



*Tørrfisk var en viktig handelsvare og brukt som betaling av skatter og avgifter til det mektige Erkebispesetet i Nidaros forteller Kari.*

# Matkultur og historiefortelling

Skoler i Trøndelag viser veg for hvordan våre fremtidige kokker og servitører kan få kunnskap om hvordan sjømatmenyen har endret seg fra de første menneskene slo seg ned ved Trøndelagskysten og frem til i dag. Ved å kombinere matlaging med mathistorie får elevene en unik mulighet til ikke bare å lage å servere mat, men faktisk også mulighet til å formidle viktig kunnskap om matens historie.

På en solfylt og varm dag i mars møter vi opp ved NTNU Vitenskapsmuseet og vi får være med restaurant- og matfags klasser fra Fosen og Melhus videregående skole på en dag fylt med kunnskap om matkultur og historiefortelling, og det var tydelig at dette var noe som falt i smak hos elevene.

Hva spiste de første som slo seg ned ved Trøndelagskysten spør museumspedag Solbjørg Pedersen fra NTNU Vitenskapsmuseet. Laks kommer det kontant fra en av elevene som er med. Ja, det kan nok hende de spiste laks, men Solbjørg forteller en fantastisk og engasjerende historie om hvordan sel, hval, ulike fiskeslag og etter hvert jordbruk var livsnødvendigheter for

de første Trønderne. Elvene er engasjerte deltagere og får også lov til å være aktive deltagere i en historie som spenner over 12.000 år.

Mot slutten av fortellingen får elevene også smake på noe av det den første maten de spiste langs Trøndelagskysten, nemlig hval. Egentlig burde det vært sel, som arkeologene trekker fram som den viktigste enkelarten, som inngikk i menyen. Siden sel er vanskelig å oppdrive, ble hvalkjøtt en god erstatter, siden dette også har vært viktig kost, og på mange måter likner hvalkjøttet i struktur. Mange av elevene har aldri smakt hvalkjøtt, og det er både spente og mer avmålte ansikt å se i

rekkene av elever. Smaksprøven gikk ned på høykant og smakte aldeles nydelig. Det er ingen tvil om at de i fremtiden kommer til å servere sine gjester hvalkjøtt.

Vi sier adjø til Solbjørg for noen flotte timer ved NTNU Vitenskapsmuseet, og setter kursen for Nidarosdomen og Erkebisppegården. Hva har Nidarosdomen og Erkebisppegården med mat å gjøre spør en av de engasjerte elevene. Jo, nå skal du høre sier Kari Andersen som er hovedansvarlig for opplegget og en av primus motorene for at elevene får denne flotte kunnskapen. Med engasjement og innlevelse forteller hun om hvordan Trondheim har utviklet seg som en viktig matby.

For vel 1.000 år siden ble Trondheim, eller Nidaros som det het da, etablert som by, forteller Kari. Hva slags sjømat spiste de på denne tida og hvorfor var sjømat viktig som handelsvare? Og hvordan satte sjømaten sitt preg på byen i disse gamle dager? Spørsmålene komme hurtig og elevene lytter oppmerksomt. Jeg som er med er imponert over kunnskapen Kari har, men like imponert over elevene som aktiv tar del med forslag til svar og egen kunnskap om Trondheims historie.

Nidarosdomen og Erkebispegården er viktige steder i Trondheims by historie og for vår kontakt med omverdenen sier en av elevene. Ja, det er helt rett sier Kari med et stort smil, og etter at elevene får en ny smaksprøve denne gangen tørrfisk som var en viktig handelsvare i det tidlige Trondheim eller Nidaros. Så går turen videre langs handelshus bygget på 1700 tallet og brygger langs Kjøpmannsgata hvor skipene lå langs bredden av Nidelva for å laste og losse tørrfisk og andre viktige varer. På andre sida av elva ligger Bakklandet hvor arbeiderne og håndverkere med sine familier bodde i den tette trehusbebyggelsen. Hvordan bodde de og hvordan var maten deres i forhold til de rike handelsfamiliene?



*Elevene følger oppmerksomt med Solbjørg som viser hvordan endringer av klima har påvirket utbredelsen av arter siden siste istid fram til nå. Da de første menneskene kom til våre kyster var det arktiske forhold og arter, og sel var antakelig veldig viktig matkilde.*

Som avslutning på dagen og til inspirasjon for å tenke framover besøker vi Renee Fagerhøy, Top Chef vinner 2016 og daglig leder av Bula NeonBistro. Sammen med sin kjøkkensjef Håvard Klempe forteller hun om hva de er opptatt av å formidle til gjestene gjennom maten de serverer. Renee forteller elevene hvor viktig det er at de har kunnskap om mathistorie og hvor stor pris gjestene setter på å få høre om dette når de kommer til restauranten hennes. Det gjør matopplevelsen til gjestene mer komplett

sier hun, og elevene får smake på en liten rett som Bula NeonBistro serverer sine gjester.

At de tar rekruttering på alvor skjønner vi da vi før høre at de nettopp har tatt opp to av elevene som lærlinger ved Bula Bistro fra høsten.

Renee Fagerhøy har nettopp kommet ut med kokeboka «Fritter shjiten» hvor hun deler grunnverdier, inspirasjonskilder og herlige oppskrifter!



*Daglig leder Renee Fagerhøy og kjøkkensjef Håvard Klempe ved Bula Bistro i Trondheim forteller engasjerende om sine yrkesvalg og verdier som ligger til grunn for deres matkonsept. Alt av fisken skal brukes. Vi lager gjerne fem ulike retter av en fisk. Alle rettene får sin egen twist. Inspirasjonskildene er mange og lekne, men vi er dønn seriøse på smakene. Vi byr på matopplevelser og elsker å overraske gjestene, forteller de to.*



*De senere årene har det blitt mye sterkere fokus på at restaurantene og de som jobber innen reiselivet må ha kunnskap om hvor maten kommer fra og kunne formidle noe av historien bak smaken til gjestene, forteller Geir-Rune Larsen og Kari H. B. Andresen.*

## Brenner for matkultur og historiefortelling til ungdommene

Geir-Rune Larsen og Kari H. B. Andresen er to personer som fortjener litt ekstra omtale i Norsk Sjømat denne gangen. Geir-Rune Larsen er leder for restaurant- og matfag ved Strinda vgs. Kari H. B. Andresen er biolog og driver med marin kunnskapsformidling på heltid med eget foretak. De to har gjennom sitt engasjement gjennom Den kulturelle skolesekken og sammen med reislivslinja ved Thora Storm vgs og NTNU Vitenskapsmuseet gjort det mulig å gi et formidlingstilbud for elever ved restaurant og matfag og reiseliv hvor de kan få en unik innføring i hvordan matkulturen har utviklet seg opp gjennom historien.

På en benk utenfor NTNU setter jeg med ned sammen med de to for å høre litt hva de har gjort, og hvordan kanskje andre skoler kan lære av deres erfaringer.

Det er viktig for oss at våre elever lærer om råvarene vi har i Trøndelag, sier Geir-Rune. Skolen tok kontakt med Kari høsten 2013 etter at de hadde fått tak i boka «Velkommen av havet – mer enn en kokebok» som hun hadde skrevet sammen med en rekke fagfolk. Etter å ha samarbeidet med Kari og skolesekken om «Velkommen av havet – historien bak smaken» (se nettsida: [www.velkommenavhavet.no](http://www.velkommenavhavet.no)) kom ideen om å kombinere mat og historie fra Geir-Rune. Dette ønsket han å knytte til reiseliv. Dette syntes både Kari, Ketil Hustad som jobber som programutvikler ved Skolesekken og reiselivslinja v Thora Storm var en strålende ide. Etter hvert ble også NTNU Vitenskapsmuseet ved Solbjørg Pedersen koblet på som viktig bidragsyter, slik at

tilbudet i vår kunne gis til alle skolene innen restaurant- og matfag og reiseliv i tidligere Sør-Trøndelag Fylke. De to mener det er svært viktig at elevene kan noe om historien til råvarene og hvordan betydningen av de ulike råvarene har endret seg opp gjennom årene. I dagens samfunn er det viktig for restaurantene og de som jobber innen reiseliv å formidle mer enn bare mat. De må også evne og fortelle om hvor maten kommer fra og kanskje også litt om historien rundt maten. Ungdommen i dag har ikke så grunnleggende kunnskap om mat og mathistorie som kanskje mange ungdommer hadde for noen til år tilbake.

Geir-Rune har jobbet iherdig for å øke interessen for og søkingen til Restaurant og matfag i Trøndelag. Han ser både «Velkommen av havet» og «Matkultur og historiefortelling» som viktige tilbud for elevene i denne sammenheng. Skolen besøker bl.a. ungdomsskoler i Trondheimregionen med

et konsept som de kalte for «Vi dekker til fest» hvor lokalmat og historie var viktige tema.

Kari som sitter ved siden av Geir-Rune sier at samarbeidet med restaurant- og matfag og andre skoler i regi av skolesekken har vært en stor reise for henne. Det er utrolig flott å jobbe med engasjerte elever og lærere om utviklinga av oppleggene. Jeg er veldig imponert av hvordan lokale bedrifter, engasjerte foreldre, lokale fiskere, ressurspersoner, NTNU Vitenskapsmuseet og profesjonelle kokker, stiller opp for elevene. Gjennom «Velkommen av havet – historien bak smaken» og «Matkultur og historiefortelling» har elevene fått lov til å besøke både oppdrettsanlegg, slakteri og foredlingsbedrifter, i tillegg til den historiske tilknytningen til mat. Dette er en svært viktig kunnskap for at ungdommene skal ha en mer helhetlig forståelse av matkultur avslutter de to ildsjelene.

**Annonse 1/2 side**