell. Fordeling av oppslag mellom ulike måltidsdiskursar (%)

sørar og av å selje blada og tek ikkje opp stoff som utfordrar, men det som fenger og målgruppa er einige om.³ Litteraturvitaren Odd Nordland er inne på det same. Vekeblada er kulturuttrykk som speglar samtida både i innhald og form, meiner han.⁴ Med dette som utgangspunkt såg eg på tre vekeblad, alle for kvinner. Det var *Kvinner og Klær*, gjerne kalla *KK* og *Norsk Ukeblad* frå dei tre første månadane i 2006, og like mange nummer av *Alle Kvinners Blad* frå byrjinga av 1957.

Vi ser at mat som medisin og helse hadde like stor interesse for femti år sidan som i dag, elles gjekk skiljet mellom *Kvinner og Klær* på den eine sida og *Norsk Ukeblad* og *Alle Kvinner* på den andre. Dei to siste er opptekne av norske mattradisjonar, korleis maten her i landet varierar gjennom årstidene, med høgtider og kvardag, dei unike råvarene og gode måltida der familien og venner er samla og kosar seg. Det viser at vi er typisk norske. *Kvinner og Klær* har fleire oppslag i gourmet diskursen. Her

står smak i sentrum, saman med stemninga og atmosfæren rundt måltidet. Ein nyt det heile, dette tilhøyrrer fritida og dei finare anledningane. Det er eksklusiv og god mat.

Vekeblada gjev målgruppa det dei vil ha. Dermed verkar det som om kvinner i vår samtid og på 1950-talet, delte ei interesse for samanhengar mellom mat og helse. *Norsk Ukeblad* og *Kvinner og Klær* er to etablerte vekeblad som definerar målgruppa som kvinner, men ikkje heilt dei same kvinnene. *Norsk Ukeblad* er for det vi kan kalle kvinner flest, aktive og etablerte kvinner over 25 år. I *Norsk Ukeblad* møter vi også "vanlege" kvinner, som har problem med vekta, eller sjukdom. Det er historier som ender godt. Alternativ medisin får god plass i bladet, og i følgje forlaget talar det "*direkte til kvinnen og er en god venninne som tar henne på alvor*".⁵ I *Kvinner og Klær* er det lagt meir vekt på layout og bilda får større plass. Sjølv om tema kan vere like, er *Kvinner og Klær* meir eit mote og livsstilsmagasin. Lesaren er interessert i "*trender og egenutvikling*" og "*ser på KK som en viktig kilde til oppdatering, informasjon og underholdning*". *Kvinner og Klær* si målgruppe er kvinner mellom 25 og 35 år, med utdanning og inntekt over gjennomsnittet. Lesarane er urbane, samfunnsaktive og yrkesaktive.⁶ Det verkar ikkje som om yngre kvinner med høg inntekt og utdanning er opptekne av mattradisjonar, dei er til gjengjeld opptekne av det nye og eksklusive. Det

som berre dei kan vite om, og det kan dei få informasjon om i *KK*.

"*Den gode husmortida*" kallar historikaren Berge Furre 1950-talet. Fleire enn før gifta seg og dei gjorde det gjerne unge. Mange blei husmødrer, og det var ei klar kjønnsdeling. Kvinnene hadde ansvaret for familien sitt ve og vel. Mannen skulle skaffe inntektene.⁷ På denne tida var *Alle Kvinner* det mest populære bladet for kvinner. Men det hadde ikkje berre mange lesarar, det hadde også mange annonsørar. I 1957 kom mellom 25 og 40% av bladet sine inntekter frå reklame. Dette skil det frå andre norske vekeblad på denne tida, men det gjev til gjengjeld ein god innblikk i kva annonsørane var opptekne av og reklamens språk på slutten av 1950-talet. Kvar veke fekk lesarane nyttige tips og oppskrifter. Det var viktig å imponere gjestane med noko ekstra, og lesarane fekk tips om gode "*vertinne-fiff*", oppskriftene følgde gjerne sesongen og høgtidene. Men ikkje minst var det viktig at familien fekk maten og næringsema dei skulle ha.

Et me for mykje?

Redaktøren i *Kvinner og Klær*, Bente E. Engesland, inviterte i januar 2006 lesarane til å bli med på kuren Seks uker til en bedre kropp. Ho lova at dette ikkje trengde å vere ein "*plagsom pine...Regelmessig bevegelse og mer kontroll på hva vi spiser er nok for de fleste*." Ein betre kropp handla ikkje berre om



Elisabeth er glad – halve ho forsvann ved hjelp av "Eurodietten og masse pågangsmot". Ho fortel om erfaringane i heftet "Bli slank for alltid" som låg ved Norsk Ukeblad i byrjinga av januar 2006.

utsjånad, det handla også om å "tåle motstand, få bedre immunforsvar, mindre negativt stress, mer selvtillit og energi", og å hindre typiske kvinneplager. Engesland understreka at bladet var med på same kampanje som helseminister Sylvia Brustad, skular, barnehagar og partane i arbeidslivet; "en kampanje

mot den farlige fedmen. Ambisjonen er ikke mindre enn en nasjonal slankekur!⁸ Regjeringa sin Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011) kom året etter, og budskapet var den same. Mange nordmenn er overvektige og feite. Problemet er veksande fordi den fysiske aktiviteten er for låg og fordi kosthaldet ikkje er slik det burde vere. Dette fører igjen til ein auka risiko for hjarteinfarkt, hjerne-slag, kreft, type-2-diabetes, muskel- og leddplagar, i handlingsplanen blir dette kalla folkesjukdommar. Kosthaldet til både unge og vaksne inneheld for mykje feitt, særleg metta feitt, og for mykje salt og sukker. Nordmenn bør legge om til meir fleirumetta feitt, for eksempel ved å erstatte kjøtt med fisk. Dei bør også ete meir frukt og grønnsaker. Det inneheld kostfiber, vitaminer og antioksidantar som til saman gjev ein positiv helsegevinst.

"Strammere kropp på 6 uker, gjør enkle øvelser & spis deg ned i vekt", stod det utanpå KK. Lesarane kunne bli med, saman med Grete som ville ned ein storleik, frå 40 til 38, og Heidi, som ville ha tilbake fasongen ho hadde før siste barnefødsel. Kvinnene blei testa for feittprosent og kondisjon, og gjekk i gang med treningsopplegg og nye måltidsvanar. Dei fekk etter kvart mange gode råd, om frukosten som set forbrenninga i gang og som må følgjast opp med hyppige måltid utover dagen, om mellommåltida kor dei må vere smarte og unngå pølser eller sjokolade, eller lunsjen – her er det lett å misse oversikta når

ein er på kafé. Dei fekk gode tips om middagar og kva pålegg dei burde velje. Når slankekuren var over blir dei møtt med positive tilbakemeldingar "– Folk kommenterer at jeg ser betre ut. Det er hyggelig. Jeg føler meg betre, stråler Grethe. Også Heidi får positive tilbakemeldingar, både fra ektemann og venninner." Dei vil melde seg på "hold vekten kurs", og gjerne gå litt meir ned i vekt.⁹

Dette var ikkje ein kamp mot det farlege feittet, dette var to vanlege kvinner som blei sett på slankekur. Men skal vi dømme etter *Kvinner og Klær*, eller tilbakemeldingane dei fekk frå omgjevnadane, var det nødvendig. Vekebladet har ei streng haldning til kvinner, dei skal ha ein slank kropp. Bladet uroar seg over nye undersøkingar som viser at kvinner er på veg bort frå idealforma med slanke lår og hofter. Nokre har rett nok hatt den trauste pærefasjonen med rund bak og breie hofter, berekna på barneføds- lar. No er begge typane i ferd med å endre seg til "et mannlig fettfordelingsmønster med en stor buk og mye midjefett, også kalt eplefasongen". Problemet er at om kvinner med slanke hofter og lår legg på seg, og det kjem rundt magen, blir det veldig tydelig! Undersøkingane klarer ikkje å forklare endringa, det kan vere ny livsstil, stress, sukker eller alkohol? Den gode nyheita er at feittet rundt magen er lett å bli kvitt ved hjelp av trening og eit sundt kosthald.¹⁰ Dei er også klar over at livet er slitsamt, særleg for dei dobbeltarbeidande kvinnene: "Du er trøtt og sliten

etter en lang dag på jobben. Du har stresset i barnehagen, laget middag, ryddet, lekt med barna og tatt klesvasken. Det eneste du føler kroppen trenger, er hvile på sofaen. Hvordan bør du tolke signalet?" Du kan prøve å trene, og du bør unngå søt mat. Og undersøk: Er pålegget du brukar eigentleg magert? Inneheld det mykje sukker? Er kjeksa du vel sunne sjølv om dei er grove? Kva med sausane, veit du at dei heimelaga er meir rike på kaloriar enn dei på pose? Kva med kjøtet du vel til middag? Og drikke, veit du at juice inneheld like mykje sukker som saft? Og framfor alt, har du kontroll over kor mykje sukker du eigentleg får i deg?¹¹ Kvile får du ikkje lov til.

Slanking og ulike slankemetodar har ein brei plass i bladet i byrjinga av 2006. Nokre av metodane er dei kritiske til, som dei ekstreme slankekurane som var populære frå 1960-talet og fram til om lag 1990. Det var kvitvinskuren, rikshospitalets kur, ananaskuren, slankeballongen, amfetamin, det gjekk også rykte om at ein kunne få bendelormegg på kapsel. På 1990-talet kom Nutrillett og Cambridge kuren, der eit pulver skulle erstatte mat. Vi møter også Wenche som fekk montert lås på kjeven berre 20 år gammal. I fire månadar var ho ikkje i stand til å opne munnen og gjekk ned 34 kilo. "Selvbildet henger saman med vekta", seier Wenche. "Jeg veier meg fremdeles hver eneste morgon." No har Wenke gått ned 20 kilo etter eit halvt år med "lavkarboopplegg." Men, kva er dette, eit lavkarboopplegg? Det betyr at ho i eit

halvt år berre har ete mat med høgt protein og feit-tinnhald, og unngått karbohydratar. Men – er ikkje dette også ein ekstrem slankekur? Det kommenterar ikkje vekebladet. Dei gjev berre ein oversikt over dei rare kurane, og erkjenner at slankekurar er noko vi treng. Det ser ut til at samfunnsengasjerte kvinner mellom 25 og 35 år, med høg utdanning og inntekt, har problem med å halde vekten. Dei et for mykje, eller dei et feil. Dei er også stadig på jakt etter råd for korleis dei kan rette opp dette misforholdet. Mange får barn i denne alderen, og med høg inntekt og utdanning arbeider dei mykje, mange er dobbeltarbeidande og slitne. Dei skal ikkje gje etter for kroppen som ber dei om å slappe av, men stå på! Kontroll over maten er ein viktig faktor for å få det til, i tillegg til trening.

“Bli slank for alltid” er tittelen på eit hefte som låg ved *Norsk Ukeblad* sitt første nummer i 2006 og det var mange som ville hjelpe til. Start i det små, sa mestringseksperten, det er lettare for menn, meinte doktoren, Elizabeth tilrådde Eurodietten,¹² slik slapp ho av med 80 kilo. Treningsekspertane ville ha deg opp av sofaen, allmenlegen fortalde at frukosten er viktigare enn tannpussen og gav oppskrifta på ein smart og sunn kvardag. Pia, Inger og Line skulle ned i vekt og ville teste kosttilskotet Actiburn som skulle gje ei kjensle av å vere mett og samtidig auke forbrenninga. Ernæringsfysiologen åtvara mot slanking av barn, og til slutt blei vi kjent med Anne som gjekk

← Er De også fyldig?

Da bærer De overflødige byrder! →

Det er FÆRLIG å dra på fer mange kilo

Hvæfor? Ja, hva kan vel slita mer på kroppen og være et tyngre kvepparbeid enn stadig å gå og dra på 20-30 kilo for seg?

OVERFLØDIG FEDME
belastar organene, bl. a. hjertet, meget sterkt. Det viser seg da også at hjertesykdommer forekommer utallig hyppigere blant tykke enn blant slanke mennsker.

STATISTIKKEN FORTELLER
bl. a. at en overvekt på 10 kilo gir en overdelighet på 20 prosent; og går overvekten opp til 45 kilo, er dødeligheten dobbelt så stor som ved normal vekt.

Kvitt Dem med overvekten!

Bli slank og pen og glad →

Del er ikke bare koketteri å ville gå ned i vekt. Som De ser, er det nyttig for Dære! helse også. — Dette brevkursat, som lærer Dem den rette måten å te av på, består av 10 brev og er vel gjennomarbeidet. ANNE-SOFI COLLING har skrevet det sammen med INGRID SANDAHL. Anne-Sofi er gymnastikk-lærerinne, og Ingrid er utdannet sykkogymnast.

Vær med, å gå ned i vekt ... på en morsom måte!

Del tar Dem ikke mer enn 15 minutter pr. dag å være med på kurset. Vi sender et brev hver 20. dag, og hver gang får De tips om hvordan De skal innrette Dem for å gå ned i vekt — hva De bør spise, samt et effektivt, men lett og behagelig motionsprogram. Med første kursbrev følger vår kuponng-bok Kalori-Ella, som holder til en hel måned. Kalori-Ella er «matmengdens vekkerklokke», den hjelper Dem å holde matinntaket på det rette nivå. Hver elev har naturligvis rett til gratis svar på spørsmål om forskjellige personlige problemer som berører kurset. ALLE KVINNER I ALLE ALDRE kan være med uten vanskelighet. De vil synes det er morsomt, samtidig med at De oppnår et resultat som De kanskje aldri ville oppnådd uten denne verdifulle veiledning.

Skriv til oss i dag — fyll ut KUPONGEN!

Vekeblada hadde også reklamar for slankekurar i 1957, her gjeld det Idrettskolen sitt brevkurs. Kurset var på 10 brev og reklamen er henta frå *Alle Kvinner* nr. 8.

ned 26 kilo og hennar oppskrifter. 8 veke seinare føl eit nytt hefte med bladet, *"Slank og glad"*. Det opna med ei oppfordring om å tenke seg slank, vi møtte Øystein som har prøvd Eurodietten, Janne som halv-erte vekta og fekk oppskrifta på ein åttedagars kur. I *Norsk Ukeblad* møtte vi ei anna gruppe enn i *Kvinner og Klær*, vanlege menneske som har klart å gå ned mange kilo. Yngve gjekk ned 40 kilo på to månadar, Jeanette 31 kilo og endra samtidig buksestørrelse frå 50 til 40, for ikkje å snakke om Jorunn som stortrivast som slank og sprek der ho gjekk ned frå størrelse 56 til 40, eller "årets slankepar" som gjekk ned heile 227 kilo. I disse artiklane er dei verkeleg overvektige på slankekur. Ut frå dette kan ein tenke at målgruppa heller vil lese om mirakla dei andre klarer å få til, enn stadig å bli minna på kva dei sjølv bør gjere, men *Norsk Ukeblad* fortel også om småtinga vanlege kvinner må passe på om bukka strammar. Dei fleste dreiv altså ein stadig kamp mot kiloa i 2006.

Etter at matrasjoneinga blei oppheva i 1953, gjekk *"norske spisevaner inn i en ny æra"*, skriv Inger Elisabeth Haavet i boka *Maten på bordet*.¹³ Nordmennene kunne velje kva dei ville ete, og valde sukker og feitt. Ikkje lenger etter viste dette igjen i statistikken over tannråte, og overvekt blei eit problem utover på 1950-talet. På byrjinga av 1960-talet kunne ein sjå samanhengar mellom hjarte/karsjukdommar og feittinntak. Tannråte, overvekt og høgt blodtrykk blei

omtala som folkesjukdommar. Overvekt var også eit tema i 1957, rett over jul stod det i *Alle Kvinner*: *"Akkurat nå mangler de fleste av oss balanse: hos altfor mange er pungen slunken og maven for rund. Det blir husmorens oppgave å gjenopprette likevekten, det er opp til henne å tøye og drøye husholdningspengene samtidig som hun bestemt tar seg av de forspiste familiemedlemmene."*¹⁴ Ekstreme slankekurar var heller ikkje ukjent, overskrifta var *"Slank utan tårer"*.¹⁵ *"Ingen gang er overvekt så besværlig som akkurat om våren! I tillegg til de vanlige plagene kommer da også det psykiske presset når jevnaldrende venninner springer slanke og flotte ut i ny vårprakt, tripper lette og kvikke over gaten i ny drakt eller kåpe, mens vi sitte der i all vår bomsete og "oppblåste" elendighet og blir bare mismodige."* Med grundig oppfølging frå lege har tre kvinner prøvd ut slankemiddelet Minus, framstilt av *"alger frå havbunnen"*. Minus blei blanda ut i vatn og skulle legges seg som ein geleklump i magen og gje ei kjensle av å vere mett. Resultatet, presentert over fleire sider, var lovande og lesarane blei oppfordra til å gjere det same. Dette likna på Nutrilett eller Cambridge-kuren frå 1990-talet. Elles hadde Idrettskolen ein annonsekampanje for korrespondansekurset *"Riktig vei til en sunn og vakker kropp"*. Det omfatta heile 10 brev og til *"en fantastisk lav pris for en sakkyndig veiledning i det vanskelige avmagrings spørsmålet"*. Fru Irma Pousette, som hadde gjennomført kurset, hadde tatt av 22 kilo og

kjende seg vel, kvitt ballasten kunne ho lett springe opp trapper og ha kontroll over kroppen.¹⁶ *Alle kvinner* oppfordrar "bomsete" kvinner til å prøve Minus. "Bomsete" er ikkje tjukk, men det er tydelig at i 1957 er idealet ein slank kropp, slik det var i 2006. Overvekt, eller faren for å ikkje å klare å halde på idealfiguren, var eit problem både i 1957 og i 2006.

Synet på kroppen blir styrt av normer, tekst og bilde, skriv Jürgen Schmidt. Han studerte kroppsidealet i Tyskland på 1900-talet og fann at idealet var den slanke kroppen både for kvinner og menn. Mot slutten av hundreåret skulle ein mann ikkje berre vere tynn, han skulle også vere muskuløs. Kjeldematerialet viser at kvinnene i Norge skulle vere slanke både i 1957 og i 2006, og at dei heile tida kjempa mot overvekta. Det viser også at i 2006 var det ikkje nok å vere slank, unge samfunnsengasjerte kvinner med høg utdanning og inntekt skulle også vere i god form. Det er som om vi må innsjå at kroppen vi har fått utdelt frå naturen si side aldri blir fullkommen. Dessutan fører ikkje berre alderen, men det å leve, til eit forfall der særleg overvekt er ein fare. Det skal vi ikkje akseptere. Vi bør kjempe imot og vinne over naturen, middelet er rett mat og trening. Vekeblada speglar samtida og gjengjev i tekst og bilde det lesarane meiner er rett og rimeleg. Vi kan dermed konkludere at vi åt for mykje i 2006 og i 1957.

Ekspertane sine råd

Vekeblada hadde ekspertar på samanhengar mellom kosthald og helse som gav oss råd om kva vi burde, og ikkje burde, ete. Dei var opptekne av det same som regjeringa, overvekt og problema det førde med seg. *Norsk Ukeblad* hadde mange ulike ekspertar, det var ernærings ekspert, ekspertkokk, treningsekspert, allmennlege og mestrings ekspert. Her skal vi sjå nærare på kva Fedon Lindberg formidla til norske kvinner. Han er lege, indremedisinar, tiltala Dr og avbildt som ung mann, dresskledd, blå skjorte, kort hår, smilande og avslappa. Skrifta i artiklane er tett, og der er ingen illustrasjonar utover bildet av Lindberg. I det andre nummeret i januar 2006 forklarar han omgrepet antioksidantar. Vi får vite at "*Antioksidanter i matvarer finnes der egentlig for å beskytte matvarene selv fra harskning (oksidering); en kjemisk reaksjon mellom stoffer som kan oksidere (akkurat som jern kan ruste), og oksygen. ... Umettet fett, og da særlig flerumettet fett, oksiderer lettest.*" Deretter føl ei oppramsing av kva slags matvarer som er rike på antioksidantar.¹⁷ Neste gang han har eigen artikkel er i nr.5. Overskrifta er "*Bra mat for hjernen*", igjen er det antioksidantane som er tema, no saman med omega-3-feittsyre. Lesarane blei oppfordra til å ete spinat og blåbær for å beskytte seg mot angrep frå frie radikalar, og fisk for å vere psykisk friske. Fedon er tilbake i nr. 8, denne gongen handlar det om kanel, som ikkje berre er ein sterk antioksidant, det gir også eit betre blod-

sukker og lågare kolesterol. *“Metyl-hydrokhalon polymer (MCHP)” er det “mest bioaktive stoffet i kanel”. “Like imponerende var kaneleffekten på blodfettstoffene (triglyserider) og det “dårlige” LDL-kolesterolet, som sank med rundt 30% også.”* For å oppnå effekt bør ein ta 1-1,5 gram kanel kvar dag, etter 20 -40 dagar vil det bli ein merkbar betring. I nr. 11 er det samanhengar mellom mat og migrene som er temaet. Her er balansen mellom omega-3 og omega-6 avgjerande. For mykje omega-6 fører til at *“det dannes meir av såkalte prostaglandiner (eikosanoidtyper) som gir meir migrene og hodepine... Raske høyglykemiske karbohydrater (sukker, fint brød og melvarer, pasta, ris, poteter) gir blodsukkersvingningar og øker risiko for anfall.”*¹⁸

Slik gjev Fedon Lindberg ei detaljert forklaring på kva som skjer i kroppen når han formidlar fakta om antioksidantar og fleirumetta feittsyrer. Vi får både vite kva molekyla heiter og korleis dei reagerar. Kosthaldsekspernten i *Kvinner og Klær*, Jeanette Roede, bruker også omgrep frå kjemi og biokjemi, men ikkje detaljert som Fedon Lindberg. Jeanette er meir venninne med lesarane, ho forstår problema deira, som at det er vanskelig å kutte ut meierismør og gå over til plantemargarin – men det går! Ho bruker eg form, er småbarnsmor og veit kva det vil seie å vere i tidsklemma. I artiklane er det ofte bilde av Jeanette, smilande og i heilfigur, ho ser ut som ei vanleg ung dame, ikkje som ein ekspert. Jeanette gir slankeråd,

fortel korleis måltida bør fordelast og kva vi bør ete. Det er praktiske råd, som at vi bør unngå å ha ting i skapet som kan freiste på kveldstid og alltid ha sunn mat liggande i veska, slik at vi unngår panikkjøpet av ein bolle eller ei pølse. Kroppen blir samanlikna med ei klokke som må trekkast opp. Får han ein stabil døgn- og måltidsrytme, vil han tikke og gå som eit velsmurt urverk.¹⁹ Eller ein omn som må fyrast skikkelig opp om morgonen:

*“Når det går for lenge mellom måltidene, jobber ikke kroppen optimalt. Noen merker det på humøret, andre får hodepine. Kroppen fungerer som en vedovn. Du må fyre skikkelig opp om morgenen. Skal du holde jevn varme, må du legge på jevnlig utan å sprengfyre, kanskje hver tredje-fjerde time. Om kvelden er det ikke så smart å sprengfyre når du likevel skal legge deg og ikke trenger den ekstra energien.”*²⁰

Ein vedovn brenn ved, kroppen brenn mat. Medan Jeanette Roede samanliknar kroppen med noko kjent, fortel Fedon Lindberg kva som skjer. Der han blir ekspernten som snakkar til kvinnene, er Jeanette Roede venninna som meir snakkar med dei. Dei står også i to ulike tradisjonar. Fedon Lindberg driv i dag Dr.Fedon Lindbergs Klinik AS. Dei tilbyr individuell behandling av livsstilssjukdommar i fem norske byar. Dr. Fedon Lindbergs Akademi held kurs og Dr.Fedon Lindbergs Products AS utviklar og forhan-

dlar ulike matvarer. Lindbergs filosofi er at all mat startar hormonelle reaksjonar i kroppen og at mat dermed kan beskytte, førebygge eller verke som medisin mot sjukdom. Han er kontroversiell som kosthaldsrådgjevar. I 2003 lanserte Fedon Lindberg sin eigen diett og oppfordra nordmenn til å kutte ned på bruken av brød og potet.²¹ Han gjekk til angrep på den norske matpakka og meinte at brunost var som mjølkesjokolade.²² I mot han stod kosthaldsekspertane i universitetsmiljøa, med professor og mangeårig leiar i Statens ernæringsråd, Kåre Norum, i spissen. Dei meinte at påstandane til Fedon Lindberg var feil, poteter og brød var ikkje årsaka til at nordmennene este ut.²³ Fedon Lindberg meiner at det viktigaste er å sjå på den glykemiske indeksen til maten, ikkje energiinnhaldet, om ein vil ned i vekt. Dei som er einige med Kåre Norum meiner at ved berre å sjå på glykemisk indeks, vil ein gå glipp av vitaminer og mineralar som elles er i tradisjonelt norsk kosthald.²⁴

Som Fedon Lindberg driv også Jeanette Roede ei bedrift som kursar nordmenn i kosthald og helse, Grete Roede AS. Jeanette er fysioterapeut og dotter til Grete Roede, som alt i 1974 starta kursverksemd for nordmenn som ville ned i vekt. Kurser blir haldne over heile landet, i det siste med 35.000 deltakarar årleg. Bakgrunnen til Grete Roede er egne erfaringar, ho hadde kjent vektproblema på kroppen og sjølv klart å komme seg ut av det. Kurser kviler på

ei blanding av felles støtte og trøst, og konkurranse. Kven kan gå mest ned i vekt? Jeanette Roede er firmaet sin nye frontfigur, har ansvaret for utviklinga vidare og nye kursopplegg.²⁵ Grete Rhoede AS er ik-



Husstellærarinne Elsebeth Kleppa var kosthaldsekspert i *Alle Kvinner*. Vi kan ikkje vite sikkert om illustrasjonen er av henne. Han er henta frå det første nummeret i 1957, og overskrifta var "Enkel men riktig skal hybelmaten være". Artikkelen er i eg-form, slik at vi kan tru det er Kleppa. Ho er ung, elegant og vakker, kanskje ikkje slik vi hadde venta ei husstellærarinne med stor autoritet?

Jeanette Roede var kosthaldseksperert i *Kvinner og Klær* i 2006. Ho heng ikkje over grytene slik Elsebeth Kleppa gjorde i 1957, men er kanskje endå yngre og gjev eit friskt inntrykk? Bildet av Jeanette er henta frå *KK* nr.1/2006 s. 55.



Fedor Lindberg var ein av fleire kosthaldseksperter i *Norsk Ukeblad* i 2006. Dette bildet er frå nr.2.

kje kontroversielle som Fedon Lindberg. Dei understrekar også at firmaet sine kosthaldsråd er i tråd med offisielle anbefalingar.²⁶

For Jeanette er ikkje antioksidantar eit særleg tema, sjølv om ho fleire gonger nemner at det høge innhaldet av antioksidantar kan vere ein grunn til å velje mørk sjokolade i staden for lys. Men *Kvinner og Klær* tek opp antioksidantar i ein anna artikkel. *"Kroppens beste hjelpere Stor guide til antioksidanter"* kan vi lese utanpå eit av dei første nummera i 2006. I byrjinga får vi ei forklaring på kva som skjer: *"Hvis du tar en avocado og lager guacomole, blir den brun etter en stund...Men tilsetter du sitron, vil guacomolen fortsatt være grønn...Det er antioksidanter i form av C-vitaminer som har sørget for at den holder seg frisk. Oksidasjon heter det når brunfargen tar over... Hele kroppens aldringsprosess er resultat av oksidasjon. Antioksidanter hindrer oksygen i å bryte ned både avokado og kropp."*²⁷

Vidare får vi ei utdjuing av kva antioksidantane hjelper mot. Dei styrker immunforsvaret og førebygg *"virus- og bakterieangrep som forkjølelse, bronkitt, influensa, halsbetennelse og urinveisinfeksjon"*. Og meir alvorlege sjukdomar som kreft og hjarte/kar sjukdomar. *"Årsaken er at antioksidantene også motvirker giftige oksygenforbindelser i kroppen. Disse forbindelsene kalles frie radikaler... Antioksidanter omfatter både vitaminer, mineraler*

og en rekke andre vitaminliknende stoffer som for eksempel flavonoider." På neste side er det ei omfattande liste over dei ulike antioksidant gruppene, kva dei er gode for og i kva matvarer dei finst. Lista blir kalla "fremmedordboken", og her er det mange nye omgrep; Flavonoler, flavoner, flavanoner, isoflavoner, flavanoler, antosyaniner i gruppa flavonoider. Innanfor mineralar er det berre selen og sink, mens blant vitaminar er vitamin C, vitamin A, karotenoider og vitamin E. Her er det mykje informasjon, og det er langt frå likegyldig om vi tek omsyn til det eller ikkje. Og det er lett å bli forvirra. Juice av blodappelsin og drue er betre enn juice frå vanleg appelsin, sjølv om den også er god. Grøn te er dobbelt så bra som svart te, men svart te går også an. Eg blir i tvil, kva skal eg gjere med denne nye kunnskapen, kan eg fortsette med svart te?

Omega-3-feittsyrer var derimot Jeanette oppteken av. Vi bør passe på å få i oss nok fordi denne feittsyra er god for hjernen, er med på å halde humøret oppe og senkar risikoen for livsstilssjukdommar. Jeanette anbefalar fisk, som også er lett fordøyeleg. Dessutan bør vi sjå etter pålegg med gunstig feitt samansetnad, og bruke nøtter i maten fordi dei er rike på omega-3.²⁸ Men først og fremst vil Jeanette at vi skal passe på at vi et ofte nok. Vi bør starte med ein god frukost og fylla på med mange måltid utover dagen. Det held forbrenninga oppe og minkar suget etter noko søtt. Ho ber oss passe på dei snikande

kilola, dei kjem ofte når det er ein ubalanse mellom kor mykje energi vi et og brukar. Dessutan må vi vere forsiktige med salt. Slik repeterar Jeanette ein bodskap mange kjenner til frå før.

Går vi femti år tilbake i tid, til 1957, var husstellærarinne Elisabeth Kleppa kosthaldsrådgjevar i vekebladet *Alle Kvinner*. Som Jeanette Roede eller Fedon Lindberg var Elisabeth Kleppa eit bindeledd mellom ernæringsvitenskapen og eit allment publikum, for det meste kvinner. Sjølv om både overvekt og tannråte var eit problem på slutten av 1950-talet, blei ikkje dette tatt opp i særleg grad av Elisabeth Kleppa. Ho skriv rett nok at *"de aller fleste av oss skaffer seg også kalorier i overflod"*,²⁹ men ho var først og fremst oppteken av korleis ein skulle få tilstrekkelig med dei ulike næringsemna og unngå mangelsjukdommar. Og at dette skulle vere mulig til ein billig penge. Billeg mat er: *"Varer som lar oss få spise oss mette, og skaffer de nødvendige næringsstoffer uten at det koster for meget og krever megen tid til tillagning."*³⁰ Maten skal dessutan smake godt og *"se appetittlig ut"* om han kostar lite. Å finne og lage til denne maten krev kunnskap. Særleg er det mykje å spare på middagsmaten, men ein må vite forskjellen mellom næringsemna i kjøt og fisk, dessutan, det er ikkje alltid at det dyraste gir mest næring. Råda til Elisabeth Kleppa var praktiske, og dei viste ein omsorg for familien, særleg barn og unge. Korleis kan fiskemåltida lagast slik ein unngår at mann og barn ryn-

kar på nasa? For ikkje å snakke om den vitaminrike silda? Eller ungdommen som har flytta på hybel og framleis treng fullverdige protein, vitamin og mineral sjølv om dei er over tjue. Detaljert blir det lista opp kva mødrene bør passe på at ungdommane får i seg. Det blir forklart kvifor det er viktig med fullverdige protein, kalk, A, D, C og B-vitamin. Det blir forklart kva utstyr hybelbuarane bør få, og korleis dei best kan ta vare på næringsemna i maten.³¹ Som Jeanette Roede bruker Elisabeth Kleppa vi form og er i same båt som lesaren. Ho forstår deira problem.

På slutten av 1950-talet burde kvinnene vite kva mat barn og unge måtte ha for å sikre god vekst og utvikling, tenke økonomisk når dei sette saman måltida og dei måtte kunne lage spennande rettar. *Alle Kvinner* gav dei kunnskap slik at dei kunne klare dette. Det stod mykje meir om mat i vekeblada for kvinner i 2006 enn kva det gjorde femti år tidlegare, men i 2006 var ikkje familien lenger eit overordna tema. Når Jeanette Roede gav tips om korleis ein kunne lage sunne middagsrettar som passa til heile familien, var det rettar som gjekk raskt å lage. Raske for å hjelpe kvinna ut av tidsklemma, ikkje først og fremst med tanke på barna.³² Som mor til to og i full jobb veit Jeanette Roede kor vanskeleg tidsklemma kan vere. Og ho gjev konkrete tips, som å lage store porsjonar og fryse ned, ta middagen til kvelds innimellom, så kan ein roe det heile ned. Bruke "posesausar", men unngå dei feitaste, eller lage halvsteikte grove piz-

zabotnar og legge dei i frysen.

Ho gjev også ei oversikt over kva ein bør ha i kjøkenet. Ingrediensane har endra seg sidan 1950-talet, dei fortel om styrka økonomi, og nye matrettar. Både pizza og spagetti var kjent for Elsebeth Kleppa, men Jeanette har også oppskrift på tunfiskpita, kyllinghamburgerar, kylling i sursøt saus, svinefilet og scampi på spyd. Ho brukar tacosaus, ferdig sursøt saus og minimais, tomatsaus med tørka tomatar, tunfisk i vatn og kesam. Men framfor alt er det kjøt, reint kjøt og ikkje det billegaste, men svin indrefilet, kyllingkjøtdeig og kyllingfilet. I handlingsplanen frå 2007 blei det lagt vekt på at det er kosthaldet til barn og unge som bør endrast. Både fordi dei får for mykje sukker, og for å førebygge seinare sjukdomsbrot. Går vi ut i frå at vekeblada held seg unna det som utfordrar, og skriv det som lesarane har lyst til å høyre om, reknar ikkje vekeblada med at lesarane har lyst til å bli minna om ansvaret for barn og unge. Det same gjeld økonomi, kva maten kostar er ikkje lenger eit problem, skal vi tru vekeblada frå 2006.

Kva fortel reklamen?

I reklamen for mat³³ er det gjerne ei oppramsing av alt det gode maten fører med seg. Nokre spelar på det sanselige i maten, maten smakar godt og ser flott ut. Men dei fleste reklamane ramsar opp kor god maten er for kroppen, eller kor slankande den er.

Noko av reklamen endra seg lite på dei femti åra mellom 1957 og 2006. *"Føler du deg trett og slapp?"* Er overskrifta på ein reklame for vitamin- og mineraltilskotet Floradix.³⁴ Ei ung kvinne ligg over strykebrettet, tydeligvis utsliten. I dag tenker vi dobbeltarbeidande kvinne med altfor mykje å gjere, når det kjem til strykinga fell ho saman. For femti år sidan ville vi ha sett ei mor som også hadde for mykje å gjere, i det minste hadde ho bruk for ekstra tilskot av jern. Kontinuiteten ser vi også i reklamen for leverpostei i *KK* eller *Norsk Ukeblad* der ei smilande og frisk ung jente fangar blikket saman med bildet av leverposteien. Annonsen rettar seg mot mødrene som står for familien sine innkjøp og er ansvarleg for at borna skal få nok vitamin, mineral og rett feitt. I *Alle Kvinner* er også reklamen for Kultur ost illustrert av ei smilande og frisk ung jente, *"Det beste for veksten"*, *"Næring for tennene"* og *"Rik på mineral-salter"* er nokre av stikkorda. Forma er den same, innhaldet også.

Mange av annonsane er for kosttilskot, og omega-3-feittsyrer og antioksidantar går igjen som positive ord i 2006. *"Möllers Total er et komplett kosttilskudd som gjør det enkelt å supplere kosten med de viktige omega-3-fettsyrene, vitaminer, mineraler og antioksidanter som kroppen din trenger."*³⁵ *"Hva har antioksidanter med hjertet å gjøre?"* spør dei i reklamen for Weifa Complete, eit nytt kosttilskot *"som inneholder en spesiell kombinasjon av aktive virke-*

KV 3



Det beste for veksten

Næring for tennene — og appetittvekkende. Kultur-Ost leveres i løs vekt og ¼ kg stykker pakket i staniol. Holder seg frisk og fin. God til siste gram. Rik på mineralsalter. Sikringskost.

Kultur-Ost er kvalitets-ost.



**TROR DU AT ALLE
LEVERPOSTEIER ER
LIKE SUNNE?**

**NEI, DET ER
FORSKJELL!**



**DET ER FORSKJELL PÅ
LEVERPOSTEI OG FORSKJELLEN
LIGGER I TYPE FETTI!**

Pharosolde er sunt fett og er like viktig for barn som for voksne. Mills leverpostei på tubbe inneholder pharosolde og er derfor sunnere enn leverpostei med animalsk fett. Mills leverpostei på tubbe er mildt og godt på smak og er godt kille til penn og vitaminer. At den er på tubbe gjør at den smaker best og ryller best hver gang. Vel bekostet!

NYHET! MILLS LEVERPOSTEI **mmmMILLS**

Noko av reklamen hadde same form i 1957 og 2006. Her er det Kulturost og leverpostei, med ei sunn og frisk jente på begge to. Reklamen for Kulturost stod i *Alle Kvinner* nr 2 frå 1957, reklamen for leverpostei i *Norsk Ukeblad* nr. 6 frå 2006.

stoff som alle er gunstige for hjerte og blodkar".³⁶ Vi får vite at vi kan få eit nytt liv med "høyeffektive fettsyrer", som mellom anna er "skapt for kvinners ulike behov. Kombinerer GLA fra økologisk nattlysolje med riktig mengde EPA og DHA".³⁷ Forkortingane, som ikkje er lett å forstå, og oppramsinga er ofte følgd av referansar til forskning.

I 1957 er det også mange annonsar for kosttilskot, med referanse til faren for mangel på mineral og særleg vitamin. Sanasol treng vi for at barna skal halde seg i form, men like viktig er det for dei vaksne. Det gir god helse og dekkjer kroppens behov for vitaminer. Kosttilskotet Alamin skal hjelpe dei som er ute av form, Afi-Tonic B førebygge slappheit, B-Tonin hjelper ved "tretthet, apettittløshet og lettere nervøse tilstander". Affa appelsinsaft skal gjere det lett å få vitamin i barna. Pris går igjen, og til beste for heile familien, særleg barna.

Nokre av disse kosttilskota er berre for kvinner, i dei tre første månadane av 1957 kan vi lese om Vitalia soyamel, Vitalia taremél og Vitalia hvittløkstabelletter. Overskrifta for Vitalia soyamel er "Ektemenn og barn blir glade. Husmødrene blir populære." Det kan tilsetjast i brød, kaker, dessertar og middagsrettar som kjøtkaker eller fiskekaker, og erstatte animalske protein. Men Vitalia soyamel er først og fremst for dei som vil ta vare på sin "ungdommelighet". Altså eit ideal om å vere ung og vakker, slik får

kvinná ein større verdi og blir sett pris på av både mann og barn. Det same gjeld reklamen for Vitalia Taremél, "bli livsglad, ungdommelig og vakker" ved rett kosthald heiter det i overskrifta, og det er særleg huda ein kan merke det på. Taremjølet inneheld viktige sporstoffer, i tillegg til organisk jod og vitamina E og B. Kvitlaukstabelettane frå det same firmaet



Kos deg med sjokolade

Lekar: Signe Norvean
Foto: Peder Berg

Sjokoladen er stadig under lupen, innhaldet granskjes og forsøkes på. Nye studier fra universitetssykehuset i Zürich viser at de velkjente antioksidantene beskytter blodkarene dine og gir mindre risiko for hjertesykdommer.

Aller best er den mørke sjokoladen uten fett eller sukker.

Mørk sjokolade generelt skal styrke immunforsvaret, beskytte mot kreft og – ikke minst – gjøre deg gladere.

Det er kakaosen som er så bra, den inneholder flavonoider som er viktige antioksidanter. Kakaoinnhaldet i sjokoladen må være minst 70 prosent for at du skal nyte godt av alle disse fordelene.

Men hvor mye mørk sjokolade kan vi spise daglig? Selv om den er sunn, betyr ikke mer nødvendigvis bedre! Sjokoladen inneholder også kalorier, men forskning tyder på at rundt 50 gram (ca. en halv plate) er en passende dose. Best er det om du supplerer

med noe annet energirikt: 50 gram mørk sjokolade og 50 gram blandede nøtter (usaltet) gir deg rundt 500 kalorier. Det er ¼ av totalenergien som en voksen kvinne og ⅓ av det en voksen mann trenger.

God appetitt!
(Fosdonilubben)

Vekeblada gjev oss mange råd og det er lett å bli forvirra, men heldigvis er det lov å kose seg med sjokolade! Det viser nyare studiar frå Zürich, og er presentert i *Norsk Vekeblad* nr. 5 frå 2006. Då må det vel vere sant?

utnyttar kvitlauken sine evner til å gjere menneska "livsglade og vakre". I 2006 lovar kosttilskota meir energi og ei betre helse, ikkje direkte ein betre utsjånad som igjen gjer mann og barn stolte.

Konklusjonar

Det ser ut til at vi et for mykje i dag, og vi åt for mykje på slutten av 1950-talet. Vi treng mat fordi det er eit middel til å forme kroppen, rette næringsemne vil gje ein sunn og frisk kropp. Rett mengde med kaloriar vil sikre ein slank kropp. Mat kan også verke som medisin, og reparere, anten det er hovudverk eller ei kjensle av å vere utsliten. Men, vi må også passe på, for mat kan også ha motsett verknad, det kan gjere oss sjuke eller overvektige. Dette er eintydig og endrar seg ikkje frå 1957 til 2006. I 1957 var råda at ein måtte passe på slik at ein fekk rett mengde med kaloriar, og at ein fekk tilstrekkeleg med næringsemne. I 2006 måtte vi syte for at forbrenninga alltid var på topp slik at vi unngjekk at kiloa sneik seg på. Vi burde trene og halde kroppen i form. Dessutan må vi passe på å få i oss nok vitaminer, mineralar, antioksidantar og omega-3-feittsyrer for å halde oss friske og unngå aldring. Elles kan råda frå 2006 vere ganske forvirrande, kva kan vi eigentleg ete og kva skal vi tru på? Protein, feitt eller karbohydratar?

Idealet om å vere frisk, ung og vakker fanst også i 1957, det er omgrepa antioksidantar og omega-3-feittsyrer som er nye. Å ete slik at forbrenninga blir

høgast mulig, er ikkje eit tema i 1957. 1950-talet var ein økonomisk vekstperiode, men det var ei nøktern tid.³⁸ Ei vanleg løn gav ikkje rom for noko ekstra forbruk, det skin også igjennom i *Alle Kvinner* der omsynet til pris styrer kva som kan kjøpast inn. Det var viktigare å få mest mulig næringsemne billegast mulig, men det skulle også smake og ta seg godt ut. Vekebladet *Alle Kvinner* gjev råda som gjer det mulig å få dette til.

For at vi skal bli overtydde, får vi forklaringar. Det blir gitt på molekylnivå slik at vi i detalj får vite kva som skjer i kroppen. Og kroppen blir sett på som eit heile og samanlikna med ei maskin eller eit fint urverk, til betre han blir stelt til betre verkar han. Kroppen er også som ein vedomn og treng brensel, passar vi ikkje omnen, brenn han heller ikkje optimalt. Det handlar ikkje om kjensler, men om fakta. Kroppen er underlagt naturen. Forklaringane blir sanne fordi dei er funne av moderne vitenskap og nyare forskning, i tillegg er dei gjerne prøvd ut av verkelege menneske.

Det er særleg antioksidantar og omega-3-feittsyrer som kan hjelpe oss, og det blir lagt vekt på å forklare kva omgrepa eigentleg betyr. Det har lenge vore kjent at det er ein samanhang mellom feitt og hjarte/karsjukdom. I ei utgreiing frå 1963 blei det konkludert at feittforbruket måtte ned, og talfesta kor mykje som burde vere fleiurmetta feittsyrer.³⁹

Problemet var at særleg mjølkeprodukt er rike på metta feitt. Derfor stritta jordbruket imot, og næringsinteressene fekk påverke kosthaldsanbefalingane. Den første norske ernæringsmeldinga frå midten av 1970-talet inneheldt heller ingen klare anbefalingar om å legge om feittforbruket. Talet på hjarte/karsjukdommar skulle ned ved å legge om kosthaldet til mindre feitt generelt, men ikkje mykje, og smør skulle erstatte margarin. På 1980-talet blei det ein større innsats for å få ned feittforbruket, og i stortingsmeldinga om helsefremmande og førebyggjande arbeid, som kom i 1993, var næringsinteressene tona ned. Helsesituasjonen var det viktigaste.⁴⁰ Sjølv om det var kjent at kroppen trengde essensielle feittsyrer, var det først på 1980-talet at forskarar blei sikre på kor viktig det er med Omega-3.⁴¹ Sidan har dei gode verknadane blitt allment kjent, og i 2007 var også feittsyra tatt med i regjeringa sine anbefalingar.⁴²

Antioksidantar var noko få hadde hørt om i 1980, men var allment kjent i 2006, meiner forfattaren av *Blåbær smakfull antioksidant*, Audun Myskja. At omgrepet blir forklara i både *Norsk Ukeblad* og *Kvinner og Klær* tyder på at det likevel var bruk for å få ei forklaring. Vi har sett ulike tilnærmingar til omgrepet. Der artikkelen i *Kvinner og Klær* overveldar med informasjon og forvirrar, går Fedon Lindberg ned på molekylnivå. Dei mange kjemiske formelnamna gjer det vanskelig å forstå budskapet. Eg sit igjen med

eit inntrykk av at kanel er bra. Loff kan gje migrene, mens blåbær og spinat hindrar angrep frå frie radikalar. Men kva om eg let vere å ete meir spinat og blåbær?

Jærmuseet er ikkje berre eit museum, det er også regionalt vitensenter for Rogaland og Agderfylka. Kjerneaktiviteten i eit vitensenter er populærvitenskapleg formidling gjennom interaktive utstillingar, målet er å skape ein større interesse og nysgjerrighet for naturvitenskap og teknologi. Målgruppa i formidlinga er hovudsakleg barn og unge. Tema vi tek opp i formidlinga heng saman med kjerneoppgåva som museum, og vi legg opp til ei vidare ramme enn den historiske. Vi ser det som viktig å rette formidlinga inn mot problemstillingar som kjennes relevante for publikum. Tek vi utgangspunkt i vekeblada frå vår samtid gir dei uttrykk for ei forvirring, for eksempel kring nye omgrep. Ei slik forvirring tyder på at det er nødvendig for oss å trekke fram disse nye omgrepa i utstillinga og gje ei forklaring på kva oksidasjon, frie radikal, antioksidantar og feittsyre er, og korleis dei verkar.

Oppslaga i mat og helse diskursen gjev eit syn på mat som hang saman med kroppsidealet, og ber preg av bør, må og skal. Eit slikt syn opnar ikkje for at mat og glede også heng samen, heller ikkje smak, lukt eller estetikk. Dei gode måltida forsvinn og blir erstatta av dårleg samvit. Den som blir med på 6-ve-

kes programmet til ein betre kropp slit med hung-
eren etter sukker og samvitet om dei skeiar ut med
sjokolade ein laurdagskveld.⁴³ Råda er klare. Puss
tenna, drikk eit glas vatn, tren, drikk mindre kaffi og
brus, vel grove kornsortar, et frukt eller grønt til alle
måltida og ikkje hopp over måltid. Hadde utgangs-
punktet for denne artikkelen vore oppslaga i diskur-
sane gourmet eller nasjonal forteljing, ville resulta-
tet vore eit anna. Vi hadde funne ei sterk oppmoding
om å legge fornuft til side og nyte maten. Igjen ser
vi at vekeblada kommuniserar dobbelt og forvirrar,
størstedelen av oppslaga viser til mat som eit middel
for å nå eit kroppsideal, der det slett ikkje er rom for
å legge fornuft til side.

Målgruppa vår er barn og unge i ei tid med over-
vekt som veksande problem, og her er vår utfordring.
Vi må unngå å gje inntrykk av at mat er eit middel til
å nå eit kroppsideal, og samtidig informere. Vi må
unngå å forvirre ved å sjå på matdiskursane kvar for
seg slik vekeblada gjer. Dessutan må forma tilpassat
målgruppa, til dømes nyttar det lite med må, bør og
skal om vi skal få til ein dialog med barn og unge.

Litteraturliste

- Allport, Susan 2006. *The Queen of fats*. Berkeley: University of California Press.
- Døving, Runar. 2002. *Mat som totalt sosialt fenomen*. Avhandling for Dr.polit-graden i antropologi, Universitetet i Bergen
- Furre, Berge 1993. *Norsk historie 1905-1990 Vårt hundreår*. Oslo: Det norske samlaget.
- Haavet, Inger Elisabeth 1996. *Maten på bordet Femti år med statens ernæringsråd*. Bergen: Master Trykk og Kopi A/S.
- Heidenreich, Vibeke 2006. *Hva skjedde med Norges største ukeblad? "Alle Kvinners Blad" på 1950-tallet*. Hovedfagsoppgåve. Institutt for arkeologi, konservering og historiske studier (IAKH). Universitetet i Oslo.
- Myskja, Audun 2006. *Blåbær smakfull antioksidant*. Oslo: Noas Ark as.
- Måseide, Ingrid Aursøy 2005. *Kvinner og klær – men kva med yrkeslivet?* NTNU: Masteroppgave i visuell kommunikasjon, Institutt for kunst- og medievitenskap.
- Departementene 2007. *Oppskrift for et sunnere kosthold. Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011)*.

Kjelder

- Engesland, Bente (sjefsredaktør) 2006. *Kvinner og klær*. nr. 1-13. Oslo: Allers Familie-Journal AS.
- Stordal, Maj-Lis (sjefsredaktør) 2006. *Norsk Ukeblad*. nr.1-13. Oslo: Hjemmet Mortensen Trykkeri AS.
- Oftedal, Johanna (red.) 1957. *Alle kvinners blad*. nr. 1-9, 11-13, 15. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.

Noter

- 1 Døving 2002:67.
- 2 Gripsrud sitert etter Overvoll 2005:32f.
- 3 Heidenreich 2006:30
- 4 Etter Heidenreich 2006:8
- 5 Henta frå internettsida til forlaget Hjemmet Mortensen <http://hm-media.no>
- 6 Måseide:2005. Måseide siterar internettsider til bladet i 2004. Alder på målgruppa pr. telefon med bladet.
- 7 Furre 1993:281f
- 8 Engesland, Bente E. 2006. Stilig start. *Kvinner og Klær* nr.1, s.5
- 9 Ribe, Torhild og Anne Kathrine Aambø. Endelig i mål i *KK* nr.6/2006 s. 66ff
- 10 Ribe Torhild. Det farligste fettet i *KK* nr. 10/2006 s. 68ff og Hanne Eide Andersen. Mat med fart i i *KK* nr. 10/2006 s. 73f
- 11 Aambø, Anne Kathrine. Kroppens språk i *KK* nr.6/2006 s.70f

- 12 Eurodietten er ein proteindiett til bruk ved helseskadeleg overvekt, han blir følgd opp av lege. Stikkordet er høgt proteininnhald i maten.
- 13 Haavet 1996:102
- 14 Med løk og poteter i *Alle Kvinner* nr. 1/1957 s.20
- 15 *Alle Kvinner*. 1957. Slank uten tårer. nr.12, s.9-12.
- 16 Kvitt den med overvekten! *Alle Kvinner* nr. 8/1957 s.36.
- 17 Lindberg, Fedon 2006. Antioksidanter. *Norsk Ukeblad*, nr.2, s.27
- 18 Lindberg, Fedon 2006. Kanel er bra for oss. *Norsk Ukeblad*, nr.8, s.39
- 19 Aambo, Anne Kathrine 2006. Kick starter. *Kvinner og Klær*, nr 1, s.51
- 20 Roede, Jeanette 2006. Mange måltider. *Kvinner og Klær*, nr 1:55.
- 21 <http://www.dagsavisen/innenriks/article2954060.exe>
- 22 <http://www.dagbladet.no/dinside/2003/2003/08/15/376020.html>
- 23 http://matportalen.no/Matportalen/artikler/2004/skepsis_til_poteter_og_brod. Forskarar reagerte også på framstillinga av kanel som medisin mot for høgt blodtrykk slik det mellom anna blei gjort i *Norsk Ukeblad* nr. 8 2006. <http://www.aftenposten.no/meninger/debatt/article1534242.ece>
- 24 Glykemisk indeks fortel om korleis maten påverkar blodsukkeret. <http://www.dr.lindbergs.no/page/index.php?structid=23&joinid=-1&parentid=22> For gjennomgang av standpunkt til Norum og Lindberg, sjå http://www.frambu.no/modules/module_123/proxy.asp?i=707&C=1&D=2
- 25 <http://www.greteroede.no> Starten på et sunt eventyr
- 26 <http://www.greteroede.no> Starten på Grete Roede-kostholdet
- 27 Pettersen, Heidi 2006. Ultrasunt. *Kvinner og Klær*. Nr 3, s. 62-65.
- 28 Feittsamansetjina i pålegg i Roede, Jeanette 2006. Godt pålegg. *Kvinner og Klær*. nr.5, s.72. I nøtter Roede, Jeanette (2006): Helt nøtt. *Kvinner og Klær*. nr.9,. Og i fisk Roede, Jeanette (2006): Ikke ett fett. *Kvinner og Klær*. nr. 7, s.69.
- 29 Kleppa, Elisabeth 1957. Har de plan i kosten? *Alle Kvinner*. nr.7, s.3
- 30 Kleppa, Elsebeth Hva er billig mat? i *Alle Kvinner* nr. 9/1957 s. 3f.
- 31 Kleppa, Elsebeth Enkel men riktig skal hybelmaten være i *Alle Kvinner* nr. 1/1957. s.3f.
- 32 Roede, Jeanette 2006. ?Jeanette svarer. *Kvinner og Klær*. Nr.1, s.55.
- 33 Her har eg også definert kosttilskot, som tran eller vitaminpiller, som mat
- 34 Reklame for Floradix i *Kvinner og Klær* nr. 3/2007 side 80.
- 35 Sjå for eksempel *Kvinner og Klær* nr. 6/2006.
- 36 Sjå for eksempel *Kvinner og Klær* nr. 10/2006.
- 37 *Norsk Ukeblad* 2006. Unik helsegevinst. nr 12, s.105
- 38 Furre 1993:254
- 39 Nicolaysenkomiteen si innstilling. Haavet 1996.
- 40 Haavet 1996
- 41 Allport 2006:2
- 42 Departementene
- 43 Ribe, Torhild og Anne Kathrine Aambø. Bort med søtsuget i *KK* nr.5/2006 s. 70f



Tungenes fyr er ein god konsertarena, eit talrikt publikum møtte opp då Bjørn Eidsvåg heldt konsert i 2008.

Foto: Hå Gamle Prestegard.

Glimt frå fyrmuseum

EIRIK GURANDSRUD

Tungenes fyr er korkje størst eller først blant fyra i Norge. Fyret har heller ikkje noko særskild dramatisk historie å by på, medan det har kasta lys over innseglinga til Stavanger har det bare vore eit par forlis i området, utan tap av menneskeliv. Tungenes fyr har likevel fått eit nasjonalt museumsansvar, mykje takka vere nokre framsynte folk i Randaberg kommune, som såg eit stort publikumspotensiale i denne kulturskatten på nordspissen av Jæren.

Tungenes fyr blei tend første gong i 1828. Frå eit loftsvindaug i Tungevågen brente nokre talglys som leia fiskarar inn til Stavanger under sildefisket på vinteren. Hadde det ikkje vore for dette nokså smålåtne lyset, ville fiskarane levert fangsten andre stader. Det var dette byborgarane i Stavanger frykta då dei gjennom Stavanger Havnekommissjon kontakta Eivind Tunge i Tungevågen. Tunge hadde eit stort hus der det eine loftsvindauget vendte ut mot vågen, og han blei difor spurt om han kunne tenke seg å halde eit lys på loftet, mot å få løn som fyrvaktar. Såleis vart sonen Tore den første fyrvaktaren på Tungenes.

Talglysa blei etterkvart bytta ut med ei tranlampe. Byborgarane i Stavanger finansierte framleis fyrdrifta, men syntest det primitive fyret blei dyrt å drifte. I 1834 vurderte dei difor å leggje det ned, men enda opp med å la det brenne ein månad lenger i året. Fire år seinare søkte dei same byborgarane om å få overført fyrdriftsansvaret til staten. Avslaget blei grunngeve med at fyret ikkje hadde nasjonal nytteverdi. Stavanger var på denne tida ein by i stor vekst. Frå 1845 til 1860 steig folketalet frå 6 600 til 16 600 innbyggjarar. Dette førte naturlegvis til ei stor auke også i skipstrafikken rundt Tungenes til Stavanger. Tranlampa i loftsvindauget i Tungevågen blei snart ein nokså skjør sikring av sjøvegen. Stortinget vedtok difor i 1860 å byggje eit nytt fyr ytst på Tunge-neset. To år seinare blei det nye lyset tend. Fyret på Tungenes var framleis ganske beskjedent, men

i 1898 blei fyrbygningen utbetra med eit tårn og ei kraftigare fyrlyse. Fyrbygningen fikk dermed den forma den framleis har i dag. Anlegget var ferdig utbygd i 1959. Då hadde både ein fyrvaktar- og ein betjentbustad blitt reist, og fyrlyset hadde blitt elektrisk med ei endå kraftigare lyse. Det blei dessutan installert ein tåkelur av typen nautofon på anlegget.

Fyret flyttar

I 1984 blei fyret sløkt, avbemannet og erstatta med ei lykt på skjeret Bragen utanfor neset. Nyare navigasjonsteknologi hadde gjort det gamle fyret overflødig. I oktober same år blei den siste fyrvaktaren intervjuet i Randaberg bygdeblad. Bjarne Mathisen uttrykte her ei von om at fyranlegget ikkje skulle bli ståande tomt i framtida. Artikkelen blir avslutta med eit forslag om framtidig bruk av fyret: "I familieboligene er det plass for kulturelle aktiviteter for befolkninga i området. Fyrbygningen kunne kanskje igjen fyllas med gjenstander og materiell med tilknytning til fyrvesenets historie. Hvor en kunne vist besøkende og skoleklasser omkring. Et lite fyrmuseum? Ja, hvorfor ikke. Kanskje noe å tenke på for kommune og kulturstyret?"

Å gjere fyranlegget tilgjengeleg for publikum var for så vidt ikkje noko nytt for kommuneadministrasjonen. Kultursjefen hadde allereie ein avtale med fyrvaktar Mathisen om å setje opp gjerdekyvarar for turgåarar i området. Året etter nedlegginga etablerte kulturstyret eit utval som skulle greie ut



Fyranlegget på Tungenes fyr, nautofon til venstre.

Foto: Ove Tennfjord, Randaberg kommune.

framtidig bruk av fyret. Ein god dialog med eigaren Kystverket blei på same tid innleia. Overraskinga var difor stor då staten i 1987 planla å leggje fyret ut for sal med ein takst på 1,7 millionar kroner. Salsspørsmålet skapte sterke reaksjonar. Kystverket sitt distriktskontor i Haugesund gjekk inn for at Randaberg kommune skulle overta fyranlegget. Men Statens Eiendomsdirektorat kravde framleis ein million kroner for eigedommen. "Gi oss fyret " meldte Stavanger Aftenblad på leiarplass i oktober 1988: "For staten dreier det seg om lommerusk, for oss her i vest utgjør saken en nærkulturell edelsten." Det skulle drøye seks år før fyret formelt var kommunen sin eigeendom. Før den tid hadde Randaberg kommune fått leige fyranlegget, og utvikla eit populært publikumstilbod.

I første omgang blei det sett i gong ein fyrkafé i betjentboligen. Etter stor publikumstilstrømming blei det gjort ytterlegare investeringar i dette lokalet. Andre etasje blei i 1989 pussa opp for å bli utstillingslokale for jærmålaren Oskar Sørreime. Denne hadde donert ei stor malerisamling til Tungenes fyr. Same år blei tåkeluren sett i stand. Planane for publikumstilbodet på Tungenes blei etter kvart utvida til å gjelde heile Tungevågen. I 1990 opna eit Sjøbruksmuseum i eit tidlegare kyllinghus, ei utstilling utvikla av Jærmuseet. Sivilarkitekt Helge Schjeldrup blei på same tid engasjert av kommunen for å utvikle ein plan for den tidlegare fyrstasjonen. Desse planane gjekk utover sjølve fyret, både i tid og rom. I løpet av

fem år blei eit gammalt naust i vågen gjenreist og ein geil frå mellomalderen restaurert. Fyrbygningen blei innvendig ført tilbake til 1930-talet, og uthuset gjort om til utstillingslokale. Publikumstilbodet blei dessutan supplert med døgnoppe toalett, gangstiar og orienteringstavler. I 1994 fikk kommunen kjøpe fyret – for 200 000 kroner. Fire år seinare blei Tungenes fyr freda etter lov om kulturminne. Ei rekke utstillingar har vore vist på Tungenes, både kunst og utstillingar med tema frå sjøfart og navigasjon. Det fremste navigasjonsprosjektet på Tungenes sto klart i 2005, prøveprosjektet Navigare. Dette var ein nattseglass-installasjon på om lag 400 kvadratmeter som gav publikum eit levande inntrykk av navigasjon etter fyrlys og -lykter. Grunna kapasitets- og økonomiske omsyn valte Jærmuseet å avslutte dette prosjektet i 2009.

I løpet av 25 år har Tungenes utvikla seg til å bli eit kulturelt fyrtårn i lokalmiljøet og den fremste formidlaren av kulturopplevingar.

Eit nasjonalt fyrmuseum

Ideen om eit fyrmuseum var ikkje unik for krinsen rundt fyret på Tungenes. Aftenposten såg den 16. mai 1989 føre seg eit framtidig "Kappløp om å bli Norges fyrmuseum". Lindesnes kommune hadde begynt å arbeide for at deira fyr, og Norges første fyr, skulle få status som eit nasjonalt fyrmuseum. Desse planane blei støtta av fylkeskonservatoren i Vest-Agder. Samstundes jobba Randaberg kommune

for at Tungenes fyr skulle bli "et nasjonalt senter for dokumentasjon av fyrvesenets historie". Plasseringa i ein folkerik region skulle ifølgje dåverande kultursekretær Egil Larsen gi grunnlag for heilårsdrift av eit "kultursentrum på Tungenes, med fyrmuseet som selve kjernen."

Avdelingsdirektør i Kystdirektoratet, Svein Ording, uttrykte i same artikkel skepsis til eit nasjonalt fyrmuseum. Han tok til orde for å skape fleire mindre museum på dei gamle fyra, og viste til tilsvarende planer i ein statleg fyrplan som kom ut sju år tidlegare.

Frå midten av 1990-talet var det i periodar hyppig kontakt mellom dei ulike fyrmuseumsmiljøa, og tanken om eit nettverksmuseum vart fødd. Etter kvart blei det klart at det nasjonale fyrmuseet ikkje berre skulle dreie seg om fyr, men heile verksemdsområdet til Kystverket. Det var såleis tale om eit etatsmuseum på lik linje med Norsk Vegmuseum, Norsk Jernbanemuseum og Forsvarsmuseet. Det var ikkje berre på Tungenes og i Lindesnes ein arbeida med tema knytt til Kystverket si verksemd. I mange ulike miljø såg ein verdien av å ivareta og tilgjengeleggjere Kystverket sine mange installasjonar, og då særskild dei nedlagde fyra. Dalsfjord på Sunnmøre har vore ein sentral plass for rekruttering av folk til Kystverket sine arbeidslag, som har hatt ansvar for bygging og vedlikehald av fyr, lykter og merker langs heile norskekysten. I denne bygda har det foregått eit meir eller mindre systematisk fyrhistorisk arbeid

sidan 1981. Lofotmuseet i Kabelvåg har sidan stiftninga i 1976 opparbeida solid kompetanse på hamnevesenet sin aktivitet i Lofoten. Nettopp desse fire institusjonane skulle i fleire år framover arbeide for å få økonomisk støtte til eit etatsmuseum for Kystverket.

Lindesnes fyrmuseum, Dalsfjord fyrmuseum og Lofotmuseet

Lindesnes fyr blei oppretta i 1656 og er Norges eldste fyr. Det var i utgangspunktet eit kolblussfyr som berre brente i nokre månader, før det blei nedlagd. I 1725 blei to nye fyr sett opp i området, eitt på Lindesnes og eitt på Markø, fire kilometer nordvest for Lindesnes fyr. Dette blei gjort for å unngå forveksling med fyret på Skagen. Stasjonen på Markø blei lagt ned i 1844, medan kystfyret på Lindesnes etter kvart blei eit internasjonalt navigasjons-knutepunkt, som har blitt modernisert parallelt med utviklinga innan fyrteknologi. Lindesnes fyr blei freda i 1994, men ikkje avbemannet før i 2003.

Fyret blei eit populært besøksmål allereie i 1970-åra, i samband med at det blei lagt bilveg heilt fram til fyrområdet. I 2000 blei Lindesnes valt til Vest-Agder sin tusenårsstad, noko som innebar ei enda større satsing på publikumstilbodet. Fire år seinare opna ein fjellhall under fyret. Det nye publikumsbygget er eit flerbruksanlegg som rommar utstillingar, kafé, filmrom, møterom og konsertscene.



Lindesnes fyr.

Foto: Simen Lunøe Pihl, Lindesnes fyrmuseum.

Dei norske fyrbyggarane blei i stor grad rekruttert frå Sunnmøre. Mange av desse kom frå Dalsfjord i Volda kommune. Sunnmøringane sto ikkje berre for bygging av fyr, men hadde og ansvar for bygging og vedlikehald av lykter og merker langs heile kysten. I Dalsfjord har det blitt lagt ned ein betydeleg innsats for å bevare og dokumentere denne historia. I 1993 blei Dalsfjord fyrmuseum oppretta med følgjande føremål: "dokumentasjon og formidling av den sosiale historia til dei som har vore med å bygge fyr, lykter, merker, fortøyingfester og hamner langs heile kysten - heilt frå 1825". Museet består også av ei stor samling av teknisk utstyr og verktøy som har vore skifta ut i Kystverket.



Fyrmonumentet i Dalsfjord og avdelingsleiar for Dalsfjord fyrmuseum, Frode Pilskog.

Foto: Frode Pilskog, Sunnmøre Museum.

Lofotmuseet er eit regionmuseum for Lofoten, stifta i 1976 og ligg i Storvågan ved Kalbelvåg. Hovudanlegget er væreiergarden frå fiskeværret Storvågan med hovudbygning, driftsbygningar, rorbuer og naust. Hovudoppgåva til museet er å dokumentere kystkulturhistoria og fisket i Lofoten. Museet dokumenterar óg hamnevesenet sin aktivitet i Lofoten og har spesiell kompetanse på hamneutbygging generelt i Norge.

Kystverket sitt etatsmuseum

Det syntes å vere ei brei semje i dei ulike museumskrinsane, i Kystverket og i Regjering og Stor-



Lofotmuseet med væreiergarden i Storvågan.

Foto: Thomas Røjmyr, Lofotmuseet.

ting om at eit eventuelt etatsmuseum for Kystverket burde organiserast etter ein nettverksmodell. Denne organisasjonsmodellen går igjen i perioden frå 1995 til 2005 i ulike rapportar om organiseringa av eit framtidig etatsmuseum. Dei same dokumenta

avslørar samstundes ei noko sprikande oppfatning om kva eit nettverkssamarbeid i praksis inneberer. Det blei tidvis teke til orde for at Lindesnes skulle ha eit fagleg, økonomisk og administrativt hovudansvar, medan dei andre avdelingane hovudsakeleg skulle

forvalte kvar sine geografiske og tematiske område. I andre samanhenger, som i ei innstilling frå ei arbeidsgruppe nedsett av Kystdirektoratet og Vest-Agder fylkeskommune frå 2000, blei nettverket presentert som eit samarbeid mellom fire likestilte partar, med Lindesnes i ei koordinerande rolle. Innan nettverket var det også ei usemje om ansvarsfordelinga mellom dei ulike avdelingane, utan at dette sette noko stoppar for det utrettelege arbeidet med å få løyst ut statlege driftsmidlar til eit framtidig etatsmuseum.

Både i den nemnde innstillinga frå 2000 og ein rapport frå 2005 forfatta av representantar frå Fiskeri- og Kystdepartementet, Vest-Agder fylkeskommune og Kystdirektoratet, kom det fram forslag om at driftsutgiftene til eit etatsmuseum for Kystverket skulle delast mellom sentral og lokal forvaltning. Staten skulle etter denne planen dekke 60 prosent av drifta, medan dei einskilde vertskommunane/ -fylka skulle bidra med dei resterande 40. I desse dokumenta blir staten sin del stipulert til å vere fire til fem millionar kroner (4,2 mill. i 2001, 5,4 mill. i 2005). Fiskeridepartementet oppretta i same periode ein budsjettpost med prosjektmidlar til kystkulturtiltak. Prosjektplanane i museumsnettverket blei difor følgd opp med ei rekke turar til Oslo, for å få folkevalde representantar i tale. Desse turane – og påfølgjande søknadar – gav nok ei viss utteljing, men ikkje nok. I september 2003 fekk "Arbeidsgruppa for Norsk Fyrmuseum" tildelt 200 000 kroner frå Fiskeridepartementet. 150 000 kroner var øyremerkte registrering

av samlinga ved Dalsfjord fyrmuseum, medan dei resterande 50 000 skulle dekke reiseutgifter for arbeidsgruppa. I mai året etter fekk nettverket nye 600 000 kroner frå Fiskeridepartementet, der 100 000 skulle nyttast til drift av museumsnettverket, medan resten var til bruk i konkrete prosjekt ved dei ulike avdelingane.

I hamn

Arbeidet med å sikre statleg støtte til eit etatsmuseum gav ikkje store resultat etter den siste bevillinga i 2004. Manglande driftsmidlar gjorde at det dåverande fyrmuseumsnettverket stort sett var drive på frivillig basis. Det breidde seg etter kvart ein frustrasjon i nettverket. Utover i 2007 var det i nokre krinsar tale om å legge ned heile verksemda. Motivasjonen var i ferd med å forsvinne etter dryge ti år med ganske mager økonomisk utteljing.

Den 5. oktober 2007 sendte regjeringa ut ei pressemelding med følgjande overskrift: "Etatsmuseum for Kystverket blir etablert i 2008". I første omgang blei det løyvd tre millionar statlege kroner i 2008, som skulle aukast til det dobbelte frå og med 2009. Den statlege finansieringa var såleis på plass. For Tungenes sin del føresette lokal/regional finansiering ei konsolidering med Jærmuseet. Dette galdt og Dalsfjord fyrmuseum, som gjekk inn i Sunnmøre Museum. Lofotmuseet var på dette tidspunktet allereie ein del av den regionale konsolideringa Museum Nord. Kystverket sitt etatsmuseum – Kyst-

verkmusea – besto dermed av følgjande partar: Lindesnes fyrmuseum, Jærmuseet ved Tungenes fyr, Sunnmøre Museum ved Dalsfjord fyrmuseum og Museum Nord ved Lofotmuseet.

Ganske tøffe forhandlingar følgde i 2008, det galdt å få klargjort organisasjonsmodellen. Det blei semje om at Lindesnes skulle vere sentralledd og koordinator for etatsmuseet, men alle avdelingane skulle inngå direkte avtaler med Kystverket. Eit tidlegare forslag om at alle dei statlege driftsmidla skulle kanaliserast gjennom Lindesnes, noko som innebar at Lindesnes var kontaktleddet mellom etatsmuseet og den sentrale forvaltninga, blei dermed omgjort. Bakgrunnen for dette forslaget var nok at Lindesnes i utgangspunktet var den største avdelinga, både med omsyn til organisasjon og besøkstal. Men dei store regionale museums-konsolideringane Jærmuseet, Sunnmøre Museum og Museum Nord bidrog til ei tyngdeforskyving i organisasjonen.

Tidavar innefor feiring. Den 8. september 2008 kom dåverande kyst- og fiskeriminister Helga Pedersen til Lindesnes fyr. Saman med Kystdirektør Kirsti Slotsvik og andre prominente gjestar markerte ministeren den offisielle etableringa av Kystverket sitt etatsmuseum – Kystverkmusea.

Farvegen vidare

I løpet av 2009 blei fire personar tilsett med fagansvar for kvar sin avdeling i Kystverkmusea. Museum Nord tilsette historikaren Kristine Moltu,



Dåverande Kyst- og fiskeriminister Helga Pedersen ved Lindesnes fyr den 8. september 2008.

Foto: Gro Kibsgaard-Petersen, Kystverket.

arkeologen Frode Pilskog blei tilsett ved Sunnmøre Museum, etnologen Simen Lunøe Pihl fekk jobben ved Lindesnes fyrmuseum medan historikaren Eirik

Gurandsrud blei tilsett i Jærmuseet. Me skal bidra til dokumentasjon, bevaring, forskning og formidling innan heile Kystverket sitt verksemdsområde.

Saman med dei respektive direktørane sette dei nye museumstilsette i gong med store prosjekt for mellom anna å markere Kulturminneåret 2009, og å samstundes marknadsføre det nye etatsmuseet.



Samling for Kystverkmusea i Randaberg april 2009. F.v. Eirik Gurandsrud (Jærmuseet), Frode Pilskog (Sunnmøre Museum), Knut Baar Kristoffersen (Kystverket), Målfrid Snørteland (Jærmuseet), Ivar Gunnar Braaten (Sunnmøre Museum), Kristine Moltu (Museum Nord), Jo van der Eynden (Lindesnes fyrmuseum), Pål Christensen (Museum Nord).

Foto: Ove Tennfjord, Randaberg kommune.



M/S Gamle Oksøy i losbyen Tananger i samband med Maritim festdag den 22. mai.

Foto: Inger Smidt Olsen, Jærmuseet.



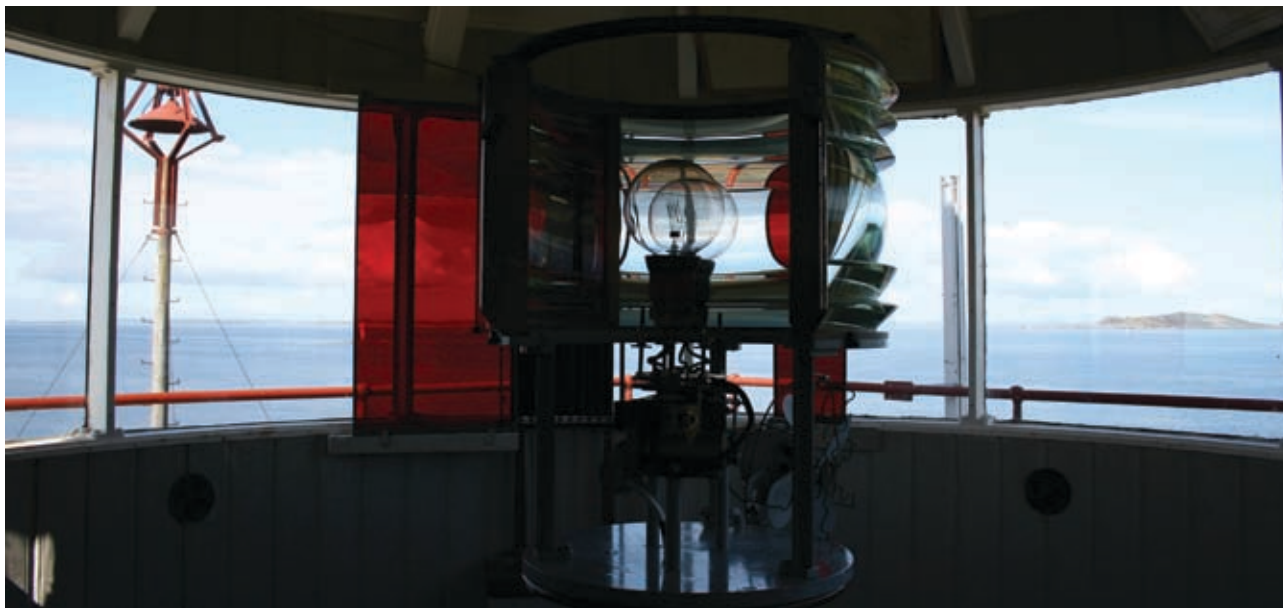
Frå opninga av Maritim festdag i Ålesund den 28. mai. Elevar frå Dalsfjorden skule syng om bord på M/S Gamle Oksøy.

Foto: Simen Lunøe Pihl, Lindesnes fyrmuseum.



I samband med Kulturminneåret 2009 sendte Kystverket den tidlegare fyrforsyningskipet M/S Gamle Oksøy på tokt langs heile norskekysten frå Oslo til Kirkenes. Kystverkmusea sto for den praktiske organiseringa av toktet. Skipet blei ført av mellom anna pensjonistar frå Kystverket sitt arbeidslag. På kvar stopp fekk publikum eit levande innblikk i livet til båten og mannskapet. Skipet var også lasta med eit planetarium der Ivar Reed Nakken frå Jærmuseet underheldt og underviste mellom anna om navigasjonshistorie. Her er Gamle Oksøy på veg inn til Svolvær i samband med Kystens Dag den 8. – 9. juni.

Foto: Thomas Røymyr, Lofotmuseet.



Utsikt frå fyrtårnet på Tungenes.

Foto: Torgeir Nes, Randaberg kommune.

Kystverkmusea er kanskje i hamn, men ikkje ankra og fortøydd. Farvegen vidare består av fagleg utvikling og oppbygging av nye museumsanlegg. På Tungenes skal det i framtida utviklast eit maritimt vitensenter, der los og trafikkentraltenesta (VTS - Vessel Traffic Services, sjøtrafikkovervåking m.m) vil få eit spesielt fokus.

Me kan no stake ut ein ny kurs for fyret, takka vere dei gode kreftene i Randaberg kommune som har lagt ned ein formidabel innsats for å gjere anlegget tilgjengeleg for publikum. Utan framsynte

kultursjefar, dyktige hjelparar og ivrige frivillige ville Tungenes fyr snarare vore eit taust tidsvitne, enn eit levande kulturelt fyrtårn.

Kjelder

Bakkevig, Erik. 2008. *Skipsforlis rundt Jæren*. Haugesund Bok & Offset as, Haugesund.

Bjørkhaug, Birger, Poulsson, Svein. 1986. *Norges fyr – Fra svenskegrensen til Stad*. Grøndahl & Søn Forlag A.s., Oslo .

Erstrand, Bjørn Arild Hansen for Stiftelsen Lindesnes fyr: *Nasjonalt fyrmuseum på Lindesnes Kystverkets etatsmuseum*. Foreløpig versjon, august 1997.

Fyrglimt nummer 3-4, desember 2000.

Kobro, Thomas, van der Eynden, Jo, Kristoffersen, Knut Baar, Sogstad, IngerLise. 2005. *Rapport fra arbeidsgruppen for etablering av etatsmuseum for Kystverket*. Oslo .

Kystverket. 2009. *Kystverkets Landsverneplan for maritim infrastruktur, utkast*. Kystverket, Ålesund .

Lindanger, Birger. 1993. *Neset og havet: saga om Tungeneset*. Bryne Offset, Stavanger.

Lindanger, Birger. 2004. *Tungenes fyr – eit fyr å navigera etter?*. Bryne Offset, Stavanger.

van der Eynden, Jo. 2009. *Etatsmuseet for Kystverket er endelig blitt en realitet. Frå Lindanger, Birger (red.): Kystens veivisere 1 (2008-2009)*. Bryne Stavanger Offset AS, Bryne.

Viken, Kjell, Lillestøl, Sverre. 1998. *Fyrmuseet i Dalsfjord*. Dalsfjord.

Diverse referat og notat frå Fyrmuseumsnettverket (Fyrmuseenes nettverk, Norsk Fyrmuseum og liknande) og Kysteverkmusea i stor grad ført i pennen av Jo van der Eynden. Saksframlegg og notat forfatta av Egil Larsen.

Kopi av brev frå Det Kongelige Fiskeridepartement 16.09.03, 11.05.04.

Aviser

Aftenposten 16.05.89

Randaberg Bygdeblad nr. 10 1984, nr 6 og 7 1987

Stavanger Aftenblad 08.09.87, 05.10.88, 18.04.89

Nettsteder

www.kystverket.no

www.lindesnesfyr.no

www.museumnord.no

www.sunnmore.museum.no

www.stortinget.no

Munnlege kjelder

Egil Larsen

Birger Lindanger



To kvinner pakker gryter i Polaris AS rundt 1960.

Foto: JÆHS020.0012.

Polaris AS

MÅLFRID GRIMSTVEDT

Jærmuseet tar vare på meir enn hundre store og små privatarkiv. Mange av desse arkiva inneheld også fotosamlingar. Nett nå er det ei gruppe historikare som skriv byhistorie for Sandnes. Då kjem mange av desse arkiva til god nytte. Jærmuseet har ansvar for det historiske biletmaterialet i bøkene. Me har derfor digitalisert foto frå samlingane.

Her vil me presentera eit utval foto frå ei av dei aktuelle samlingane – frå bedrifta Polaris AS. Det var Sandnesmuseet som fekk både arkiv og gjenstander frå Polaris då bedrifta la ned produksjonen på Orstad i Klepp i år 2000.

Me kjenner diverre ikkje namnet på fotografen eller fotografane som har teke desse bileta. Bilettekstene er også mangelfulle, så det er fint om lesarane kan vera med å fylla ut med namn og årstal der slike manglar.



Polaris fabrikk på Hana i Sandnes.

Foto: JÆHS020.0085.



Det begynte med ein ide om bølgeproduksjon i 1936. Og det blei produsert bøtter i fabrikk på Hana fram til midten av 1960-talet. Då blei det slutt med denne produksjonen i Polaris.

Foto: JÆHS020.0022.

Polaris si historie starta i 1936. Sven Svendsen Jerkås hadde ein ide om å laga fortinna og galvaniserte

bøtter. Jernvare-grossist Ingvald Aase hadde hand om bygningar på Hana, der m.a. Holmens Potteri hadde hatt tilhald. Audun Schanche Olsen (1909–1980) hadde kapital og Polaris blei formelt stifta som aksjeselskap vinteren 1936. Hovedproduktet var galvaniserte bøtter av bløtt stål etter eit patent med sveising utvikla av Jerkås. De 15 første åra var desse bøttene kjernen til Polaris Fabrikker. Det var ei lita industribedrift med ei handfull tilsette som opplevde sterk konkurranse, ikkje minst frå dei fire andre bølgeproduzentane i Norge.

Schanche Olsen dreiv ein godt innarbeidd skipsekspeidisjon, men var interessert i Jerkås sine eksperimenter på 1930-talet med framstilling av gryter i rustfritt stål. Det var noko nytt til bruk i forbruksartiklar på den tida. På byrjinga av 1950-talet



Fabrikkbygningen på Hana.

Foto: JÆHS020.0011.



Arbeisstokken på Hana i 1946.

Foto: JÆHS020.1413.

tilsette Polaris to unge ingeniører, Svein Eide og Dag Vea. Dei løyste problema med produksjon av rustfrie kasserollar. Nett i desse åra blei metallbøttene utkonkurrerte av plastbøttene på dei fleste områdene. Det hjalp noko at Polaris laga auser, gaflar o.a. av avkappet frå dei rustfrie artikkelane. Men det viktige var at Svein Eide utvikla gryter i rustfritt stål med

kobberbotn. Det bana veg for ekspansjon i bedrifta.

Dei gamle fabrikklokala på Hana blei flikka og vølte på, og utvida. Men i lengda blei det for liten plass. I 1952 blei det kjøpt gard på Orstad i Klepp. Å flytta frå Sandnes sentrum og ut i provinsen var visst ikkje så enkelt for dei arbeidarane som måtte det. For å styrka motivasjonen blei det gjeve "ødemark-



Hagbø tømmer ovnen – i det nye støyperiet som blei anlagt i fabrikkken på Hana i 1965.

Foto: JÆHS020.0002.



Ukjent arbeidar viser fram ein vask som nettopp er pressa ut. Denne produksjonen føregjekk på Hana.

Foto: JÆHS020.0064.



Arbeisstokken på Hana i 1954.

Foto: JÆHS020.1415.

stillegg". Det var folk i "kannelinjå" som braut opp fyrst, seinare kom andre produktlinjer på flyttefot i takt med oppbygginga. Det blei arbeidsplassar ut av dette. I 1965 var talet på tilsette godt over 300.

Og i takt med produksjonsauken blei marknadsførings-, distribusjons- og salsapparatet bygd ut. Eit agentnett med demonstrasjonsdamer i og rundt dei største byane kom på plass. I 1964 tilsette bedrifta også reklamesjef. Eksport til nabolanda begynte

tidleg i 1950-åra. Seinare blei Vest-Europa ein viktig marknad, saman med Nord-Amerika. Kontakten her gjekk fyrst og fremst gjennom industrigiganten General Electric.

Jærgrytene blei såleis eit verdsprodukt. Den årlige eksportandelen rundt 1970 lå i omkring 40 prosent av produksjonen.

Aksjonærene selde Polaris til Årdal Sunndal



Arbeidstokken på Polaris hadde også familiar. Dei finn me på fotografia frå juletreffestane, som denne i 1958.

Foto: JÆHS020.0234.



I fabrikk på Hana arbeider dei med forkopring av varer.

Foto: JÆHS020.0085.



Solveig Stangeland ved punchmaskinen i 1966 i den nye fabrikk på Orstad.

Foto: JÆHS020.0008.



Øyulf Aadnøy ved kontorpulten.

Foto: JÆHS020.0009.



Magnus Bredenbekk og Peder Kvål står med kasserollar som er klare til utsending i Polariskartongar.

Foto: JÆHS020.0173.



Kaffikjelen med kopperbotn var ein viktig salsartikkel. Målfrid Edland driv med stemping og kontroll i 1967.

Foto: JÆHS020.0059.



Riveland polerer kannelokk på håndmaskin i 1966.

Foto: JÆHS020.0056.



Besøk på Orstad 24 mai 1966 av Handelsbestyrernes forbund.

Foto: JÆHS020.0537.



Polaris sin stand på Nordsjømessia i Bjergsted, Stavanger i 1967.

Foto: JÆHS020.0506.



Ei litt skeptisk husmor med godt tak om handveska på Polaris sin kjøkkenutstilling.

Foto: JÆHS020.0558.



Vindusutstilling i 1950.

Foto: JÆHS020.0605.



Fabrikken på Orstad i Klepp.

Foto: Kyllingstad & Furenes AS. JÆHS020.1880.



Sandnes by feiret sitt 100 års jubileum i 1960, blant annet med en stor utstilling.
Audun Schance Olsen står foran Polaris sin paviljon.

Foto: JÆHS020.0370.



Engelsk salgskonferanse i 1966 på Prekestolhytta. Fru E. Nordlie demonstrerer, i følge albumteksten.

Foto: JÆHS020.0482.

Verk i 1975. Aluminiumsprodusenten ÅSV åpnet Høyang og i 1977 blei dei to bedriftene slått saman til Høyang-Polaris. Norsk Hydro overtok ÅSV i 1986, og få år seinare blei Høyang-Polaris seld til det finske konsernet Hackman. I år 2000 blei produksjonen av gryter på Orstad i Klepp lagt ned.

Litteratur og kjelder:

Lars Gaute Jøssang. 2004. *Industrieventyret på Jæren 1800 – 2000*. Samlaget.

Arkiv JÆ HS11 Polaris i Jærmuseet og samtale med Svein Eide.

Forfattaromtale

Einar K. Time

f. 1925, sivilagronom 1950, heradsagronom i fire år, fylkesagronom i 27 år, fylkeslandbrukssjef i 10 år. Spesialinteresser: Fagleg rettleiing i jordbruket og lokalhistorie. Har skrive mange faglege artiklar i norske landbrukstidsskrift, og elles bøker av lokalhistorisk karakter og kortare artiklar om same emnet.

Hans Torgny Indrebø

f. 1939 i Randaberg, men nå busett på Nærbø.
Har skrive ei rad lokalhistoriske artiklar. Er pensjonert lærar.

Anne Jorunn Frøyen

f. 1962, frå Kalvåg i Sunnfjord. Hovudfag i historie frå Universitetet i Bergen våren 2000. Prosjektarbeid på Jærmuseet 1998, har nå arbeidd i museet sidan 2001.

Målfrid Grimstvedt

f. 1949 i Stavanger. Magistergrad i etnologi ved Universitetet i Oslo. Har arbeidd som konservator ved Jærmuseet sidan 1987.

Eirik Gurandsrud

f. 1976, frå Onsøy utanfor Fredrikstad. Lektor med mastergrad i historie frå Høgskolen i Bergen/Universitetet i Bergen våren 2005. Tilsett i Jærmuseet som avdelingsleiar/fagkonsulent ved Tungenes fyr sidan 1. april 2009.



HÅ KOMMUNE

Hå gamle prestegard

51 79 16 60

Hå gamle prestegard

Kunst- og kulturinstitusjon i eit tradisjonsrikt og verna anlegg. Anlegget er i dag arena for samtidskunst; både biletkunst, installasjon, skulptur, kunsthandverk og kulturhistorie. Kafé med enkel servering. Utleige av lokaler. Omvisning etter avtale.

Telefon: 51 79 16 60, E-post: kultur@ha.kommune.no, Ope: 1.september - 14.mai kvardagar kl. 11-15. 15.mai -31.august kvardager kl. 11-17. Heile året lørdag - sundag kl. 12-17

Obrestad fyr

Obrestad fyr ligg rett sør for Hå gamle prestegard. I fyrbygningen frå 1873 er det museum med faste og skiftande utstillingar. Dei tidlegare fyrboligene blir leigd ut året rundt til overnatting, møter, seminarer og selskap . Fyret er eit godt utgangspunkt for kortare og lengre turer langs havet. Ope museum: 22. juni - 15. august: Tysdag - sundag. kl 12-17. 1.mars - 31. november: Sundagar kl 12 - 17

Informasjon og utleie: Hå gamle prestegard. Tlf 51 79 16 60 kultur@ha.kommune.no



VELKOMMEN TIL KLEPP

HELLEBERGET / STANGELANDSHELLEREN

Ved foten av fjellet på sørsida finst det ein kjend arkeologisk heller, **Stangelandshelleren**. Helleren blei nytta som bustad til ulike tider gjennom mange tusen år, i siste del av eldre steinalder og framover (3500 f.Kr.). Toppen av Helleberget blei i eldre jernalder (500 f.Kr.–600 e.Kr.) nytta som bygdeborg. Steinrestar og forsvarsverk finst enno på nordsida av platået. Truleg hadde murane palisander eller andre former for gjerde. Mykje stein er fjerna i nyare tid.

Skilt ved p-plass fortel meir om helleren og bygdeborga. Atkomst via Fv 242, Stangelandsvegen, skilta med "kringle". Frå bygdeborga får du eit vidt utsyn over dalen der Figgjoelva renn ut mot havet.



Velkommen til Randaberg



Besøk Tanpens Fyr og Fyrhuset, Sjøreime-samlingen, Sjøbruksmuseet, Vistnesstunet, Sjøertholm og andre funnminner.

Bygda byr også på flott turterreng langs kysten.

Kulturkontoret tlf. 51 41 41 30



THRANEGÅRDEN PÅ AUSTRÅTT, SANDNES

FREDET BYGG SOM ETTER TRADISJONEN ER
BYGD MIDT PÅ I700 TALLET.

ER I DAG EN DEL AV VITENFABRIKKEN MEN
BLIR LEID UT TIL THRANE GÅRD GALLERI.

NYTT LIV I EN GAMMEL BYGNING!



Historiske attraksjoner i Sola kommune

Telefon: 51 65 33 00

1940



1945

**Rogaland Krigshistorisk
Museum**
4050 Sola



Kystkultursamlinga
4056 Tananger



Flyhistorisk Museum Sola
4055 Stavanger Lufthavn

OPPLEV TIME

Fotland mølle

Kunstutstillinger - Museum

Liten kafé

Torvhuset brukskunst

Påske til desember

Søn/helgedagar 12-17

Kvar dag 1. juli - 15. aug. 12-17

Garborgheimen/Knudaheio

Påske tom sept.

Søn/helgedagar 12-17

Kvar dag 1. juli-15. aug. 12-17

Fotland kraftstasjon

Søndagar mai-august 13-17



Træe husmannsplass

Søndagar juli og halve
august 13-17

Time bygdemuseum, Undheim

Noen søndagar kl. 13-16.

Bryne Mølle

Andreas Bøe-samlinga

Søndagar 13-17

Kvar dag 1. juli-15. aug.
12-17



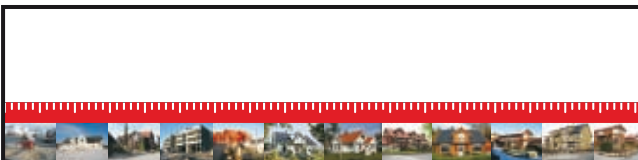
TIME KOMMUNE - KULTURVERN

Pb. 38, 4349 Bryne

Tlf. 51 77 60 00 Faks 51 48 15 00

E-post: postmottak@time.kommune.no

Sjå òg: www.time.kommune.no



SI.BYGG
www.sibbygg.no

MESTERHUS

– det blir som avtalt
www.mesterhus.no



**Electric Control System
Automation AS**

ECS Automation AS. P.B. 508, Industrivegen 2. 4349 Bryne. Telefon: 51770970, Telefax 51770971
ECS E post: ecs@ecs.as og ECS Nettside: www.ecs.as



LIMAGARDEN BYGDATUN

Ta deg ein tur til Limagarden i Gjesdal, og opplev eit gammalt jærtun og eit kulturlandskap typisk for dei indre bygdene på Jæren!

Anlegget er åpe for utleige etter avtale heile året. Ta kontakt med Gjesdal kommune, kulturkontoret tlf. 51 61 11 61 eller Jærmuseet tlf. 51 79 94 20, åpningstider ellers:

mai - september sundag 13.00 - 16.00
juli tisdag - laurdag - sundag 13.00 - 16.00



JÆREN HOTELL

*Får vi by på litt
jærsk gjestfrihet
og spennende
lokal matkultur?*

DET JÆRSKE KJØKKEN BYR PÅ LOKALE RÅVARER OG REINE SMAKAR



Jæren Hotell,
Solhegda 3, 4340 Bryne
Telefon 51 77 11 00
www.jaerenhotell.no
booking@jaerenhotell.no

Jæren Hotell har to hovedattraksjoner: Jærsk service og Det jærsk kjøkken. Begge deler er solid forankret i jærkulturen. Her møter du smilende og hjelpsomme medarbeidere, og et kjøkken som setter sin ære i å tilberede lokale, sunne kvalitetsråvarer på smakfullt og delikat vis. Velkommen til et smakfullt og hyggelig opphold.

dijk
DET JÆRSKE KJØKKEN

GAUTE A/S

4365 Nærbø
Telefon 51 43 31 56

JERNVARER - MALERVARER - LEKETØY



SpareBank
SR-BANK



Elektrikere som er:

- Tydelig
 - Engasjert
 - Ansvarlig
- finner du hos*

sonnico
Installasjon

avdeling Forus, Forusbeen 80, 4033 Stavanger
telefon 51 44 30 00 www.sonnico.no

LØSNINGER FOR LIVET

Nordens ledende kunnskapsleverandør innen
plan, design og teknikk. Kontakt oss i
Rogaland på 97 42 80 00.

www.ramboll.no

RAMBOLL



BYGGMESTER

O. TORJUSSEN & SØNNER AS



51 93 96 00

www.torjussen.no



Orre; **libris**

Christen Øygaard AS

Gull og Sølv

Tlf. 51 43 34 43

Nærbø



HÅ REGNSKAP OG DATA AS

Rådhusgata 2, 4368 Varhaug - Tlf. 51 79 12 20, Fax 51 79 12 21
E-mail: post@hrd.no

Autorisert regnskapsfører

Bok & Media

NÆRBØ

Boks 143, 4367 Nærbø

Tlf. 51 43 46 55 - Fax 51 43 40 30

coop
Nærbø

– Det koseligste handlesenteret på Jæren
Torggata 2, 4365 Nærbø. Tlf. 51 79 11 00.

Montér

Montér Nærbø

Org.nr.: 937 420 153 MVA

Opstadvn. 3, 4365 Nærbø

Tlf. 51 43 30 88 - Fax 51 43 39 15

Blomsterkroken

Nærbøsentret - 4365 Nærbø - Tlf. 51 43 44 77

**Alt i blomster.
Du ringer - vi bringer!**

coop
vigrestad ba

Tlf. 51 79 16 10

Coop Mega • Coop Byggmix
• Landbruksavd. • Tekstil - og skoavdeling

Jæren Everk

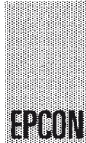
Kommunalt foretak i Hå

JÆRMUSEET

EPCON A/S

PROSJEKT- OG BYGGELEDER

PROSJEKTADMINISTRASJON, BYGGELEDELSE.



Epccon a/s Rådgivende ingeniører
Tlf.: 51 88 66 00
Fax: 51 88 66 01
Kvalbergveien 21, 4016 Stavanger.
FORVALTNING BYGGETEKNIKK



DIREKTESALG AV ARBEIDSKLÆR

Lode, 4365 Nærbo
Tlf. 51 43 35 17
Bankgironr.
8516.10.22921

Tore Vagle a/s

VERKTØY OG MASKINER

Langgt. 103 - 4306 Sandnes



Kro, selskaps-, kurs- og konferanselokaler

Morénéfaret 3,
P.O. Box 420, N-4341 Bryne.
Tel.: 51 77 75 00
Fax: 51 77 75 00
E-post: post@bryne-kro.no
Internett: www.bryne-kro.no

Fotostudio Digitalt Billedproduksjon Videokamera Fotoutstyr

Jan Rune's foto as

fotospesialisten på jæren



Torgpl. 6, 4365 Nærbo. Tlf. 51433555 Fotostudio Tlf. 51433111
Faks. 51432220 E-post: post@jr-foto.no www.jr-foto.no



KAFÉ JÆRBUEN

Opningstider: Mand.tirs.ons. 10.00–16.00
Tirsdag.torsdag 10-17
Laurd. 10.00–15.00
Sund. 12.00–17.00



ROSENBERG



Jonas Stavnheim
Engros AS



Stavnheim
PROSJEVT AS



Stavnheim
VASKERI & RENSERI



Jonas Stavnheim
Renhold AS

Stavnheim

GRUPPEN

NÆRBØ - WWW.STAVNHEIM.NO

ABB

Power and productivity
for a better world™

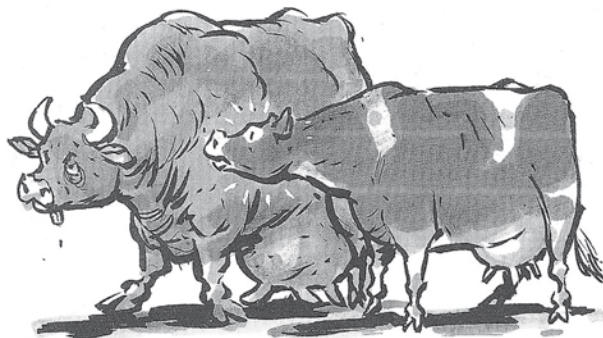
ABB AS, Robotics

Box 265, N-4349 Bryne
Telefon 51489000
Telefaks 51483725

www.abb.com/robotics



Bjorhaug - 4365 Nærbo



SUNNE DYR GIR REIN MAT

Mjølkk er eit produkt naturen lagar sjølv heilt utan tilsetningsstoff. Slik vil vi fortsatt ha det.

TINE Meieriet Sør vil forsyna forbrukaren med friske og tradisjonsrike varer frå naturen. Det er best i lengda for kosthald og helse.

TINE Meieriet Sør



**En stødig samarbeids-
partner.**

Jærentreprenør

Alt innen betongarbeid.



JÆRBETONG

Kvalitetsbetong og et trygt fundament



- Ferdig betong
- Betongpeler
- Betongpumping
- Betongkontroll

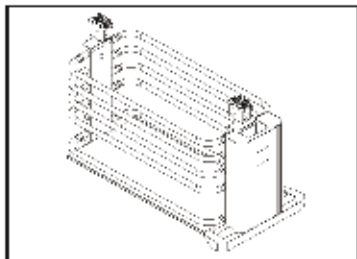


Tlf. 51 79 18 00
Betongbestilling: 51 79 18 01
www.jaerbetong.no

tkS APF-vogn

Foring etter appetittmetoden (APF) gir:

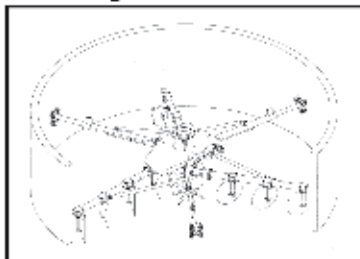
- Optimal tildeling av grovfor og kraftfor
- Kostnadsbesparende
- Meget arbeidsbesparende
- Økt appetitt på grovfor
- Reduksjon i kraftforbehov



tkS Fylltømmer

Kombinasjonen tårnsilo og Fylltømmer gir:

- En av de beste metodene for å bevare kvaliteten på grovføret
- Minimal fare for varmgang
- Jevn pakking i siloen
- Raskere, mer effektiv og enklere behandling



tkS
AGRI

tlf. : 51 77 05 00
www.tks-as.no



4362 Vigrestad. Tlf.: 51 79 11 90

Rygg Maskin AS

Tangen 2a, 4070 Randaberg
Tlf.: 51733310 Fax.: 51733311
Internett: www.rygg-maskin.no

Liv KLÆR OG GAVER
TOR&L LASSEN. NÆRBØ. TLF 51 43 31 33



Kyrkjeveien 6, 4365 Nærbø
Tlf. 51 43 33 11
Fax 51 43 37 54

EUROSKO

BRYNE: Storgt. 28 - Tlf. 51 48 15 33
BRYNE: M44 - Tlf. 51 48 52 40
NÆRBØ: Amfiseretret - Tlf. 51 43 34 13

RM **ROGALAND**
MASKINSERVICE AS
SPESIALVERKSTED FOR ANLEGGSMASKINER

Ree, Postboks 188, 4349 Bryne, Tlf. 51 77 14 10, faks 51 77 14 11
e-post: post@rogaland.mask.no nettside: www.rogaland.mask.no

PAUL
Aadnesen A/S

4365 Nærbø - Tlf. 51 43 35 16

coop
Brusand

4363 Brusand

Åpningstider:

Mandag - Fredag 09.00 - 20.00 (Lager 09.00 - 16.00)
Lørdag 09.00 - 18.00 (09.00 - 13.00) Lager
Telefon 51 43 91 12 - Telefax 51 43 93 81

 **KRUSE SMITH**
www.kruse-smith.no

comfort
Mæland Rør as

Nettside: www.comfort.no Tlf.: 51 43 73 01

 Felleskjøpet Rogaland Agder

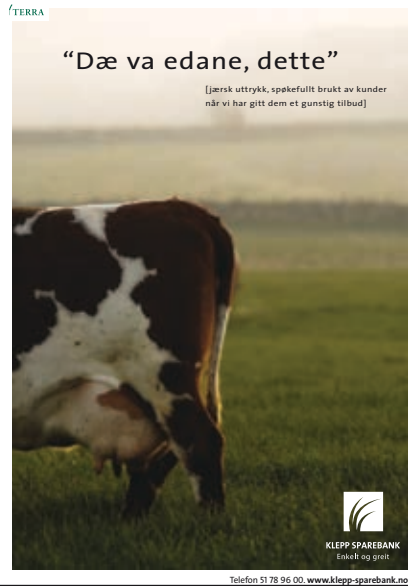
VÅRT FELLESKJØP!



STANGELAND

www.tsmaskin.no - 51 44 40 00

TIME  **SPAREBANK**
- for Jæren





Treng du ein matbit etter ein tur på Jær-strendene, eller berre "skeia ut" og sleppa middagsstria heime?
Du er alltid velkomen til Jærgarden!

4363 Brusand - Tlf. 51 43 94 94 - Fax: 51 43 66 88
E-post: post@jaergarden.no

Jærbladet

UNITRON[®]

- din IT-partner

4048 Hafrsfjord, tlf. 51593210



VIGRESTAD BUSS

4362 Vigrestad, tlf. 51 43 78 00

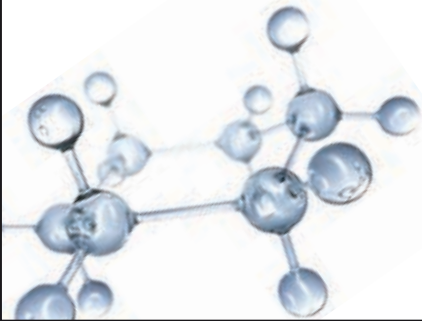
La oss ta hånd om dine turer i inn- og utland
Vi skreddersyr den turen du ønsker og tar hånd om all planlegging, bestilling, fakturering, program, brosjyre, profesjonell reiseledelse og gjennomføring. Buss og/eller fly, vi har alternativet.

Vår sterkeste side er:

Kvalitet gjennom hele turen



når kloke hoder stimuleres,
skapes morgendagens
løsninger



Vi i ExxonMobil ønsker å skape økt interesse for vitenskap og teknologi blant barn og unge. Vi støtter Vitenfabrikken i Sandnes, hvor våre interaktive energispill kan oppleves.



ExxonMobil

Tar tak i fremtidens energiutfordringer.™

coop

Varhaug B.A

Postboks 84, 4368 Varhaug
Telefon 51 79 94 40


Storgaten 29 Sandnes



**Blomsterbinderi og
Organisk utsmykning
på sitt beste.**

Kontakt Blomst på telefon
51 66 93 00, eller kom innom
butikken i Storgaten 31.



blomst

BLMSTERBINDERI GAVER DEKOR

NetPrint Prosessen
har flyttet til Bryne
og skifter samtidig
navn til NetPrint Bryne!



Hetlandsgt. 9, 4340 Bryne • Telefon 51 78 88 20
bryne@netprint.no • www.netprint.no

**Velkommen til våre
nye, flotte lokaler
i 1. etasje i Forum
Jæren!**



**SPESIALKOMPETANSE:
"SORPA OG STEIDN"**

RISA

Bjorhaugslettå, Nærbo
Tlf. 51 79 13 00 – Faks 51 79 13 01
post@risa.no – www.risa.no

KOLON | 051369



dekketøy
selskapsarrangement
bryllup
konfirmasjon
grillparty

koldtbord
snitter
firmaarrangement
minnestunder

51 48 21 82 Jærveien 502 4352 Kleppe

MOI A/S

ARDAL

maskinering

SANDNES
SKAGEN
JÆREN
HUNDVÅG
RANDABERG

Optikk

Arndøy

Ditt syn - vårt ansvar



God jul og godt nyttår