

# **”Somme gonger skal oss koste på oss ein unik smak”**

**En prat med kokkemester Arne Brimi<sup>1</sup>**

**Barbara Rogers**

Redaksjonen for tidsskriftet *Barn* har ønske om årlig å publisere et temanummer, og siden 2000 er det blitt utgitt temanumre om barn i lokalsamfunn (nr. 3-4, 2000), barn, barndom og medier (nr. 4, 2001) og barn og filosofi (nr. 2, 2002). Men hvorfor akkurat disse tema? Noen forklaringer ligger blant annet i muntlige innlegg holdt på internasjonale seminarer arrangert ved Norsk senter for barneforskning og andre i forskningsfelter som medarbeidere ved senteret beskjeftiger seg med.

Mat, derimot, er foreløpig ikke et tema som eksplisitt utforskes blant noen av forskerne ved Norsk senter for barneforskning. Matens hverdagslige tilstedeværelse har lett for å bli oversett der vi sitter samlet rundt det lange lunsjbordet vårt fem dager i uken – året igjennom – med hver vår matpakke framfor oss, i det som forskeren Runar Døving kaller en ”kollektiv nøysomhet”.<sup>2</sup> Mens noen av kollegene fortærer sitt danske rugbrød, sin røykte finske salami eller sine agurker (som riktignok skal tilfredsstille EUs strenge krumhetskrav), snakker vi både om våre egne barn og egen barndom så vel som teoretiske tilnærminger til og kulturelle forestillinger om barndommene. Det var under en slik ”kollektiv nøysomhet” ideen om

---

<sup>1</sup> Tidlig i sin karriere (1978) ble Arne Brimi kjøkkensjef på Fossheim Turisthotell på Lom. I 1998 overtok Kristoffer Hovland etter Brimi. I dag driver Brimi Vianvang (jfr. fotnote 14) samt er aktiv i forhold til utvikling og markedsføring av nye matprodukter som er basert på råvarer fra regionen.

<sup>2</sup> Intervju i Ukeadressa, uke 49, 7. desember 2002, *Adresseavisen*, s. 2.

barn og mat ble løftet frem, viklet inn i vårt sammenkrøllede matpapir. Enkelte av oss begynte deretter å sondere terrenget blant ulike typer publikasjoner basert på forskningsarbeid, i massemedier og hjemme i egne kokebøker, for å danne oss et bilde av hva som er blitt skrevet innenfor dette forholdsvis bredt definerte temaet barn og mat. Det var forholdsvis lite å finne. En annen innfallsvinkel kunne jo så være å gå veien om en mesterkokk.

Blant mitt eget utvalg av kokebøker fant jeg to: *Frå Lom til Lyon – kokebok frå naturens kjøken*<sup>3</sup> og *Fra naturens kjøkken – mat og matkultur frå kjøkenet under Lomseggen*<sup>4</sup>. Verken i oppskriftene eller i tekstene som danner en ramme for disse to bøkene, skriver forfatteren og kokken Arne Brimi noe som skulle tilsi at her har vi (redaksjonen) et spor – en pirrende duft – å følge. På den andre siden, og gjennom de slektskapsbånd jeg har i Vågå kommune, har jeg fått et lite innblikk i Brimis ungdomstid: svigermor har fortalt at Brimi allerede som elev på Vågå ungdomsskole viste stor interesse for matlaging i heimkunnskapstimene sammen med læreren Aase Helle; og mannen min minnes at det var sjelden å se og høre om en jevnaldrende tenåringsgutt som var så ivrig på skolekjøkkenet. Her var det muligens en ”smule” å se etter.

Et søk på Brimis hjemmeside<sup>5</sup> resulterte i noen interessante og appetittvekkende treff. Her skriver han blant annet at ”mangfaldet i smaksopplevingane som barn og ungdom er ei viktig kjelde for å oppleve god mat i vaksen alder.”<sup>6</sup> Om rypa skriver han for eksempel at den ”var ettertrakta på fine bord i byar og andre land. Heime åt vi aldri rype. I min barn-dom visste eg om to heimar der rype i fløytesaus sto på menyen i helg eller høgtid.”<sup>7</sup> Han forteller om en av sine aller første smaksopplevelser med rype, der han som 16-17 åring fikk trampeklapp etter et rypemåltid på ei høyfjellsstue i påska. Etterpå spiste Brimi og sjefen, Knut, opp restene – ute på kjøkkenet. Siden er Brimi blitt kjent og anerkjent for sin ”signaturrype-rett”. Smuler hadde nå blitt til ”Rypebryst med kreklingsaus”<sup>8</sup>, og jeg ble enda mer nysgjerrig og sulten etter å profilere Arne Brimi i det som skulle bli temanummeret for 2003.

<sup>3</sup> Brimi, A. & Wilson, B. 1987. Oslo: Universitetsforlaget AS.

<sup>4</sup> Brimi, A. & Wilson, B. 1991. Oslo: Universitetsforlaget AS.

<sup>5</sup> <http://www.brimi.no>

<sup>6</sup> <http://www.brimi.no/share/osas/cache/artid182.html>, besøkt 08.11.2002.

<sup>7</sup> <http://www.brimi.no/share/osas/cache/artid182.html>, besøkt 08.11.2002.

<sup>8</sup> Hovedrett som ble servert til den utvidede familien min og meg da en særdeles kulinarisk opplevelse på Fossheim Turisthotell skulle spanderes under ”amerikabesøk” i 1987. For oppskriften se Brimi & Wilson 1987:69.

Etter en henvendelse i brevs form, e-post korrespondanser og flere telefonsamtaler lyktes det å treffe Brimi i vinterferien. Samtalen fant sted i den tomme spisesalen på Fossheim Turisthotell i Lom<sup>9</sup> – riktignok en annen stemning og atmosfære i forhold til forrige gang jeg satt i salen en sommeraften i 1987. Rommet var den gang fylt med sommerkledde middagsgjester – ”kollektivt” samlet, men langt fra ”i nøysomhetens” navn – for å ”koste på oss ein unik smak”. Ærendet nå var å koste på meg en unik samtale, og utgangspunktet var følgende: Arne Brimi ble invitert til å reflektere over hvilken betydning barndom og oppvekst har hatt for hans interesse for mat, samt for hans yrkesvalg. Mesterkokken ble orientert om redaksjonens intensjoner med et temanummer om barn og mat. I tillegg til det som omhandler ernæring og fysisk aktivitet blant barn og ungdom, vil redaksjonen også belyse det som har å gjøre med matlaging og matkultur, for eksempel i skoleundervisningen. Dermed startet kokken med å reflektere over endringer i forhold til matkultur og hvordan debattene om mat i dag, etter hans oppfatning, tar feil retning.

## **Det startet med ”Rausheita i ein saus”**

”Du veit, i dag så er på ein måte mat og ernæring eit frustrerende begrep. For dei aller fleste, trur eg. Fordi i dag, så har vi ein del ting som plutselig er blitt farlege. Og så trur eg at det som eigentleg er farleg, ikkje er med i debatten. Nei, så eg trur at sunn og alminneleg mat, altså utan brus, sjokolade, alt dette der, det er det vi må sjå på fyrst, trur eg. Og det eg er kjent for, er at eg brukar smør, olje og fløyte. Eg brukar ikkje så mykje, men folk har lett for å hengje seg opp i det fordi det er så få som tør å si at dei brukar det. Men viss du kjem til andre land, så tør dei si at dei brukar det. Men mi meining er at anten så brukar du det eller så brukar du det ikkje. Og brukar ein det, så må ein ha ein smak av det ein brukar. Så det er ein dobbeltmoral i dette som er heilt hinsides, og det er derfor eg prøver *verkeleg* å si at eg brukar det enkelte gonger.”

Brimi fortsetter med å reflektere over maten i hans egen barndom.

”Men, min barndomsmat. Min oppvekst. Den besto tå lite smør, rømme og fløyte. Men laurdag eller sundag, eller ein gong i blant, da brukte oss det, for da fekk oss noko ekstra godt. Og det er da litt av sjela i den

---

<sup>9</sup> Fossheim Turisthotell er stengt for overnattings- og middagsgjester i januar og februar hvert år.

norske maten, det. Rausheita på ein saus, for eksempel. Det er det som er heilt spesielt for den norske maten. Den rausheita finn du ikkje i sauser i andre land. Men min barndomsmat er den maten eg fortsatt et. Mmm. Da tenkjer eg på kjøttkaker. Eg tenkjer på gode heimelaga karbonader. Eg tenkjer på ein fiskepudding, ei fiskekake. Kokt fisk, steikt fisk, lever. Treng ikkje vera fløytesaus på lever for at det er godt. Vaflar, pannekaker, erteruppe. Det er mykje der som er godt. Og heimebåå brød.”

Videre løfter Brimi blikket opp fra menykartet og setter det i en geografisk og historisk sammenheng.

”Så eg voks opp i ei tid, veit du, der sjøhushalda tok sine siste krampetrekningar. Den tida eg voks opp, det trur eg er på ein måte den mest romantiske i norsk matkulturhistorie, fordi på 50- og 60-talet da hadde mor og far vår fire målsettingar med livet sitt. Det var at vi skulle ha arbeid, klær, mat og hus. Når du voks opp på landsbygda på den tida der var det alltid nokon som dreiv med litt forskjellig, og alle hadde ein hage med litt gulrot, litt kålrot, litt kål og slike ting. Poteter. Ein gris, kanskje. Så mangfaldet var kanskje ikkje så stort, men nøysamheita var stor. Så du lærte på ein måte å eta sunn ernæringsrett mat, trur eg.

Men du veit, oss trur at før var alt så mykje betre. Oss trur at for tredivet år sida eller førti år sida, da sto ho mor på kjøkkenet og lågå mat, store måltid kvar einaste dag. Og så slit oss frykteleg med å leva opp til det i dag. Men det var ikkje slik, skjønner du. Det er berre at før var dei mye meire praktiske. Ein tå dagane i veka brukte dei mykje tid på mat, for eksempel laurdag eller sundag, og så åt dei restmat i tre dagar, fyrst i veka. Det kan oss gjera i dag og, liksom, men da var dei mye meir praktiske. Mor mi hadde så mykje å gjera heime, på mange måtar, at ho hadde ikkje tid til å bruke meir enn kanskje det ein travel familie har i dag på måltida. Men dei var praktiske. Det kunne vera ei kokt kjøttgryte sundagen eller laurdagen, og så kunne det varmast opp, og så kom det ein dag med pannekaker og så kom det ein dag med karbonader eller fiskekaker eller lever eller blodpølse. Men sundag var det ikkje nødvendigvis så spesielt ... da var det meir rasjonell mat att. Kanskje hadde oss besøk eller kanskje var oss på noko, eit eller anna. Så oss må ikkje tru at det var så mykje betre før. Men det var meire rasjonelt. Meir planlegging. Det blir påstått at nitti prosent av dei som går på butikken i dag og skal kjøpe seg middagsmat, ikkje veit kva dei skal kjøpe, men det står ”middag” på lappen. Da blir ein frykteleg lett offer for det mest kommersielle, da.”

*Men hva var det, tenker jeg, ved tenåringsalderen, som gjorde at du allerede da hadde bestemt deg for hva du skulle bli? Du har sikkert gjort deg en del refleksjoner om dette.*

”Ja da, eg har fått så mange spørsmål om dette at eg har gjort meg refleksjonar over det. Å ja, ja, ja, ja. Da eg kom så langt på skulen som til sjuande klasse, da hadde eg eigentleg bestemt meg for kva eg skulle bli. I fjortenårsalderen bestemte eg meg for det, ja. Saken var at det har med heile oppveksten min å gjera. For da eg var sju år og begynte på skule, begynte eg på ein liten skule som heiter Tessand. Og der levde oss vårt eige liv i tri år. Så kom oss åt Vågå, åt barneskulen i Vågå og det viste seg at kanskje burde det ha vore større kommunikasjon mellom Tessand og Vågå. For oss og dei som har gått i Vågå, for eksempel, har lært heilt andre ting. Oss kom i mindretal, og det vart vanskelig. Akkurat på barneskulen i Vågå, da sleit eg frykteleg. Men, eg hadde opplevingar i så måte som gjorde at eg fann ut at mitt liv, det skal vera mitt, og så må eg finne noko som er mitt. Da var det at eg bestemde meg for å bli noko anna.”

Erfaringer på barneskolen var altså en foranledning til å gjøre et originalt yrkesvalg.

”Men da eg så kom på ungdomskulen i Vågå, som er ein heilt annan skule. Du kan ikkje samanlikne de to skulane. Å kome dit fortsatt er som å kome heim at, veit du. Det er ein heilt annan kultur, eit heilt anna miljø, der menneskjer var på ein heilt annan måte sett i fokus. Der møtte eg da ein del lærarar og andre, og eit miljø, som på ein måte tok vel vare på individualiteten min, tykte eg, og blant anna Aase [Helle], da. Der tykte eg det var noko som eg kunne interessere meg for, men så var eg mye på ei fjellstugu, og eg såg glede som utspelte seg mellom gjestane og kjøkkenet. Det å glede andre. Så bestemde eg meg for å bli kokk. Ja. Fjorten år. Eg ønskjer meg glede, altså ønskjer eg å gle folk.”

*Hadde det mindre å gjøre med forhold hjemme?*

”Nei, eg lågå aldri mat heime. Nei, eg hadde ikkje tid, veit du. Hadde ikkje tid. Men veit du, i dag så trur unge kokkar at det å bli kokk er å stå og lage god mat og fin mat. Men det å vera kokk, det er så omfattande. For kvar dag er heilt ny, og du skal fylle alle desse stolane her, med hundre-hundreogtjuge individuelle menneskje som du skal finne ein kommunikasjon med. Da treng du ein mangfaldig bakgrunn, og så blir du betre til eldre du blir ... Tryggare på meg sjølv og betre til å takle folk. Eg har gjort meg opp ein heil del meiningar om kva det er som er ein suksessfaktor og kva som ikkje er det, og kor mye eg må tåle, få kjeft for. Og eg får mye kjeft,

da. Både i media og ellers. Fordi eg er med på ting som... Men eg vil fortsatt leva mitt eige liv. Eg er heilt vaksinert mot byråkrati.”

## **”Han såg ljoset, han da, med *smak*”**

Videre forteller Brimi at han etterlyser en kultur for de edle dråper i sin barndom:

”Men eg skulle ønskje at ... det eg sakna i min barn- og ungdom, for mi karriere, var ein kultur for vin i heimen. For da hadde eg fått plassert dei smaksreferansane i ein så ung alder at det hadde vore lettare å ta dei att når eg vart vaksen og skulle begynne å sette vin til maten min. Men når oss ikkje hadde kultur for det, så fekk eg ei mykje lengre reise. Og eg har fortsatt *frykteleg* mykje å lære om det. Men å småkå på, stikke tunga i eit vinglas, i alle respekt, det er liksom, det trur eg, da veit du kva vin smakar. Eg trur ikkje ungane skal drikke vin, men eg trur ikkje det er farleg at ungane eller ungdom får stikke tunga i eit vinglas.”

*Vil det si at dette har hatt betydning for holdninger og praksis du har i dag, for eksempel i forhold til dine barn?*

”Jaa, det har nok det, kanskje. Eg vil jo at ungane mine skal prøve å småkå på mest mogleg, men det er ikkje noko enklare å få ungane mine til å småkå enn noen andre. Eg har ein gut som er fjorten år nå, og det er utruleg kva han har kom seg. Nå veit han relativt mykje om mat, da. Ikkje for at eg har lært han så mykje. Men det er fordi han er mye i miljøet her og slik. Men han var vanskeleg. Det var vanskeleg å få han til å eta fisk. Men det han såg ljoset med, var ein nyttårskveld heime, der frua mi, fru Unni, hadde lågå ein klassisk Brimi kremsaus på ein omnsbakt laks. Og da kjente han kor godt det var. Sida så har han ete fisk, same korleis fisk, og så blir han oftast skuffa over sausen, sjølv sagt. Men han var sju år da han såg ljoset, han da, med *smak*. Og sidan den gong tør han å prøve alt. Mmm. Både med og utan saus. Så han kan gå på ein restaurant og be om ein fisk, og så seier han at den har ikkje den sausen han har tenkt seg. Så lærer han dei på restauranten å lågå den sausen han ønskjer seg. Så han blir sikkert ein pinleg restaurantgjest for meg etter kvart, da.”

Å tilegne seg smak – å først bli kjent med de ulike smaksreferanser og dyrke fram deres mangfoldighet, og tillate seg å bli forført av denne vidunderlige sanseverden – tar tid. Vi må rett og slett skjenke oss tid.

## **La elevene "få smak tå ein god lauk"**

"Men, du veit, i Norge i dag så er det femti tusen nordmenn som et Grandiosa meir enn fem gonger i veka. Det er ikkje noko feil med Grandiosa, men det blir noe feil med kulturen vår. Det er på ein måte to debattar som går i samfunnet i Norge i dag. Det er om kor rike oss er og kor fattige oss er."

*Og hvor fattige vi er, handler om kultur, om hvor fattige vi er på kultur, eller?*

"Ja, det er klart det er kulturen. Det er politikarane som oss veljer inn på Stortinget som oss må forvente litt meir tå, at dei har høgare kulturell takhøgde. Det blir for primitivt, også. Det blir for mykje Gallup-politikk, på ein måte, slik at politikk går i forhold til galluppen. Oss har ingen politikarar lenger som si at landet vårt skal sjå slikt ut om ti år, og da skal ungane våre ha så og så mange smaksreferansar. For det må vera like enkelt å bestemme oss for at du ikkje skal ha mobbing på skulen som at alle elever på skulen burde veta kva ein fløytesaus er. Alle elevane på skulen burde få smak tå ein god lauk. Og ein god pizza, for den del. Men franskmenn, for eksempel, dei er livredde for den amerikanske påverkinga som er så flat og enkel. Så dei har innført eit fag i grunnskulen sin som rett og slett heiter "smak".

Det som er enormt viktig i dag er at oss har ... at ungane våre får eit mangfald tå smak i munnen som dei lagrar i huggu sitt. Og amerikansk forsking, dette er Coca Cola og slike som driver den slags forsking, fortel oss at nitti prosent, kanskje opp mot nitti prosent, av alle smaksreferansar som oss har når oss er femogtjuge år blir lågå når oss er mellom tre og sju år. Og det er klart at viss du et mykje ketchup og wienerpølser når du er mellom tre og sju år, da har du ikkje smaksreferansar å forstå når du blir femogtjuge. Da kan industrien industrialisere seg vidare på salt, ketchup og den slags enkle smakar. Det er det som er mest bekymra for."

*I hvilken grad er arbeidet ditt i dag rettet mot barn og ungdom?*

"Altfor lite. Eg har drivi og drøymt om å ha eit kurs for barn i mange år, og for barn og foreldre i samanheng, i mange år, trur eg. Men problemet er at når du driv med slike ting, så er det kommersielt, ikkje sant? Og nokon skal betale for alt du driv med. Men eg er sikker på at det fins løysningar på det, viss du finn tid til det. Problemet mitt er at dei siste tre åra så har eg sitti heilt fast i eit idealistisk prosjekt i distriktet, som eg har brukt mye tid på, men ikkje har brukt faktura på. Og det kan bli noko stort for distriktet her. Eit stort matprosjekt. Viss det går vidare, må oss setje ned

ein del aktivitetar som skal fremje den kulinariske forståinga både lokalt og nasjonalt.”

*Jeg får assosiasjoner her til dette med det Gastronomiske institutt.*

”Ja, eg sit i styret der.”

*Det har i samarbeid med Pedagogisk Forum vært arrangert matkurs gjennom hele året, men spesielt for barn på Gladmatfestivalen i Stavanger om sommeren.*

”Ja, GI [Gastronomisk institutt] har vore veldig flinke. Det oss må bli flinke på er ... at det som er forskjellen vår her i Ottadalen, da, er fjellet og naturen, som oss som trivest her har ei sterk knyting åt. Det som er frykteleg viktig i opplæring tå smak, og alt dette, det er at oss må få unge og ungdom til å forstå at det er ein samanheng her. Den jorda gulrota står i er heilt avgjerande for kva slags kvalitet gulrota får på tallerken din, og det er slike kvalitetar oss må vera litt ydmyke for. Eg har sagt det i mange samanhengar, oss har i dag ete alt, og det er kanskje det einaste oss har gjort i det siste, for at folk veit ikkje lenger kva ting smakar. Ikkje ein gong dei som går mykje ut for å eta. Dette med berre å lage seg ei god matpakke og gå ein liten tur ... det trur eg er spennande for ungane. Oss må ikkje vera redde måltid i seg sjøl, men oss må vera redde for den store kommersielle businessen som snik seg meir og meir innpå oss før oss egentlig oppfattar det.”

*Har sønnen din fått en sånn opplæring gjennom grunnskolen, jeg tenker her på dette med heimkunnskapslære, som du fikk?*

”Nei, dei har ikkje pengar, veit du. Men Vågå er ein god skule og den har gode kvalitetar. Det er tema, altså, i periodar. Dei er innom temaer. Nå er det to veker der dei skal ha matlaging og slik. Men veit du, han er mykje her på kjøkkenet og slik, så det er ikkje einsamt. Eg føler nok at den klassa, som han har vore med i og eg har vore på tur med ein gong i året med overnatting og slik, der har eg alltid arrangert måltid slik at dei er frykteleg svoltne når dei skulle ha mat. Så eg har hatt noko mat eg trur dei ikkje likar fyrst og så har eg hatt noko dei likar etterpå. Berre for å få småkå. For eksempel, oss har lågå ordentleg tomatsuppe. Det var ikkje noe særleg, veit du. Så lågå oss pannekake, da. Det er liksom spennande. Så har oss lågå ordentleg pizza. Og da meiner eg *ordentleg* pizza, da.”

*Hva er ordentlig pizza, ifølge deg?*

”Du må ha en god pizza botn, som er rå.”

*Med grovt mjøl, eller?*

”Nei, ikkje nødvendigvis, men alt du kan ha oppå er spennande da, ikkje sant. Så at fyrste pizzaen oss lågå den gongen, det var at oss hadde ber-

re pizzaen utbåkå, pensla med olje og steikte den. Lot ungane kjenne på det. Så tok oss neste, som eg berre pensla med ein pesto eller ein tomat pesto, altså ein *ordentleg* tomatpuré, og så tok oss det vidare frå der med forskjellige ostar og salat oppå, og skinke oppå etterpå og fisk.”

*Og dette her som en måte å bli kjent med de ulike smaker, hver for seg?*

”Og kultur, på kva er pizza. Altså, pizza vart ikkje oppfunne på stranda. Altså pizzaen vart øydelagt av at den var ein tur i USA. Mmm. Men for all del, Grandiosa er antageligvis noko av den mest fornuftige ferdigmaten folk kan eta.”

*Ja, fordi?*

”Det er ikkje noko gale med innhaldet der, veit du. Ikkje sant. Det er Jarlsberg eller Norvegia. Det er skinke og sånn. Botnen kunne kanskje vore grovare. Men det er ein smak som er enkel, og viss du berre et mye av det...viss du drikk berre ein god vin kvar dag, så veit du ikkje lenger om den vinen er god.

Men i dag så brukar oss altfor mykje fokus på å kjøpe ting som eg meiner er ... altså gjennomsnittleg så drikk kvar enkelt unge og ungdom i Norge i dag mellom sju og fjorten år hundrefireogåtti liter med søt brus. Da er det klart at det blir for mykje karbohydratar. Viss du skal begynne å kutte karbohydratane i måltida, da kjem du ille ut å kjøre, trur eg. For da er det poteter, ris og pasta, ja. Det er ikkje så fryktelig lenge sida at poteter var viktigaste C-vitaminskilde i kosthaldet vårt fordi at oss åt mykje poteter. Men i dag er alt så mykje kommersielt at ein kan heller få anbefaling om å kjøpe næringstilskot på apoteka eller butikken. Så det er ei merkjeleg verd oss lever i. Men det er fortsatt fløytesausen som er farlig, da.”

## **”Skal du eta feitt må du eta smør eller olje”**

Brimi fortsetter og slår et slag for fløytesausen.

”Det er klart at eg kan gjera meg opp mange tankar om dette. Det har vore nokre innlegg i blad, aviser og slikt, om kor fæl han Arne Brimi er. Snobbete og slik. Men eg meiner at viss du et ein fløytesaus, ein desiliter fløytesaus ein gong i veka, og i den fløytesausen, i den desiliteren fløytesaus er det cirka femti prosent fløyte og fløyten er åtteogtredve prosent feitt, så et du da nitten gram feitt. Og i ei sjokolade, som veg hundre gram, så er det nokså mykje meir feitt, og den et du mykje oftare. Så eg er ikkje redd for at karriera mi skal kritisierast for fløytesausen.

Eg meiner at skal du eta feitt, så må du eta smør eller olje. Og et du olje, så er det olivenolje, helst. Eg veit for lite om andre oljer, men eg meiner at smør er eit naturprodukt. Margarin, der er det mykje rart. Bensin og allting i margarin, trur eg. Men du tar vekk smaken, men ikkje innhaldet, veit du.

Men eg tykkjer at der samfunnet vårt begynne å bli fryktelig slik vaktbikkje over einannan, er overfor det å engasjere seg, å ha eit ærleg engasjement i noko ein trur er rett. Det er vanskelig vorte det. Mmm. Men eg er fryktelig engasjert i mat. Og mat åt ungane. Eg er fryktelig engasjert i at nå kan dei koma med alle disse teoriane sine om kor gale fløyte og alt dette der er. Men dei får legge på tala den totale summen tå karbohydrat, alt dette der, i løpet av eit år. Dei seier til og med at det er farleg for ungane å drikke heilmjøl, veit du. Det er klart, ungane må ha feitt skal dei utvikle seg. Men det er klart at det er farleg for ungane å få for mykje feitt. Og det er farleg for ungane å sitje og sjå mykje på TV og eta potetgull. Det er farleg for ungane å sitje og drikke mykje brus. Dei kan drikke den laurdag, altså. Da eg voks opp fekk oss saft berre på laurdagar, altså.”

## **”Fysisk aktivitet og matlaging heng saman”**

”Men eg reagerer fryktelig på at ... det har vorte slik at oss skal aktivisere ungane våre så *voldsomt* i dag. Det eg har reagert på dei gongane, er når foreldre har det så travelt med ungane sine at dei kjører innom gatekjøkket og kjøper ein hamburger åt dei før dei skal på fotballtrening. Da er den fotballtreninga meningslaus, altså, heilt meningslaus...det er ein ukultur. Hamburgaren er antageleg det greiaste dei et, men brødet er berre karbohydratar, veit du, og næringslaust og næringsfattig, og kulturen rundt det. Viss det er så travelt vorte at oss må drive slik for at ungane skal kunne greie å være med på dei aktivitetane som er lagt opp til å vera felles, da bommar oss, altså.

Samtidig hugsar eg oss prøvde å ha leirskule her i vinter. Det var frykteleg vellykka. Men eg meiner at fysisk aktivitet og matlaging heng saman. Så ein tå dagane, siste dagen, da var det skitur. Fire kilometer med skitur, ein veg, og fire kilometer attende. Nå pratar oss om ungdom som er i sytten-atten års alderen, altså. Og du kan si at tjuge prosent tå dei hadde så store problem med å gå dei fire kilometrane at det var uansvarlig å la dei gå. Så var det da dei neste tjuge, femogtjugetredve prosent som sleit ille. Så var det kanskje ti-femten prosent tå elevane som kosa seg da dei gjekk i

fire kilometer, i turtempo. Og det er heilt sikkert ikkje fløytesausen, altså. Men av natur er oss ikkje født til å vera rolege, veit du. Oss er fødte til å drive på. Eg er ikkje noko slik fenomenalt, men eg var frykteleg aktiv da eg var ung.”

Sist på 1990-tallet, og sammen med noen av de aller mest aktive sportsutøvere innenfor skisporten i Norge, trådte Arne Brimi inn i det som for ham var en ny formidlingskanal.<sup>10</sup> ”Fjernsynets studiokjøkken” fikk et nytt interiør- og meningsinnhold da Brimi, sammen med ”pensjonerte” skiløpere som Bjørn Dæhli og Vegard Ulvang og programleder Arne Hjeltnes, lagde mat blant annet ved bredden av Alaskas lakseelver og ved foten av fjellet Kilimanjaro i Tanzania. ”Hundre-hundreogtjuge individuelle menneskje” som Brimi ”skal finne ein kommunikasjon med” ble ved hjelp av fjernsynskameraet betraktelig utvidet til flere hundre tusen. Dermed nådde han ut til atskillig flere med sin filosofi om naturens kjøkken.<sup>11</sup>

## ”Ein verdensborgar i maten min”

”Matlaging altså, handlar om ein ting, og det er kunnskap om råvarer. Det handlar om råvarekunnskap. Eg har eit fag som er internasjonalt. Kokkefag er internasjonalt. Du kan ta med deg kokkehaten din og reise kor du vil i verden, og du vil finne innpass. Det er internasjonalt. Når det er internasjonalt, så er det da også eit klassisk grunnleggjande fag, der det er ein del ting du må kunne. Det er som å bli doktor. Det er ein del ting du må kunne, det grunnleggjande, og så vil du skape noko ut i frå det. Altså alle matsuksessar i Europa, alle restaurantar og mathus har ein suksessfaktor som er lik, og det er lokal tilhørighet. Innanfor mitt fag så må ein fyrst (det vil si at du må ikkje bruke furu og mose og alt slikt som veks her) ha kunnskapen om identiteten din. Så koblar du det da opp mot nasjonale muligheiter, råvarer, tradisjonar, og så er du plutselig internasjonal. Men du kan ikkje starte ein Kinarestaurant i Lom og tru at du vil ha suksess på sikt. Du må

---

<sup>10</sup> I mellom august 1996 og seinhøst 2002 ble det laget 43 programmer av *Gutta på tur* for fjernsynsvisning på Norgeskanalen TV2. Arne Brimi medvirket i disse programmer blant annet med sin kunnskap om mat og matlaging.

<sup>11</sup> For mer om matfilosofi og naturens kjøkken se : Brimi, A. & Wilson, B. (1987), jvf. fotnote 3, Brimi, A. & Wilson, B. (1991), jvf. fotnote 4, og Brimi, A. & Aker, Y. (2000) *Tid til overs. Matfilosofi frå Vianvang*. Oslo: Kagge forlag.

begynne omvendt. Du kan gjerne ha suksess hos ti-femten som bur i Lom, men ambisjonane våre, eller mine, er å ligge på eit nivå som er høgt.”

*Dette handler om identitet i forhold til det lokale miljøet, det lokale stedet, men i hvilken grad ligger identiteten din også i forhold til mat?*

”Min identitet i dag, den ligg på ... viss eg ser meg omkring her oppe, ser eg da altfor mange mulegheiter og så er det mykje begrensingar. Men eg likar å være ein Europear eller ein verdensborgar i maten min, men eg har ikkje noko problem med å bruke korkje sitrongras eller karri. Det der med nittitallet, det var jo berre trendar, ikkje sant. Alt skulle vera høgt og kokken skulle være kunstnar og slik. Det er da farleg at kokken er kunstnar. Kokken skal berre vera ydmyk overfor råvarene sine, og for gjestane sine. Men eg er ikkje redd for å bruke ting frå ein annan stad, men legitimiteten min må ligge i at eg ser kor mange flinke folk det er som har trossa den naturen her, og fått til noko og faktisk funne fram til gode kvalitetar da, som mandelpoteta vår, byggen vår, grisen i Sjøk, lamma frå fjella, reinsdyra i fjella og rypa. Og så koblar dei med andre mulegheiter, og prøver å påverka det, distriktet her, til å utvikle mulegheitene sine. Og når eg da lagar min mat ute i andre land – eg har reist relativt mykje, eg trur kanskje ikkje det er så mange kokkar i Norge som har reist så mykje som eg – og byr på min mat i andre land, så ser eg at maten min er internasjonal. Det er ikkje tradisjonsmaten eg har vore mest interessert i å lågå, men eg vil lågå tradisjonsmat for framtida. I dag er det heilt andre mulegheiter. Så eg er ikkje interessert i å lågå eller tvinge på folk ting som var for tjuge eller førti eller seksti år sidan. Altså, oss må vera i utvikling. Kulturen vår må utvikle seg. Og med det må tradisjonane utvikle seg, dei au. Så dei ønskjer eg å vera med og påverke.

Eg ønskjer at ... alle her oppi, eller alle som bur der rypa kjem frå, skal ha eit gastronomisk forhold til den smaken. For eg meiner at det er ingen ting som er i nærheiten, altså ingen dyr eg kjenner, som foredla smaken naturen har på ein slik måte som rypa gjer. Ingenting. Det har ikkje reinsdyr. Det nærmaste er kanskje orrfugl. Men rypa er da heilt spesiell. Da eg begynte å lågå mat, så var det fire ting, fire gastronomiske store stjerner på himmelen. Det var da gåselever. I dag er den overkommersialisert. Det var trøffel. Den har dei ikkje greidd å kommersialisere. Det var russisk kaviar. I dag er den nesten øydelagt, og den beste er Iransk og kostar førti tusen for kiloen. Men for ein slik som meg er det ikkje snobbete å smaka på det, det å vete kva det smakar. Og så var det norsk gravlaks. Viss rypa hadde vore meire utbreidd, så hadde rypa vore blant dei. For alle store kjøkkensjefar eg kjenner rundt omkring i verda, som har smaka mi rype,

forstå kva eg meiner. Ho har i seg så mykje av det fjella har. Eg tenkjer mykje på det at eg har drivi så mykje reklame for rypa at ho kanskje blir overbeskatta, men ho blir ikkje det viss vi gjer det rett, for det er så få som orkar å gå på jakt. Og det har noe med, det med jakta har noe med heilheit. Det har noe med friheita vår å gjera. Den friheita oss har ved å gå til fjells, å skyte ei rype og ete ho.”

*Det ligger noe i det norske, eller enkelte ville kanskje påstå, at det ligger noe i den norske identitet. Dette her med fjellivet.*

”Ja, for den norske identiteten, den er jo da frykteleg forskjellig frå allemannsretten<sup>12</sup> vår, veit du, som er så spesiell. Men allemannsretten hadde ikkje råd til å eta rypa si. Rypa var pengar før. Og heilt opp til godt etter krigen så var liksom, skulle kjøtt vera godt, så måtte det vera feitt. Feitt kjøtt. Mykje feitt. Rypa, den er ikkje feit. Ordentleg kjøtt var frykteleg feitt, heilt opp til vår tid. Dei arbeidde mykje meir fysisk. Du kan tenkje deg ein dal som Ottadalen, før, for femti år sida. Kva folk gjorde da, ja, det var nokre få lærarar og nokre få slike, men dei fleste var gardbrukarar. Om vinteren så høgde dei tømmer, dreiv i skogen og brende av så mykje kalorier. Og det var feitt. Men oss stoppa liksom ikkje å eta det etter at oss roa oss.”

## **”Den opprinnelege smaken”**

”Men det eg er opptatt med er den opprinnelege smaken. Der trur eg at eg har mykje å bidra med. Eg har eit par ting som er ute i butikkane med min logo på. Og der meiner eg det er den opprinnelege smaken. Fordi at under krigen så lærde industrien at du måtte laga kopi tå opprinnelege ting, tå kaffi for eksempel, tå kjøtt. Etterkrigstida har industrialisert denne prosessen enda meire slik at i dag så blir det laga mye kopi av kopien. Og da har oss gløymd kva ei karbonade er, kva ein røykt laks er, kva ein bacon er og kva ein salami er. Men viss du går attende i dei gamle kokebøkene, Schönberg Erken<sup>13</sup> og slike, så kan du lesa kva ei karbonade er, kva ein bacon er,

---

<sup>12</sup> Allemansretten er allmenhetens rett til fri ferdsel i utmark, og til å gå på ski i innmark vinterstid. Retten omfatter bruk av hest på veier, fiske, roing og seiling på sjøen, teltslagning og bading i utmark, plukking av bær og sopp osv. Den bygger på en gammel germansk lov og kommer opprinnelig fra den tid da ingen (utenom kongen) eide ubrukte områder. Mange land har tilsvarende rett, men ingen er så omfattende som den norske.

<sup>13</sup> Se for eksempel Henriette Schönberg Erken (1899) *Kokebog for skole og hjem*. Kristiania: Aschehoug.

kva ein salami er, og det er slike ting eg prøver å bidra med, da. Slike prosessar blir dyrare og råvarene blir dyrare. Salamien eg har namnet mitt på, blir dyrare enn salami som er billig, fordi eg har heilt anna krav til innhald og prosess. Tjuge prosent dyrare eller noko sånt, ikkje sant. Men det har oss jo råd til, veit du.

Den opprinnelege smaken som liksom eg er opptatt tå ... Viss du reiser hit til Lom [Fossheim Turisthotell] eller til Vianvang<sup>14</sup>, så har eg reinsdyr på menyen, og du har ete det mange gonger, ikkje sant? Eg føler at eg må ha ei god forklaring fordi at eg må sette ting inn i ei historie, må ta folk inn i ein prosess. Og det eg kan si til deg da, for eksempel om du får reinsdyr hos meg, "nå et du kjøtt tå eit dyr som smaker likeeins i dag som det gjorde for tusen år sida." Tenk på det. Så heldige er oss at oss har ting som smaker likeeins i dag som det gjorde for tusen år sida. Smaken er lik, anta-keleg lik. Små forandringar kan det vera, men eg trur at smaken er likeeins, altså. Eg trur det. Og når folk da kjem og spør meg, eg står med ei vaniljestong frå Tahiti, ikkje sant, og den vaniljestonga kostar kanskje hundre kroner, da. Så seier dei at "ja, det er dyrt." Ja, det er dyrt. *Dyrt*. Det er jo hundre kroner, men det er ein unik smak. Somme gonger skal oss koste på oss ein unik smak. For tenk på alle dei som vaskar bilen sin på Statoil, da. Det kostar hundreogtjuge kroner, og det er berre tull, veit du, å ikkje vaske den heime når det kostar hundreogtjuge kroner. Det er dyrt å kjøre den gjennom ei maskine når du kan få den opprinnelege smaken som kan glede mange for hundre kroner ... Nei, oss er fattige i Norge og oss er rike i Norge."

Takk til Dag Fergestad for nynorsk og dialekt assistanse.

Barbara Rogers  
Norsk senter for barneforskning  
NTNU  
7491 Trondheim, Norge  
e-post: Barbara.Rogers@svt.ntnu.no

---

<sup>14</sup> Vianvang er et sted i Vågå kommune der "formidling av mat, kultur og historie i nærkontakt med naturen rundt, men med perspektiv ut over grenser, fysisk og mentalt", står i fokus. <http://www.brimi.no/share/osas/cache/artid889.html>, besøkt 08.11.2002.