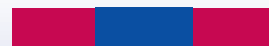


Atle Wehn Hegnes

TRADISJONSMATFESTIVALENS TVETYDIGHET

En studie av Norsk
Gamalostfestival,
Smalahoveslepp og
Norsk Rakfiskfestival

© SIFO



Fagrapport
nr. 3 – 2003

SIFO

Statens institutt
for forbruksforskning

Tittel Tradisjonsmatfestivalenes tvetydighet – En studie av Norsk Gamalostfestival, Smalahovelepp og Norsk Rakfiskfestival	Antall sider 162	Dato August 2003
Title The ambiguity of traditional food festivals – A study of Norwegian Old Cheese Festival, Sheep Head Festival and Half-Fermented Trout Festival	ISBN 82-7063-387-9	ISSN 1502-6760
Forfatter Atle Wehn Hegnes	Prosjektnummer 11-2003-24	Faglig ansvarlig sign. 
Oppdragsgiver SIFO. Rapporten er en omarbeidet utgave av Atle Wehn Hegnes' hovedoppgave i sosiologi ved Universitetet i Oslo.		
Sammendrag Rapporten omfatter en spesiell type festivaler som har oppstått rundt produktene rakfisk, gamalost og smalahove, og som omtales som tradisjonsmatfestivaler. Metoden har en overordnet kvalitativ karakter, og faller inn under betegnelsen komparative casestudier. Med utgangspunkt i litteratur på området, drøftes noen dimensjoner som følges i analysen av eget datamateriale. Dimensjonene spennes ut mellom begrepsparene økonomisk/sosial, moderne/tradisjon, festival/hverdag og individ/gruppe. Studiens hovedfunn er den tydelige tvetydigheten knyttet til praktisk forståelse av tradisjonsmatfestivaler spesielt, og teori knyttet til festivaler generelt.		
Summary The subject of the report is a particular type of festivals, which have originated around the products half-fermented trout, old cheese and sheep's head. These festivals are collectively called Traditional Food Festivals. The method of research has been qualitative, and can be placed in the category of comparative case studies. Dimensions of earlier theoretical contributions concerning festivals are discussed in relation to our own data material. The main dimensions are constituted in the tension between the categories economical/social, modern/traditional, festival/everyday life and individual/group. The main discovery of this study is the striking ambiguity related to the practical understanding of traditional food festivals in particular, and theories related to festivals in general.		
Stikkord Rakfisk, gamalost, smalahove, tradisjonsmat, festival, Norge, tvetydighet, komparativ casestuide, sosiologi.		
Keywords Half-fermented trout, Old cheese, Sheep head, traditional food, festival, Norway, ambiguity, multiple case studies, sociology.		

Tradisjonsmatfestivalenes tvetydighet

En studie av Norsk Gamalostfestival, Smalahoveslepp
og Norsk Rakfiskfestival

av

Atle Wehn Hegnes

2003

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING
Postboks 4682, Nydalen, 0405 Oslo

Forord

Denne rapporten er basert på Atle Wehn Hegnes' hovedoppgave i sosiologi ved Universitetet i Oslo. Hovedfagsarbeidet ble påbegynt rundt juletider 2000 og avsluttet våren 2003.

Forsker Eivind Jacobsen ved SIFO har vært hovedveileder og professor Per Otnes har fungert som biveileder

Takk til Henry Notaker, Ove Fosså og Torbjørn Moen for informasjon om smalahove, gamalost og rakfisk.

Takk til Ivar Løne, Hilde Kettermann og Bjørn Brennskag, som la forholdene til rette på Voss og i Vik, og alle deltakere og arrangører av tradisjonsmatfestivalene, som studien var fullstendig prisgitt.

Til slutt, takk til Randi og Alf for å ha satt forfatteren på sporet av gleder knyttet til munn og mage, og til Caroline og Fernanda for språkvask, tilbakemeldinger, tålmodighet og tiltro!

Oslo, august 2003

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING

Innhold

Forord	5
Innhold	7
Sammendrag	11
Summary	17
1 Innledning	23
1.1 Problemstilling	24
1.2 Festival-Norge og norske matfestivaler	24
1.3 Tradisjonsmat	26
1.4 Hvorfor tradisjonsmatfestivaler?	29
1.5 Rapportens disposisjon	32
2 Fra bord til ord – om metoden	33
2.1 Komparative casestudier	33
2.2 Festival som arena for datainnsamling	35
2.3 Relasjoner	35
2.4 Innsamling	36
2.4.1 Observasjon	36
2.4.2 Samtaler	37
2.4.3 Dokumenter	38
2.4.4 Artefakter	38
2.5 Koding, fortolkning og generalisering	39
2.5.1 Koding	39
2.5.2 Fortolkning	39
2.5.3 Generalisering	40
3 Innledende tilnærminger og sentrale dimensjoner	41
3.1 Innledende tilnærminger	42
3.1.1 Skjønnlitterære bidrag	43
3.1.2 Samfunns- og humanvitenskaplig forskning	45
3.1.3 Markedsorientert forskning	49
3.2 Sentrale teoretiske dimensjoner	50
3.2.1 Det økonomiske vs. det sosiale	51

3.2.2	Det moderne vs. det tradisjonelle.....	55
3.2.3	Festival vs. hverdag	59
3.2.4	Individ vs. gruppe	62
3.3	Oppsummering av teoretiske dimensjoner.....	65
4	Fra 'gamlemåten' til moderne produksjon og festival.....	69
4.1	Norsk Gamalostfestival: 15. - 16. juni 2001 – Vik i Sogn.....	69
4.1.1	Produkt og produksjon.....	69
4.1.2	Sted	72
4.1.3	Festival.....	72
4.2	Smalahoveslepp: 27. - 29. september 2001 – Voss sentrum.....	75
4.2.1	Produkt og produksjon.....	75
4.2.2	Sted	77
4.2.3	Festival.....	78
4.3	Norsk Rakfiskfestival: 2. - 3. november 2001 – Fagernes.....	86
4.3.1	Produkt og produksjon.....	86
4.3.2	Sted	87
4.3.3	Festival.....	88
5	Tradisjonsmatfestivalenes tvetydighet.....	93
5.1	Det økonomiske OG det sosiale.....	93
5.1.1	Festivaler for hvem?	94
5.1.2	Fellesskapets pris	95
5.1.3	Festival- og markeds plass	96
5.1.4	Det sosiale i handelssentrum.....	99
5.1.5	Alkohol som forlystelse og forretning	100
5.1.6	Produktopprinnelse til inntekt og glede	103
5.1.7	Auksjon og donasjon.....	106
5.2	Det moderne OG det tradisjonelle	107
5.2.1	Butt, bunad, frakk og fabrikk.....	108
5.2.2	Pøsemaker, pøsemaker hvor har du gjort av deg?	111
5.2.3	E-handel, smaksprøver og meieriutsalg.....	113
5.3	Festival OG hverdag	115
5.3.1	Mat.....	115
5.3.2	Handling.....	120
5.3.3	Materialitet.....	120
5.3.4	Rus	123
5.3.5	Ordensmann	124
5.3.6	Normer	124
5.4	Individ OG gruppe	126
5.4.1	Ja, vi elsker smalahove, gamalost og rakfisk.....	126
5.4.2	Deltakerne ved bordene	131
5.4.3	Fornærme gruppen gjennom produktet.....	132
5.4.4	Festivalarrangementene som sosiale markører	133

5.4.5	Unge og gamle	134
5.4.6	Tradisjonsmatstammene og deres totem	135
6	Diskusjon og avslutning	137
6.1	Alternativer til de sentrale teoretiske dimensjoner	137
6.1.1	Østerbergs amfibiske sosiale situasjoner	137
6.1.2	Latours polytemporalitet	138
6.1.3	Bergsons og Bachelards forståelse av henholdsvis tid og rom	139
6.1.4	Maffesolis stammer	142
6.1.5	Alternativene sett under ett	143
6.2	Avslutning	144
	Litteratur	147
	Vedlegg 1	158
	Vedlegg 2	160
	Vedlegg 3	161
	Vedlegg 4	162

Sammendrag

Rapporten omfatter en spesiell type festivaler som har oppstått rundt produktene rakfisk, gamalost og smalahove, og som omtales som tradisjonsmatfestivaler. Metoden har en overordnet kvalitativ karakter, og faller inn under betegnelsen komparative casestudier. Feltstudier av festivalene ble gjennomført i 2001, og empiritilfanget er blant annet tuftet på deltakere og arrangørers klesbruk, sanger, taler, samtaler, måltider, reklamefoldere, veiskilt, poststempeler, kokebøker, lokaler, produksjonsmetoder, avisartikler, lokalpolitiske vedtak, coffetable-books og historiske kilder.

Studiens prosjekt er todelt. For det første tar den for seg en hittil lite påaktet festivalform. Festivaler som dreier seg om mat har fått vesentlig mindre oppmerksomhet rent vitenskapelig sett, enn for eksempel musikk- og andre kulturfestivaler. For det andre stiller den spørsmål ved gyldigheten til noen sentrale dimensjoner i tidligere festivalstudier, når målet er å forstå sider ved tradisjonsmatfestivaler.

Mennesker har rammet inn, og samlet seg rundt felles måltider i form av festivaler siden antikken, og kanskje før det. Hva betyr det imidlertid når 500-1000 personer i 2001 samles for å spise norsk tradisjonsmat i en idrettshall, et sirkustelt eller på hotell? Hvilken betydning ligger det i å avduke monumenter til ære for et produkt, eller få lov til å svi ull av et sauehode over åpen ild? Festivalene blir å betrakte som spesielle handlingsrom, der interaksjonen i stor grad skjer gjennom arrangørens og deltakernes forhold til tradisjonsmat. Ved å først reise en hovedproblemstilling, og videre presisere denne, ser vi nærmere på noen sider ved disse festivalene, og derigjennom hvordan våre egne funn plasserer seg i forhold til tidligere arbeider. Hovedproblemstillingen er todelt, og stiller følgende spørsmål. I) Hvordan forløper tradisjonsmatfestivalene, og hvilken betydning har de for ulike aktører? II) Kan man benytte tidligere teorier om festivaler for å belyse ulike sider ved tradisjonsmatfestivalene?

Med utgangspunkt i litteratur på området, drøftes noen dimensjoner som følges i analysen av eget datamateriale. Dimensjonene spennes ut mellom

begrepsparene økonomisk/sosial, moderne/tradisjon, festival/hverdag og individ/gruppe.

For å belyse problemstillingen stilles flere spørsmål. På hvilken måte kommer det til uttrykk at festivalene styres av økonomiske interesser? Overskygger de kommersielle sidene ved festivalene tradisjonen, fellesskapet og festen knyttet til produktene? I hvilken grad kan man si at disse tradisjonsmatfestivalene faktisk er preget av tradisjon? Den eldste av festivalene ble første gang gjennomført i 1991, og produktene festivalene dreier seg om er i stor grad preget av moderne produksjonsmetoder. Er festivalene bare iscenesettelse og konstruksjon av en mattradisjon og et felleskap, eller fungerer de som såkalte tradisjonsbærere? Den tiden festivalene pågår, er både stedene de arrangeres på og handlingsmønsteret til deltakerne noe annet enn det er i hverdagslivet. Betyr dette at trekk av hverdagslivet er totalt fraværende, eller viser hverdagens normer seg også under festen? Er tradisjonsmatfestivalene sosiale hendelser, der samholdet blant deltakerne står sterkt? Eller er det også skiller mellom ulike grupper og individer, under disse flyktige sammenkomstene?

Studiens hovedfunn er den tydelige tvetydigheten knyttet til praktisk forståelse av tradisjonsmatfestivaler spesielt, og teori knyttet til festivaler generelt. Analysene viser at festivalene er sammensatte sosiale hendelser, som ikke bare kan sies å være preget av tradisjon, samhold og fest. De er også i stor grad preget av økonomiske interesser, moderne trekk, hverdag og sosiale skiller. Motsetningene blir tydelige og tvetydigheten ved festivalene viser seg gjennom dimensjonene vi har valgt å fokusere på.

Det økonomiske og det sosiale: Gamalostfestivalen er et resultat av lave salgstall på midten av 90-tallet. Når *Voss næringsforum*, og *Fagernes Handelsstands Forening* i tillegg har regien for Smalahovesleppet og Rakfiskfestivalen, er det åpenbart at ønsket om økt omsetning er drivkraft. Handelsstanden og andre økonomiske aktører understreker en tradisjon, som avler fellesskap rundt et produkt. Dette gir inntekter for økonomiske interessenter, og samvær for deltakerne. Arrangørens og deltakernes motiv for å delta på festivalen er slik sett forskjellige, men det er i møtet mellom disse at festivalene utspilles.

Programmene ved festivalene har utvilsomt likhetstrekk med et tradisjonelt regnestykke, der aktivitetene, gjengitt rad for rad, summeres i en samlet pris. Festen er avhengig av økonomiske krefter, for i det hele tatt å eksistere. Dette fordi de kommersielle aktørene i stor grad kontrollerer festivalens rammebetingelser. Slik som lokaliteter, transport, underholdning, og ikke minst produktene som festivalene og fellesskapet tar utgangspunkt i.

Både handelsstanden og tilreisende knytter sine produkter og tjenester til den aktuelle tradisjonsmaten mens festivalen pågår. Festivalen blir i så måte en

ramme som synliggjør kommersielle produkter og tjenester. Samtidig legger den føringer for sosial samhandling, og fest.

Det moderne og det tradisjonelle: Under Smalahovesleppet sitter en person utenfor festivalteltet og svir hoder på 'gamlemåten', logoen til Rakfiskfestivalen viser trebutten som rakfisker ble oppbevart i tidligere, og den gotiske skrifttypen og rosemalingsmønsteret på gammelostens emballasje konnoterer eldre tider og et produkt med lange tradisjoner. Disse presentasjonene bryter med dagens produksjonsform, der smalahovene behandles maskinelt, rakfisker slaktes i moderne slakteanlegg, og meieriet, der gammelosten produseres, er ISO-sertifisert. Produktene festivalene dreier seg om, slites slik sett mellom tradisjonell og moderne produksjon. De skal helst være produsert slik de ble det for 200 år siden, samtidig som de skal tilfredstille dagens hygieniske og økonomiske krav.

Paradoksalt nok er tradisjonsmatfestivalene gjennomsyret av moderne trekk. Fokus på tradisjonelle produkt overskygger imidlertid serveringen fra kjeler med smalahove varmet av seriekoblede gassflammer, mobile toaletter og kameraoverføring av underholdning. Når servering av tradisjonsmat blir gjort både iført i bunad og hvit frakk, blir spenningen og foreningen av moderne og tradisjonelle trekk tydelig. Mens de hvite frakkene og kokkeutstyret lett assosieres med laboratoriet, storkjøkkenet og fremskrittet, forbindes bunaden med Norge og norsk tradisjon.

Det moderne og det tradisjonelle står i et gjensidig spennings- og avhengighetsforhold. Det er nettopp i dette spennet mellom gassflamme og bål, butt og plastbøtte, bunad og hvit frakk at tradisjonsmatfestivalene fremstår som en helhet.

Festival og hverdag: Kontrasten til og overskridelsen av det daglige er et av de viktigste trekkene ved festivalene. Når festivalene arrangeres, forandres stedene fysisk. Forvandlinger kan skje bare ved å tilsette en hvilken som helst gjenstand prefikset *festival*, eller navnet på den aktuelle tradisjonsmaten. Eksempelvis ved å endre navnet på bussruten *Valdresespressen*, til *Rakfiskekspressen*. Bestemte områder får bestemte oppgaver gjennom midlertidig utsmykking. Festivalens flyktige karakter gjenspeiles i materialiteten. Toalettene, salgsbodenenes og scenenes mobile egenskaper forteller oss at de ikke vil være der når hverdagen tar til igjen på mandag. Bruk av telt, bærer bud om festivalens konsentrerte tidsramme. Teltets egenskaper er skapt for at man skal kunne flytte det fra sted til sted, man setter det opp og tar det ned.

Festivalen skal representere noe annet enn hverdagen. Likevel gjør materialitetens hverdagslige betingelser seg gjeldende. Dette ser vi når det ikke blir skjenket alkohol i en idrettshall. Alkohol og idrett hører ikke sammen, selv ikke under en festival. I teltene derimot, er nærmest alt lov. Når man etter festiva-

len fjerner teltet, fjerner man også handlingsrommet og handlingen. I permanente lokaler, som hotell og idrettshall, gjelder andre regler.

Politiet er tilstede under Rakfiskfestivalen, men griper ikke inn selv om det åpenlyst drikkes i gatene. Dette understreker festivalens karakter av å snu ting på hodet. Politiet opphever sin rolle som ordensmann, og spiller med på festivalens premisser. Senere på kvelden gjeninnsettes lensmannen som ordensmann. Lensmannen har hovedansvaret for opptellingen av de avlagte stemmene til kåringen av årets rakfisk. Dette understreker festivalens forhold til hverdagen.

Individ og gruppe: Deltakerne under tradisjonsmatfestivalene inngår i en gruppe. De skiller seg fra dem som ikke deltar, med produktet som felles referanse. Likevel har personene ulike motiv for å delta. Noen opplever festivalen som en midlertidig festarena hvor man bare kjenner noen få, mens andre ser den som en møteplass for sambygdinger.

Under tradisjonsmatfestivalene inkorporeres, i bokstavelig forstand, ens egen lokale eller nasjonale tilhørighet. Det er det ingen tvil om hvor maten kommer fra, når scenen i teltet der prøvesmakingen av rakfisk foregår er utformet som et vikingskip. Matens nasjonale karakter understrekes ved å knytte den til vikingene, men også deltakere og arrangørers bruk av bunad, nikkers, ullgenser, hatt og ryggsekk fremhever tradisjon og nasjon.

Festivalens oppheving av sosiale skillelinjer fungerer ikke alltid. Spenningen mellom fastboende og tilreisende blir i noen tilfeller tydelig. Teltet, med sin runde og inkluderende form, er en materialitet som impliserer sirkus og grenseløshet. Bordplasseringer, med ordførere og andre 'viktige' personer sentralt plassert, bryter med grenseløsheten. Slik gjeninnsettes strukturer, som vi kjenner dem fra hverdagen.

Gjennom tradisjonsmatfestivalene er deltakerne sammen om å feire maten. Deltakerne har likevel forskjellig utgangspunkt i det å være tilreisende og fastboende, rådmann eller menigmann. Fellesskapet som dannes under festivalene, dannes der og da, men oppløses igjen ved festivalens slutt.

Vår egen empiri viser at tradisjonsmatfestivalene på mange måter overskrider dimensjonene i de begrepsparene som utpeker seg i gjennomgang av litteratur knyttet til festivaler. For å kunne favne tradisjonsmatfestivalenes mangfold, må man derfor benytte forklaringsmodeller som overskrider skillene dimensjonene representerer. Slik *amfibiske sosiale situasjoner* (Østerberg 1993) kan være preget av både altruisme og egen nytte, slik *polytemporalitet* (Latour 1996) representerer både det moderne og tradisjonelle, slik *varighet* (Bergson 1998) og *det dialektiske forholdet mellom utside og innside* (Bachelard 1994) kan hjelpe i å begrepsfeste forholdet mellom hverdag og festival, som tidvis

og stedvis oppstår under festivalene, og slik *tribus* (Maffesoli 1996) tar opp i seg det 'uryddige' forholdet mellom individ og gruppe.

Summary

This subject of this report is a specialised kind of festivals, which have originated around the products Rakfisk (half-fermented trout), Gamalost (Old cheese) and Smalahove (Sheep's head). These festivals are collectively called traditional food festivals. The method has been qualitative, and can be placed in the category of comparative case studies. Field studies of the festivals were done in 2001. The empirical material is taken from several sources; the participants and organizers clothing, songs, speeches, conversations, meals, commercial leaflets, road signs, post stamps, cookery books, premises, production methods, newspaper articles, local political decisions, coffee-table books and historical sources.

The project is divided into two parts. Firstly it deals with a type of festival, which in many respects has been ignored. Food festivals have received far less attention in academical circles than for example music- and other culture festivals. Secondly, the study addresses the validity of some central dimensions in earlier festival studies, based on their relevance to the analysis of traditional food festivals.

People have gathered round meals in the form of festivals since antiquity, and possibly earlier. What does it signify, though; when in the year 2001, 500-1000 people assemble to eat traditional Norwegian food in a sports hall, a circus tent or in a hotel? What lies behind the unveiling of monuments in honour of a given product, or indeed singeing the wool off a sheep's head over an open fire? The festivals become special events, where interaction mainly occurs through the organizers and participants relationship to the traditional foods. In focusing on the main problem area, and defining it precisely, aspects of these festivals will be studied, and our own empirical material will be compared to previous relevant theoretical contributions on festivals. The main problem area is divided into two parts, raising the following questions: 1) In what manner are the traditional food festivals carried out, and what significance do they have to the different parties involved? 2) Is it relevant to use earlier theories on festivals in our analysis of the traditional food festivals?

Dimensions of earlier theoretical contributions concerning festivals are discussed in relation to our own data material. The main dimensions are constituted in the tension between the categories economical/social, modern/traditional, festival/everyday life and individual/group.

A number of questions are raised to approach the problem area. In what way does it become apparent that commercial interests control the festivals? Do the commercial aspects of the festivals overshadow the tradition, community spirit and festivity tied to the products? To what extent can one assert that these festivals are actually centered around tradition? The oldest of these festivals was arranged for the first time in 1991, and the products these festivals revolve around are to a great extent characterized by modern production methods. Are these festivals simply a staging of food tradition and fellowship, or do they actually maintain and uphold old traditions? During the festivals both the locations in which they take place as well as the actions of the participants differ from that of everyday life. Does this tell us that all aspects of everyday life are absent from these happenings, or are everyday norms also present during the festivities? Are traditional food festivals social events where the fellowship between the participants is central? Or do we find disintegrating traits even at these transient gatherings?

The main discovery of this study is the striking ambiguity related to the practical understanding of traditional food festivals in particular, and theories on festivals in general. Analysis shows that the festivals are complex social events. In addition to promoting tradition, fellowship and festivities, they are also coloured by commercial interests, modern traits, everyday life and social divides. The contrasts are evident and the ambiguity becomes clear through the dimensions we have chosen to focus on.

The economical and the social: The Old Cheese Festival is a result of low turnover in the mid 90's. When the Sheep Head Festival and the Rakfisk Festival are under the direction of Voss- and Fagernes Mercantile Association, it becomes obvious that an increased sale is the driving force. The commercial community and other economical parties promote a tradition, which generate a community tied to a product. This provides financial profits for the commercial parties and social interaction for the participants. The organizers and participants' motivation for taking part in the festival is thus different, but it is in the coming together of these two parties that the festival takes place.

The festival programs resemble simple maths, where the activities are listed and then added up to a total sum. In order to exist, the feast is dependent on economical factors. This is due to the fact that the commercial parties/investors control the festivals' frame conditions. -Such as premises, transportation, entertainment, not forgetting the products, which constitute the source of the festivals and the fellowship.

Both the local commercial parties, as well as the visitors, relate their products and services to the traditional food in question during the festivals. The festivals become an arena in which both commercial products and services are promoted, whilst at the same time facilitating social interaction and celebration.

The modern and the traditional: During The Sheep Head Festival a person sits in front of the festival tent and sings wool off a sheep's head 'the old way'. The logo of the Rakfisk Festival depicts the wooden tub where the half-fermented trout was kept in the old days, and the gothic typeface and traditional floral designs on the packaging of the Old Cheese connote old days and a product with long traditions. These presentations clash with present day production methods, where sheep heads are prepared by machines, the trout slaughtered in modern slaughter installations, and the dairy-facilities where the old cheese is produced, are certificated according to 'ISO' standards. The products of the festivals are thus torn between traditional and modern production. Ideally they should be produced in the original ways, whilst at the same time satisfying contemporary hygienic standards and economic expectations.

Paradoxically the traditional food festivals are pervaded with modern traits. Focus on traditional products do, however, overshadow the serving of sheep head from 'conveyor-belt' gas stoves, the presence of mobile toilets and live transmission of entertainment. The tension and fusion of modern and traditional traits become evident when traditional food is dished out both by 'white-coats' as well as by staff dressed in national costumes. The white coats and chef's clothes are easily associated with the laboratory, institutional kitchens and progress, whilst the national costumes relate to Norway and Norwegian tradition.

The modern and traditional traits are characterized by reciprocal tension- and dependence. The traditional food festivals take place amongst gas flames and open fire, wooden tub and plastic bucket, national costume and white coats.

Festival and everyday life: The contrast to, and transgression of everyday life is one of the most important traits of the festivals. When festivals are arranged, the venues are physically changed. The transformation can occur by simply adding the prefix *festival* to any object or to the name of the traditional food of interest. For example, by changing the name of the bus route *The Valdres express*, to *The Rakfisk express*. Certain areas are decorated for certain temporary activity. The festivals' transient character is reflected in the use of materials. The mobile qualities of the toilets, booths and stands tell us that they won't present when a new week starts. The use of tents gives an indication of the festivals' tight schedule. The tents' properties are made for moving it from place to place. You assemble it, and dismantle it.

The festivals are meant to represent something which differs from everyday life. Still, the norms of everyday life shines through: Like when alcohol is not being served in sports halls. The notion that alcohol and sports do not mix, is upheld even during a festival. In the tents, on the other hand, almost anything goes. When the tents are removed at the end of the festival, the activities within disappear with them. In permanent venues, like hotels and sports halls, there are other rules.

The police are present during the Rakfisk Festival, but rarely intervene even though people are consuming alcohol candidly in the streets. This underlines the festivals' character of turning things up side down. The police set their law-enforcing duties aside, and for a time play along with the rules of the festival. However; at a later stage in the event, the same policeman may be reinstated in his role as a law enforcer. The local Chief of police is responsible for counting the votes in the 'Rakfisk*' of the year' competition. This underlines the festivals close connection to everyday life.

Individual and group: The festivals' participants form a group. They are set apart from the people who are not participating in sharing the product as a common point of reference. Still, the participants have different motives for joining the festival. Some people experience the festivals as temporary fête grounds with many unknown participants, while others see it as an opportunity to meet with fellow villagers.

During the traditional food festivals the local or national belonging is heavily incorporated. There is no doubt where the food originates from, when the stand for the Rakfisk tasting comes in the shape of a Viking ship. By tying the the food in question to the Vikings, the national character of it is being emphasized. The participants and organizers' use of national costume, breeches, woolly sweaters, hats and rucksacks also call attention to tradition and national belonging.

The festivals do not always succeed in breaking down social division. In some situations the tension between local inhabitants and visitors become obvious. The circus tent, with its round and including form implies circus and boundlessness. Tableplacing, with the chairman of the County Council and other significant people favourably placed, breaks with the idea of boundlessness, and reinstates social structures as we know them from everyday life.

Through the traditional food festivals the participants celebrate the food collectively. Nevertheless, the participants differ from one another in being visitors and inhabitants, chairman or common man. A fellowship is established at the time, but dissolves at the end of the festival.

The empirical findings imply that traditional food festivals in many ways exceed prevailing dimensions in festival-connected literature. To capture the

diversity of traditional food festivals, it is necessary to turn to explanation models, which exceed and unite the division which the dimensions represent. Like *amphibious social situations* (Østerberg 1993) can be both altruistic and self-interested, like *polytemporality* (Latour 1996) represents both the modern and traditional, like *duration* (Bergson 1998) and the *dialectical relation between outside and inside* (Bachelard 1994) can help to conceptualize the relations between everyday life and festival, which occasionally and locally come into being during the festivals, and like *tribus* (Maffesoli 1996) relates to the disorderly connections between individual and group.

1 Innledning

En annen reaksjon på den strømlinjeformede, standardiserte ferdigmaten, er en søken mot gamle norske mattradisjoner. Rundt om i bygdene leter folk fram igjen bestemors oppskrifter, og en rekke nasjonale retter som rakfisk, gammelost og smalahove er blitt populære kultretter (Notaker 2000:297).

Denne rapporten omhandler festivaler som arrangeres med utgangspunkt i tradisjonsmat, nærmere bestemt Norsk Gamalostfestival, Smalahoveslepp og Norsk Rakfiskfestival.

Det er skrevet mye om *festivaler*, *mat* og *tradisjon*. Når vi i dette tilfellet skal ta for oss festivaler i Norge med norsk tradisjonsmat som tema, finnes det imidlertid ikke mange vitenskaplige publikasjoner å skjele til. At denne typen festivaler er et relativt nytt fenomen i Norge, kan være en av årsakene til at få, om noen, slike studier har blitt gjennomført.

Mishler (1983), Esterik (1982), Cox (1993), Griffith (1988), Adler (1988) og Lloyd (1995) er eksempler på studier som tar for seg ulike sider ved festivaler, som har felles konsum av mat som hovedfokus. Et norsk bidrag innenfor dette området, er Nummedals (2001) *Gamalosten i Vik i Sogn*.

Det vil videre være viktig at disse særtrekka og historia kring osten kjem fram i marknadsføringa av eit framtidig reiselivskonsept. Her kan og vidare utvikling og marknadsføring av Norsk Gamalostfestival være medverkande til auka attraktivitet. Festivalen presenterer nær sagt alle sider ved Gamalosten og har vore svært populær blant både lokalbefolkning og besøkjande (Nummedal 2001:24).

Nummedal spør om gamalosten kan fungere som en reiselivsattraksjon, og om dette kan fremme Vik i Sogn som reisemål. Slik sett representerer bidraget en markedsorientert studie av festivaler.

Selv om det er få norske bidrag på området festival og mat, har, som tidligere nevnt, andre fokusert på dette forholdet. Bidragene kommer fra ulike fagretninger, men i hovedsak fra etnologi og antropologi. Vår studie vil legge størst vekt på et sosiologisk perspektiv, der vi foretar en dypere og fortolkende analyse, heller enn å bare gjengi virkeligheten slik den umiddelbart fremstår for oss. Duvignaud (1976) kritiserer nettopp antropologer for å påstå at festivalen bare er annerledes enn hverdagen, og på denne måten gå glipp av viktige dimensjoner ved festivalene. Til forskjell fra å bare gjengi festivalene slik de fremstår, vil vi som Bourdieu (1999) og Foucault (1999a) oppfordrer til, tilnærme oss vårt studieobjekt ved å bryte med den alminnelige oppfatning av tradisjonsmatfestivalene.

1.1 Problemstilling

Det har gjennom arbeidet vært fremmet mange forslag til konkret problemstilling. Disse har stadig blitt byttet ut og revurdert, grunnet vårt kvalitative utgangspunkt. Studiens endelige prosjekt kan imidlertid sies å være todelt.

For det første er den en studie av en hittil lite påaktet festivalform. Festivaler som dreier seg om mat har fått vesentlig mindre oppmerksomhet rent vitenskapelig sett, enn for eksempel musikk- og andre kulturfestivaler. Ved å studere norske festivaler med fokus på tradisjonsmat, vil vi kunne peke spesielt på disse festivalenes egenart og betydningen de har for ulike aktører. For det andre stilles det spørsmål ved gyldigheten til tidligere analyser og teorier av festivaler, når disse overføres til tradisjonsmatfestivaler. Således kan vi si at studiens problemstilling er tuftet på to hovedtema.¹

- I) **Hvordan forløper tradisjonsmatfestivalene, og hvilken betydning har de for ulike aktører?**
- II) **Kan man benytte tidligere teorier om festivaler for å belyse ulike sider ved tradisjonsmatfestivalene?**

1.2 Festival-Norge og norske matfestivaler

I løpet av arbeidet, har vi fått et generelt inntrykk om at de fleste steder, eller kulturelle uttrykk, etablerer, eller allerede har etablert, en eller annen form for festival. Et stort landskap har åpenbart seg, og tradisjonsmatfestivalene inn-

¹ Jfr. Hellevik (1997:37) velger vi her å benytte oss av typen problemstilling som faller inn under kategorien *Tema: en beskrivelse av hva som er emnet for undersøkelsen, hva en ønsker å få belyst, eller lignende*. Denne typen problemstilling skiller seg fra de som er formulert som *spørsmål* eller *hypotese*.

går mer eller mindre i det som i flere sammenhenger omtales som *Festival-Norge*.

På samme måte som 'syden' og 'påskefjellet', bringer Festival-Norge frem et spesielt sett minner eller tanker. Alle vet at festivallandet ikke finnes, men som i tilfellene 'syden' og 'påskefjellet', konstitueres dette landskapet mentalt ut fra en rekke tenkte situasjonelle rammebetingelser. Dette legger igjen føringer for spesielle former for praksis. Hva ulike personer tenker om festivaler, avhenger av personens egne erfaringer knyttet til dette fenomenet. Noen tenker på samtidsmusikk og Ultimafestivalen i Oslo, mens andre er mer opptatt av Geit-ostfestivalen i Underdal. Eksemplene er bare to av mange, som viser at det finnes festivaler som henvender seg til ulike grupper.

Ser vi vårt eget bidrag i forhold til tidligere og pågående studier av feltet Festival-Norge, er det én hovedforskjell som bør bemerkes; nemlig valg av festivaltype. Vår problemstilling tar for seg sider ved kulturen representert ved festivaler, der deltakerne samles rundt maten med munn og mage. Andre festivalstudier retter seg i større grad mot kunsten, og hvordan festivalpublikumet tilegner seg denne gjennom syn og hørsel. Skillet mellom mat og kunst som tema, kan i så måte betegnes gjennom det Bourdieu skriver om motsetningsforholdet mellom '*refleksjonens smak*' og '*sansenes smak*' i *Distinksjonen* (1995:252-257). Selv om vi trekker et skille mellom mat og kunst, er heller ikke feltet for kunstoffestivaler preget av rendyrkede kategorier, noe Bjørkås (2001) understreker.

Den kunstnerisk "urene" programmeringen som finner sted i mange festivaler, uttrykker en allmenn tendens til differensiering av både populærkulturen og den tradisjonelle kunsten. Dette har som følge at grensene mellom kunstinstitusjonen og kulturindustrien blir utydelige. De definitoriske demarkasjonslinjer mellom kunst og kommers blir vanskeligere å fastholde (Bjørkås 2001:160).

Festivaler av 'rabelaisk' art viker plass for såkalte kunstoffestivaler når det gjelder å bli prioritert som forskningsobjekt, og da også matfestivaler. *This is unfortunate, as the food festival has always been a central source of cohesion and cultural meaning for human communities* bemerker Lewis (1997:73). Med denne rapporten bidrar vi forhåpentlig til en utjevning av denne skjevheten - og det er mange matfestivaler å velge mellom.

Norske Matfestivaler²

Mat avec	Tradisjonsmat	Generelle	Mat fra vann	Mat fra land	Utradisjonell mat
Seil og spis Mat og trebåt Steinbittfestival ³	Bacalao Gamalost Lutefisk Rakfisk Tørrfisk Klippfisk Geitost Smalahove	Lyst Bønder i by'n Norske matfestival Skalldyr Gladmat Sjømat	Hval Makrell Laks Gjedde	Elg Potet Mandelpo- tet Jordbær Eple Morell	Chili Hvitløk

Det finnes mange ulike festivaler med mat som hovedtema i Norge, og sikkert flere enn tabellen viser. Mange nye kommer til, mens andre legges ned av ulike grunner. Vi har over forsøkt å kategorisere norske matfestivaler ut fra noen, for anledningen, valgte kriterier. Det er likevel ganske innlysende at flere av festivalene passer inn i forskjellige kategorier. Sett ut fra tabellen, dreier denne rapporten seg spesielt om tre festivaler som faller inn under kategorien 'tradisjonsmat'.

1.3 Tradisjonsmat

"Norsk Mat" er blitt til etter initiativ av styret i Norges Bondekvinneforbund, som i 1953 tok opp arbeidet med å samle inn materiale om stedegent kosthold og gamle matskikker fra hele landet. Hensikten var å gi et bilde av den tradisjonsrike norske matkultur som nå er i ferd med å gå over i historien. En stor del av de nasjonale oppskrifter har bare levet videre gjennom muntlige overleveringer, og særlig denne delen av bygdetradisjonen gjaldt det å ta vare på før det ble for sent (Ambjørnrud, Olga et al. red. 1965:5).

Boken *Norsk Mat* kom ut i 1965, som følge av en bekymring for den norske matkultur. Blant de nedtegnede oppskriftene som tidligere hadde blitt overlevert muntlig, finner vi også gammelost, smalahove og rakfisk.⁴ Vi vet i dag at

² I kolonnemessig rekkefølge (Seil og spis, Mat og trebåt o.s.v, t.o.m Hvitløk) blir, eller ble, festivalene avholdt følgende steder. Porsgrunn, Halden, Risør, Brevik, Vik, Tysfjord, Fagernes, Henningsvær, Kristiansund, Underdal, Voss, Mandal, Bergen, Ålesund, Mandal, Stavanger, Oslo, Skogsvåg, Langesund, Flekkefjord, Hole, Aremark, Østre Toten, Alvdal, Ringerike, Lier, Lofthus, Stavanger og Stavanger (Oversikten er et resultat av tilfeldige nedtegnelser når en festival har kommet forfatteren for øret. Det er derfor vanskelig å gjengi nøyaktige kilder. Det skal imidlertid ikke være vanskelig å bekrefte at disse festivalene har funnet sted dersom man tar kontakt med for eksempel kulturavdelingen i den aktuelle kommune).

³ *Steinbittfestivalen er et dykketreff hvor målet er å jakte på steinbit for å så å tilberede den og servere til deltagerene i en av Risørs restauranter* (<http://www.risorundervannsklubb.no/cgi-bin/ruk.cgi?go=steinbitfestival>).

⁴ På hhv. side 84, 187 og 227.

ingen av disse tre rettene har gått fullstendig i glemmeboka, men at de ofte omtales som norsk tradisjonsmat. Dette på tross av at fremstillingsmåten nok er forskjellig fra det den var den gang.

Når det i dag finnes venneforeninger og festivaler knyttet til disse produktene, er dette ingen indikator på at det konsumeres store mengder av verken rakfisk, gammelost eller smalahove. Det er vanskelig å sammenligne konsumvolumet av disse produktene i et historisk perspektiv ettersom de tidligere var typiske 'hjemmelagde' produkter. På den måten var de en del av en selvbergings- eller ikke-kapitalistisk økonomi (Amilien & Hegnes 2002). Det vi likevel kan si, er at det nå er færre produsenter som produserer hvert produkt, og at man på denne måten kan ha en bedre oversikt over hva som produseres.

Produsenter, styresmakter og statsadministrasjon, media, matskribenter, forskere, kokker, restauratører, kokebokforfattere og forbrukere betegner smalahove, rakfisk og gammelost som tradisjonsmat i ulike sammenhenger. Dette viser at produktene betegnes likt på tvers av skillet mellom praktisk og mer analytisk forståelse.

Klubber og foreninger som fremmer tradisjonsmat ble samlet i regi av bladet *Glad i mat* i 1998. Maten som ble presentert hadde utgangspunkt i de ulike klubbenes tema, slik at menyen må forstås som en fremvisning av norsk tradisjonsmat- og drikke.

Tradisjonsmatmenyen for middagen i regi av *Glad i mat*⁵

- Rakørret på klassisk vis, pils og juleakevitt
- Litt gammelost med godt tilbehør " " Faun Urtedram
- Bacalao " " Gammel Porsgrunn
- Lutefisk med ulike tilbehør mørkt øl og Lutefiskakevitt
- "Hvilerett": Potetball/komle " " " Gammel Oppland
- Pølsesmaking – ulike typer lyst hveteøl og Sommerakevitt
- En liten porsjon fårrikål, kanskje pils og Gammel Reserve
- Smalahove (for den som tør) " " Smalahoveakevitt
- Før desserten: Pultost med tilbehør, hveteøl og Simers
- Dessert: Karamellpudding Løiten Linje
- Og akevittmulter
- Til kaffen – Gilde Non Pluss Ultra

Menyen over, kan vi si, er et eksempel tatt fra den praktiske forståelsen av tradisjonsmat.

Tradisjonsmat er, i tillegg til å være et begrep i dagligtalen, også et analytisk begrep som benyttes i den vitenskaplige diskurs. Her diskuteres og problema-

⁵ *Glad i mat* 1/1999

tiseres meningsinnholdet av begrepet på et mer refleksivt nivå. Vi finner både utenlandske og norske bidrag som beskjeftiger seg med tradisjonsmat som fenomen, og innfallvinklene er av ulik art. Forholdet mellom turisme og tradisjonsmat er et stort forskningsområde. Haukeland og Steen Jacobsen (2001) og Bessi ere (1998) er bidragsyttere på dette feltet, henholdsvis i, og utenfor Norge. Andre, igjen, tar for seg tradisjonsmatens sosioøkonomiske innvirkning på sysselsetting og miljø (Roest og Menghi 2000).

Blant bidrag som er mer direkte opptatt av norsk tradisjonsmat finner vi Hansen (2001), Brendehaug (2002) og Amilien (2001). *Tradisjonsmaten har betydning utover sin næringsverdi, og brukes ved spesielle anledninger og høytider. Dette er mat det blir knyttet høy status til, mat som har spesiell symbolsk betydning, og mat som inngår i viktige ritualer*, skriver Hansen (2001:15), og skiller også *tradisjonsmat* fra *tradisjonell mat*. Den tradisjonelle maten representerer den daglige dont, mens tradisjonsmat er et brudd med det hverdagslige. Brendehaug (2002) tar et annet perspektiv enn Hansen. Han definerer tradisjonsmat i forhold til andre produkters egenskaper i feltet for *lokal mat*, og sier videre at kategorien kan ha ulik betydning for ulike aktører. Generelt sett sier han at *Nemninga tradisjonsmat set etter vår oppfatning fokus på mat i ein norsk historisk kulturell sammenheng. Ofte er dette produsert med ein enkel teknologi som eit handverk* (Brendehaug 2002:9). Amilien (2001) skiller i hovedsak mellom to forståelser av tradisjonsmat. På et individuelt og praktisk nivå knyttes tradisjonsmat til dagliglivet, personlige interesser, lokal historie, familieidentitet og hjemmelagd mat, hevder hun. Videre f r tradisjonsmat, i denne sammenheng, sin mening ut fra et vedvarende samspill mellom individer og produkt. Denne individuelle forståelsen blir i liten grad forsøkt forandret av ytre faktorer, og uttrykkes konkret gjennom de handlingene tradisjonsmat inngår i. På et kollektivt nivå knyttes tradisjonsmat til myter, økonomiske interesser, nasjonal historie, politisk identitet og festmat. Den har direkte referanse til en uspesifikk og konstruert nasjonalromantisk forhistorie, og blir i stor grad forsøkt manipulert og påvirket i forskjellige hensikter. Den kollektive og teoretiske forståelsen f r blant annet sitt abstrakte uttrykk i utformingen av norsk landbruks- og distriktpolitikk (Amilien 2001).

Forskriften om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på landbruksbaserte næringsmidler,⁶ som tr dde i kraft fra 5. juli 2002, er et eksempel på hvordan forståelsen av tradisjon benyttes i en lanbrukspolitisk sammenheng. Vi skal ikke gå dypt inn i denne problematikken, kun nevne at en rekke forhold og instanser har vært involvert i denne forskriften, som også viser til egen merkeordning. Forut for ordningen har både satsingen på landbruket gjennom et Verdiskapningsprogram (2001), Norges harmonisering til EUs allerede foreliggende forordninger om samme tema fra 1992, og forholdet til WTOs lovverk v rt førende. Merkeordningen er forvaltet av Statens næringsmiddel-tilsyn, som også er

⁶ <http://www.lovdatab.no/ltavd1/lt2002/t2002-1-07-49.html#map1>

endelig godkjenning. Stiftelsen Matmerk er tildelt ansvaret for informasjon og veiledning av søkere til merkeordningen, samt søknadsbehandling.⁷ I hvilken grad en slik merkeordning vil påvirke den individuelle og praktiske forståelsen av tradisjonsmat gjenstår imidlertid å se.

Vi har ikke kommet til noen uttømmende forklaring av hva tradisjonsmat er i denne gjennomgangen, men vi vil likevel hevde at både gamalost, rakfisk og smalahove faller inn under denne betegnelsen. Vårt belegg for å komme med en slik påstand, er at produktene plasseres i denne kategorien av mange ulike aktører, slik at det handler om en felles forståelse for at dette faktisk er tradisjonsmat. Det er selvfølgelig mulig at produktene også kan plasseres i andre kategorier, men videre i rapporten vil vi omtale dem som tradisjonsmat.

1.4 Hvorfor tradisjonsmatfestivaler?

En studie av tradisjonsmatfestivaler er interessant i flere henseende. Her vil vi først peke på noen *tematiske*, *metodiske* og *teoretiske* forhold. Deretter vil vi se dem i et videre samfunnsmessig perspektiv.

For det første er studien et bidrag til det vi kan omtale som *festivalforskning*, et forskningsområde som ikke har blitt viet nevneverdig mye oppmerksomhet. Rapporten tydeliggjør således relevansen av festivaler som *tema*. I tillegg bryter den med det mønsteret man har sett der festivaler faktisk har blitt studert. Som studieobjekt har matfestivaler hittil vært lite påaktet, og fått vesentlig mindre oppmerksomhet rent vitenskapelig sett, enn for eksempel musikk- og andre kulturfestivaler.

For det andre vil vi hevde at studien er et innlegg i en *metodisk* diskusjon. Vi vil påstå at studier av festivaler er gode innfallsvinkler for å studere kulturelle fenomener. I en slik *time out-situasjon* (Sørhaug 1996:186) tydeliggjøres det kulturelle uttrykket man skal studere, ettersom dette overkommuniseres innenfor gitte rammer med hensyn til tid og sted. I en situasjon preget av økonomisk og tidsmessig press, vil vi påstå at studier av festivaler kan være fordelaktig. Festivalens utvikling over tid blir selvfølgelig vanskelig å gripe når man gjør et utvalg fra et bestemt år. Man kan da enten lene seg mot tidligere kilder, eller benytte seg av casestudie som tilnærming, slik det her er gjort.

For det tredje stiller vi spørsmål ved gyldigheten til noen *teoretiske* dimensjoner som har vært sentrale i tidligere analyser av festivaler, når disse overføres til tradisjonsmatfestivaler. Tradisjonsmatfestivalene er eksempler på sosiale

⁷ For en innføring i disse forhold, kan man se *Høring vedrørende utkast til forskrift om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser og geografiske betegnelser samt betegnelse for tradisjonelt særpreg for landbruksbaserte næringsmidler* (<http://www.snt.no/nytt/tema/image/opprinnelse.html>).

fenomener som overskrider noen etablerte dikotomier, ved at de oppstår i skjæringspunktet mellom orden og kaos. For å fange inn sider ved festivalene, er vi således nødt til å vende oss mot analytiske kategorier eller teorier, der de aktuelle motsetningsforhold fremstilles som et udelelig hele. Derfor lanseres det som et resultat av analysen noen dimensjoner som er relevante for å studere tradisjonsmatfestivaler, og, som ikke har blitt benyttet under festivalstudier tidligere, så vidt vi vet. Slik sett kan man si at studien problematiserer noen etablerte dimensjoners relevans, med utgangspunkt i gitte sosiale fenomener.

Tradisjonsmatfestivalene er også samfunnsmessig relevant på flere måter. I denne studien belyses sider ved norsk mat, og særlig norsk tradisjonsmat. Produktenes mening og betydning for de som deltar under festivalene tydeliggjøres, samtidig som vi ser hvilke mekanismer som ligger bak den betydningen produktene besitter. Den spesielle formen for konsum av tradisjonsmat man ser under disse festivalene gir forskjellig mening, og er av forskjellig betydning for ulike aktører. På den ene siden legger man gjennom festivalene grunnlag for sosial integrasjon, som kan settes i sammenheng med menneskers identitet uttrykt gjennom konsum av ulike produkter. På en annen side gir festivalene mer eller mindre gunstige økonomiske implikasjoner for ulike kommersielle aktører, som nettopp ser en mulighet i markedet for norsk tradisjonsmat.

Slik sett kan man også si at festivalene er interessante, fordi de på flere måter konkret representerer ønskede politiske tiltak for å bygge verdier rundt norsk landbruk.

Når det gjelder kvalitativ spesialisering innenfor matvareproduksjonen kan det være flere modeller. Én kan være å videreutvikle/vitalisere lokale/regionale tradisjonsprodukter til merkevarer som kan ha et nasjonalt eller internasjonalt marked med høy betalingsvillighet. Her vil merkeordninger for beskyttelse av opprinnelse og tradisjon være viktig. En annen modell kan være utvikling av norsk matkultur innenfor en lokal eller regional ramme, for eksempel som element i et stedlig reiselivsprodukt (Verdiskapingsprogrammet 2001:Utdrag fra kapittel 5).⁸

For det andre må man se tradisjonsmatfestivaler i forhold til andre festivalformer. Selv om tradisjonsmatfestivaler er et relativt nytt fenomen, har festivaler generelt lenge vært kulturleverandører. Festivalene er mange og økende her i landet. På grunn av festivalenes fleksible karakter i forhold til økonomi og risiko, kan de vurderes som en utfordrer til det etablerte kulturbeite. Samholdet og dugnadsånden knyttet til festivaler, er også et sentralt poeng. Disse, i til-

⁸ *Verdiskapingsprogrammet for matproduksjon skal ta utgangspunkt i forbrukerbehov og de mulighetene som markedet gir. Programmet skal bidra til nytviking og videreutvikling av mat med særpreget og av høy kvalitet for betalingsvillige markeder først og fremst i Norge, men også internasjonalt* (Utdrag fra Verdiskapingsprogrammets pkt.1)

legg til andre forhold vedrørende festivalene, har satt dette kulturtrykket på den politiske dagsorden.

Parallelt med den nye interessa for nasjonale kulturar har globaliseringa medverka til eit fastare blikk på det lokale. Dermed blir og vilkåra for lokal og regional kulturverksemd endra. I samvirke mellom internasjonale og lokale krefter har det til dømes vakse fram eit stort tal festivalar i løpet av nokre få tiår. Dei er tufta på lokal arrangørkompetanse kombinert med internasjonal programmering, som ofte kan vera av høg kvalitet.

Framvoksteren av festivalane er eit døme som syner at det er naudsynt å tenkja nytt om den lokale og regionale kulturpolitikken. Dei sentrale institusjonane har framleis eit ansvar for å formidla kunst- og kulturtrykk i heile landet, men like viktig er det å utnytta den desentraliserte kompetansen for formidling som har vakse fram og å stimulera kreative og kvalifiserte lokale krefter.⁹

Som tidligere nevnt, er det i hovedsak kulturfestivaler som blir løftet frem i de tilfeller hvor man snakker om festivaler. Vi vil hevde at tradisjonsmatfestivalene, som kan plasseres et sted mellom det *kollektive ritual* og *folkelig offentlighet* (Østerberg 1997:24-25), og evt. omtales som *folkefestivaler*,¹⁰ også har en sentral plass i Festival-Norge. Vårt bidrag må sies å være viktig nettopp fordi det setter fokus på slike folkefestivaler.

Vi vil også hevde at matfestivaler generelt har et potensial utover det tradisjonsmatfestivalene representerer. Til forskjell fra å underbygge det enhetlige norske, kan man arrangere matfestival, der nasjonale og kulturelle ulikheter står i sentrum. Smalahove, rakfisk og gamalost kan fortsatt være sentrale produkter, og likevel inngå i et mangfold der mat fungerer som et medium for å lære om andre kulturer.¹¹ Utgangspunktet for å samle mennesker til en slik festival, kan være å lære hvordan mat lages i kulturer forskjellig fra ens egen. På denne måten samles man rundt maten for å kommunisere, og målet er at kommunikasjonen går utover det som dreier seg om mat, men også utvikler seg til andre områder. Slike festivaler får sin positive betydning *in underscor-*

⁹ Utdrag fra tale holdt av Kultur- og kyrkjeminister Valgerd Svarstad Haugland, *Konsekvensar av globaliseringa for kunst- og kulturlivet i Norge* i forbindelse med opning av Norsk kulturråds årskonferanse 2002, Trondheim, 21. november 2002.

(http://odin.dep.no/kkd/norsk/aktuelt/taler/statsraad_a/043011-090103/index-dok000-b-n-a.html)

¹⁰ Når vi bruker begrepet 'folkefestivaler' har vi hentet dette fra det amerikanske begrepet 'folklife festival'. *The folklife festival is a moderen form of cultural production which draws upon the building blocks and dynamics of such traditional events as festivals and fairs: complex, scheduled, heightened, and participatory events in which symbolically resonant cultural goods an values are placed on public display* (Bauman & Sawin et. al. 1992:1).

¹¹ Det finnes flere vitenskaplige bidrag som tar for seg matfestivaler der maten fungerer som et medium for å skape nysgjerrighet og integrasjon på tvers av kulturer (Cox 1993, Griffith 1988 og Lewis 1997).

ing in-group pride even as it (hopefully) creates multi-cultural cohesion (Lewis 1997:73).

Til sist vil vi ta for oss en side ved denne studien som må kunne sies å være både faglig og samfunnsmessig relevant. Det er bred enighet om at sosiologi i vid forstand er vitenskapen om samfunnet. Vi gjør følgende observasjon:

Både for menn og kvinner har tiden brukt til fritidsaktiviteter økt de siste 30 årene. Økningen gjelder alle aldersgrupper (...) Fritiden har økt på alle dager unntatt søndager (Vaage 2002:17).

Når vi ser denne dreiningen i folks tidsbruk, bør man spørre om dette ikke også bør ha implikasjoner for sosiologiens fokus? Man bør kanskje, i tillegg til å fokusere på *arbeiderkollektivet* (Lysgaard 1985), også tenke i retning av det som kanskje kan omtales som *fritidskollektivet*? Slik sett representerer denne avhandlingen en studie av folks fritid og konsum, men også arbeid siden disse i stor grad henger sammen. Vår innfallsvinkel går fra fritid og konsum, mot arbeid, og ikke omvendt, noe som har vært mer utbredt tidligere. Slik sett mener vi denne avhandlingen er aktuell både sosiologisk sett, samt på et mer generelt samfunnsmessig grunnlag.

1.5 Rapportens disposisjon

Rapporten består av seks kapitler, der innledningen utgjør kapittel 1. I kapittel 2 gjør vi rede for vår metodiske tilnærming som er av typen komparativ case-studie. I kapittel 3 gjøres en gjennomgang av ulike tilnærminger til festivaler. Vi ser spesielt på spenningen knyttet til fire begrepspar, som fremstår som sentrale dimensjoner i den teoretiske litteraturen knyttet til festivaler. I kapittel 4 foretar vi en kontekstualisering av festivalene og de aktuelle produktene. Hovedvekten er lagt på å greie ut om feltarbeidet under de ulike festivalene. Før dette setter vi imidlertid produktene i en historisk, praktisk og geografisk sammenheng, samtidig som vi kort presenterer Vik, Voss og Fagernes. I kapittel 5 gjør vi en analyse av våre empiriske funn i forhold til de dimensjonene vi presenterte i kapittel 3. I hvert underkapittel stiller vi først spørsmål om dimensjonene fra den tidligere litteraturen er overførbar til tradisjonsmatfestivalene. Deretter følger en analyse som viser festivalenes tvetydighet i forhold til de ulike dimensjonene. I kapittel 6 diskuterer og sammenfatter vi i forhold til det som har blitt gjort tidligere i rapporten. Hovedsakelig fremmes noen nye analytiske kategorier. Disse vurderes som mer egnet til studier av tradisjonsmatfestivaler enn de kategorier som allerede er etablert i tidligere studier av festivaler.

2 Fra bord til ord – om metoden

At the risk of sounding frivolous, I must report that, given the nature of the fiesta, the more I participated, the less I observed (Smith 1975:Preface).

Intensjonen i studiens startfase var å undersøke klubber, foreninger, lag og lignende, som samles rundt ulike matprodukter.¹² Det ble gjennomført intervjuer av sentrale personer, litteraturstudier og kartlegging av slike grupper, før det ble avklart at det skulle gjøres en feltstudie av Norsk Gamalostfestival og Norsk Gamalostlag i Vik i Sogn. Deltakelse under denne festivalen ga innsikt og kjennskap til andre festivaler, som også dreier seg om mat. Dette førte til en erkjennelse om at feltet for matklubber er stort, utilgjengelig og mer mangefasettert enn for festivaler. Vi valgte derfor å fokusere videre på feltet for matfestivaler. En ny runde med litteraturstudier ble foretatt, denne gang var interessen spesielt rettet mot festivaler. Som en blanding av tilfeldigheter og målrettethet, ble det foretatt ytterligere to feltstudier; henholdsvis Smalahoveslepp på Voss og Norsk Rakfiskfestival på Fagernes. Etter dette dreide problemstillingen seg fra å gjelde matforeninger og matfestivaler generelt, til festivaler der tradisjonsmat var hovedtema. I ettertid ser vi dermed at den første festivalstudien la grunnlaget for de to neste, og derigjennom har fått status som en slags pilot, eller forstudie.

2.1 Komparative casestudier

Studiens problemstilling er som nevnt I) Hvordan forløper tradisjonsmatfestivalene, og hvilken betydning har de for ulike aktører? II) Kan man benytte tidligere teorier om festivaler for å belyse ulike sider ved tradisjonsmatfestivalene? Problemstillingen belyses gjennom to feltarbeid, der studiet av litteraturen utgjør det ene, og studien av de ulike festivalene det andre.

¹² Eksempelvis Norsk Kongelig Lutefisklag, Slow Food, Fårikålens- og Havregrøtens venner.

Vi må kunne si at festivalene er preget av å være flyktige og samtidige, dessuten hadde vi liten mulighet, eller vilje, til å innvirke på gjennomføringen. For å svare så godt som mulig på problemstillingen ut fra de gitte betingelser, er det avgjørende hvilket forskningsdesign som benyttes. I vårt tilfelle har vi valgt casestudiet, som i følge Yin (1989:20) er spesielt godt egnet når *A 'how' or 'why' question is being asked about a contemporary set of events, over which the investigator has little or no control.*

Når man spør hva et case er, vil man imidlertid få mange forskjellige svar (Ragin 1992, Andersen 1997 og Yin 1989). For likevel å gi en pekepinn på hva som kjennetegner et case, vil vi trekke frem Yins etablerte definisjon:

A case study is an empirical inquiry that:

- *Investigates a contemporary phenomenon within its real-life context; when*
- *the boundaries between phenomenon and context are not clearly evident; and in which*
- *multiple sources of evidence are used.*

I tillegg til å gi oss en forståelse av hva casestudie er, skiller denne beskrivelsen casestudier fra andre forskningsstrategier, slik som for eksempel survey, eller eksperiment (1989:23). Vi vil likevel presisere ytterligere med å betegne vår studie som *komparative-* (Andersen 1997) eller *multiple* (Yin 1989) case-studier. Dette fordi studien baserer seg på tre ulike tradisjonsmatfestivaler, som må forstås som tre ulike case, og som vi videre sammenligner.

Mens det i enkeltstående case-studier er vanlig å skille mellom de a-teoretiske og teoretisk fortolkende, blir dette skillet ofte uklart under komparative studier. Dette fordi *en systematisk sammenlikning vil føre til en fokusering på noen hovedvariabler og sammenhengen mellom dem. Selve sammenlikningen hviler på at det er 'noe felles' bak den unike empiriske variasjonen som observeres* (Andersen 1997:96). Nettopp en slik veksling mellom empiri og teori har vi forsøkt å praktisere i vår studie.

Hovedproblemet ved utvalg av casestudier er forholdet knyttet til 'liten N' (Lieberson 1992 og Andersen 1997). Kritikerne av kvalitative metoder påpeker ofte den manglende utvalgsrepresentativitet, men glemmer at generaliserbarhet ikke er et mål i seg selv. Vårt utvalg er strategisk valgt med hensyn til casenes likhet, og bevisst ikke representativt. Det er forståelse, og ikke generaliseringsgrad, som er målet med vår kvalitative tilnærming.

Det er også problemer knyttet til de mer praktiske forhold. Casestudie er tid- og ressurskrevende, og desto flere case man baserer seg på, desto mer arbeid fører det med seg. Dette kan igjen setter grenser for en god gjennomføring. I forhold til enkle casestudier er det komparative ikke like egnet til å fange opp det spesielle og særegne i hvert enkelt case. Til forskjell fra å gjøre

casestudie av én tradisjonsmatfestival, er imidlertid den komparative tilnærmingen mer robust, i det den støtter seg på et rikere empiritilfang.

2.2 Festival som arena for datainnsamling

Historien og annen kunnskap om tradisjonsmaten blir spesielt tydelig under festivalene, ettersom det skjer en så konsentrert kommunikasjon av produktets mening i løpet av en veldig kort periode. Dette kan vurderes som en fordel når man skal få mye informasjon om et fenomen på kort tid. Man skal likevel være klar over at mye av det som utspiller seg under en festival ikke er representativt for hverdagslivet, ettersom festivalen i seg selv nettopp er et avbrekk fra det ordinære.

Under festivalene fikk vi inntrykk av at deltakerne syntes det var greit å forholde seg til en som forsket på dem. De var åpne og interessert i å fortelle om opplevelsen av å være der. Samtidig var det også noen som ga uttrykk for at de ikke ville avsløre sin festivalatferd og var mer skeptiske til å samtale. Informantenes blanding av iver etter og frykt for å gi informasjon i en slik time-out situasjon, kan oppsummeres med følgende sitat fra en samtale under et arrangement på Fagernes: *Skriver du det jeg sier nå - skriver du det jeg sier nå?*

2.3 Relasjoner

Etableringen av kontakter varierte under de ulike festivalene. I alle tre tilfeller kom vi imidlertid i kontakt med personer som ga innpass i den festivalen som skulle studeres. I metodelitteraturen omtales slike personer som døråpnere. Disse fungerte også i stor grad som nøkkelinformanter og kunne bidra med mye informasjon, både om produkter og den aktuelle festivalen.

På grunn av festivalenes dynamiske egenart, følte vi ikke at forholdet til nøkkelinformantene ble for nært. Vi hadde også mye kontakt med andre festivaldeltakere, som ikke delte nøkkelinformantenes ståsted. Når det gjaldt å avvikle kontakten med nøkkelinformantene, la festivalene i seg selv rammer for dette forholdet. Begge parter var klar over at dette var et forhold som bare varte den helgen festivalen pågikk.

Sentralt i et feltarbeid er å finne en feltrolle der man får aksept og innpass i miljøet man skal studere. Samtidig er hvilken feltrolle man skal velge avhengig av hvorledes man ønsker å bli plassert. Under festivalene kan man si at vi i hovedsak skiftet mellom forskerrollen og rollen som festivaldeltaker. Disse rollene beveget seg igjen mellom såkalt fullstendig deltaking og deltakende

observasjon (Hammersley & Atkinson 1996:132), noe vi ser nærmere på lenger ned.

Generelt sett, kan man si at vi ble plassert og plasserte oss selv i ulike roller avhengig av hvilke informanter vi forholdt oss til. Nøkkelinformantene satte oss stort sett i en forskerrolle, mens andre behandlet oss mer som vanlige festivaldeltakere.

Tidvis var det særs tydelig at forskerrollen påvirket interaksjonen. Noen av nøkkelinformantene oppfattet vår tilstedeværelse som meget positiv, og tok den til inntekt for promotering av festivalen bl.a. gjennom å presentere oss for lokalpressen. Slik sett fikk vi muligheten til å gjengjelde gjestfriheten der og da, gjennom å uttrykke oss positivt om festivalen. Selv om vi forholdt oss til mange forskjellige personer i løpet av den tiden vi deltok på festivalene, var det sjelden vi kom ut for konflikter mellom ulike informanter.

2.4 Innsamling

Innsamlingen av datamateriale varierte hele tiden mellom å være strukturert og ustrukturert. De empiriske data studien bygger på, stammer fra forskjellige kilder, der det ble brukt ulike innsamlingsprosedyrer. Hovedvekten av materialet ble samlet under feltstudier av de tre aktuelle festivalene i 2001. I løpet av disse feltstudiene ble både observasjon, samtaler og fotografering benyttet. Resultatene av dette innsamlingsarbeidet ble skriftlige beskrivelser av observasjoner, nedtegnelser av samtaler og fotografier. Under feltarbeidene ble det også samlet forskjellige dokumenter og artefakter. Dessuten fortsatte innsamlingen av data gjennom søk i ulike former for dokumenter og tekster også etter festivalene. I denne sammenheng kan man også kunne kalle litteraturstudien en form for datainnsamling.

2.4.1 Observasjon

Observasjon er velegnet til å studere samspill mellom mennesker. Teknikken innebærer at man er tilstede i situasjoner og observerer mennesker som er involvert (Wadel 1991).

Fullstendig deltakelse er kjent som den innsamlingsform hvor man går inn i miljøet som vanlig deltaker, mens forskningen foregår i det skjulte, med en tilslørt forskerrolle. Dette er den mest kontroversielle feltrollen, og det stilles særlig spørsmål ved dens etiske side. Dominerende oppfatning er at skjult forskning ikke kan forsvares, men det åpnes for enkelte unntak. Det sentrale ankepunktet mot skjult forskning, er at prinsippet om informert samtykke brytes. Man vil også lett kunne få et publikasjonsproblem, og kunne komme til å

bryte prinsippet om å ikke skade de involverte på noen måte. Et annet problem er at forskningsaktiviteten begrenses, da man sjelden har tid eller mulighet til å ta fylldige notater. Til forskjell fra fullstendig deltakelse, vil forskeren gjennom *deltakende observasjon* finne sin plass i miljøet ved å utføre ulike oppgaver. I denne sammenhengen er heller ikke forskerrollen skjult for informantene (Hammersley & Atkinson 1996).

Våre observasjoner under festivalene skiftet mellom å være deltakende, og fullstendig deltakende. Deltakende observasjon foregikk i den forstand at flere av døråpnerne kjente til vår forskerrolle. Dessuten ble det alltid under samtaler gjort klart hvilket ærend vi hadde under festivalen. Samtidig ble også fullstendig deltakelse benyttet, ettersom det ville vært meningsløst og praktisk ugjennomførbart å fortelle alle de tilstedeværende om vår forskerrolle. Som deltakende observatør under festivalene deltok vi på festkveldene, og beveget oss rundt på festivalområdene på dagtid. Under festalkveldene på Fagernes og Voss foregikk observasjonen i en deltakende form, i det man tok del i den festen som pågikk.

For å komme i kontakt med informanter oppsøkte vi 'attraktive' steder, der vi antok at festivaldeltakere ville oppholde seg, eller sette seg selv om det satt noen ukjente der. De gangene det var reserverte plasser, ble vi imidlertid plassert på en slik måte at vi ikke satt blant 'ordinære' festivaldeltakere. Disse gangene fikk vi plass blant festivalarrangørene og andre 'viktige' deltakere. På den ene siden kan dette ha vært positivt, ettersom vi da fikk tilgang til informasjon direkte fra arrangørene. På den annen side kan vi ha gått glipp av andre sider ved festivalen.

2.4.2 Samtaler

Under festivalene ble det gjennomført helt ustrukturerte samtaler med deltakere og arrangører, der forskerrollen ble gjort helt klar. Vi vil tro at strukturerte intervju ville brutt kraftig med festivalenes mer eller mindre kaotiske preg. Derfor skjedde intervjuene i form av samtaler av en mer *avslappet form* som vi antar passet bedre i denne sammenhengen (Wadel 1991:53). Dessuten ble noen samtaler observert eller overhørt, uten at forskerrollen ble gjort eksplisitt. Det etiske aspektet ved å bruke dette siste som datamateriale kan selvfølgelig problematiseres i forhold til kravet om informert samtykke. Igjen må man spørre seg om man skal gjøre alle klar over at det de sier eller gjør kan bli referert, når man gjør feltarbeid ved en festival.

Vi trakk vi oss tilbake for å gjøre notater fra samtaler eller situasjoner vi observerte. Vi opplevde at det å trekke seg unna ikke ble sett på som et negativt trekk, ettersom festkveldene ofte bestod i til dels flyktige møter mellom deltakere. Ved to av festivalene hvor det ble konsumert alkohol, var det også av rent praktiske årsaker en ren nødvendighet å trekke seg tilbake. Denne måten

å samle data på var imidlertid ganske slitsom. Som for Smith (1975),¹³ avtok også vår iver etter å samle materiale, ettersom kvelden og festen skred frem.

2.4.3 Dokumenter

Det har også vært en tidvis strukturert og ustrukturert form for dokumentinnsamling knyttet til studien. Dokumentene har vært både vært av *uformell* og *formell* art (Hammersley & Atkinson 1996:183). Dette skillet representeres gjennom hhv. reklamefoldere og forskningsrapporter. Et utdrag av dokumenter vi benytter i denne studien, og som kan sies å være mer eller mindre formelle, er representert i form av taler, sanger, bøker, skjønnlitteratur, aviser, reklame, Internett og stempel.

Innsamlingen av både uformelle og formelle dokumenter var viktig. Vi kunne på denne måten få et innblikk i hvordan disse påvirker hverandre og bidrar til å spile ut ulike diskurser. Dette var i særlig grad interessant i forhold til diskursen for tradisjonsmat.

2.4.4 Artefakter

Forskjellige materielle betingelser knyttet til festivalene, har også blitt benyttet som data. Å samle slike data kan være komplisert, det er for eksempel ikke lett å ta med seg veiskilt eller en scene formet som et vikingskip. En måte å dokumentere slike artefakter på, var imidlertid å ta fotografier, som senere ble analysert. Siden festivalene har en konsentrert tidsramme hvor mye skjer samtidig, er det viktig å kunne samle materiale raskt. Å effektivisere innsamlingen ble særlig relevant fordi bare én person gjorde dette. Slik sett vurderte vi fotografering som en rask og nøyaktig metode for innsamling.

Ved fotografering som datainnsamling, skal man tenke over at artefaktens kontekst ikke følger med bildet.¹⁴ Den situasjonen, eller dimensjonen, som bildet ikke fanger, håper vi imidlertid å uttrykke gjennom en skriftlig kontekstualisering.

¹³ Se dette kapittelets åpningsitat.

¹⁴ *Bak bildenes orgie er det noe som gjemmer seg. En verden som sniker seg unna bak bildenes vrimmel* (Baudrillard 1999:29). Se også *Fotografi – lysets skrift* (Morgenbladet 5.5.2000) der Baudrillard problematiserer fotografiets objektivitet spesielt.

2.5 Koding, fortolkning og generalisering

Wadel *understreker at kvalitativ orientert forskning innebærer en 'runddans' mellom teori/hypoteser, metode og data mens en driver feltarbeid* (1991:129). Dette er noe vi også har erfart i løpet av arbeidet. Det har ikke vært klare skil-ler mellom koding, analyse og generalisering. Samtidig som vi har samlet em-piri fra festivalene, har vi hele tiden vært i dialog med teori. Dette har gitt grunnlag for å analysere fenomenenes likheter, ulikheter, mønster, og form. Selv om dette har gått i hverandre under arbeidet, velger vi her, for enkelhets skyld, å behandle dem hver for seg.

2.5.1 Koding

En kontinuerlig koding av data, var nødvendig for å komme frem til en klarhet i hvordan vi skulle forstå og gjengi fenomenene. Kodingen kunne slik sett ikke kjennetegnes som en mekanisk prosess, men en vedvarende refleksjon rundt dataenes meningsinnhold. Vi identifiserte de dataene vi fant som særlig rele-vante, og så dem i forhold til dimensjoner og begreper vi fant ut skulle styre vår analyse. Dimensjonene fungerte slik sett som det Herbert Blumer omtaler som *A sensitizing concept (...) it gives the user a general sense of reference and guidance in approaching empirical instances* (Blumer 1986:148). Disse dimensjonene eller *sensitizing concepts* skapte også en ramme for vårt mål om å skrive en *monografi, en tekst som på en uttømmende måte prøver å behandle et enkelt, avgrenset emne eller kultur på et bestemt tidspunkt* (Wadel 1991:175). Slik sett foregikk det en dobbel runddans; mellom teoriutvik-ling, begrepsbruk og data, samt mellom genre, disponering og språk (Wadel 1991:174).

2.5.2 Fortolkning

Når det gjelder våre fortolkninger har vi forsøkt å ta Fangens (1997) utgangs-punkt som går ut på å gå fra *erfaringsnær til kritisk* fortolkning.

En slik tilnærming innebærer et mellomstandpunkt mellom etno-metodologi, symbolsk interaksjonisme og andre erfaringsnære retninger på den ene side; og en rent abstrakt teori om objektet på den annen side. På denne måten unngår vi både en ren objektivisering, og en tilnærming som kun innebærer en reproduksjon av deltakernes meninger. Således blir en refleksiv distanse til egne fortolkninger og til deltakernes ytringer mulig (Fangen 1997:24-25).

I våre fortolkninger har vi beveget oss mellom informantenes selvforståelse, vår egen forståelse av informanter og materielle betingelser. Samtidig har vi

har vi sett dette i en fortolkningsramme basert på vårt eget faglige perspektiv. Selv om det ikke alltid er like enkelt å se hvilket av disse nivåene vi befinner oss på, har vi etterstrebet å gjøre dette så klart som mulig.

2.5.3 Generalisering

Når det gjelder generaliserings- eller teoretiseringsformer, skiller Coffey og Atkinson (1996:155) i hovedsak mellom tre tilnærminger. Til forskjell fra induksjonens empiribaserte teoriutvikling og deduksjonens direkte utprøving av tidligere teori, har vi i denne studien antatt et abduktivt ståsted. Dette betyr at vi har hatt et dialektisk forhold mellom teori og data. Den stadige pendlingen mellom teoretiske bidrag og vår egen empiri, ga oss muligheten til å få nye perspektiver på samhandlingsmønstre under festivalene. Dette førte til at vi kunne nyansere allerede foreliggende studier og analytiske kategorier ved å vise til våre egne eksempler.

Vi kan si vår studie er av den type casestudie som Andersen (1997) betegner som teoriutviklende. En slik studie bygger på *et valg mellom alternative teoretiske tolkningsrammer, men med den hensikt å identifisere en ramme der typiske case utfordrer, eller åpner for muligheter til, teoretisk fordypning. Resultatet vil være en reformulering av teori i form av begrepskjennetegn, sammenhenger eller ved at gyldighetsområdet presiseres og problematiseres* (Andersen 1997:128).

Coffey og Atkinson hevder at *fiction and nonfiction sources alike can provide information for writing* (1996:110). Med dette utsagnet som alibi, vil vi i tillegg til å gjøre vår analyse i forhold til vitenskaplige bidrag, også ta utgangspunkt i skjønnlitterære tekster i våre analyser. Når Fürst tar for seg mat som *taust språk*, hevder hun at skjønnlitteraturens styrke ligger i å *utsi det usigbare (...)* å sette ord på det som er virksomt uten at det ennå er benevnt, i hvert fall ikke vitenskapelig (Fürst 1995:13). Ettersom matens rolle i festivalene er sentral, ser vi det som en styrke å belyse nettopp dette *tause språket*. Også Bourdieu (Bourdieu & Wacquant 1995:188) gir rom for å benytte seg av skjønnlitteraturen for å gi kraft til sine analyser. Ved å bruke eksempler fra skjønnlitteraturen, kan man fange inn forhold på en annen måte enn vitenskapen, og derigjennom utvide muligheten for forståelse av fenomenet (Fürst 1995).

Ettersom skjønnlitteraturen ofte baserer seg på fiksjon, vil man kunne argumentere for at slike eksempler ikke har rot i virkeligheten. Som et motargument vil man da kunne hevde at verken skjønnlitteratur eller vitenskap står i et 1:1 forhold til virkeligheten; begge er fortolkninger. Vi antar det siste standpunktet, og benytter oss av skjønnlitteratur der det kan hjelpe oss i vår fremstilling, fortolkning og forståelse av tradisjonsmatfestivaler.

3 Innledende tilnærminger og sentrale dimensjoner

Når vi nå har avgrenset oss til tre konkrete festivaler, samt gjort rede for vår metodiske tilnærming, vil vi gjennomgå de viktigste begrepene og perspektivene vi benytter og bygger videre på i vår analyse.

Festivalene og fenomenene som følger med, blir forstått og fortolket på mange måter. Forskjellen mellom den praktiske og analytiske forståelse av festivalene er et sentralt skille. Mennesker får praktisk og konkret forståelse av festivaler og tradisjonsmat gjennom arrangement, deltakelse, produksjon og konsum. Den analytiske forståelsen blir igjen en analyse og fortolkning av nettopp denne praktiske forståelsen, og den sammenhengen den utspiller seg i.

Når vi forstår Smalahoveslepp, Norsk Gamalostfestival og Norsk Rakfiskfestival som festivaler, bygger denne forståelsen på arrangørens, deltakernes og andre aktørers forståelse av at dette er festivaler. De arrangerer, deltar og kommenterer tilstelningene som om de er festivaler. På grunn av dette, må de kunne sies å være nettopp det. Et ankepunkt kan være at festivalen på Voss har navnet 'Smalahoveslepp', og derfor heller bør omtales som et 'slepp'. Vi vil imidlertid bare forstå 'Smalahoveslepp' som et navn på en festival, akkurat slik som 'Norsk Rakfiskfestival' og 'Norsk Gamalostfestival' er det. Den eneste forskjellen er at Smalahovesleppet utelater begrepet festival i det som betegner fenomenet, mens de to andre tar det med. For at ingen skal være i tvil om hva Smalahovesleppet egentlig er, har festivalbegrepet fått plass på forsiden til folderen som ble delt ut for å promotere arrangementet.

<p style="text-align: center;">Smalahoveslepp Festival i Voss sentrum 27.-29. september 2001 www.vossa.net/smalahoveslepp¹⁵</p>

Ettersom det ikke er grunn til å dvele mer ved spørsmålet om de festivalene vi skal studere virkelig oppfattes som festivaler, går vi videre til å utdype hvor-

¹⁵ Gjengivelse av teksten på forsiden av folderen for Smalahovesleppet.

dan 'festivaler' har blitt representert i ulike genre og bidrag. Først gjør vi et sveip over ulike bidrag som må sies å ligge utenfor sosiologiens kjerneområde. Deretter vil vi gjennomgå relevant teori, med utgangspunkt i noen sentrale dimensjoner. Dette danner fundamentet for analysen av egne funn.

3.1 Innledende tilnærminger

'Festival' har ulikt meningsinnhold når man ser begrepet i en vid språklig og historisk sammenheng. Det samme skriftegnet 'festival' kan vise til ulike fenomener i ulike språk, situasjoner, epoker og genre. Det er viktig å være klar over dette når man forholder seg til ulike tekster der 'festivaler' inngår, slik at man kan være klar over hvilket sosialt fenomen man forholder seg til.

'Festival' kan både være et vidt eller snevert begrep, avhengig av konteksten det inngår i. Alene kan det tolkes vidt, men det kan også bestemmes nærmere ved å knytte det sammen med det tema festivalen dreier seg om. Eksempler på dette er dramafestival, filmfestival eller jazzfestival.

En forskjell mellom den engelske og den norske betydning av 'festival', er verdt å merke seg. Mens det engelske begrepet 'festival' betegner både religiøs høytid og en mer profan folkefest, brukes det norske festivalbegrepet stort sett bare om den profane sfære. I det engelske språket kan man slik sett følge utviklingen av festivalens betydning, med utgangspunkt i skillet mellom det religiøse og det profane. Dette er vanskeligere i det norske språk, ettersom man har skilt de to sfærene også gjennom begrepene. Mens høytid og fest kan forenes i den engelske betegnelsen 'festival', skiller man i det norske språket klarere mellom disse to handlinger. For å belyse denne forskjellen vil vi ta for oss to tekster der vi ser dette skillet tydelig.

På nettadressene <http://www.bibelen.no>, <http://www.bibleontheweb.com> og <http://www.bibel-online.net> er det mulig å søke på ord og uttrykk i bibelens gamle og nye testament på henholdsvis norsk, engelsk og tysk. Søk etter 'festival' i den norske og tyske utgaven gir ingen treff, mens et tilsvarende søk i den engelske utgaven gir åtte treff i åtte ulike vers. Seks i det gamle testamentet og to i det nye. Det som i den engelske oversettelsen betegnes som 'festival', er på tysk og norsk oversatt med andre termer. Der det brukes 'festival' på engelsk brukes det særlig 'høytid' på norsk og 'fest' på tysk, men også andre termer blir benyttet.¹⁶

I et bestemt utdrag fra del to i Friedrich Nietzsches *Tragediens fødsel*, ser man også at festivalbegrepet verken er brukt på det opprinnelige tysk (1994), eller i den norske oversettelsen (1993). Derimot benyttes 'festival' når verket

¹⁶ Se vedlegg 1 for sammenligning av disse versene.

er ført i engelsk språkdrakt (1909).¹⁷ Det opprinnelige 'feste' blir til 'fest' på norsk og 'festival' på engelsk. Vi ser altså et skille fra bibelen, i det at norsk oversettelse benytter seg av 'fest' i stedet for 'høytid'. Ser vi så funnene fra *Bibelen* og *Tragediens fødsel* under ett, kan vi si at det engelske 'festival' i ulike sammenhenger både kan betegne det vi kjenner som de atskilte kategoriene 'fest', 'høytid' og 'festival' på norsk.

Ut fra denne gjennomgangen, konkluderer vi med at begrepet 'festival', når man vurderer det på tvers av språk, kan betegne både like og ulike fenomen.

3.1.1 Skjønnlitterære bidrag

Med referanse til bibelen, og det Nietzsche skriver om de greske tragedier, kan man uten tvil si at festivaler har en lang historie som tema i ulike genre. Her vil vi se litt nærmere på noen eksempler fra skjønnlitteraturen.

Det første kapittelet i Lars Saabye Christensens premierte og mye leste bok *halvbroren*, har tittelen "(festival)". Handlingen er lagt til en filmfestival i Tyskland, men må også kunne sies å representere trekk ved festivaler generelt. Rusens betydning under festivalen er særlig tydelig, men det er også andre forhold som trekkes frem.

Ut kunne jeg ikke gå, det ville avslørt min feighet og stemplet meg som suspekt, en kikker. Det var ennå tre dager igjen av festivalen (Christensen 2001:20). Barnum, som er kapittelets hovedperson, får her føle hvordan festivalen setter grenser, og påvirker hans handlinger. Når han går påkledd inn i en badstue, føler han seg presset til å kle av seg og bli, selv om han ikke har lyst, og helst vil gå ut igjen. Man kan si at Barnum blir utsatt for festivalens og badstuens tyngsel, slik *rushtrafikken* også kan *beskadige og deformere ens virksomhet, og fremkalle erfaringer av kroppens og sosio-materiens faktisitet* (Østerberg 1998:60). Der er ingen steder å flykte, og fornedrelsen av å kle av seg blant andre i det varme og trange rommet er lettere å takle, enn å tape ansikt resten av den tiden festivalen pågår.

Jeg gikk inn på festivalsenteret. To bevæpnede vakter sjekket akkrediteringskortet med det lille bildet (...) og slapp meg gjennom sikkerhetssonen, den hellige porten mellom de som er med og de som ikke er med (Christensen 2001:24). Skillet mellom de som deltar på festivalen og de som står utenfor blir her skildret. Samtidig ser vi at et rom som til vanlig er tilgjengelig for mange, under festivalen får en annen status, og bare er forbeholdt de innvidde. Festivalene har ofte også en rolle som markeds plass. Der som andre steder, er det rift om å få den beste plasseringen i det rommet hvor festivalen og salget utspiller seg. *Vi gikk. Det ble mindre folk etter hvert. Det var typisk at den nors-*

¹⁷ Se vedlegg 2 for sammenligning av utdrag.

ke standen lå lengst unna, i et hjørne, vi hadde ennå ikke kommet over 'Fiskerlivets farer',¹⁸ selve grunnstenen i den norske melankoli, og den skjøv oss til utkanten av Europa og festivalen (Christensen 2001:26). I denne passasjen ser man også at ens plassering avhenger av hva man kan vise til av tidligere meritter. Som vi skal se, er dette mekanismer som også var aktuelle ved utdeling av skjenkebevilling, og mulighet til å være *festivalbar* (Christensen 2001:30) under Rakfiskfestivalen. Med dette er vi over i alkoholens og rusens plass under festivaler. Festivalbaren er, i likhet med festivalsenteret, et sted eller rom, som får denne betegnelsen for en kort periode. Kanskje er festivalbaren en bar som alltid er der, eller at den bare er der under festivalen, for så å bli tatt bort igjen ved festivalens slutt. Uavhengig av om den er permanent, eller om den er der bare for anledningen, så er det situasjonen som bestemmer at den for øyeblikket er en festivalbar. For å få *festivalblikket, kyklope med promille* (Christensen 2001:31) kan man kjøpe en flaske med *festivalens rødvin* (Christensen 2001:33) i festivalbaren. Festivalens rødvin understreker alkoholens plass under festivalen, og at denne rødvinen skal drikkes på et bestemt sted, til en bestemt tid. Selv om festivalens rødvin gjennom betegnelsen har et krav om å bli konsumert under selve festivalen, vil det også være nærliggende å tenke seg at en slik vin kan gi en viss status eller følelse når den drikkes utenom selve festivalen. Den peker tilbake på noe forgjengelig og eksklusivt, selv om det kanskje bare er etiketten som skiller den fra en billig rødvin. Festivalene vi tar for oss hadde ingen festivalens rødvin, men det ble servert smalahoveakevitt og smalahoveøl under smalahoveslep-pet, og rakfiskakevitt og rakfiskøl under Rakfiskfestivalen.

Hovedpersonene i Hemingways *Og Solen Går Sin Gang* (1998) har ikke akkurat spyttet i glasset tidligere i handlingen, men når de tilbringer noen dager i Pamplona for å overvære San Fermíns fiesta med dans, tyrefekting, messer og det hele, når alkoholkonsumet nye høyder. I en passasje gir Hemingway, gjennom hovedpersonen Jacob Barnes, en fortettet beskrivelse av fiestaen.

Fiestaen var nå i full gang. Den varte dag og natt i en uke. Dansen varte ved og drikkingen varte og støyen fortsatte. Alt som nå hendte, kunne bare hende under en fiesta. Alt ble til slutt helt uvirkelig, og det var som om ingen ting kunne ha følger. Det var som om det var latterlig å tenke på følger under en fiesta. Under hele fiestaen hadde en følelsen av at en måtte rope for å bli hørt, selv når det var stille. Slik var det med alt en gjorde. Det var fiesta, og den varte i syv dager (Hemingway 1998:120).

Selv om Hemingway i fire¹⁹ av bokens 18 kapitler beskriver en fiesta, og ikke en festival, vil det være feil å ikke nevne denne romanen som et bidrag for å forstå festivaler. Skildringen av hvordan alt snus på hodet i et gitt tidsrom, er like mye et trekk ved festivalen, som ved fiestaen. Dette gjør denne romanen til et like viktig skjønnlitterært bidrag, som de som helt eksplisitt tar for seg

¹⁸ *Fiskerlivets farer* - norsk stumfilm produsert en gang mellom 1906-1908 (Norsk Filmdatabase)

¹⁹ Kapittel 14-17.

festivaler. Som vi skal se senere, blir fiestas også i vitenskaplige sammenhenger benyttet for å si noe om festivaler (Smith 1975).

Norske bygdedager og festivaler har også vært gjenstand for mer eller mindre fundert refleksjon. På to og en halv side i *Kanskje kommer KONGEN* (1985), ser Frønes og Hompland med skjevt blikk på norske bygdedagers mangfold og enfold. *De kalles av og til markedsdager eller fløtedager – alt etter det lokale særpreg. Langs kysten er det naturlig nok fiskefestival og jakt på den største torsk, for det er lokalkultur det dreier seg om* (Frønes & Hompland 1985:68). Selv om boka er atten år, gjelder flere av observasjonene også festivalene vi tar for oss i denne rapporten. Å ha en kjendis til å geleide seg gjennom arrangementet, er et av bygdedagenes kjennemerker. Smalahovesleppet på Voss og Norsk Rakfiskfestival på Fagernes er ingen unntak. De hadde i 2001 henholdsvis Arne Hjeltnes²⁰ som såkalt 'kjømeistar', og Viggo Sandvik²¹ som konferansier. Gamalostfestivalen i Vik hadde en lokal kjenning til å styre det som skjedde under middagen.

Hvordan de tilreisende opplever festivaler, er et av temaene til Steven Heigh-ton (1997). Han viser i sin novelle hvordan hovedpersonen, en turist, oppsøker festivalen *Dashain* i Nepal på jakt etter det autentiske. *This is why he had come. To be pierced by the spirit of the festival, and swallowed to lose himself, to merge, to feel the drumbeats beating inside of him* (Heigh-ton 1997:167). Hovedpersonens ønske om en 'ekte' opplevelse innfris imidlertid ikke. Forholdet til festivalen må heller betegnes som en fremmed tilskuers opplevelse av utvendighet, enn aktiv og inkludert deltakelse. En av grunnene til dette er at turisten i motsetning til de lokale ikke klarer å mestre en situasjon der det er et stort spenn mellom det moderne og det tradisjonelle. *Their utter absorption in the ambient culture, (...) struck him at every turn and reminded him of his strangeness* (Heigh-ton 1997:163). Det moderne representeres av biler, mens det tradisjonelle av trange gater som ikke er ment for biler. Gatene brukes likevel av biler, og dessuten bruker man bilene til å oppbevare en del av dyreskrottene som blir ofret. Novellens tittel *End of the Festival* kan både tolkes som det modernes kolonialisering av det tradisjonelle, og som en direkte referanse til at hovedpersonen ender sin mer eller mindre autentiske festivalopplevelse med å bli nedkjørt av en bil i en trang gate.

3.1.2 Samfunns- og humanvitenskaplig forskning

Det finnes flere samfunnsvitenskaplige bidrag som dreier seg om fenomenet festival. Ofte belyses noen sider bedre enn andre, noe som betyr at bidragene sett under ett gir den beste oversikten. Selv om bidragene fanger inn mange

²⁰ Kjent fra bl.a. tv-programmet *Gutta på tur*

²¹ Kjent som vokalist i bandet *Vazelina Bilophphøggers*

forhold, er de likevel ofte langt fra det som kjennetegner en virkelig festival, ettersom disse er veldig forskjellige både i tema og gjennomføring.

Festival is an event, a social phenomenon, encountered in virtually all human cultures. The colorful variety and dramatic intensity of its dynamic choreographic and aesthetic aspects, the signs of deep meaning underlying them, its historical roots and the involvement of the "natives" have always attracted the attention of casual visitors, have consumed travelers and men of letters alike (Falassi 1987:1)

Slik starter et av de mest omfattende bidrag, hvis ikke det faktisk er det største, som i sin helhet tar for seg festivaler, Falassis *Time out of Time – Essays on the Festival*. Her finner vi både litterære, med bidrag fra blant andre Goethe, Huxley og Hemingway, og vitenskaplige analyser, der de sistnevnte i stor grad har en etnografisk forankring. Bokens essays spenner festivalene ut over store områder både i tid, tema, geografi, teori og metodiske tilnærminger. Bidragene varierer også fra å være generelle begrepsavklaringer, til å være spesielle empiriske studier av en enkelt festival. Vi kan si at bokens helhet er mer enn summen av delene, i den forstand at bokens enkeltbidrag gir oss innsikter i spesielle forhold ved festivaler, mens boken som helhet fanger inn det generelle ved festivaler. Det første bidraget, der Falassi gir en innføring i festivalbegrepet i løpet av seks sider, kan man si er oppsummerende, og det mest generelle.

I dette innledningskapittelet viser Falassi først gjennom etymologiske undersøkelser at festivalbegrepet stammer fra de latinske begrepene 'festum' og 'feria'. Begge disse begrepene betegnet festlige hendelser, om enn på litt forskjellige måter. *Festum* viste i hovedsak til offentlig glede, det lystige og spøkefulle, mens *feria* var fravær fra arbeidet til ære for gudene. Disse begrepene ble etter hvert synonyme i klassisk latin, siden hendelsene de betegnet gikk over i hverandre. Til slutt i den første delen gir Falassi en definisjon av festivaler fra et samfunnsvitenskaplig ståsted.

A periodically recurrent, social occasion in which, through a multiplicity of forms and a series of coordinated events, participate directly or indirectly and to various degrees, all members of a whole community, united by ethnic, linguistic, religious, historical bonds, and sharing a worldview (Falassi 1987:2).

I den neste delen gis en oversikt over ulike typologier som har blitt benyttet i studier av festivaler. Typologiene tar utgangspunkt i ulike fenomener; tro, der det skilles mellom verdslige og geistlige festivaler, geografi, med skille mellom landlige og urbane festivaler, og makt og integrasjon, der klassifikasjonen er avhengig av om festivalen er skapt av folket for folket, av *the establishment* for *the establishment*, av folket for *the establishment*, av *the establishment* for folket, eller til sist av folket mot *the establishment*. Avslutningsvis pekes det

på festivalens symbolikk, der festivalenes kategorisering avhenger av om de er et symbolsk vrengebilde av dagliglivet, eller bare en intensivering.

Falassi understreker imidlertid at dimensjonene flyter over i hverandre, og ikke er atskilt med tette skott. Festivalen er preget av mange handlingsformer, som på en eller annen måte må forholde seg til dagliglivet. Som vi vil komme tilbake til, kan man si at disse sfærene er avhengige av hverandre ved at de bestemmes gjennom den andres fravær.

At festival times, people do something they normally do not; they abstain from something they normally do; they carry to the extreme behaviors that are usually regulated by measure; they invert patterns of daily social life. Reversal, intensification, trespassing, and abstinence are the four cardinal points of festive behavior (Falassi 1987:3).

I den tredje delen gir Falassi en operasjonell definisjon av festivaler gjennom å peke på noe grunnleggende trekk. Falassi kaller disse for 'riter', men som vi skal se, er ritebegrepet kontroversielt i festivaldiskursen. De ulike ritene Falassi nevner er *opening rite*, *rites of purification*, *rites of passage*, *rites of reversal*, *rites of conspicuous display*, *rites of conspicuous consumption*, *ritual dramas*, *rites of competition* og *rite of devalorization* (Falassi 1987:4).

For å oppsummere Falassi i forhold til de festivalene vi er interessert i, kan vi først si at festivaler generelt sett har en annen betydning nå, enn det de hadde før. Fra tidligere å være knyttet til avling, arbeid, årstid og tro, har festivalene i dag ofte et annet meningsinnhold. De ulike aktivitetene som festivaler er bygd opp rundt, og rekkefølgen på disse, er i all hovedsak som de tidligere har vært. Det som imidlertid har forandret seg, er at festivalene har skiftet fra å utspille seg i en tradisjonell tid, til å inngå i vår moderne samtid. Generelt sett kan man si at festivalenes regi har holdt seg stabil, mens meningsinnholdet og konteksten er forandret.

Selv om *Time out of time* kanskje er den mest omfattende samlingen tekster som kretser rundt fenomenet festival, er det også andre viktige etnografiske bidrag. Falassi dedikerer sin bok til Victor W. Turner som var redaktør for en annen samling tekster, som bl.a. omhandlet festivaler - *Celebration – Studies in festivity and ritual* (1982). Denne boka går ikke spesifikt inn på festivaler slik som *Time out of time*, men den inneholder et ofte sitert essay av Roger D. Abrahams (1984). Mens Falassi (1982) kretser mest rundt etymologi og operasjonalisering, vurderer Abrahams festivalenes sesongtilknytning i et historisk perspektiv. Samtidig ser han hvordan festivalenes artefakter får sin kraft ved sin forgjengelighet, eller at de bare brukes i spesielle sammenhenger, og hvordan dette innvirker på menneskene som deltar i festivalen.

Smith (1975) studerer *The Art of the Festival – As exemplified by the Fiesta to the Patroness of Otuzco: La Virgen de la Puerta*. Allerede tittelen røper

Smiths utgangspunkt i *grounded theory* og en *abduktiv* tilnærming. Ved å studere en spesiell festival, vil han også kunne si noe om festivaler generelt, et grep vi allerede har hevdet ligger tett opptil vår egen metodologi. Smith blir dermed å forstå både som et generelt og et spesielt bidrag, som vi også kommer tilbake til lenger ned.

MacAloon (1984) på sin side, avgrensner først festival mot *spectacle*. Disse er hovedsaklig forskjellige i det at festivaler, i motsetning til spectacles, avholdes til spesielle tidspunkt, med en spesiell regi. Under festivaler er det også mer deltakelse av aktørene, enn under spectacles. Generelt sett sier også MacAloon at *While we happily anticipate festivals, we are suspicious of spectacles, associating them with potential tastelessness and moral cacophony* (MacAloon 1984:246). Videre sier han at festival og spectacle også er like, i det at de begge er det han kaller mega eller metasjangere for kulturelle uttrykksformer, og at ritualet inngår i dem begge.

Som tidligere nevnt, er det et uklart forhold mellom 'festival' og 'ritual'. Mens Falassi (1987) behandler ulike aktiviteter under festivalene som ritualer, omtaler Stoeltje (1992) disse aktivitetene som 'event'. For Stoeltje er ritualet bare en del av alle begivenhetene en festival består av. Hun deler festivalene inn i åpningssermoni, ritual, drama og konkurranser, festmåltidet, dans og musikk og avslutningsmarkering. Hun sier også at ritualet har ulik betydning for religiøse og verdslige festivaler.

Smith (1975) ser også på forholdet mellom ritual og festival. Smith skiller ritualet fra festivalen ved å si at *wheras ritual is defined as a kind of action, festival is a kind of occasion* (Smith 1975:4), og ved å sette det han kaller *licentious behavior* opp mot ritualet (Smith 1975:132). Smith peker på at det utsvevende livet (ref. *licentious behavior*) under festivalene tidligere kunne ha ulik religiøs betydning, og virket i kraft av dette som ritualer. Slik tøylesløs atferd har imidlertid i mange sammenhenger koblet seg fra den religiøse betydningen, og omtales derfor heller av Smith som *licentious behavior*. Til forskjell fra Stoeltje, som deler festivaler i verdslige og religiøse, og Falassi som kaller alle aktiviteter for ritualer, skiller ikke Smith mellom verdslige og religiøse festivaler. Han mener at det er opp til forskeren hvor vidt en handling skal betegnes som en rite, eller ikke. Det kommer an på situasjonen handlingen inngår i, sier han.

Smiths måte å tenke på gir mening når man tar for seg fiestaen. Som tidligere nevnt, og som spesielt er synlig hos Hemingway, kan fiestaen nettopp være en blanding av *licentious behavior and ritual* (Smith 1975:132). Dette er kanskje også en av grunnene til at vi finner en forskjell mellom 'festival' på engelsk og norsk, slik vi har sett. En festival kan enten være bare religiøs, bare verdslig, eller noe midt i mellom – og blant de siste finner vi fiestaen.

For vår egen del, vil vi si at det ikke er noen eksplisitte religiøse motiver i ritualene tilknyttet festivalene vi studerer. Ritualene kan slik sett betraktes i tråd med Goffmans (1974) verdslige tilnærming til ritualene. I forhold til Goffmans teori om *rammer*, kan ritualene betegnes som eksterne og interne parenteser som organiserer festivalens rammer (Goffman 1974). De eksterne parentesene peker på åpnings- og avslutningsritualene, mens de interne peker på alle de andre ritualene som gjennomføres under festivalene. Gjennom disse ritualene bryter festivalene med dagliglivets rammer, og skaper i forhold til disse *times-out-of-frame* (Goffman 1974:260) - på samme måte som en kaffepause er det i arbeidsdagen. På tross av vår understreking av at festivalenes form er av verdslig art, vil vi likevel hevde at ritualene ikke ville hatt sin kraft til å forføre festivaldeltakerne, eller definere situasjonen, dersom de ikke hadde hatt sin referanse i religiøse ritualer. De verdslige ritualene får nettopp sin kraft gjennom å bruke de religiøse ritualene som klangbunn (Pieper 1999:63).

3.1.3 Markedsorientert forskning

Som vi senere skal se, har det økonomiske aspektet ved festivaler utviklet seg mye. Stoeltje (1992) hevder at tilstelninger med begrepet 'festival' som en del av tittelen, generelt sett er moderne konstruksjoner. Ved å benytte seg av festivalenes kjennetegn, fremmes kommersielle, ideologiske eller politiske formål til autoritetenes, eller arrangørenes, egennytte. Som en del av denne utviklingen, har det også vokst frem et nytt forskningsfelt. Dette tar for seg forhold ved festivaler som ikke ser så nøye på de sosiale konsekvensene. De er mer knyttet til turisme, markedsføring og andre økonomiske forhold der festivalene blir sett som medium for å tjene penger

En av de som har en slik markedsorientert innfallsvinkel, er Getz (2000). Getz vurderer festivaler som produkter i et marked med konkurranse. Han konstaterer at fritidsforbruket har økt, og festivalene med dette. Festivaler diskuteres med utgangspunkt i det man, innenfor markedsføring/økonomi, kaller 'produktenes livssyklus' og 'markedets metningspunkt'. Begrepene sier noe om hvordan festivalene utvikles, og hvor stor etterspørsel det er etter festivaler. I denne tilnærmingen er festivalen med andre ord et produkt, som forbrukerne forholder seg til. Getz mener denne måten å tilnærme seg festivaler på, vil være til hjelp både for politikere, arrangører og sponsorer når de skal vurdere forhold ved en festival.

Vi kan konkludere med at mange viktige og interessante perspektiver og trekk ved festivaler blir belyst, gjennom de perspektivene vi her har presentert. Før vi går videre, vil vi oppsummere hva disse perspektivene har satt fokus på.

Festivaler blir ofte avholdt på et bestemt tidspunkt, og er som regel av offentlig karakter. Festivalene står i kontrast til dagliglivet gjennom sin mer eller mindre komplekse struktur, som kretser rundt ulike tema. Den kollektive del-

takelsen gir liv til den deltakende gruppen, og understreker gjensidigheten mellom gruppe og individ. Man ser et skille mellom festivaler knyttet til det sakrale og profane liv, og hvilken rolle festivaler har spilt gjennom tidene, frem til i dag. Som vi senere skal gå grundigere inn på, kan festivaler ha status som et rent kommersielt foretak, styrt av mer eller mindre rasjonelle aktører. Samtidig kan også festivaler representere den altruistiske samarbeidsform, der frivillighet og dugnadsånd er grunnpilarer. Festivaler der begge disse trekkene er tilstede samtidig, er kanskje det vanligste. Selv om det ikke finnes noen rendyrkede festivalkriterier, er de nevnte egenskaper noe av det som skiller festivalen fra andre tilstelninger der mennesker møtes.

3.2 Sentrale teoretiske dimensjoner

Fenomenet festival har en lang historie. En del forhold er de samme i dag, som under de greske festivaler i antikken, slik blant andre Lefebvre (1991:201), Caillois (2001:120) Nietzsche (1909:30) og Rousseau (1960:133) beskriver dem. Gruppetilhørigheten, som skapes når mennesker gjennom festivalene samles rundt et felles fenomen, går igjen. Samholdet kan likevel være av forskjellig karakter, avhengig av til hvilket formål, hvilken tid, sted og kultur festivalen har utspilt seg i. Festivalens overskridelse av den daglige dont, og fråtsing i festivalens kulturelle hoveduttrykk, som for eksempel film, musikk, mat osv., er også et felles kjennetegn, uavhengig av tid og rom. Det samme gjelder de økonomiske forhold knyttet til festivalene. Det økonomiske aspektet har alltid vært tilstede, men i ulik drakt, avhengig av festivalens historiske, geografiske og kulturelle plassering.

Vår gjennomgang av den teoretiske festivaldiskurs, er firedelt. Vi tar utgangspunkt i, og forfølger, noen sentrale teoretiske dimensjoner knyttet til tidligere bidrag som tar for seg festivaler. Dimensjonene danner videre fundamentet for analysen av vårt eget datamateriale. På bakgrunn av analysen, vil vi kunne vurdere hvor vidt disse dimensjonene egner seg til å fange inn sider ved tradisjonsmatfestivaler. Dimensjonene spennes ut mellom begrepsparene økonomisk/sosial, moderne/tradisjon, hverdag/festival og individ/gruppe.

Dimensjonene kan virke løsrevet fra hverandre. Ved et nærmere blikk, ser man likevel at de på forskjellige måter representerer en form for sosiologisk forståelse av det såkalte moderne samfunn. Klassifiseringen, eller *the gardening*, som Bauman (1991) omtaler det, skaper i mange sammenhenger dikotomier. Disse speiler igjen en moderne form for forståelse av fenomener. En slik forståelsesform tar ikke høyde for, eller klarer ikke å fange inn, den *ambivalence* (Bauman 1991) eller *ambiguity* (Levine 1985) som ofte preger *den sosio-materielle realitet* (Østerberg 2001:viii). Hangen til dikotomisering ser vi i flere av bidragene som omhandler festivaler. Dette plasserer dem i strømmen av bidrag som vil omforme kaos til orden, der orden i realiteten er kaos.

Når vi over sier *teoretisk diskurs*, er dette med utgangspunkt i Foucaults diskursbegrep, slik han bl.a. presenterer det i *Diskursens orden* (1999). Den teoretiske diskurs vil da vise til hvordan forståelsen av festivalene har blitt, og blir, representert, og derigjennom også kontrollert av det akademiske språk. Slik Bourdieu snakker om *kampene om den sosiale verdens mening* som *kampen om klassifikasjonene* (Bourdieu 1995:237), kan vi også tenke oss en slik kamp i den teoretiske diskurs knyttet til festivalene. De ulike teoretiske bidrag kjemper om at deres språklige representasjon av fenomenet 'festival' skal være det rådende. Vi vil videre belyse denne diskursen, og kampens dynamikk, ved å drøfte de ulike representasjonene med utgangspunkt i dimensjonene vi introduserte over.

3.2.1 Det økonomiske vs. det sosiale

Innenfor sosial handlingsteori, kan man si at det økonomiske og sosiale perspektiv representerer to ytterpunkter. På den ene side vektlegges den individuelle aktørens orientering mot økonomisk vinning. På den annen side settes aktørers handlinger inn i en større sosial sammenheng. I teoretiske bidrag som omhandler festivaler, ser vi en tendens til å skille mellom disse to måtene å forstå sosial handling. I noen sammenhenger påpekes det imidlertid at handling kan være preget av begge motivformer. Så vidt vi har kunnet se, foreligger det i den teoretiske festivaldiskursen, ikke noe analytisk begrep som fanger inn situasjoner som kan sies å være både økonomisk og sosialt motivert.

I sitt klassiske verk *Homo ludens* (1955), hevder Johan Huizinga ut fra et historisk perspektiv at leken er et grunnleggende trekk for all menneskelig kultur. I denne studien av lekens betydning, kommer han også inn på fenomenet festival. Når han støtter seg på Kerényis (1938) utsagn *the feast is a thing in itself, not to be confused with anything else in the world*, og videre hevder at *ordinary life is at a stand still* (1955:21) under en festival, blir han, som vi senere skal se, i tillegg til å bli kritisert for å overdrive skillet mellom hverdag og festival, også kritisert for å skape en avstand mellom det økonomiske og sosiale, som i utgangspunktet ikke er der. Både Duvignaud (1976) og Mishler (1983) argumenterer mot Huizinga og Kerényis syn på festivaler, og hevder hhv. at *the festival cannot simply be defined as a useless or non-functional activity. Such non-functionality would, in any case, have some structural utility, depending on the type of society in which it appeared* (Duvignaud 1976:23). Og at *side by side with this raw, irreverent, secular world view is the resurgent impulse to raise funds for community development projects and local charities, an impulse which reflects a decidedly humanistic value system* (Mishler 1983:29).

Det dominerende synet på utviklingen av forholdet mellom festivalenes økonomiske og sosiale motiv, er at de økonomiske og sosiale sidene ved festivalene alltid har vært til stede, mens det kommersielle motivet er økende (Adorno & Horkheimer (1999), Lefebvre (1991), Abrahams (1984) og Cox (1970)).

Everyone brought a contribution to the communal meal, skriver Lefebvre (1991:201) om festivalene i Hellas under den klassiske periode. Dette skiller seg sterkt fra det som skjedde på festivalene vi besøkte våren og høsten 2001. Verken på Voss, Fagernes eller Vik, bidro deltakerne med medbrakt skjerv til den felles feiring som skulle foregå. Deltakerne kjøpte heller det de konsumerte av ulike tilbydere, som hadde tillatelse til å selge sine varer av festivalarrangørene. Selv om man nok også tidligere hadde et skille mellom arrangør og deltaker, vil vi påstå at dette er mer fremtredende i dag, enn det Lefebvre (1991) skildrer. Skjeler vi til Habermas (1984b), kan vi si at det markeds kapitalistiske *systemet* har kolonialisert det preg av *livsverden* som tidligere var rådende under festivalene. Selv om flere understreker tidligere festivalers fokus på det sosiale, var også disse preget av mer økonomiske forhold

The regular place given in the country calendar to festivals and specific tasks represented the regularity of human actions – their punctual accomplishment – and appeared to guarantee and assure the regularity of the seasons. Very soon, if not from the start, peasant festivals became eminently important; they represented not only joy, communion, participation in Dionysian life, but also cooperation with the natural order (Lefebvre 1991:203).

Lefebvre indikerer at tidligere festivaler, eller offerfester, som var knyttet til jordbruksprodukter lik dagens festivaler, hadde et økonomisk motiv, i tillegg til de rent sosiale. Abrahams (1984) og Gennep (1999:122) påpeker at hensikten var å påvirke gudene, slik at disse igjen for fremtiden sikret dyr og planters fruktbarhet, og sykliske tilbakekomst. I motsetning til dagens festivaler, som har sitt økonomiske utspring i en *moderne verdensanskuelse*, kan festivalenes økonomi i de arkaiske samfunn forstås med utgangspunkt i det Habermas (1984a:44) omtaler som en *mytisk verdensanskuelse*. I følge Habermas, hadde den mytiske verdensanskuelsen ikke noe klart skille mellom natur og kultur, slik den moderne har. Adorno & Horkheimer (1999:105-106) mener at festivalene lar seg prege av at natur og kultur kobles fra hverandre. Dette skjer som en følge av opplysningen og sivilisasjonens fremvekst, da tenkningen frigjorde seg fra og underla seg natur. Den umiddelbare nytelsen og kraften man finner i den mytiske tids festivaler forsvinner gjennom opplysningen, og ender opp som rasjonell forlystelse i rammer, konstruert med utgangspunkt i egennytte (Adorno og Horkheimer 1999). Festivalenes økonomiske motiv kan, med dette som utgangspunkt, forstås å ha beveget seg fra å kunne betegnes som *long-term transactional order*, der målet var å opprettholde en statisk og tidløs orden, til *short-term exchanges*, som er preget av individuell nytte, konkurranse og bytter mellom fremmede (Parry & Bloch 1991:24).

Sosiologen George H. Lewis ser også på forholdet mellom festivalens økonomiske og sosiale aspekt. I artikkelen *Celebrating Asparagus: Community and the Rationally Constructed Food Festival* fra 1997, ser han på én spesiell festival på vestkysten av USA, nærmere bestemt *The Stockton Asparagus Festival*. For å plassere denne matfestivalen i forhold til andre matfestivaler, peker han på forskjellen mellom *Ethnic food festival* og *Rationally constructed food festival*. Skillet tilskrives festivalenes ulike fokus. Kort og forenklet sagt, fokuserer *Ethnic food festival* på mat med etnisk arv, mens *Rationally constructed food festival* fokuserer på et nøytralt produkt. Tidligere har det blitt gjort flere studier på *Ethnic food festivals*, mens Lewis mener at *Rationally constructed food festivals* ikke har fått mye akademisk oppmerksomhet. Videre hevder Lewis at festivalen i Stockton er av den siste typen, og peker på trekk som gjør at den skiller seg ut som et særegent fenomen.

The "Rationally constructed food festival", is linked to no ethnic heritage, but instead "celebrates" a particular foodstuff, and by so doing, attempts to link this foodstuff to a particular community, or region (...) Festivals of this type are "invented" – usually by groups who have an economic interest in generating business and public relations in an area, and can be viewed as using a fictive altruistic and mythic model of community celebration as their rationale, while at the same time being centrally focused on attracting attention and dollars to particular communities and groups (Lewis 1997:73-74).

I tillegg til *The Stockton Asparagus Festival*, nevner Lewis også mange andre festivaler som faller inn under kategorien *Rationally constructed food festival*. Han viser at denne typen matfestivaler er meget utbredt i California, og at nesten alle *communities* har sin egen.²² Videre skiller Lewis mellom *commercialized indigenous festivals*.

Festival in which "Chamber of Commerce, tourist organizations, and some private promoters" discover that a local folk festival can attract a much broader audience, and they move to promote it by looking outside the local area for revenues and audience (Lewis 1997:75).

og *non-community mono cultural festivals*.

The festival is organized by persons from "outside" the cultural group, has no basis of support within the cultural group, and makes no attempt to involve persons of the cultural group in its audience. These festivals are organized by outsiders for an audience of outsiders. As such, they are pure

²² *The Banana Festival in Monte Rio, the Crawdad Festival in Isleton, the Clam Festival in Pismo Beach, the Zucchini Festival in Oakland, the Crane Melon Festival in Rohnert Park, the Sonoma Ox Roast, the Cabrito Cookoff in Waxahatchie – Texas og Main's Lobster Festival in Rockland* (Lewis 1997:74 og 77 fotnote nr. 3).

commercial events, whose only tie to the community is exploiting its name or reputation for economic gain (Lewis 75:1997).

Denne siste typologien er hentet fra studier av feltet for *folk music*, og Lewis hevder at *The Stockton Asparagus Festival* havner midt mellom disse to festivalkategoriene. Skjematisk kan vi tenke oss at Lewis plasserer *The Stockton Asparagus Festival* på denne måten.

Lewis trekker frem flere forhold ved *The Stockton Asparagus Festival* som gjør at den kan karakteriseres som *Rationally Constructed*, blant annet ved å peke på de økonomiske sidene ved å arrangere en slik festival. Det er ikke bare de som selger asparges som tjener penger på et slikt arrangement, men også andre aktører. Av slike aktører nevner Lewis et veteranbilshow, boder som selger "arts and crafts", og at festivalen 'setter Stockton på kartet', noe som også kan bære med seg økonomiske fordeler.

Når Lewis hevder at festivalen er *constructed*, er dette noe som viser seg på ulike måter. Asparges er ikke spesielt for Stockton. Det er flere andre steder i California som kunne hatt like stor grunn til å arrangere en slik festival. Likevel underbygges konstruerte myter og ritualer, som understreker Stockton som *The Asparagus Capitol*. Som Lewis sier; *these sorts of invented community images can become, over time, accepted as authentic both by outsiders, who come to enjoy the good times and by the community members who participate in them* (Lewis 1997:76).

For å trekke til seg så mange som mulig, er det viktig for arrangørene å ha et symbol som er etnisk og kulturelt nøytralt. Disse kravene tilfredstiller aspargesen. Selv om den har vært assosiert med overklassen, har den aldri vært knyttet til en spesiell etnisk gruppe. I tillegg til å gjøre aspargesen så etnisk og kulturell nøytral som mulig, vil de også sikre seg at det kvinnelige publikum ikke føler seg tilsidesatt. For å oppnå dette, toner arrangørene ned aspargesens falliske konnotasjon, og føyer heller til en feminin side ved denne grønnsaken i sitt promoteringsmateriale.

Lewis diskuterer også hvilke implikasjoner en slik festival har på *the community*. På den ene side kritiserer han konseptet for å være utvannet og lite autentisk.

In the end, the "authentic" tradition of one community may be, for all cultural intents and purposes, much like any other – as interchangeable as local malls and fast food outlets. (...) how different, in a conceptual sense, is asparagus ice cream from Gilroys garlic version (Lewis 1997:77)?

På den andre side mener han at festivalen både har positive sosiale og økonomiske konsekvenser for Stockton.

In Stockton, California, the creation of a rationally constructed festival is the result of mutual negotiation between insider and outsider groups. The tradition has thus created not only economic rewards for both sets of parties, but also- in a community that has had a historically little sense of its own identity nor pride in its past – a sense of communality, history and cultural connectedness (Lewis 1997:77).

Vi ser altså at mange bidrag som omhandler festivaler, diskuterer forholdet mellom sosiale og økonomiske interesser. Blant teoriene knyttet til disse forholdene, så vi et skille mellom de som hevder at festivalens sosiale karakter ikke kan knyttes til nytte eller økonomiske forhold (Huizinga 1955 og Kerényi 1938), de som mener at disse forholdene henger sammen (Duvignaud 1976, Mishler 1983 og Lewis 1997), og endatil de som mener at de kommersielle interessene knyttet til festivaler har vært økende (Adorno & Horkheimer 1999, Lefebvre 1991, Abrahams 1984 og Cox 1970). Likevel er det, så vidt vi har oppfattet, ingen som foreslår et analytisk verktøy som kan fange inn situasjoner under festivalene, eller festivaler som sådan, som samtidig er både økonomisk og sosialt motivert.

3.2.2 Det moderne vs. det tradisjonelle

Begrepene 'moderne' og 'tradisjon' blir ikke benyttet eksplisitt i alle bidragene vi legger frem. Likevel vil vi hevde at det nettopp er et skille mellom noe vi vagt kan kalle det moderne og det tradisjonelle som, med utgangspunkt i festivaler, blir drøftet.

Når det gjelder disse moderne og tradisjonelle trekkene, må vi klargjøre et viktig skille før vi går videre. Vi kan på den ene side betegne tradisjonelle festivaler som festivalene i antikken. Da peker det tradisjonelle bakover i historisk tid. På den annen side kan man også tenke på samtidige festivaler med det tradisjonelle som tema. Da blir det tradisjonelle å betrakte som noe som er samtidig, men som nettopp viser bakover langs den historiske tidsdimensjonen. Det er denne siste kategorien tradisjonsmatfestivalene kommer under.

Enjoyment becomes the object of manipulation, until, ultimately, it is entirely extinguished in fixed entertainments. The process has developed from the primitive festival to the modern vacation skriver Adorno og Horkheimer (1999:106), og bruker dermed festivalens utvikling som et talerør for modernitetskritikk. Argumentasjonsrekken bygger på Roger Caillois artikler i *Nouvelle Revue Française* desember 1939 og januar 1940, men som Caillois går tilbake på i *appendix III* i sin andre utgave av *Man and the Sacred* fra 1950. Her ser Caillois ikke lenger den moderne ferien som en inkarnasjon av antik-

kens festival, men derimot, som Bataille, finner han likheter mellom den antikke festival og moderne krig. Likheten er det eksessive forbruket som både festival og krig bringer med seg. Forskjellen ligger i det at mens krigens forbruk er rettet utover mot en fiende, er festivalens rettet innover mot seg selv (Cailliois 2001:163 og Bataille 1992:57).

Adorno og Horkheimer var imidlertid ikke først ute når det gjalt å bekymre seg for festivalenes utvikling. Både Rousseau (1960), gjennom sin kritikk av teaterets fremvekst til fordel for den umiddelbare festivalen, og Nietzsche (1909), gjennom å vise til kraften i festivalene til ære for Dionysos, har tenkt i disse baner før. Felles for disse bidragene, er deres kritiske syn på den utviklingen festivalene og annen 'entertainment' har tatt, og at målet er å gjenskape festivalen slik den fremstod i antikken. Rousseau uttaler et slik ønske på følgende måte:

I presented the festivals of Lacedaemon as a model for those I should like to see among us. It is not only because of their object but also their simplicity that I find them worthy of recommendation (1960:135).

Rousseau hevder at festivaler fra antikkens Hellas er idealer for forlystelse og integrasjon. På denne måten skaper han en klar distanse til det den franske filosofen M. d'Alambert, skrev om Genève's behov for et teater for den kommende Encyclopédie, et sted mellom 1755 og 1757. I artikkelen påpeker d'Alambert at byen ikke hadde et teater, men at innbyggernes levesett ville ha godt av å ha et. Dette ville nemlig gi innbyggerne innsikt i dannelselse og nansere deres følelsesliv. Den samtidige Jean-Jacques Rousseau, som selv bodde i Genève, reagerte sterkt på denne påstanden. I teksten *Politics and the Arts* fra 1758 rettferdiggjør Rousseau den politiske kontrollen av teateret og dets drama, med utgangspunkt i sin teori om '*the corruption of Moeurs*', der 'moeurs' kan forstås som en kryssning av *manerer, moral* og *tro*. Rousseau mente et teater ville gi innbyggerne kosmopolitiske verdier, noe som igjen ville fordere deres hederlige og religiøse småbyverdier (Senett 1992:115-122). I det siste kapittelet, *Entertainments proper for a republic*, konkluderer Rousseau med at man ikke bør etablere teater som fremfører dramatik i Genève, samtidig som han foreslår festivaler og andre former for forlystelse og underholdning.

But let us not adopt these exclusive entertainments which close up small number of people in melancholy fashion in a gloomy cavern, which keep them fearful and immobile in silence and inaction, which give them only prison, lances, soldiers, and afflicting images of servitude and inequality to see. No, happy peoples, these are not your festivals. It is in the open air, under the sky, that you ought to gather and give yourselves to the sweet sentiment of your happiness. (...) But what then will be the objects of these entertainments? What will be shown in them? Nothing, if you please. With liberty, wherever abundance reigns, well-being also reigns. Plant a stake crowded with flowers in the middle of a

square; gather the people together there, and you will have a festival (Roussau 1960:125-126).

Rousseau er kritisk til fremskrittet teateret representerer. *Teateret trener menneskene i sosialt spill, det opphøyer individet i 'å se seg selv gjennom andres øyne', slik at det mister kontakten med sin menneskelige kjerne. Kanskje er det ikke mulig å gjenerobre den opprinnelige uskylden, det hele mennesket* (Krefting 2001:XIX). Det er kanskje denne uskylden Rousseau vil at man skal vende tilbake til under festivaler — etter oppskrift fra det gamle Hellas?

Selv om vi bare presenterer fragmenter av et vidtrekkende verk, vil vi likevel ta opp tråden der vi slapp den hos Nietzsche tidligere, for å gå nærmere inn på hva han sier om festivaler i *Tragediens fødsel*. Nietzsche hevder de greske tragedier fødes der det dionysiske og apollinske møtes. I del to av boken beskriver han hvordan grekerne fikk kjennskap til de dionysiske festivaler, som blant annet ble holdt i Rom og Babylon. Det spesielle med Dionysos-kultens utbredelse, var at grekerne i utgangspunktet så ned på de som brakte med seg denne kulturen, og på denne måten tok et skritt tilbake i forhold til dyrkelsen av Apollon, som representerte kultur, vitenskap og individet. Dionysos representerer, i motsetning til Apollon, det primitive livs instinktive drifter og fellesskapet. Det er likevel når det dionysiske forenes med det apollinske at tragedien vokser fram. Det oppstår et skille mellom de som rendyrker Dionysos, og de som til en viss grad forener disse. Nietzsche beskriver disse som *dionysisk barbar* og *dionysisk greker*, og omtaler samtidig festivalene som er knyttet til de to mennesketypene.

Nesten overalt lå sentrum for disse festivaler i en overdådig, kjønnslig tøylesløshet, hvis bølger slo henover alle familieforhold, og deres ærverdige utgangspunkt. Naturens vildeste udyr ble her sluppet løs, helt til den avskyelige blanding av vellyst og grusomhet som jeg alltid har oppfattet som den egentlige "heksedrikk". (...) Først i de greske festivaler nådde naturen frem til kunstnerisk jubel. Først her blir sønderrivningen av det individualiserende prinsipp gjort til kunst. (...) Ut av den høyeste glede lyder forferdelsens skrik, eller den lengtende klage over et tap som aldri kan erstattes. I disse greske festivaler bryter frem et klagende drag i naturen, som om den må sukke over sin oppstyking i individer.²³

Festivalene vi skal beskjeftige oss med, kan sies å være mer eller mindre preget av slike apolloniske og dionysiske trekk. Dette gjør Nietzsches bidrag relevant, til tross for at det bare på noen få sider, og ikke i den norske utgaven, omhandler festivaler.

²³ For å tydeliggjøre forhold som kan knyttes til festivaler i denne teksten, er dette utdraget en blanding av den norske oversettelsen (1993:42-43), og vår egen oversettelse. Vår egen oversettelse har vi gjort på bakgrunn av den opprinnelige tyske teksten (1994:117-118) og den første engelske oversettelsen (1909:30-31).

Rousseaus og Nietzsches bidrag kretser rundt samme tema, som nærmest kan sammenlignes med syndefallet. Ved å høste fra kunnskapens tre, åpnes øynene for godt og ondt. På samme tid tilegnes evnen til å vurdere seg selv gjennom andre, samtidig som det umiddelbare fellesskapet forsvinner. Rousseau legger forøvrig an et mer direkte ideologisk perspektiv, enn Nietzsche. I begge tilfelle er det kultivering av mennesket som er tema. Vi kjenner igjen Rousseaus romantiske reaksjon på opplysningstiden i Nietzsches fremstilling av den dionysiske invasjon av det apollinske riket. Nietzsche stiller seg ikke like steilt opp mot det apollinske som Rousseau. Undertonene i *Tragediens fødsel*, er likevel at viljen til makt, eller handling, er et resultat av spenningen mellom det dionysiske og det apollinske. Paradoksalt nok; når vi sammenligner Rousseau og Nietzsche på dette grunnlaget, har Rousseau vinløv i håret, mens Nietzsche i tragediene har innsett at det symbiotiske forholdet mellom natur og kultur er uunngåelig

De mer eller mindre negative perspektivene på moderne festivaler til tross, det finnes også bidrag som godtar den utviklingen som har skjedd, og heller understreker moderne festivalers positive trekk.

Maffesoli (1996) fremhever i større grad de positive sidene festivalene bringer med seg, og den grad av *puissance*²⁴ som ligger i de som deltar. *Puissance* avtegner seg blant annet som vitalisme, eller livsbejaelse, og en motstand mot det hverdagslige. Når disse kreftene får sitt utløp gjennom festivaler med fokus på ulike produkter, oppstår en form for *tribalisme* (Maffesoli 1996:53).

Lewis (1997) har, lik Maffesoli, også en mer positiv innstilling til moderne festivaler. Han er ikke udelt positiv til den tydelige kommersielle konstruksjonen, men sier på tross av dette at *the invented traditions and rituals of the rationally constructed food festival have begun to bind Stockton community together in ways that it was not bound previously* (1997:77).

Som vi ser, er flere bidrag opptatt av hvordan man kan plassere festivalene i forhold til tradisjonelle eller moderne trekk. Noen av bidragene understreker hvilke egenskaper ved festivalene som har gått tapt i en historisk utvikling, og setter et klart normativt skille mellom de tradisjonelle festivaler, og festivaler av nyere tapping (Caillois 2001, Adorno og Horkheimer 1999 og Rousseau 1960). Andre legger vekt på hvordan nyere festivaler absorberer trekk ved de gamle (Nietzsche 1909), og hvordan disse kan være positive samværsformer også i en moderne tid (Maffesoli 1996 og Lewis 1997).

Sett bort fra Nietzsche (1909), som hevder at den greske tragedien tar opp i seg både det apollinske og dionysiske, er det så vidt vi kan se, ingen bidrag som tar for seg samtidige festivaler som både er preget av moderne og tradi-

²⁴ Transl. note: The term 'puissance' in French conveys the idea of the inherent energy and vital force of the people, as opposed to the institutions 'power' (Maffesoli 1996:1).

sjonelle trekk. Vi finner derfor ei heller et analytisk begrepsapparat som fanger inn dette forholdet blant de bidragene vi har gjennomgått.

3.2.3 Festival vs. hverdag

I gjennomgangen av den teoretiske diskurs, åpner det seg også et skille mellom de som hevder at festivalene stiller seg utenfor tid og rom — og derigjennom kobler seg fri fra hverdagslivet, og de som påpeker sammenhengen festivalen har til hverdagen.

Igjen er Huizinga (1955:21) aktuell ved at han støtter seg til Kerényi (1938) som hevder at 'feast' er en frikoblet svære. Huizinga understreker dette ved å si at *Kerényis ideas about the feast as an autonomous cultureconcept amplify and corroborate those on which this book is built* (Huizinga 1955:22). En lignende forståelse av festivalen som et eget rom, eller autonom sone, finner vi også hos Bey (1991), som omtaler festival som en *Temporary autonomous zone – eller TAZ*. Bey har et anarkistisk utgangspunkt, og vil ikke definere TAZ, men heller *circle around the subject, firing off exploratory beams. In the end the TAZ is almost self-explanatory* (Bey 1991:99). Beys behandling av *The TAZ as 'festival'* (Bey 1991:105), er nettopp slike opplysende stråler som viser hvilke trekk festivalen har ved seg, som gjør at den kan karakteriseres som nettopp TAZ. Raskt oppsummert er det festivalenes fravær av struktur og autoritet, at de ligger utenfor 'profan tid og sted', og mål som stat og historie, som gjør at Bey klassifiserer festivaler som en temporary autonomous zone.

Til forskjell fra disse synspunktene understreker blant andre Debord (1998:113), Abrahams (1984:163), Lefebvre (1991:207) og Bataille (1992:54) sammenhengen mellom festival og hverdag, selv om vi også blant disse bidragene finner nyanser. Abrahams sier at tidligere festivaler var direkte knyttet til arbeidet, og at dagens festivaler *have become detached from our work* (1984:163). Lefebvre følger til en viss grad Abrahams resonnement.

Certainly, right from the start, festivals contrasted violently with everyday life, 'but they were not separate from it'. They were like everyday life, but more intense; and the moments of that life – the practical community, food, the relation with nature – in other words, work – where reunited, amplified, magnified in the festival (Lefebvre 1991:207).

Likevel hevder Lefebvre at det fortsatt er en sammenheng mellom festival og arbeid, og at denne nå medieres gjennom pengesystemet, og ikke gjennom offerhandlingene. Både Abrahams (1984) og Lefebvre (1991) er imidlertid enige om at festivalenes mening for deltakerne har skiftet karakter.

Bataille uttrykker også på en kraftfull måte hvordan festivalen forholder seg til dens negasjon, som er det hverdagslige, profane liv.

Thus the letting loose of the festival is finally, if not fettered, then at least confined to the limits of a reality of which it is the negation. The festival is tolerated to the extent that it reserves the necessities of the profane world (...) the festival is limited: it is itself integrated as a link in the concatenation of useful works (Bataille 1992:54-55).

Baudrillard (1979) ofrer også noen få linjer til en analyse av festivaler, og det er i første rekke spørsmålet om overskridelse som behandles, slik vi blant annet har sett det hos Bataille (1992) og Falassi (1987).

This is why there are no 'rituals of transgression'. The very expression makes no sense, especially when applied to the festival. The latter has proved very problematic for our revolutionaries: is the festival a transgression or regeneration of the law? An absurd question, for rituals, including the ritual liturgy of the festival, belong to neither the domain of the Law, nor its transgression, but to that of the Rule (Baudrillard 1990:138)

Som man kan se av utdraget, skiller Baudrillard mellom 'lov' og 'regel'. Mens lovene er endelige, og derfor kan og blir overskredet, er reglene noe som stadig kan forandres og føyes avhengig av situasjon, og er derav ikke mulig å overskride. Dette fører til at festivaler havner i et paradoks, der det er usikkert om disse arrangementene i seg selv er overskridende, eller ikke. De er avhengige av å overskride noe (lover), men gjennom å gjøre dette, forholder de seg nettopp til lovene, og mister sin status som overskridende festivaler.

Duvignaud (1976) hevder at det finnes en spesiell sosiologisk tilnærming til studiet av festivaler. Denne, til forskjell fra det integrerende og konserverende perspektivet antropologien og etnografien fremmer, beskjeftiger seg også med festivalen som et redskap for å endre en tilstand. Mens Durkheim og Mauss på hver sin måte understreker festivalenes kollektive bevissthet og dynamiske totalitet, legger Caillois, Bataille og Rousseau vekt på henholdsvis det overskridende, fullbyrdende og ideologiske ved festivalene. Duvignaud kommer frem til at det er vanskelig å finne festivalens essens. Noen har en revolusjonær kim, mens andre underbygger tradisjonen. Festivalene har også ulik betydning i ulike kulturer, men det er samtidig noe ved dem som gjør dem til festivaler. *These festivals are neither identical nor equivalent. They are not opposed, but diverse (...) They coexist but never clash; they may be mingled, but never confused. They simply 'are', one next to the other, and each equally inspiring* (Duvignaud 1976:21). I følge Duvignaud kan man likevel se et skille mellom festivalene i forhold til hvordan de forholder seg til historien, hverdag og fest. Noen festivaler underbygger minnet, eller myten, om en felles historie. Andre stiller seg på utsiden av hverdagen og resten av samfunnet i begrensede grupper, for å fornekte en felles historie, til fordel for en annen historie. En tredje type er det Duvignaud kaller kortvarige sosiale eksplosjoner, der man skaper en 'annen verden', en negasjon til den gjennomrasjonaliserte,

basert på intens deltakelse og mangfold av handlinger og stiler – for eksempel opprøret i 1968.²⁵

I tillegg til skillet mellom hverdag og festival, har skillet mellom samme festival fra år til år også vært brukt som en analogi for å belyse forhold som ikke er direkte knyttet til festivaler per se. *But the time that comes round again is neither another festival nor a mere remembrance of the one that was originally celebrated*, skriver Gadamer (1989:123) i sin redgjørelse for 'estetikkens temporalitet' i *Truth and method* fra 1960. På denne måten benytter han seg av begrepet 'festival' for nettopp å vise til den spesielle temporaliteten estetiske uttrykk bærer med seg. For det kunstneriske uttrykk sier Gadamer, '*repetition*' does not mean that something is literally repeated – i.e., can be reduced to something original. Rather every repetition is as original as the work itself (Gadamer 1989:122).²⁶ Videre trekker han en sammenligning mellom festivalen og dramaet, i det at begge fenomen er avhengig av hhv. menneskenes feiring og tilskuernes deltakelse for å kunne eksistere.

Trekk ved måten Gadamer tenker rundt estetikkens temporalitet, finner vi også igjen hos Bakhtin (1996) og Deleuze (1994). I det mye siterte; *Nothing is absolutely dead: every meaning will have its homecoming festival. The problem of 'great time'* (1996:170), understreker Bakhtin fenomenenes situering og stadige originalitet, avhengig av kontekst og hvem som tillegger mening. Ut-sagnet kan tolkes i tråd med Gadamers (1989) forståelse av festival, slik vi viste det over. Mottagelsen av Bakhtins *Rabelais and his World* (1984) viser nettopp hvordan samme litterære uttrykk får ulik mening, og som vi her kan se som en analogi til festivalenes tilbakekomst.

At one level 'Rabelais and his World' is a parable and guide book for its times, inexplicable without reference to the close connection between the circumstances of its own production and Soviet intellectual and political history. At another level, directed to scholars anywhere at any time, it's a contribution to historical poetics with theoretical implications not limited by its origin in a particular time and place. These two levels are reflected in the contrast between the book's cool official reception in the Soviet Union and its extraordinary popularity in the West (Holquist 1984:xiv-xv).

Deleuze på sin side, benytter 'festivalen' som et første eksempel for sin differensfilosofi i *Difference & Repetition*, utgitt første gang i 1968.

²⁵ Det er betimelig å påpeke at mange av bidragene om festivaler er utgitt rundt dette tidspunktet.

²⁶ Tenk for eksempel på hvordan Campbells suppebokser og flaskene som inneholder Absolut Vodka og Mozell har blitt 'repetert' gjennom kunsten, men samtidig representert noe nytt og originalt.

To repeat is to behave in a certain manner, but in relation to something unique or singular which has no equal or equivalent. And perhaps this repetition at the level of external conduct echoes, for its own part, a more secret vibration which animates it, a more profound, internal repetition within the singular. This is the apparent paradox of festivals: they repeat an 'unrepeatable'. They do not add a second and a third time to the first, but carry the first time to the 'nth' power (Deleuze 1994:1).

Fører vi disse måtene å tenke om festivaler på, tilbake til vårt eget anliggende, kan man veldig forenklet si at årets festival er forskjellig fra alle de foregående år, selv om det er den tiende gangen den samme festivalen feires. I Deleuzes tenkning smelter differens og repetisjon etter hvert sammen skriver Østerberg. *Repetisjonen krever differensiering; det differente kaller på gjentakelse, på differensierende repetisjon* (Østerberg 2000:173). På denne måten kan vi si at festivalenes tradisjonsaspekt oppheves og understrekes hver gang de arrangeres, avhengig av hvordan man ser dem – som nr. 10 i rekken, eller som nr. 1 av 1.

Tidsaspektet og de materielle betingelsene som skiller og forener hverdag og festival, blir gjennomgått av ulike bidrag, som vist over. Hvordan hverdag og fest forstås i forhold til hverandre, er imidlertid et stridens eple. Igjen ser vi en tilbøyelighet til dikotomisering ved at noen ser festivaler som frikoblet og uavhengig av hverdagen (Huizinga 1955, Kerényi 1938 og Bey 1991). Det finnes også forsøk på å vise at de to sfærene er avhengig av hverandre ved å understreke hvordan festivalene er knyttet til hverdagen og arbeidet (Debord 1998, Abrahams 1984, Lefebvre 1991 og Bataille 1992).

Vi pekte også på noen bidrag som hevdet at festivalenes noe problematiske forskjellighet fra hverdagen kjennetegnes gjennom overskridelse (Falassi 1987, Baudrillard 1990, Bataille 1992 og Duvignaud 1976), samt skillet mellom samme festival fra år til år (Gadamer 1989, Deleuze 1994 og Bakhtin 1996).

På tross av at en del av disse siste bidragene understreker hvordan hverdag og festival er knyttet til hverandre, etterspør vi også her et syntetiserende ståsted som tar opp i seg og forener disse dimensjonene på et analytisk eller teoretisk nivå.

3.2.4 Individ vs. gruppe

De teoretiske konfliktlinjene er ikke like tydelige når det gjelder forholdet mellom individ og gruppe, som de har vært under de allerede diskuterte dimensjonene. De fleste er enige om at festivaler underbygger gruppetilhørighet.

Likevel ser vi et skille mellom de som vektlegger en historisk *degenerering av festivalenes integrerende kraft*, og de som ser festivaler som *potensiale for integrasjon*. De som vektlegger det degenerative ser ikke de moderne festivalene som et alternativ til det som en gang var, mens de som sammenligner dagens festivaler med andre samtidige og tilsvarende fenomener, ser mer et potensial.

In these Greek festivals a sentimental trait, as it were, breaks forth from nature, as if she must sigh over her dismemberment into individuals, skriver Nietzsche (1909:31). Vi ser igjen bekymringen for festivalenes utvikling og oppdelingen av det Dionysiske fellesskap til enkeltindivider. Lefebvre (1991) ser også denne utviklingen. Først viser han at det har vært en kontinuitet i hvem som tidligere og nå besøker festivalene på den franske landsbygda. *The neighbouring villages in each canton came to the main festivals – as they do to this day in the fairs and 'votive festivals' still celebrated in French rural areas* (Lefebvre 1991:202). Lenger ut i teksten peker han imidlertid på hvordan sosialiteten og meningen knyttet til slike festivaler har endret seg.

Actually, nobody believes that prayers can be really effective, but many still believe that not to attend or to stop the ritual completely would be bad luck. Prudently they take precautions. The negative side of the traditional ritual has completely annihilated the positive one, which was joy in human community (Lefebvre 1991:211).

Utviklingen i retning av festivalkollektivets oppløsning til enkeltindivider, er også vektlagt av andre teoretikere (Adorno & Horkheimer 1999:105-106, Rousseau 1960:125-126 og Debord 1998:112-113). Disse bidragene må på sett og vis kunne sies å vektlegge festivalens degenerative utvikling når de vurderer dagens festivalers integrerende kraft.

Lewis (1997) og Maffesoli (1996) representerer et syn som fokuserer på integrasjonspotensialet når det gjelder forholdet mellom fellesskap og individ knyttet til festivaler. I motsetning til de som understreker den degenerative utvikling, legger disse heller vekt på den integrerende mulighet som ligger i de samtidige festivaler. De sammenligner ikke nåtidens festivaler med tidligere festivaler, noe det motsatte perspektivet i stor grad gjør. De ser heller festivalene i forhold til den samtiden de utspilles i, og peker på integrerende muligheter.

Ett skille knyttet til forholdet mellom individ og gruppe, og som må sies å være av en mer metodisk art, er det Duvignaud (1976) viser i sin kritikk av Durkheims positivistiske tilnærming til festivaler, gjennom forståelsen om *kollektiv bevissthet*. Duvignaud sammenligner Durkheims *kollektive bevissthet* med Mauss' mer fenomenologiske ståsted og forståelse av *mana*, og hevder at Mauss' vinkling er mer fruktbar for å gripe festivalen som et gruppefenomen. Mens den kollektive bevisstheten er resultatet av noe overindividuell

som 'tvinges' på enkeltindividene, manifesteres felles opphøyelse av *mana* i en dynamisk sosial totalitet.

With such a talent as Durkheim never had, Mauss formulated, in 'Esquisse d'une théorie générale de la magie' the explanation of dance in terms of an exaltation of 'mana'. It must be recognized, however that as much as Mauss was dominated by the Durkheimian doctrine at that time (1903), his analysis was more 'phenomenological' than positivistic: the substance of the festival evokes that which is non-existent, discovering a 'sur-reality' which alters the cosmic order. The intentionality of the phenomenon surpasses actuality. Mauss characterized this 'dynamic' totality and its creative 'effervescence' as 'the whole social body... vibrating to the same cord' (Duvignaud 1976:14).

Behandlingen av den samme problematikken ser vi også hos Østerberg (1993). Han hevder at '*strukturfunksjonalistene*' kunne tenkes å si at ritualet²⁷ finner sted og forløper fordi det sosiale systemet (...) for å styrke integrasjonen iverksetter en "*integrativ mekanisme*" (Østerberg 1993:101). For egen regning skriver imidlertid Østerberg:

Men det går an å beskrive det som skjer uten å opphøye ansamlingen av mennesker til en egen "aktør" med "kollektiv bevissthet". Ritualet "ligger i luften" som intensjonen til et ubestemt antall mennesker, som prerefleksive og semirefleksive antydninger fra ingen bestemt enkelt deltaker. Og etter at ritualet er kommet i gang kan det ved ettertanke fortone seg som om en "kollektiv bevissthet" eller "det sosiale systemet" fremkalte den rituelle handling (Østerberg 1993:101).

Slik sett ser vi at det er en grad av sammenfall mellom Mauss, via Duvignaud, og Østerbergs måte å forstå gruppefenomener på, som skiller seg fra Durkheims.

Samlet sett kan man ikke hevde at noen fornekter gruppen eller individet som relevante kategorier når man skal forstå det som skjer under festivaler. Disse kategoriene har heller vært av interesse for de som tidligere har studert festivaler. Vi ser imidlertid et skille mellom de vi mener legger vekt på festivalenes degenererende utvikling fra gruppetilhørighet til individer (Nietzsche (1909), Lefebvre (1991), Adorno og Horkheimer (1999), Rousseau (1960) og Debord (1998)), og de som vektlegger det integrerende potensialet i festivaler som nå arrangeres (Lewis (1997) og Maffesoli (1996)).

²⁷ Østerberg bruker her 'dans', nærmere bestemt Carmen Negros, som eksempel. Vi har imidlertid byttet ut 'dans' med det mer generelle 'rituale' eller 'rituell handling'. Belegg for dette finner vi der Østerberg skriver om Carmens dans: *En slik dans kunne falle inn under betegnelsen "rituale"* (Østerberg 1993:101).

I tillegg har vi pekt på det metodiske skillet Duvignaud (1976) mener Durkheim og Mauss representerer i sine tilnæringer av festivaler, og sett dette i forhold til Østerberg (1993) og hans tilnærming til 'ritualer'.

Til forskjell fra de andre sentrale dimensjonene, fremstår blant disse bidragene et analytisk alternativ som innbefatter forhold der man vurderer individ og gruppe under ett. Det er Maffesolis kategori *tribus* vi sikter til, og vi kommer tilbake til dette i kapittel 6. Der presenter og diskuterer vi alternative tilnæringsmåter til tradisjonsmatfestivaler, forskjellig fra det som har blitt gjort tidligere i forhold til festivaler generelt.

3.3 Oppsummering av teoretiske dimensjoner

Vi har plassert de teoretiske bidrag knyttet til festivaler langs fire sentrale dimensjoner, representert ved to begrepspar. En endelig oppsummering av teoritilfanget, gjør vi i matrisen under. I matrisen fremmes det under de forskjellige dimensjonene noen påstander, som vi plasserer de ulike bidragene i forhold til. I den nederste raden vurderer vi om det har vært fremmet noe analytisk verktøy som fanger opp tvetydigheten ved festivaler, som bidragene representerer gjennom sin behandling av dimensjonene.

Påstander som plasserer de teoretiske bidrag i forhold til dimensjonene			
Økonomisk vs. Sosial	Moderne vs. tradisjonell	Festival vs. hverdag	Individ vs. gruppe
Festivalens sosiale karakter kan ikke knyttes til nytte eller økonomiske forhold (Huizinga 1955 og Kérényi 1938).	En del viktige trekk ved de opprinnelige festivalene i antikken har gått tapt i den historiske utvikling (Adorno og Horkheimer 1999, Rousseau 1960 og Caillois 2001).	Festivaler er frikoblet og uavhengig av hverdagen (Huizinga 1955, Kérényi 1938 og Bey 1991).	Festivaler har gjenomgått en degenerende utvikling, fra gruppetilhørighet til individer (Nietzsche 1909, Lefebvre 1991, Adorno og Horkheimer 1999, Rousseau 1960 og Debord 1998).
Festivalens sosiale karakter kan knyttes til nytte eller økonomiske forhold (Duvignaud 1976 og Mishler 1983).	Utviklingen fører til at festivaler både har ved seg nye og gamle trekk (Nietzsche 1909).	Festivaler er knyttet til hverdagen og arbeidet (Debord 1998, Abrahams 1984, Lefebvre 1991 og Bataille 1992).	Moderne festivaler har et integrerende potensiale (Lewis 1997 og Maffesoli 1996).
Festivalens sosiale karakter kan knyttes til nytte eller økonomiske forhold, og dette har skjedd i økende grad, historisk sett (Adorno og Horkheimer 1999, Lefebvre 1991, Abrahams 1984, Cox 1970 og Lewis 1997).	Festivaler kan, på tross av å være kommersialiserte, også være positive samværsformer i en moderne tid (Maffesoli 1996 og Lewis 1997).	Festivalenes forskjellighet fra hverdagen kjennetegnes gjennom 'overskridelse' (Falassi 1987, Baudrillard 1990, Bataille 1992 og Duvignaud 1976). Det finnes et skille mellom samme festivals mening fra år til år (Gadamer 1989, Deleuze 1994 og Bakhtin 1996).	Forholdet mellom individ og gruppe under festivaler eller ritualer fanges bedre fra en fenomenologisk tilnærming, enn den positivistiske (Duvignaud 1976 og Østerberg 1993).
Fremmes analytiske verktøy som fanger opp tvetydigheten som bidragene selv representerer?			
Fravær av analytisk verktøy som fanger inn festivaler eller situasjoner under festivalene, som både er økonomisk og sosialt motivert.	Sett bort fra <i>tragediens</i> preg av både det apollinske og dionysiske (Nietzsche 1909), er det ingen bidrag som fremmer en analytisk kategori som fanger inn forhold som samtidig er preget av moderne og tradisjonelle trekk.	Ingen av bidragene etablerer et analytisk verktøy som fanger inn situasjoner preget av både hverdag og festival.	I Maffesolis kategori <i>tribus</i> finner vi et analytisk verktøy, som vurderer individ og gruppe under ett.

Når vi nå videre skal presentere de data som i stor grad legger grunnlaget for analysen og diskusjonen som følger, vil vi se at de sentrale dimensjonene inngår i et gjensidig avhengighetsforhold under tradisjonsmatfestivalene. På denne måten skapes en tvetydighet, i motsetning til det flere av de ovenstående teoretiske bidragene forfekter. På grunn av de teoretiske bidragenes epistemologiske karakter, ser det ut til at de ikke bare har villet, men også vært nødt til å foreta et brudd, eller oppdeling av den tvetydigheten som på et ontologisk nivå vanskelig unngås. På den ene side yter det ikke festivalene rettferdighet å behandle dem som ensidig økonomiske eller sosiale. På den annen side åpner et slikt grep for å se nærmere på interaksjonen mellom to ulike sider ved et fenomen, som i sin væren fremtrer som et udelelig hele. Slik sett er det en utfordring å finne kategorier som overskrider disse dikotomiene, og tar høyde for den tydelige tvetydigheten de representerer.

4 Fra 'gamlemåten' til moderne produksjon og festival

I denne delen vil vi greie ut brorparten av det datamaterialet vi har innhentet. Utgreiingen baserer seg i hovedsak på det vi har hørt, sett, smakt, luktet, følt og tenkt under festivalene, som ble avholdt tre helger i 2001. Der vi mener det har vært nødvendig har vi støttet oss til allerede foreliggende kilder.

Festivalene blir fremstilt i den rekkefølgen vi besøkte dem. Årsaken til at vi behandler *produkt, sted og festival* i den rekkefølgen vi gjør, grunner i vår oppfatning om at gamalost, smalahove og rakfisk ikke kan sies å ha sitt opphav i henholdsvis Vik, Voss og Fagernes. Produktet i seg selv fantes før det ble koblet til disse stedene. Under festivalene er man likevel opptatt av å understreke den unike koblingen mellom aktuelt sted og produkt. Feiringene kan i så måte regnes som et slags klimaks for en sosialt konstruert sammenheng mellom produkt og sted.

4.1 Norsk Gamalostfestival: 15. - 16. juni 2001 – Vik i Sogn

4.1.1 Produkt og produksjon

I Olaus Magnus' *Historia om de nordiska folken* fra 1555, finner man den første beskrivelsen av gamalost. Magnus navngir ikke osten, men beskrivelsen av hvor og hvordan den ble laget tyder på at dette er gamaolst. Det første stedet man ser osten navngitt, er ifølge Fosså (2000) i presten Hans Strøms beskrivelse av Sunnmøre fra 1762.²⁸ Den første detaljerte beskrivelsen av gamalost finner vi imidlertid i Gunnerus' utredning om melkebruk i Norge fra 1774.²⁹

²⁸ *Physisk og Oeconomisk Beskrivelse over Fogderiet Søndmør*

²⁹ *Oeconomisk Afhandling om alle de Maader, hvorpaa Melken nyttes i Norge*

Gunnerus viser at gamalosten ikke er et særnorsk fenomen, men at det er flere måter å fremstille denne osten på. Ifølge Gunnerus ble Gamalost også laget i deler av Sverige, og i Ränks bidrag fra 1966³⁰ ser vi at dette har vært tilfelle helt opp til våre dager (Fosså 2000).

Mens Olaus Magnus klager på ostens smak, konsistens og lukt; *Men fastän de se, hur det myllrar fullt af mask i den, fånga de sig åt den och finna den god. Det barkliknande skalet, som blir kvar, sedan de ätit upp inkråmet, och som är hårdt likt garfvadt läder, använda de til sköldar i krig* (Notaker 2000:70), tar Gunnerus for seg kvaliteten, helseaspektet og ostens plass i ulike sosiale sjikt. Gunnerus sier at noen av de beste ostene kommer fra Røros og Vefsn i Nordland, og at folk av høyere stand ikke bare spiser ost av syrnet håndskummet melk, men for å få den *ret ypperlig, lader Fløden følge med* (Notaker 2000:69). Av Gunnerus kan man også se at bruksområdene for osten er forskjellig mellom bønder og overklasse. Mens bøndene bruker den utblandet med sur myse mot hoste og snue, bruker overklassen den til det mer lukrative problemet det er å være forspist. *Den beforder fordøyelsen, så det er intet bedre middel for dem som har spist allfor stor mengde østers eller andre ufordøyelige ting* (Notaker 2000:70).

På slutten av 1800-tallet har en stor andel av gamalostproduksjonen flyttet fra setrene og inn i meieriene, og i dag finnes bare én kommersiell produsent av gamalost av den såkalte gårdsosttypen,³¹ i tillegg til den moderne produksjonsformen ved meieriet i Vik i Sogn. Til forskjell fra dagens produksjon, var den gamle seterproduksjonen mindre standardisert. Mangfoldet av produksjonsforhold og muggsopper førte til at hele kvalitetskalaen var representert. Mens dagens produksjon bare benytter seg av muggsoppen *Mucor mucedo*, og har en lysebrun karakter, kunne man tidligere også se oster med et grønnskjær grunnet *penicillium*-mugg (Fosså 1999). I sin grundige artikkel om gamalost, kommer Fosså avslutningsvis med et hjertesukk i forhold til standardisering og bortfall av ostens mangfold.

Tine skryter av å kunne lage et helt ensartet produkt, men derved har de også fjernet noe av det som gjør ost så spennende, nemlig variasjonsrikdommen (1999:16).

I dag er gamalosten som spises under Norsk Gamalostfestival kun produsert ved meieriet i Vik i Sogn, som er en del av Tine meierier. Under gjengir vi Bergfjords (1997) beskrivelse av dagens gamalostproduksjon.³²

³⁰ *Från mjölk til ost: Drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige*

³¹ Gerd Liens gårdsost har blitt solgt hos Rivelsrud ved Kjøttbasaren i Bergen. Da vi høsten 2002 ringte for å sikre oss et stykke, fikk vi imidlertid beskjed om at de ikke hadde fått noen leveranse for denne sesongen.

³² Se også Frølich (2001) for en gjennomgang av tilvirkning og egenskaper hos gamalosten.

I dag er gamalosten laga i ein kombinasjon av godt handarbeid og industriell framstilling, og framstillinga blir gjerne kalla dekantermetoden som meiereiet i Vik tok i bruk i 1977. Når mjølka kjem inn på meieriet vert ho først skumma og syrna. Etter oppvarming skil ein dekanter ostestoff og myse, og tørrstoffet vert male i ei slagmølle som omformar ostemassen til noko som liknar på eit grovt, risengrynaktig pulver. Massen fyller ein så opp i former og kokar han i myse eit par timar. Etter at denne prosessen er avslutta, har gamalosten på langt nær fått verken smak eller aroma. For å få dette til nyttar meieriet reindyrka mugg, *mucor mucedo*. Ein påfører ein muggkultur på overflata, og set osten på gjeringsbu i 12-14 dagar. Etter tre dagar ser han ut som eit loddent nøste då mugget har fått grobotn men veks feil veg. Neste steg vert difor å "stryka" osten slik at muggen festar seg og veks innover i osten. Under mogningsprosessen blir det viktig å snu på han med jamne mellomrom. På denne måten mognar han jamt. Høveleg temperatur, streng hygienekontroll og godt stell under mogningsprosessen har avgjerande betydning for å få ein kvalitetsost. Gamalosten mognar etter at mugget er påført, og det einaste som kan stoppa prosessen er å frysa han. Når osten har fått rett farge og smak vert han sett inn på eit fryselager (Bergfjord 1997: 107-108).

Osten selges i vektstørrelsene 1700g, 380g, 125g og en smørbar type á 150g. De to første størrelsene har en sølvfarget emballasje med grønn skrift, der 'gamalost' står skrevet med gotiske typer.³³ De to andre størrelsene er emballert i henholdsvis kartong og plast, men har samme skrifttype som 1700g og 380g. Merket Synnøve Finden selger også gamalost, men bare en smørbar type. Råstoffet til produksjonen av denne smørbare gamalosten kommer imidlertid fra meieriet i Vik.

Gamalosten fra Vik fikk som første matprodukt utmerkelsen 'Olavsrosa'³⁴ fra stiftelsen Norsk kulturarv. Bakgrunnen for denne utmerkelsen var at gamalosten har høy kulturhistorisk verdi, og bærer den norske kulturhistorien videre. Olavsrosa pryder både emballasjen til gamalosten, samt meieriet i Vik, der et skilt med Olavsrosa er hengt opp ved siden av inngangsdøren til meieriutsalget.

³³ Som en del av Gamalostprosjektet bar Sogndal fotballag denne reklamen på skuldrene i 2002 sesongen. Den gotiske skrifttypen er den samme som på gamalostens emballasje.



³⁴



4.1.2 Sted

Vik kommune ligger på sørsiden, omtrent midtveis i Sognefjorden, og tilhører Sogn og Fjordane fylke. Vikøyri, som er kommunens administrative senter, eneste tettsted og Gamalostfestivalens vertssted, grenser til fjorden, og er omgitt av fjelltopper på over 1000 meter.³⁵ Vikøyri er også kjent for at handelsstanden har malt sine skilt rett på veggen i gammel stil.³⁶ Bosettingen er tettst rundt Vikøyri, som pr. 1997 hadde 1054 innbyggere. Det er særlig industri og tjenesteyting som dominerer næringslivet i kommunen,³⁷ med Hydro Aluminium, Vik Verk AS som den største arbeidsplassen.³⁸ I jordbruket er storfe- og sauehold den viktigste driftsformen.³⁹ Vik er rik på gravhauger fra førkristen tid, og funn viser at befolkningen hadde kontakt, og drev handel, med både med inn- og utland.⁴⁰

4.1.3 Festival

Idéen med festival for gamalosten kom opp på ein idédugnad i 1995 på meieriet i Vik då salstale var låge (Bergfjord 1997:120), og den første festivalen ble avholdt samme år. Fra å være konsentrert til én helg, varte festivalen i 2002 for første gang en hel uke. Festivalen har hele tiden vært under utvikling, og inngår nå i et større prosjekt knyttet til gamalostproduksjonen. Satsingen er et samarbeid mellom Vik kommune og Tine Meieriet Vest avd. Vik, og har fått navnet 'Verdiskaping knytt til gamalostproduksjon i Vik i Sogn'. Prosjektet, som ofte for enkelhets skyld bare omtales som "Gamalostprosjektet", har blant annet som mål å øke produksjonen og salget av gamalost, slik at man får best mulig utnytte av kapasiteten ved meieriet i Vik.

Prosjektet har ei samla kostnadsråme på om lag 6 mill kroner. Vik kommune vil bidra med prosjektleiing medan SND, Tine Meieriet Vest, Tine Norske Meierier og Vik Sparebank vil ta ansvar for finansieringa elles. For folk flest reknar ein med at ei utvida satsing på gamalostfestivalane bli godt motteken. Prosjektet vil bli starta ved årsskiftet og strekkja seg over tre år.⁴¹

Utviklingen går i en retning der man vil forsøke å få til en sammensmelting av produkt og sted.

³⁵ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 15:355.

³⁶ Norges Automobil-Forbund (2001), *NAF Veibok 2001:255*.

³⁷ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 15:355.

³⁸ *Kommunenøkkelen 2000/2001* (2000), Kommuneforlaget, s. 383.

³⁹ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 15:355.

⁴⁰ <http://www.vik.kommune.no>

⁴¹ http://216.239.51.100/search?q=cache:b4_la78tqoEC:www.vik.kommune.no/omvik/vika4.pdf+gamalostprosjektet&hl=no

Det er ikkje berre osten det er snakk om. Vi må og skal få mobilisert til ei kraftinnsats. Marknadsføring av kultur og næring. Osten skal vere eit fyr-tårn. Rundt dette skal vi marknadsføre oss med alle dei naturkvalitetar vi har, og kulturminne å syne fram (Helleland 2002:1).⁴²

Vårt eget besøk av Norsk Gamalostfestival 2001 skjer som en del av en presetur arrangert av Tine. Det er satt opp felles buss, med avreise fra Oslo tidlig om morgenen 15.06.2001.

Før vi kommer ned til Vik fra Vikafjellet, merker vi oss et skilt på kommunegrensen mellom Voss og Vik, der det står: *Velkommen til Vik – Heimstaden til einaste GAMALOST-ysteriet i verda*. Under teksten er Tines logo og kommunevåpenet til Vik plassert side om side. Vi kjører videre gjennom Vik, og passerer meieriet og meieriutsalget som har en sentral plassering i sentrum.

Etter å ha innlosjering, går vi til idrettshallen, Blixhallen, som ligger noen hundre meter fra hotellet. Det er her festkvelden skal avholdes, med ca. 500 gjester.

Vi blir vist til et reservert bord, og festkvelden åpnes av en bunadskledd herre, som igjen gir ordet videre til kveldens toastmaster. Varaordføreren i Vik kommune får ordet, og innleder en rekke 'helsningstaler'.

Etter Varaordføreren får sjefen for Tine vest ordet, og gir oss faktaopplysninger om gamalosten. I tillegg understrekes gamalostens betydning som afrodisiakum og helsefremmer, før han avslutter talen med en skål for presidenten i Norsk Gamalostlag.

Direktør for avdelingen 'organisasjon' i Tine, sier også noen ord om gamalostens betydning for Tine, og hvordan *lokale spesialiteter har blitt offisiell politikk*. Talen avsluttes med ordene *Å gamalost, jeg vil elske i Vik*.

Etter 'helsningstalene' er det et mannskor fra en av naobokkommunene som skal opptre før maten inntas. Talsmannen for koret sier at de er *stolte for å ha blitt bedt i år igjen, og når vi er her, må vi starte med noe nasjonalt*. Ettersom det i tillegg til å være gamalostfestival, er året for Arne Garborgs 125-års jubileum, starter de med 'Fedrelandssang' av Garborg og Berg. Videre synger de forskjellige sanger. Både fra sitt eget distrikt, negro spirituals, andre norske viser og én komponert av Evert Taube. Mellom sangene fortelles det små anekdoter, og som med mye av det andre som blir sagt, er det lokalsamfunnet som står i fokus.

Drikkevarene blir påpekt av enkelte deltakere. *Det stemmer liksom ikke med juice og gamalost*. Vi kan tro at det kanskje er noen lokalpolitiske vedtak som

⁴² E. Helleland er prosjektansvarlig for prosjektet 'Verdiskapning knytt til gamalostproduksjon i Vik i Sogn'.

forhindrer salg av alkohol, men tanken på at Tine skal få mulighet til å profilere sine produkter slår en også, ettersom det bare er Tine som leverer drikkevarer til måltidet. I tillegg til gamalost i et utall varianter, serveres det også annen mat på koldtbordet. Vi finner andre oster, ulike typer laks, kje-kjøtt, skinke, fenalår, salater, sild og mye annet. Om lag 500 mennesker bespises samtidig denne kvelden. Det blir selvfølgelig kø, men denne avvikles på en god måte.

Det er stort fokus på gamalost, men kanskje litt mindre under måltidet enn det man på forhånd hadde trodd det skulle være. Dette skyldes kanskje at gamalost, til forskjell fra for eksempel rakfisk og smalahove, ikke er noe man spiser seg mett på, og egner seg mindre som en middagsrett som kan serveres alene, bare flankert av det sedvanlige tilbehøret.

Kokkene som har tilberedt måltidet blir avfotografert med gammelsosten. Det utnevnes æresmedlem av Norsk Gamalostlag, og denne æren tilfaller en person p.g.a. dennes innsats for kommunen Vik i Sogn. Etter utdelingen fortsetter underholdningen med lokal revy. Her, som i innslagene mellom sangene til mannskoret, er det lokale forhold som blir fremhevet. Forholdet mellom by og land, Vik og nabokommuner, kommunikasjonen i Sognefjorden og nedlegging av strekninger tidligere kontrollert av fylkesbåtane, er tema som blir tatt opp. Festkvelden avsluttes med at mannskoret synger om gamalostens status som kraftfor for Sogndal fotballag.

Etter festkvelden i Blixhalli møtes delegasjonen fra Oslo og noen andre ansatte fra Tine på hotellet. En person understreker at *det er lov å drikke til klokka blir 02:00*. Vi velger imidlertid å gå litt rundt for å se om andre mennesker i Vik er berørt av festivalen, og tar turen til en Pub som ligger like ved hotellet. *Vi stenger vanligvis kl. 01:00, men siden det er festival, er det lov til å ha åpent til kl. 02:00*, sier pubverten. Det går med ett opp for oss hvorfor det tidligere ble understreket hvor lenge man kunne drikke. På spørsmål om det er mer kunder enn vanlig, svarer pubverten at *det er faktisk mindre folk ute enn vanlig*. Det er kanskje litt rart siden det er gamalostfestival, spør vi. På dette svarer han *Man vet jo aldri hvor mange som kommer. Det var mye folk her i påsken, men da hadde vi også et ganske kjent band her*.

Hovedattraksjonen lørdag 16. juni er avdukingen av en bauta til ære for Vik og *gamalosten*, utenfor Meieriet og meieriutsalget. Når vi går opp foran meieriutsalget en stund før avdukingen, blir vi møtt av marsjer – spilt av et korps på mellom 15 og 20 personer. De står oppstilt foran bautaen, og skaper en høytidelig ramme rundt avdukingssermonien. Det er strålende vær, og akkurat i denne sammenhengen er dette noe vi tror har innvirkning på oppmøtet. Det selges Tine Vossadravle,⁴³ gamalost, T-skjorter med motivet fra messingpla-

⁴³ Vossadravle er tradisjonsrik vestlandsmat, laget av innkokt melk tilsatt brunost og sukker. Ostestoffet blir utfelt ved å tilsette kulturmelk (<http://www.tine.no/produktmyse/8342/>).

ten på bautæen, bok om gamalosten (Moberg 1997) og andre effekter utenfor meieriet. Det ser ut til å være god lokal pressedekning, og det er relativt mange mennesker tilstede.

Det er flere som ønsker å si noe i forbindelse med avdukningen. Meieribestyreren sier noen ord før han introduserer, og gir ordet til presidenten i Norsk Gamalostlag, som konstanterer at *Det er det syvende året festivalen holdes, gamalosten er bygdingenes svar på viagra* og at *steinen skal merke gamalostens vugge*. Bautæen avdukes av administrativ leder for kulturavdelingen i Sogn og Fjordane fylkeskommune. I talen vektlegges både markedsføring og produktutvikling av Vik og Gamalosten.

Etter en times tid roer det seg ned rundt meieriet og bautæen. Det er smaksprøver, og folk ser ut til å trives. Unge og gamle ferdes rundt meieriet. Det hele flyter over i hva man kanskje kan betegne som markedsdager, slik de også avholdes andre steder i landet når handelsstanden finner på noe for å dra folk ut av sofaen, og inn i butikkene. På vei tilbake til hotellet overhører vi en diskusjon som først dreier seg om hvilken dravletype som er den beste. Uten å få fullstendig avklaring i om dette er Vossadravle eller andre typer, går diskusjonen over til å dreie seg om smalahove skal være svidd eller flådd. Diskusjonen understreker at det er sterke følelser knyttet til lokale mattradisjoner. Noe av det siste vi hører før vi setter oss på bussen tilbake til Oslo er på et pur sognemål *Nai! Smalahove so e flådd, da ekje etanes!*

4.2 Smalahoveslepp: 27. - 29. september 2001 – Voss sentrum

4.2.1 Produkt og produksjon

Han sto selv for bryllupet, hvor han serverte fine sauehoder, store svinesteker i sennep, samt utmerket grillet svinekjøtt med hvitløk (Rabelais 1999:180). Denne passasjen fra Rabelais' *Pantagruel*, utgitt første gang i 1532, viser at å spise sauehode ikke er en spesiell tradisjon fra Voss, men et fenomen som har eksistert også andre steder i verden. Måten man tilbereder og spiser lamme- eller sauehode på kan være forskjellig fra sted til sted, og har endret seg over tid. Meningsaspektet knyttet til denne type mat har også variert. Belegg for disse påstandene får vi blant annet ved å se hvordan ulike retter tilberedt med utgangspunkt i lamme- eller sauehode, beskrives i eldre kokebøker.

Oppskrift på griljert lammehode i Ingeborg Suhrs MAD (1909:78)

193.	Lammehoved, grilleret	3 Lammehoveder.
	Til 6 Personer.	3.l = 3 Pt. Vand.
	Tillavningstid 3 timer	125 g. = 25 Kv. Smør.
		1 Æg, Rasp, Salt.
		2 Bdt. Persille

LAMMEHOVEDET FLÆKKES, SKOLDES FLAAS OG RENGØRES (SE Nr. 208). Koges derefter mørt, uden at Kødet løsner sig fra Benene.

De kogte Lammehoveder smøres med let pisket Æggehvide, bestrøs med Rasp og hakket Persille og settes paa en Pande, hvori Smørret er brunet, ind i en hed Ovn eller steges i en Gryde, til de er lysebrune.

Det brunede Smør samt Grønsager serveres til.

Oppskriften viser at å spise lammehode ikke er noe særnorsk fenomen, og at det er mulig å gjøre det på flere måter. Det finnes flere skandinaviske oppskrifter på stekte og griljerte lamme- eller fårehoder fra rundt århundreskiftet. Både svenske Hagdahls oppskrift på *Griljerad fårhufvud* (1891:445), og norske Winsnes' oppskrift på *Stegte Lammehoveder* (1888:210) viser dette. Det er imidlertid en forskjell å se blant oppskriftene til disse forfatterne. Mens Suhr bare forholder seg til lam, og Hagdahl bare til får, sier Winsnes, *Endskjønt Lammehoveder ere de bedste, saa kan Faarehoveder ogsaa godt bruges, naar de ikke ere af for gamle faar* (Winsnes 1888:210). Sau er altså ikke bare sau; det er forskjell mellom lam og får.

Det er fortsatt diskusjon knyttet til forskjellen på lam og får, både når det gjelder smalahove og fårrikål. Diskusjonen dreier seg fortsatt om smak, men også om risikoen knyttet til å spise smalahove. Ved innføringen av et nytt EU-direktiv for å hindre kugalskap i 2001,⁴⁴ ble det oppstuss rundt smalahoveproduksjonen. Landets største produsent, og leverandør til Smalahovesleppet, måtte stå til rette for sin produksjon i dagspressen.⁴⁵

Spørsmål om matvaresikkerhet gjelder i sterk grad smalahove, og som vi senere skal se, gjelder dette også rakfisk. Mens det for smalahove dreier seg om skrapesyke, er det de tidvis forekommende Botulisme- og Listeriabakteriene som er aktuelle for rakfisk.

Også utenfor Skandinavia finner vi oppskrifter der hoder av lam eller får er hovedingrediensen. Et eksempel på dette, er der Dods presenterer *Sheep`s-*

⁴⁴ For en nærmere beskrivelse av regelverket, se Faktaark fra Dyrehelsetilsynet 1/01 22. august 2001.

⁴⁵ Se <http://www.dagbladet.no/dinside/2001/09/03/279141.html> for hele artikkelen.

head broth som en skotsk nasjonalrett i sin bok, som ble trykket første gang i 1829 (Dods 1988:372).

Voss blir fremstilt som et spesielt sted der smalahove fortæres. Det at det spises smalahove på Voss er likevel ikke så spesielt, for dette skjer også mange andre steder i Norge. Det som imidlertid skiller Voss og kommunene rundt fra en del andre steder, er måten man tilbereder smalahove på. Mens man på Voss svir av ulla på hodet før det saltes, røykes og kokes, er det vanlig å få skinnen en del andre steder. Tidligere svidde man hodene over åpen ild, mens man i dag også benytter gass for å gjennomføre denne jobben.⁴⁶ Det man kanskje kan omtale som smalahovefundamentalister, insisterer fortsatt på å svi hodene over flammer med or som brensel, og at andre forhold ved tilberedningen også skal gjøres på 'gamlemåten'.

Smalahovene som spises under Smalahovesleppet er produsert ved Voss *Smalahovefabrikk*. Fabrikken er den eneste av sitt slag i Norge, og ligger ca. 1 mil utenfor Voss sentrum. Under vår opphold på Voss fikk vi se hvordan produksjonen foregikk. Råvarene, som er frosne lammehoder, bearbeides både manuelt og maskinelt. Hodene tines og vaskes, og ørene kuttes av for hånd før de overlates til maskinell behandling. Hodene festes i noe som kan minne om en skrustikke, før ull svis med propangassflamme av ulik styrke, og deretter fjernes med roterende børster. Under hele denne behandlingen roterer hodene slik at så mye som mulig av hodet blir svidd og børstet. Etter dette skjer det en manuell kontroll av hvert hode. Dersom ikke all ull er fjernet, skjer sviing med manuell bruk av gassflamme, og avskraping av ull med kniv. Videre blir hodene delt med en kløyvemaskin drevet med trykkluft, for deretter å bli røkt. Dette skjer i et eget røykeri, der einer og or blir brukt til fyring. Hodene blir røkt en natt, og ligger etter dette i saltlake i tre døgn før de fryses, og er klare til å tilberedes. Hodene som serveres til Smalahovesleppet, fraktes ferdigkokte fra Voss *Smalahovefabrikk* til festivalplassen, der middagen foregår. For å kunne servere ca. 500 smalahove på én gang, har man vært nødt til å finne opp en effektiv måte å koke på, ettersom hodene er veldig plasskrevende. Dette problemet er løst ved å lage kjeler av gamle varmtvannsberedere, som varmes opp av gassflammer med seriekoblet gasstilførsel.

4.2.2 Sted

Voss ligger lengst nordøst i Hordaland, og grenser mot Sogn og Fjordane i nord. Vossevangen, som er kommunens administrasjonssenter og vertssted for Smalahovesleppet, ligger ved Vangsvatnet i et åpent og fruktbart landskap omgitt av fjelltopper opptil 1500 meter. Vossevangen hadde i 1997 5437 innbyggere, og preger resten av næringslivet i kommunen med sin status som

⁴⁶ For en grundig gjennomgang av tradisjonen rundt sviing, rensing, salting og røyking av smalahove, se Tveit (1994:16-28).

handels-, administrasjons-, skole-, kommunikasjons- og turistsenter. Jordbruket preges av husdyrhold, særlig storfe og sau; kommunen har høyest dyretall blant fylkets kommuner. Også det samlede jordbruksarealet er størst i fylket. Sentralt på Vossevangen ligger Voss kirke. Denne ble bygd ca. 250 år etter vossingenes kristning i 1023, som er merket med Olavskrossen øst for kirken. Vossemålet er et typisk sørvestlands a-mål. Dette målet holdes i hevd blant annet gjennom Per Sivles *Vossastubba* (1887), men på Vossevangen finner man også et sentrumsmål påvirket av Bergen.⁴⁷

4.2.3 Festival

Som et resultat av en idédugnad foretatt av Voss næringsforum, ble Smalahovesleppet arrangert første gang i 1998 – med en målsetting om å blåse ekstra liv i Voss sentrum. Dette ble mulig med 50000,- i støtte fra prosjektet *Kulturbyen Bergen 2000*. Smalahovesleppet var det første arrangementet utenfor Bergen som mottok denne støtteordningen. Sleppet mottok også 25000,- i støtte fra det samme prosjektet både 1999 og 2000.⁴⁸ Festivalen har vært arrangert på ulike steder i Voss sentrum, men smalahove har også vært servert, og serveres, flere steder i Voss sentrum utenom selve festivalen. Fleischer's hotell har i mange år hatt sine egne smalahovefester (Tveit & Kvåle 1985).

Vi ankommer Voss den 28.09.2001 ca. 05:30 med nattoget fra Oslo. Før åpningen av festivalen, har vi avtale med Ivar Løne om å få se *Voss Smalahovefabrikk*. Fabrikken er en familiebedrift, og på folkemunne omtales Løne som 'Smalahovekongen'. Etter å ha besøkt fabrikken som bearbeider og koker smalahovene som blir servert på Smalahovesleppet, blir vi kjørt tilbake til Voss sentrum der det er åpning av festivalen kl 12:00. Det skjer mye på festivalområdet. Rundt bålplassen, som er etablert utenfor sirkusteltet der middagene skal avholdes, får barn mulighet til å svi av ull slik det ble gjort på 'gammelåten'.

Før åpningen er det ganske få personer i det store teltet. Mange er i arbeid på denne tiden, slik at det er mest eldre og skolebarn tilstede. Inne i teltet får barna boller og saft, og noen barn underholder også med kveding. Prosjektlederen for sleppet, som er ansatt i Voss Næringsforum, åpner sleppet sammen med Ivar Løne og varaordføreren. Varaordføreren har måttet steppe inn for ordføreren, som ifølge programmet skulle sagt noen ord. Etter varaordførers tale, åpnes sleppet ved at Ivar Løne symbolsk løsner en rød sløyfe som er bundet rundt et ferdigkokt smalahove, og en lokal artist fremfører sangen 'Smalahovesamba'.⁴⁹

⁴⁷ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 15:413-414.

⁴⁸ Informasjon fra en sentral person under etableringen av det første Smalahovesleppet.

⁴⁹ Se vedlegg 3 for hele teksten.

Etter åpningen inne i teltet går vi igjen ut til plassen foran teltet, der ulike aktiviteter avholdes. Salgsboder danner en halvsirkel som definerer området. Barna er veldig interessert i ferdigsvidde smalahove som ligger i en kasse. De kapper og pirker på dem, der de ligger ved siden av bålet. Guttene er også opptatt av å skrape av ull med kniv, mens ingen jenter gjorde dette mens vi så på.

Som i Vik selges det også her t-skjorter knyttet til produktet festivalen dreier seg om. På en av dem kan vi lese *Nei til pizza, et smalahove*. P4 har et intervju med Arne Hjeltnes, som skal være toastmaster eller kjømeister, Ivar Løne og én som ikke har spist smalahove før.

Klokka har blitt om lag 13:30 og det er veldig stille på plassen utenfor teltet der salgsbodene står. Vi spør en person hva han synes om festivalen. *Det var bedre i fjor, det var bedre før, da det var telt i gågata*, svarer han. En annen person vi snakker med, sier at *Smalahovesleppet er bra for å fremheve Voss som et kultur- og handlesenter*. Et eldre ektepar vi snakker med på festivalplassen, sier at *det var bedre smak på hodene før. Da brukte vi orrved (or) til å svi med, og sprakje (einer) til å røyke med*. Dette til forskjell fra dagens sviing med gass. Paret synes likevel at det er fint at man får disse dagene. De sier også at *smalahove ikke smaker så godt lenger, en slutter å like smalahovud og søte kaker når man blir gammel*. Det eldre paret syntes også at det kanskje var bedre før, da festivalen foregikk i en av gatene i sentrum. Som et siste hjertesukk snakker de litt seg i mellom; *Det var annerledes i gamledager da vi gjorde det på gården selv. Smalahove var ikke festmat før, men har blitt det nå*.

Når vi kommer tilbake til teltet på kvelden, etter innlosjering på Voss vandre hjem, er det dekket store firkantede bord, med plass til rundt 10 per bord. Det er ventet om lag 200 personer. Et string-swing band har lydprøver. På veggene, der taket møter veggen, står det skrevet *Deter Cirkus*, noe som understreker at det er et sirkustelt. Det er lagt plater på grusen, slik at Ivar Lønes spesiellagde kjeler kan kjøres inn. Til forskjell fra Vik, der vi måtte hente maten selv, skal man her bli servert. Prosjektlederen for sleppet sier at *selve serveringen er et show i seg selv*. Ringnes er øltypen som skal serveres i tillegg til smalahoveøl, som er produsert av Kulturbrygg AS. Det finnes også en spesiell smalahoveakevitt som blir servert.

Når vi står utenfor teltet, og ser på det menneskene rundt oss omtaler som 'sviing på 'gamlemåten', spør han som svir om en av damene har lyst til å svi. Hun takker nei, men sier til en ung gutt ved siden av seg at det er han som må følge med, slik at *den komande slekta lærar seg kor det ska gjerast*. Flere av de som er med å arrangere, er kledd i Vossebunad, mens bandet som skal spille er ikledd olabukser og skinnjakker. Serveringspersonalet er iført t-skjorter med Ringnes-logo. Ellers er det mange feststemte, og det er en litt

'alle kjenner alle'-stemning. Noen japanske turister fra Fleischer's hotell, som ligger litt på oversiden av teltet, har tatt turen ned til festivalområdet. Sviing på 'gamlemåten' vekker en slags begeistring, noe som viser seg ved at de peker, ler og diskuterer det de ser. Hva de sier seg imellom, får vi imidlertid ikke vite noe om.

Vi blir fortalt av han som svir på 'gamlemåten' at *det er en kunst å svi jevnt, for det kan fort bli feil*. Samtidig setter det seg ned en mann med torader rundt bålet sammen med oss, og spiller for gjestene i det de ankommer. Det begynner å bli mørkt; bålet kommer mer til sin rett, og skaper en viss stemning.

Inne i teltet får vi plass ved samme bord som arrangementskomitéen. Vi ser at anretningen skal foregå på dansegulvet, ettersom det er plassert mange papptallerkener der. Klokka er bare 19:30, men det er allerede en god del mennesker tilstede. Fargene på insiden av teltduken er 'sirkusaktige' i rødt, blått og gult. Det er grønne spisebrikker og servietter, begge i papir. Det er metallbestikk, te-lys og askebeger på bordene. Te-lyset står på en liten skiferplate, pyntet med røsslyng. Askebegeret er engangs-, i tynn aluminium. Dansgulvet er en plating, omkranset av et hvitt gjerde med lykter montert på hjørnestolpene. Lampene og gjerdet rundt platingen fungerer nå som et skille mellom det området anretningen foregår og der man spiser. Senere skiller det de dansende fra de ikke-dansende.

Nesten samtidig med at mannen, som tidligere satt ute ved bålet og spilte torader, spiller seg inn i teltet, kommer det inn en flokk berusede menn som roper høyt *smala* etterfulgt av noe vi ikke kan tyde, akkurat som et kamprop. Litt senere kommer kokker med kokkeluer og hvite frakker inn i teltet, trillende på kjeler med smalahove. Ivar Løne hilser på alle og enhver, og vi skjønner at det snart er klart for servering. Klokken er litt over åtte, praten går, og det er et relativt voksent klientell. Bortsett fra bandet er flesteparten over tredivet år. Vi går en tur bort til grytene, som nå er plassert på platingen midt i rommet, og mottar ny lærdom. *Skallene skal tas opp med én gaffel i øyet og én på baksiden av skallen, slik at ikke skinnen skal gå i stykker*, blir vi fortalt.

Vi får etter hvert vite at det var en matklubb med smalahove som utvalgt produkt som sang så berusede i det de entret teltet. Arne Hjeltnes som har rollen som bunadskledd kjømeistar, utbringer en skål for klubben, og for at de har fått i seg mest alkohol. Klubben utmerker seg ved at de alle er ikledd lusekofte, og spesielt når de står på benkene ved bordet og synger akkompagnert av musikerne, som ellers har et gitt repertoar.

Under innslagene fra scenen, legges det vekt på lokale tema fra Voss. Hjeltnes forteller om da fotballaget Chelsea kom til Voss 16. mai i 1978, gjennom sitt dikt 'Katten i buret' fra egen diktsamling. Hjeltnes kaller fram 'Smalahovekongen', og forsamlingen synger mer eller mindre enstemt *Ivar Løne, Ivar Løne, olé-olé-olé*. Hjeltnes understreker at *Løne svir 50000 skaller i året, og*

kanskje mer, før de to snakker videre om utforsking av smalahove, og at de drevne må hjelpe nybegynnerne.

Det skjer ikke mye under selve middagen. Smalahovene blir servert ved bordene med poteter og kålrabistappe til, og det er salg av øl og akevitt. Det er en ganske stille og konsentrert stemning når det spises. Dette er kanskje ikke så rart, ettersom man bør spise smalahovet mens det er veldig varmt, *for det er ikke så godt når det blir kaldt*, blir vi fortalt.

Vi møter en person vi også traff under Gamalostfestivalen, og nevner forskjellen på Voss og Vik når det gjelder skjenking av alkohol under arrangementene. Vi spør om han ikke synes det er litt pussig å drikke juice til gammelosten. På dette svarer han trodde *det var et kommunepolitisk vedtak om at man ikke skulle skjenke alkohol i idrettshallen*. En sentral person i forhold til arrangementen av Smalahovesleppet, sitter ved siden av oss hører dette, og sier *det hadde ikke gått her på Voss*. Underforstått kunne man ikke kunne servert noe annet enn akevitt og øl til smalahovet.

Etter middagen leser Arne Hjeltnes et nytt dikt, 'Sexy western'. For å kunne kommunisere med de som er der og ikke kan norsk, bruker han vittige fraser, som, 'small sheephead celebration' og dansen 'kick the hat off the pin'.

Under middagen skal det også auksjoneres bort noen nummererte flasker Smalahoveakevitt. Siden det ikke er lov å auksjonere bort alkohol, auksjoneres heller nummererte etiketter av Smalahoveakevitten ut. Den som kjøper etiketten kan vise den på Vinmonopolet på Voss, og få flasken med innhold utdelt der. Først auksjoneres etikett nr. 3. Smalahoveklubben byr kr. 1100,-, og oppfordrer alle andre til å gjøre det samme. Etter en rask budrunde får de flasken for kr. 1500,-. Det skal også auksjoneres bort en koffert med smalahoveartikler fra Trolltinn og Voss handelslag i løpet av de to dagene sleppet varer, og kr. 10000 kroner blir budt denne kvelden.

Utdrag fra reklameplakat for Smalahovekoffert

Den originale Smalahove-serien produsert av troll-tinn får du berre kjøpt hjå L/L Voss Handelslag avd. SMART!

Nyheit som vert presentert på årets "Smalahoveslepp" i festivalteltet:

"SMALAHOVEKOFFERT"

som inneheld: 1 stk. snapsglas, 1 stk. ølglas, 1 serv. ring, 1 kniv/gaffel, 1 bestikkholder og plass til "ei halv ei"!

Sjølve kofferten er laga i solid lakka bjørk (trekvit)

Pris komplett koffert:

Kr 3490,-

Kofferten, som er ei fyrsteutgåve, vil verta auksjonert ut under middagen i teltet laurdag kveld!

Når middagen og underholdningen er ferdig, begynner bandet 'Stunt' og trubaduren med sanger fra cd'n 'Attåt hovudet', som blant annet inneholder 'Smalahovesamba'. På bakgrunn av at vi allerede har hørt denne sangen mange ganger, kan vi si at 'Smalahovesamba' er den mest profilerte låten i forhold til Smalahovesleppet. Det spilles opp til dans, og dansegulvet fylles umiddelbart. Arrangementet har sluttet å fokusere så sterkt på smalahove, og går nå mer over i å være dans og fest.

Etter at Stunt har spilt en stund, stilner det litt av. Klokka er ikke mer enn 22:00, men det er ganske lite som skjer i teltet. Det ser ut til at det bare er smalahoveklubben som holder koken. Det kommer et nytt band på scenen, som består av noen gutter fra Bergen som spiller såkalt 'string swing musikk'. Vi undres hva som er linken mellom 'string-swing', samba og smalahove. Blandingen av samba og smalahove kan kanskje tolkes som en frisluppenhet rundt den norske, trauste smalahovespising. Vi snakker med forfatteren av 'smalahovesamba', og spør hvorfor han valgte koblingen smalahovud og samba. Tekstforfatteren gestikulerer veldig 'sambaaktig', og sier *da føler man seg litt sånn*. Når det gjelder 'string-swing' er vi litt usikre, og tenker at dette musikkvalget kanskje rett og slett er litt uoverveid i forhold til den irske rocken, som vi har blitt fortalt har blitt spilt under tidligere festivaler.

Vi tar kontakt med smalahoveklubben for å høre hvordan de opplever Smalahovesleppet, og får vite at de startet opp i 1993. Ut fra det de forteller, virker det som de ser tilbake på en svunnen storhetstid. *Tidligere var vi ca. 40 som dro på tur, nå er vi kanskje ikke halvparten, en gang. Tidligere var vi på Fleischer's hotell, for det var der man hadde smala fest før.* Det virker altså som om de hadde mer organiserte turer før, og at de nå mer drar kun for festens skyld. *Det eneste som teller er å få et smalahove på tallerkenen sammen med no` stappe, det er sosialiteten - og resten er fyll,* sier en av medlemmene. To av klubbens deltakere snakker om konsistensen på måltidet, og den første sier *Det tar litt tid å fordøye smalahovudet*. Den andre svarer i en kjekk, motsigende og flåsete tone *Ja? Jeg har driti det ut allerede*, hvorpå han ler godt. Jeg blir fortalt at medlemmene skal gå i lusekofte fra et bestemt sted på Vestlandet, noe også flesteparten gjør. Det er imidlertid to herrer fra Hallingdal som har kofter fra midt-Norge, og dette blir det gjort et nummer av. Vi blir også overrakt en pin fra klubben. Pin'en har avbildet et smalahove som stikkes inn i flammer på en pinne, slik det gjøres på 'gamlemåten'. Denne pin'en fikk de laget første året de dro til Voss, blir vi fortalt.

Samtalen med smalahoveklubben utspiller seg mens andre i teltet danser til en langsam jazzmelodi. En av deltakerne i klubben vil at en klubbkamerat skal presentere ham for en ukjent dame. Det som imidlertid skjer, er at mannen tar med seg den utkårede ut på dansegulvet selv, uten å presentere henne for kameraten, som avtalt. Han som sitter igjen med uforrettet sak, trøster seg

selv med at *det finnes alltid en dame som er lett på tråden på slike arrangementer.*

Bandet fortsetter å spille string-swing-låter, og lager en smalahovehistorie til hver låt. Det er tydelig at historiene bare er oppspinn. Eksempler fra historiene er, *Dette er en sang som brasilianerne spiller før de spiser smalahove, og dette er en melodi som sigøynerne spiller før de spiser smalahove.*

Vi snakker med prosjektlederen av Smalahovesleppet, som sier at *det er litt som et julebord på fredagene på sleppet. En del av de som er her, er fra bedrifter i Voss. De vil snakke sammen og ta en Cognac, derfor drar de ofte videre til baren på Fleischer's, eller pianobaren på Park.* Videre sier prosjektlederen at det er en klar forskjell på fredager og lørdager. *Fredager kommer bedrifter og lignende, mens på lørdager kommer Vossingene.* Etter denne samtalen forlater vi teltet, ettersom det nærmest er tomt. Vi tar turen til Fleischer's hotell, der dørvakten sier at *folk trekker bort fra teltet fordi det er for kaldt.*⁵⁰ Inne på hotellet føler vi imidlertid den intime og kontinentale stemningen så fortettet og ugjennomtrengelig, at det gjør det vanskelig å komme i kontakt med noen. Vi velger derfor å gå videre til Park hotell Vossevangen, som er det andre alternativet prosjektlederen nevnte.

Etter å ha ankommet pianobaren på Park, kan det synes som det er et skille mellom de som går hit og de som går til pianobaren på Fleischer's etter å ha vært i teltet. Materialiteten på de to stedene taler for seg, gjennom sin henholdsvis åttitalls- og kontinentalpregede stil. Vi ser igjen smalahoveklubben, og vi blir fortalt at det har vært trøbbel med klubben tidligere. De var en periode nesten nektet adgang til sleppet, men vedkommende vi snakker med er godt fornøyd med oppførselen deres i år.

Vår antakelse om at det skulle være enklere å møte noen fra sleppet ved å sove på et firemannsrom på Voss vandrerhjem, viste seg å være feil. På rommet er vi tre stykker. En nordmann på feltarbeid og to backpackere; en tysker og en japaner. Både tyskeren og japaneren synes det er veldig spennende med Smalahovesleppet, men de synes også det er veldig dyrt. Vi får inntrykk av at ingen av dem egentlig ville spist smalahove, men de vil gjerne se at nordmenn gjør det. Det virker som at det ikke bor noen på vandrerhjemmet som skal på sleppet, men at de heller bor andre steder. Noen bor på Fleischer's, noen på Park, og noen på campingplass.

Lørdag formiddag ankommer vi igjen festivalplassen. Handel og kulturelle innslag i teltet, som sang av et blandet ungdomskor, 'linedance' og felespilling, er det folk beskjefteger seg med. Vi går rundt og ser på de ulike aktivitetene både utenfor og inni teltet. Siden teltet og festivalplassen ligger litt uten-

⁵⁰ Dagen etter fikk vi også høre at varmeanlegget i teltet hadde vært defekt denne kvelden.

for sentrum, er det ikke et sted man bare er innom under lørdagshandelen, men man er nødt til å oppsøke det aktivt.

Man får ikke glemt smalahove helt, selv om det nå på dagtid ikke er like nærværende som under smalahovemiddagen på kvelden. Mannen, som svir på 'gamlemåten', sitter også i dag sentralt på 'festivalplassen'. Vi snakker med en representant for Troll-Tinn, som produserer 'smalakofferten' og andre artikler, der tinnstøpninger av smalahove inngår. Han forteller at de allerede har laget kofferten med lutefisk som tema, og at smalahoveartiklene bare selges av Voss handelslag. Lutefiskartiklene, derimot, selges i gavebutikker og gullsmeder over hele landet.

Etter samtalen med representanten fra Troll-Tinn, blir vi interessert i bruken av 'smalahove' i kommersielle sammenhenger. Vi fortar derfor en kartlegging av bodene som omgir festivalplassen og teltet, for å se hvilke måter og i hvilken grad utstillerne benytter seg av 'smalahove' i sin promotering av ulike produkter.

Vi snakker igjen med trubaduren som synger 'Smalahovesamba', og han bekrefter det vi har trodd. *Det er 'Smalahovesamba' som er mest populær. Den spilles også på NRK Hordaland, pluss at den er mer innarbeidet, siden den har vært med på to cd'er.* Klokkeren er cirka 13:00, og det er mange mennesker på sleppområdet - unge og gamle. Vi noterer samtidig at det er en del som spiser smalahove og vossakorv også på formiddagen i teltet.

Å svi på 'gamlemåten' blir forskjellig mottatt. Han som har ansvaret for dette, forteller at *en gutt fra Oslo med en mor fra Voss, ville bare sitte å svi sammen med meg hele dagen. Mora fikk heller ikke gutten med seg da hun skulle gå for å kjøpe noe å spise. Andre barn synes synd på sauen, og sier at jeg ikke må være slem mot sauen når jeg stikker pinnen inn i nesa på sauen når den skal svís.* Vår antakelse om at jenter ikke vil svi sauehoder, er imidlertid er feil. *Det er også jenter som vil gjøre dette her,* sier han.

På kvelden er det igjen klart for smalahovemiddag, og mannen som svir på 'gamlemåten' svir i kveld ikledt hvit skjorte og mørk bukse; han skal selv være med på festen. Dette til forskjell fra den første kvelden, da han satt i kjeledress. Han forteller at *tidligere gjekk man ut og skar ned ein våt pinne kvar gong ein skulle svi hove.* Han selv jukser litt med et metallstykke ytterst på tuppen av pinnen, slik at pinnen ikke skal brenne opp. *Jeg har jo ikke tid til å skjære greiner i et sett når jeg sitter her hele dagen,* sier han.

Det begynner å tette seg til foran inngangen til teltet. En mann som er tydelig beruset, prøver å provosere noen damer. Samtidig ruller han en sigarett, som han, etter å ha tent den, skremmer bort andre køståere med, i frykt for å svi hull i finstasen. Damene, som snakker et upåklagelig 'våssamaol'; påpeker at mannen ikke er fra Voss på grunn av hans dialekt, som de påstår er fra ber-

gensområdet. Mannen nekter ikke, men sår heller tvil om smalahoves fortrefelighet. En av damene svarer raskt, *Hvis du seier te ein vossing at smalahove ikkje er godt, står du i feil kø!*

Det er en annen bordoppsetning enn kvelden i forveien. Ikke store, firkantede bord, men enkle langbord. Vi har fått en meget god plass, sies det. I kveld har det også blitt utdelt smalahovesanger. Vi ser at en del av personalet går med t-skjorter med reklame for Smalahoveøl fra Kulturbygg.

Arne Hjeltnes har det samme programmet som kvelden i forveien, og fortsatt med en ublu form for lokalpatriotisme. Ordføreren forteller også om Voss' innflytelse gjennom historien, om hvordan 'Vossingatun' var en slags forløper til Washington. Videre takker han arrangørene av Smalahovesleppet for at de gjør Voss kjent.

Arne Hjeltnes trekker også paralleller mellom Ivar Løne og Elvis Presley når han, som kvelden i forveien, introduserer Ivar Løne for alle som om litt skal sette til livs hans produkter sammen med poteter, kålerabistappa, øl og dram. *Slik Elvis er kjent som The king of rock and roll, er Ivar Løne kjent som kongen av smalahove*, proklamerer Hjeltnes. Ivar Løne sier at *når man skal spise smalahove, skal man eta og ikkje pirka*, og videre at *det gjer godt syn å ete auget*.

Hjeltnes har fått nyss om at det er en japaner i forsamlingen, og når japaneren har blitt loset opp på scenen, får vi også vite at han jobber for bilprodusenten Nissan. Etter litt småpratning får japaneren alle i teltet til å si Nissan Micra i kor, hvorpå Arne Hjeltnes spør på norsk, *kan man lage sushi av smalahove?*

Vi samtaler litt med ordføreren som ikke legger skjul på at et slikt arrangement er god markedsføring for Voss. Han mener kommunestyret har blitt mer liberale i skjenkepolitikken i forhold til dette, og lignende arrangementer. Mens denne samtalen pågår, er det også i kveld auksjonsrunde på etiketter til Smalahoveakevitten. Den første etiketten, no. 1., har blitt spart til i kveld, ettersom dette er kvelden med flest mennesker tilstede. Etiketten blir solgt for kr. 8000,-, og det er en rørleggerbedrift fra Bergen som vinner budrunden. De har kjøpt alle de første flaskene siden 1998, og bestemmer seg for å gi de fire flaskene tilbake til Smalahovesleppet i år, siden de synes sleppet er et godt tiltak. Kofferten, som hadde et bud på kr. 10000,- kvelden i forveien, blir til slutt hamret på kr. 13000,-.

Etter serveringen utvikler det seg på samme måten som kvelden i forveien. Når bandet har spilt ferdig, går man over til annen musikk, spilt over et vanlig musikkanlegg. Folk danser og har det fint. En mann klarer ikke å la være å klatre i stengene som holder teltduken oppe. Man kan kanskje si at sirkusteltet inviterer til handling av dette slaget? Apestreker og sirkus har jo alltid blitt tatt for å være god fisk.

4.3 Norsk Rakfiskfestival: 2. - 3. november 2001 – Fagernes

4.3.1 Produkt og produksjon

Norsk Rakfiskfestival kjennetegnes ved en konkurranse blant produsentene. Dette i motsetning til produsentmonopolet ved Norsk Gamalostfestival og Smalahovesleppet. Festivalen kulminerer i kåringen av årets rakfisk. Ettersom det er variasjonene rundt det samme produktet som står i fokus, vil vi gi en mer generell beskrivelse av rakfiskproduksjonen enn det vi har gjort av de andre produktene, der festivaldeltakeren bare blir presentert for produktet fra én produsent.

Man kjenner skriftlige kilder som omtaler fermentert fisk i Norge helt tilbake til 1348. Likevel hevder Astrid Riddervold at slik behandling av fisk må ha pågått tidligere, selv om det ikke kan dokumenteres (Riddervold & Heuch 1999). Tradisjonen med fermentering av fisk finner man over hele verden, men betegnelsen 'rakfisk' synes å være spesiell for Norge. Når det gjelder den etymologiske betydningen av rakfisk, viser Riddervold til Ivar Aasen, som skriver at ordet *rak* betyr "suur, gjennomsyret; om Fisk som ved en vis Behandling er bleven meget mør eller blød og tillige har faaet en skarp syrlig Smag." Aasen mener at ordets opprinnelige betydning er "fuktig", noe Alf Torp slutter seg til i *Norsk etymologisk ordbok (1919)* (Riddervold & Heuch 1999:32).

Det finnes mange regionale og lokale varianter av rakfisk. Hvor mye salt, med eller uten blodrand, gjeller, slim på skinn osv., er forhold som gir, og har gitt, rakfisken særpreg og mangfold. Det er fortsatt en del som tilbereder fisken på 'gamlemåten', men krav til renslighet og effektivitet har ført til at mye av den kommersielle produksjonen har blitt modernisert.

Det er flere forhold som spiller inn rundt produksjonen, og det har vært lagt særlig vekt på å forhindre utbredelsen av to bakterietyper. *Den klassiske risikofaktoren forbundet med rakefisk er botulisme, og de fleste retningslinjene for produksjon av rakefisk er gitt for å unngå "Clostridium botulinum". Imidlertid har "Listeria monocytogenes" i de senere år kommet mer og mer i søkelyset* (Birkelund, Wang og Yndestad 2001:8). Begge disse bakteriene kan knyttes til hygienen rundt ulike forhold ved rakfiskproduksjon. Det er få som rammes av botulisme på verdensbasis, men dersom en slik forgiftning finner sted, kan det føre til dødsfall. Listeriose kan også føre til alvorlige forhold, slik som hjernehinnebetennelse og blodforgiftning (Riddervold & Heuch 1999).

Rakfiskens opphav blir brukt som et salgsargument, noe bruken av 'Valdres' i selskapet *Valdres Rakfisk BA* indikerer. Riddervold tar for seg rakfiskens regionale variasjoner, og deriblant tradisjonen fra Valdres.

Her hadde man for vane å beholde blodrand, men fjerne gjeller. Dette er en skikk informantene tillegger besteforeldrene. Her fortelles det også at enkelte la fisken i sur myse som i Telemark. I dag nærmer tradisjonen i Valdres seg dagens Telemarkfisk. Denne varianten gjelder i særlig grad oppdrettsørret som legges ned i stor skala (...) Men i Valdres er det fortsatt mange lokale "rakefisknedleggere" som fisker selv og legger ned på tradisjonelt vis til eget bruk (Riddervold & Heuch 1999:37).

Ettersom det er flere produsenter representert under festivalen, gir vi her en generell beskrivelse av hvordan rakfisk fremstilles. Å gjøre rede for alle de ulike oppskrifter som presenteres under festivalen, og i det norske rakfiskmarkedet, som utgjør rundt 500 tonn årlig,⁵¹ anser vi å ligge utenfor oppgavens rammer.⁵²

Rakefisk er et fermentert produkt, der fisk tilføres salt, eventuelt salt og sukker, etter tradisjonelle oppskrifter og modnes ved 6-8 °C i 6-12 uker. Ved tørrsalting av fisken dannes noe lake ved at væske trekkes ut fra fisken, men for å få nok lake etterfylles buttene med kokt saltlake etter 1-2 døgn. Etter at laken er etterfylt og eventuelt press er plassert på toppen, blir buttene forseglet med tett plastlokk. Prosedyren varierer noe fra bedrift til bedrift, men det er viktig at all fisk står under lakenivået i butten. Under modningen utvikles en blandingsflora som domineres av flere millioner naturlige melkesyrebakterier pr. gram fisk og lake. Etter modning må fisken betraktes som et lett bederelig produkt, og god hygiene samt en ubrutt kjølekjede ved omsetning er nødvendig for å sikre et trygt produkt (Birke-lund, Wang og Yndestad 2001:8).

4.3.2 Sted

Nord-Aurdal kommune ligger midt i Valdres, i Oppland fylke. Fagernes, som er kommunens administrasjonssenter og Rakfiskfestivalens vertssted, ligger der Neselva, gjennom Østre Slidre, munner ut i Strondafjorden.⁵³ Fra opprinnelig å være konsentrert om jord- og skogbruk, har Nord- Aurdal utviklet seg til en viktig tjenesteytende kommune, både for turister og Valdres' befolkning.⁵⁴ Fagernes hadde 1761 innbyggere i 1995, og har en betydelig turisttrafikk, som i stor grad er knyttet til hytter og annen naturrelatert virksomhet. Dessuten drives det også en del industri i området.⁵⁵ Langs elva False har

⁵¹ <http://www.matalliansen.no/julekalender/luke1.asp>

⁵² For en utførlig gjennomgang av dette tema, se Riddervold & Heuch (1999).

⁵³ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 4:667.

⁵⁴ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 11:197.

⁵⁵ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 4:667.

man funnet flere gravrøyser, som vitner om aktivitet tilbake til bronsealderen.⁵⁶

4.3.3 Festival

I 1990 arrangerte Reidar Dieserud, i samarbeid med Fagernes Hotel, et lite rakfisklag med ca. 30 deltagere. Dette var kimen til det som etter hvert skulle bli det mest populære arrangementet i Valdres. Året etter arrangerte Fagernes Hotel sin egen sammenkomst. Denne regner vi i dag som tidenes første Rakfiskfestival.⁵⁷

Fredag kveld var over 1100 personar innom teltet på Skiferplassen, der mellom andre Vazelina Bilopphøggers spelte til dans og underholdt. Det var høg stemning, dansing på langborda og hæla i teltduken. Geir Frøsaker i Fagernes Handelstand fortel at 4280 personar løyste billett i rakfisk-teltet i år, mot 2600 i fjord. Billettsalet vart den gongen avbrote då produsentane gjekk tome for smaksprøver. Frøsaker fortel at årets budsjett for festivalen hadde utgifter på rundt 460.000 kroner, og at det gode besøket vil gje handelstanden eit overskot. Laurdag kveld løyste 250 personar billett til "Etterraken", som var eit nytt arrangement. Rundt 1100 personar var med på rakfiskbanketten på Quality Hotel Fagernes.⁵⁸

Vi reiser fra Oslo med buss, og ankommer Fagernes fredag ettermiddag 2.11.2001. Når vi går av bussen, gjør vi i tankene en foreløpig sammenligning. Også Fagernes er et sted ved vann, som har en matkultur som skal selges gjennom en festival. Ikke bare produktet, men hele stedet blir profilert gjennom disse festivalene, tenker vi. Forskjellen mellom Fagernes og de to andre stedene er påfallende, i og med at Rakfiskfestivalen er mer omfattende på mange områder. Den har blant annet ikke bare bespisning i telt, men også på hotell. Vi har dermed, til nå, tre ulike arenaer hvor felles konsum av festivalmat utspiller seg. I Vik var vi i en idrettshall, på Voss i et sirkustelt og på Fagernes skal vi, i tillegg til telt, innta maten på hotell. Det er flere mindre arrangementer knyttet til festivalen, som også utspiller seg på et større område enn det vi har sett i Vik og Voss. Dessuten er det ikke bare én produsent som leverer mat til arrangementet, men ni ulike leverandører konkurrerer om hvem som har den beste rakfisken.

⁵⁶ *Aschehoug og Gyldendals Store Norske Leksikon* (1996), Kunnskapsforlaget, bind 11:197.

⁵⁷ <http://www.rakfisk.no/show.ihtml?db=1&tb=1&pg=5> (Se også resten av festivalens historie på denne internettadressen).

⁵⁸ Valdres 06.11.2001:12

Rakfiskfestivalen står i fokus på Fagernes denne helgen. Bannere og plakater med informasjon om arrangementer og festivaltilbud sees over alt. Ulike telt, boder og scener er også satt opp rundt i gatene for anledningen. Menneskene er opptatt av arrangementet, og det er tydelig det er mange tilreisende. Via samtaler vi overhører, får vi inntrykk av at en del som har hytte i Valdres, tar turen til Fagernes denne helgen. Når vi går inn i en butikk, er det snakk om festivalen som møter oss, og det er skrevet mye om festivalen i de to lokalavisene *Valdres* og *Oppland*. Dette kjenner vi også igjen fra Vik og Voss, der henholdsvis *Sogn Avis* og *Hordaland* dekket en del av det som skjedde forut for, under og etter festivalene.

Som det står i folderen for festivalen, *Ideen om at rakfiskelskere får samme mulighet som bergensere, der de kan "møte" fisken på torget før de kjøper, ble lansert av Geir Frøsaker som et ekstra tilbud*, ser vi også igjen dette med å være 'elsker av maten' i *Valdres*, som har kommet ut samme dagen vi ankommer.

Fra spalten 'Det skjer i helga'⁵⁹

Rakfiskfestival

Denne helga står i rakfiskens tegn på Fagernes og andre steder i Valdres. Fredag åpner festivalen med en tjuvstart på Skiferplassen, der det for anledningen er satt opp et telt. Vazelina Bilopphøggers står for underholdningen. Jupedalens Pøbb Ensemble spiller flere ganger på Fagernes i løpet av lørdagen, mens rakfiskelskerne prøvesmaker på årets produksjon i teltet. Kvelden blir som vanlig avslutta med Norges største rakfisklag på Quality Fagernes Hotell.

Det er også andre fellestrekk, foruten det å være 'elsker' av den aktuelle maten, ved festivalene som står klart for oss nå ved vårt tredje festivalbesøk, deriblant de musiske innslagene. I Vik hadde man mannskor og korps, mens man både på Voss og Fagernes har flere artisttyper. Sanger om produktet som skal spises, og som festivalene har tatt sitt navn etter er, også et ubestridelig fellestrekk.

Vi er tidlig ute i festivalteltet til den såkalte 'Tjuvstarten' som begynner kl. 18:30, og er et av de 'viktige' arrangementene under festivalen. I noen store telt, som for anledningen er slått sammen midt i Fagernes sentrum, er det salg av 'rakfisktallerken', øl, akevitt og annen alkoholholdig drikke, underholdning, musikk, dans, auksjon og salg av ulike artikler produsert spesielt for festivalen. Det blir etter hvert stor pågang, og radene med benker mellom scenen og der ulike former for salg foregår, fylles raskt opp. På bordene ligger en gjennomiktig plastduk, og under denne en reklamefolder for Gjensidige Nor Valdres pr. kuvert.

⁵⁹ *Valdres* 02.11.2002:7

Det spilles 'ompamusikk' av tyrolergruppa til Fagernes musikkorps, slik vi kjenner den fra de årlige rapportene fra ølfestivaler i Tyskland. Mange kjøper 'rakfisktallerken', og salget av alkohol, som er organisert i form av bonger, flyter fint. Det selges også annet enn det som kan spises og drikkes, og flere av disse artiklene er preget med festivalens logo. Her, som på Voss, har også en lokal produsent av øl fått innpass i tillegg til de større produsentene.

Det er flere rakfiskklubber tilstede, og vi ser blant annet en gruppe i sorte gensere med navnet til klubben trykket på ryggen. Senere på kvelden overhører vi en samtale, der en av medlemmene i denne klubben omtaler disse genserne, underforstått klubben, som *meget eksklusive*.

På scenen pisker man opp stemningen ved å fortelle 'gode rakfiskhistorier', og en auksjon av etiketter til rakfiskakevitt, tilsvarende den med smalahoveakevitten på Voss, blir avholdt. Det er mange typer mennesker tilstede, og folk går i alt fra jaktklær til bukse og jakke. Et mer tradisjonelt band som spiller trekkspillmusikk, har tatt over etter tyrolergruppa til Fagernes musikkorps. Stemningen stiger mens vi venter på at Vazelina Bilopphøggers skal entre scenen.

Vi blir først sittende sammen med noen personer fra Fagernes; tre damer og en mann, der den ene damen opprinnelig er fra Fagernes, men har flyttet til Bærum. Den ene av disse damene legger stor vekt på at det er forskjellig å være i teltet og på hotellet, eller 'Banketten' som de sier. De fire legger også vekt på at det å være i teltet er et samlingspunkt for hele bygda. Menneskene fra Fagernes vektlegger det de kaller 'å være seg selv'. De møter stadig nye kjente, og gamle kjenninger kommer og går rundt bordet der vi sitter. 'Nei, det var lenge siden', er et uttrykk som går igjen.

På den andre siden av oss på benken, sitter tre menn fra Oslo. Gjennom forskjellige utsagn er det tydelig at de ikke bifaller andre personers stil og handlinger. De skaper på denne måten en distanse til noe de selv er en del av.

Det blir stor ståhei når Vazelina Bilopphøggers kommer på scenen. Både folk fra Fagernes og Oslo drikker medbrakt sprit, men salget av alkohol ser ikke ut til å avta. Det utvikler seg til en stor og uoversiktlig fest på mange måter, og at deltakere danser på bordene, er ikke et uvanlig skue.

Når vi nærmer oss Fagernes sentrum rundt kl. 11:00 lørdag 3. november, ser vi stor aktivitet. Både i og utenfor teltet, der prøvesmaking og kåring av årets beste rakfisk skal holdes, er det mye liv. Mens en fagjury kårer den beste rakfisk i teltet på dagen, er det folkejuryen som bestemmer hvilken fisk som er best på hotellet samme kveld. Det er stor spenning knyttet til begge kåringer, men det virker som det er mest stas å vinne folkejuryens pris. Man kan kjøpe rakørret både inne i og utenfor teltet. Å overvære det som skjer i teltet, og få smake på rakfisk til de ni produsentene som deltar under konkurransen,

koster kr. 30,-. Foruten rakfiskklubben vi så under 'Tjuvstarten', ser vi i dag en ny klubb, også disse med egne gensere med klubbens navn påtrykket. Det er et utstrakt salg: folk smaker, diskuterer og kjøper. I tillegg til fisk, selges det også flatbrød inne i teltet. Utenfor selges det ringerikspoteter og hjemmelaget smør – alle bestanddeler som hører hjemme i et rakfiskmåltid.

De ulike produsentene står langs veggene inne i teltet, og tilbyr sine produkter. Det er også arrangert en scene utformet som et vikingskip, der spesialist-panelet skal foreta smaking og kåring av beste fisk. Produsentene er tilstede på scenen gjennom hver sin hele rakfisk, som er anrettet på hvert sitt høytidelige serveringsbrett i sølvplett. Scenens utforming understreker rakfiskens identitet og konferansieren sammenligner rakfisksmakingen med vinsmaking. Produsenten Noraker gård vinner fagjuryens førstepris, og det blir jubel i teltet. Ansatte fra gården blir klappet fram på podiet, der en vandrepokal på over en halv meter blir utdelt. Mange journalister vil intervju vinneren, og de er representert både fra lokale og riksdekkende medier.

Utenfor teltet kan man bl.a. følge den såkalte 'Rakfiskløypa' rundt i Fagernes sentrum. Foruten butikkene, er det også boder og stands rundt i gatene som ikke er der til daglig. Som tidligere nevnt, er det også arrangementer rundt om i hele Fagernes sentrum; alt fra konserter, politiske partier som har stands, til salg av Ringerikserter og 'hvalburgere'. Folk drikker alkohol åpenlyst i gatene, og er kledd i særegne kostymer.

Det er mer sikkerhetstiltak på Fagernes enn på Voss, noe som nok skyldes at det drikkes mye alkohol – også offentlig. Selv om det er politi i gatene, ser vi at de ikke griper inn der de i følge loven kunne ha gjort det. Når det gjelder et slikt konsum av alkohol på offentlig sted, skiller Fagernes seg radikalt fra Vik, og Voss stiller seg i en slags mellomposisjon.

Det er også i kveld arrangement i teltet der 'Tjuvstarten' ble holdt fredag, men i kveld kalles det 'etterrak'. Vi oppsøker derimot hotellet ettersom 'Banketten' arrangeres kun lørdag kveld. Festligheten på hotellet er i utgangspunktet noe ganske annet enn det som skjedde i teltet kvelden i forveien. De to arrangementenes ulike kleskoder viser blant annet dette.

Vi har blitt plassert slik at vi ikke kan se podiet der de ulike innslagene i løpet av middagen utspiller seg. Vi får det likevel med oss, ettersom et kamera formidler direkte det som skjer på podiet til en stor tv-skjerm ved enden av vårt bord. Som under de to andre festivalene, blir arrangementet hedret med noen ord fra kommunens ordfører eller dennes stedfortreder.

Viggo Sandvik, som kvelden i forveien var frontfigur for Vazelina Bilopphøggers, er i kveld en mellomting mellom konferansier og entertainer. *Hyggelig å se så mange pene mennesker, noe som er uvant her i Valdres*, innleder han kvelden med.

Som på Voss er det også her delt ut sanger som blir sunget under middagen. Også andre innslag hylder rakfisken og dens tilknytning til Valdres. Blant annet synger kultursjefen i Nord-Aurdal kommune og to andre en hymne for rakfisken.

Det er andre normer for hvordan man skal te seg på hotellet en i teltet. Likevel er det noen som ikke klarer å følge de krav som et felles måltid på hotell stiller. Rusen gjør sitt til at enkelte slipper seg noe mer løs enn det som er akseptert, men slike situasjoner tones ned og blir fort glemt.

Bortsett fra disse opptrinnene er det relativt rolig under middagen. Mange konsentrerer seg fordi de er en del av folkejuryen som skal kåre den beste rakfisken av de ni deltakende produsentene. Alle har en tallerken der nummer fra 1-12 pryder kanten, som på en urskive. Her plasseres de ulike nummererte stykkene med rakfisk, slik at man kan holde orden, og notere ned på 'valgkortet' hvilken rakfisk man synes er best. Man rangerer de fire beste, og det foretas en opptelling av stemmer mens desserten inntas. Som tilbehør til fisken, serveres nypoteter fra Valdres, rå løk, meierismør, rømme, lefse og flatbrød. Det blir kaos når folk skal hente mat, men det ordner seg etter hvert. Vi får servert 'rakfiskøl' fra Kulturbrygg og 'Rakfiskakevitt'. For de som ikke liker rakfisk, blir det servert biff stroganoff. Det er ikke mange som drister seg til å spise dette, men noen forsyner seg litt etter at de har spist rakfisk. Maten diskuteres på mange måter. Konsistens, farge, salthet, lagringslengde og andre variable er tema rundt mange bord. Desserten består av ulike puddinger. Det at desserten har stått fremme samtidig som rakfisken ble servert, blir kommentert som et av flere negative trekk ved serveringen. En slik sammenblanding av rakfisk og pudding er tydeligvis ikke bra.

Lensmannen har hatt oppsyn med opptellingen av stemmene. Viggo Sandvik leser opp resultatene, og, som under fagjuryens dom, er det produsenten Noraker Gård som går av med seieren. Representanter fra bedriften blir mottatt som helter på scenen. Etter middagen spilles det til dans på forskjellige steder på hotellet, og Rakfiskfestivalens preg på kvelden avtar. Det hele går over i noe som kan minne om stemningen på et hotell der det avholdes flere julebord samtidig.

5 Tradisjonsmatfestivalenes tvetydighet

Hittil har vi A) gjort rede for vårt felt og vår metode, B) pekt på noen av de for oss mest sentrale dimensjonene i den teoretiske diskurs for festivaler og C) langt på vei presentert vårt datamateriale. Disse tre forhold vil nå videre inngå i en analyse, hvor vi vil forsøke å besvare de spørsmål vi stilte innledningsvis i problemstillingens punkt I⁶⁰ og II.⁶¹ Kort sagt vil vi analysere empirien våre komparative case har gitt på en slik måte at de mest sentrale dimensjonene fungerer som *directions along which too look* (Blumer 1986:148).

Slik sett håper vi både å fremheve det særegne ved tradisjonsmatfestivalene, samtidig som vi forsøker å forstå hvilken betydning de har for ulike aktører. Likeledes danner de sentrale dimensjonene resonansbunn for vår undersøkelse av i hvilken grad tidligere teoretiske bidrag kan sies å være nyttige eller overførbare, dersom man studerer tradisjonsmatfestivaler. En vurdering av det sistnevnte vil vi foreta i kapittel 6.

5.1 Det økonomiske OG det sosiale

Handlingstypene *homo economicus* (Bourdieu 1982a:100) og *homo festivus* (Cox 1970:10) spiler ut debatten vi behandlet under overskriften *det økonomiske vs. det sosiale* i kapittel 3. Mens *homo economicus* representerer det rasjonelle og inntektsgivende, representerer *homo festivus* konsumet, overskridelsen og fellesskapet.

I det følgende vil vi med utgangspunkt i tradisjonsmatfestivalene se om det finnes noen utpregende eksempler på nettopp *homo economicus* eller *homo festivus* slik de ble inndelt i kapittel 3, og hvorvidt disse er uforenelige eller ei.

⁶⁰ I) Hvordan forløper tradisjonsmatfestivalene og hvilken betydning har de for ulike aktører?

⁶¹ II) Kan man benytte tidligere teorier om festivaler for å belyse ulike sider ved tradisjonsmatfestivalene?

5.1.1 Festivaler for hvem?

Idéen med festival for gamalosten kom opp på ein idédugnad i 1995 på meieriet i Vik då salstale var låge (Bergfjord 1997:120).

Som et resultat av en idédugnad foretatt av Voss næringsforum, ble Smalahovesleppet arrangert første gang i 1998 med en målsetting om å blåse ekstra liv i Voss sentrum (Telefonintervju med en av initiativtagerne til Smalahovesleppet)

I 1990 arrangerte Reidar Dieserud, i samarbeid med Fagernes Hotel, et lite rakfisklag med ca. 30 deltagere (...) Året etter arrangerte Fagernes Hotel sin egen sammenkomst. Denne regner vi i dag som tidenes første Rakfiskfestival (...)Det hele startet på fisketorget i Bergen, der det er anledning til å smake på produktene før kjøp. Dermed fikk han idéen om å skape noe lignende for rakfisken. Den første smaksprøven skjedde ved posthuset på Fagernes den 13. november 1993. Om lag 50 besøkende fikk servert smaksprøver under åpen himmel (...)Det var nok. Idéen ble bifalt, og Geir Frøsaker fikk som leder av Fagernes Handelsstands Forening oppgaven med å lede arrangementene utenfor hotellet. Fra første stund har samarbeidet med Fagernes Hotel, og ikke minst produsentene, vært meget godt.⁶²

Med utgangspunkt i tekstene over, ser vi tydelig det kommersielle motivet for å etablere festivalene. Selv om det som står skrevet om Gamalostfestivalen gir et mest eksplisitt uttrykk for en slik drivkraft, ser vi også økonomiske interesser som underliggende faktorer ved både etableringen av Rakfiskfestivalen og Smalahovesleppet. Når *Voss næringsforum*, og *Fagernes Handelsstands Forening* har regien for disse arrangementene, er det nærliggende å tro at økt omsetning er et hovedmotiv.

Selv om de kommersielle interessene står sterkt, kan man også se at den mer sosiale siden ved festivalene vektlegges. Å *blåse ekstra liv i Voss sentrum*, og å samles for å *smake på produktene før kjøp*, henspeler i begge tilfeller på fellesskapet.

Tradisjonsmatfestivalene både skiller seg fra, og har likhetstrekk med, den type festival Lewis (1997) tar for seg. Lewis studerer en festival der målet er at maten er så nøytral som mulig i forhold til sted, kjønn og etnisk tilhørighet. Dette fordi man vil appellere til alle typer mennesker. Tradisjonsmatfestivalene, derimot, er bygd opp rundt mat med en tradisjonell karakter, som i større grad er knyttet til stedet. Dette forhindrer oss imidlertid ikke i å hevde at tra-

⁶² <http://www.rakfisk.no/show.ihtml?db=1&tb=1&pg=5>

disjonsmatfestivalene er kommersielt motivert, og eksempler på *invented traditions* (Hobsbawm 1989). Handelsstanden, og andre økonomiske interesser, understreker en tradisjon som avler et *forestilt fellesskap*⁶³ rundt et produkt. Dette betyr inntekter for de økonomiske interessentene og samvær for deltakerne.

Arrangørens og deltakernes motiv for tradisjonsmatfestivalene kan således betraktes som todelt. Festivalene er en inntektsgivende geskjeft for kommersielle interesser, som lokal handelsstand og andre. Samtidig er de også arenaer som gjennom ulike aktiviteter muliggjør sosial samhandling gjennom fest, forbruk og felles forberedelser.

5.1.2 Fellesskapets pris

Program for fredag den 15. juni 2001. Klokka 19.00

Velkommen til festkveld i Blixhalli.
Her ventar deg kullinariske opplevningar frå eit stort og velkomponert koldtbord.
Leikanger Mannskor vil forlyste og underhalde oss i velkjend stil.
Utnefning av æresmedlem i Norsk Gamalostlag.
Tid til prat og hyggjeleg samkome.
Prisen for inngang vert berre kr 170 for vaksne og kr 100 for dei som er under 12 år.
Førehanssal i Meieributikken.

Fredag 2. november på torget, Fagernes

- I oppvarmet telt med gulv og langbord
- Underholdning: Vazelina m/flere
- Salg av mat og drikke. Antrekk: Røft
- Dørene åpnes kl 18.30
- Underholdning fra 19.30-01.00
- Rakfisktallerken kr 90,-
- Inngang kr 150,-

Når vi ser programmene slik de står gjengitt på den siste og tredje side i informasjonsfolderne for Norsk Gamalostfestival og Norsk Rakfsikfestival, ser vi raskt likheten med et tradisjonelt regnestykke. Å bli ønsket velkommen, spise, høre sang, hylle et æresmedlem og møte andre, koster 170,- for vaksne og

⁶³ Her mener vi det er tjenelig å tenke festivalene som forstilte fellesskap, slik Benedict Anderson benytter dette begrepet når han omtaler nasjonen som en forestilt størrelse. *In an anthropological spirit, then, I propose the following definition of the nation: it is an imagined political community - and imagined as both inherently limited and sovereign. It is imagined because the members of even the smallest nation will never know most of their fellow-members, meet them, or even hear of them, yet in the minds of each lives the image of their communion* (Anderson 1993:1-2).

100,- for dei som er under 12 år i Vik. Telt, gulv, langbord, underholdning og mulighet for å kjøpe rakfisk og drikke koster 150,- på Fagernes.

Programmene viser hvordan det sosiale og økonomiske møtes under festivalene. De kommersielle interessene er bundet til det sosiale gjennom en forventning om å tjene penger på samhandlingen og det fellesforbruket som finner sted under en festival. Det sosiale er på sin side avhengig av kommersielle krefter, for i det hele tatt å eksistere. Dette fordi de kommersielle aktørene i stor grad kontrollerer festivalens rammebetingelser. Slik som lokaliteter, transport, underholdning, og ikke minst de produktene festivalene og fellesskapet har sitt utgangspunkt i.

5.1.3 Festival- og markeds plass

På dagtid tas festivalene og deres tema til inntekt for den lokale handelsstand, tradisjonsmatprodusentene og eventuelle tilreisende, som ser denne typen evenement som en anledning for å tilby ymse.

Produsentene av den aktuelle tradisjonsmaten er selvfølgelig representert også på dagtid, i tillegg til å være sentrum under festene som er lagt til kvelden. Deres tilstedeværelse er imidlertid ulik fra festival til festival. Forskjellen fra produsentmonopolet ved Norsk Gamalostfestival og Smalahovesleppet, er konkurransen blant ulike produsenter som gjør Rakfiskfestivalen spesiell. Fag- og folkejuryens valg av årets rakfisk er et høydepunkt, og under festivalen i 2001 var ni ulike produsenter representert, som tidligere nevnt.

På dagen samles mange av festivaldeltakerne for å overvære fagjuryen i teltet der prøvesmakingen foregår, mens de selv deltar og velger på kvelden. Resultatene gjenspeiler gruppen som helhet, og derigjennom fellesskapet. Vinneren av kåringen har også en viss prestisje og markedsmessig verdi. Dette ser vi blant annet i en reklamefolder for Valdres Rakfisk BA.

Produsentene av rakfisk tilknyttet Valdres Rakfisk BA, har et helt spesielt forhold til produktene sine. Og, kanskje nettopp derfor er rakfisk fra en av BAets egne produsenter blitt kåret til vinner av tevlingene og testene gjort under den årlige Rakfiskfestivalen på Fagernes fra og med 1994 til og med år 2000!

I teltet prøvesmakes de ulike produsentenes varer, og det drikkes øl eller akevitt åpenlyst. Rakfisken og produsentene diskuteres. *Hvor lenge er denne lagret? Når ble denne lagt? Denne er for salt! Nei, de hadde ikke god fisk i fjor. Ja denne her, den var god* er eksempler på utsagn som går igjen. Gjennom 'prøvesmakingen' skapes en spesiell sosial ramme rundt omsetningen av rakfisk, som skiller seg radikalt fra den måten man til daglig gjør sine innkjøp.

Under Smalahovesleppet selges det ikke smalahove på dagtid, slik det selges rakfisk under Rakfiskfestivalen. Man blir likevel hele tiden påminnet at det er smalahove det dreier seg om. Sentralt foran teltet på 'festivalplassen', sitter mannen som svir på 'gamlemåten', og det selges effekter med smalahove som tema. Inne i festivalteltet kan man kjøpe *smalahove m/kålerabistappa og poteter* til kr. 98,-, eller også *med Vossakorv* til kr. 115,-. Folk som har tatt turen til festivalplassen går rundt og ser på det som skjer, og hva som tilbys. At smalahovene som serveres kommer fra Voss Smalahovefabrikk, blir imidlertid ikke understreket i like stor grad som at Tine er den som produserer gamalost.

Under avdukingen av gamalostbautaen er man, nesten samme hvilken vei man snur seg, nødt til å se logoen til Tine i en eller annen form; som flagg, skilt, på bil, på produkter. I motsetning til Fagernes er det altså bare én produsent som leverer produktet. Seremonien er preget av høytid. Det er på langt nær like mange i Vik som på Voss og Fagernes, men med korps som spiller marsjer, og mange taler som holdes skapes en stemning blant de som har møtt opp. Bautaen er inntyllet i grønn duk med silkebånd i rødt, hvitt og blått. Når duken fjernes ser vi en bauta til ære for både Vik og gamalosten. Selve steinen er hogd ut av Vikafjellet, og den er smykket med en messingplate med motiv av Ludvig Eikås kalt 'den gamle ost', samt inskripsjonen: *VIK – GAMALOSTEN SI VOGGA 16.06.2001*.

Foruten å være en god mulighet for salg og promotering av smalahove rakfisk og gamalost, er festivalene også en ramme og anledning for den lokale handelsstand til å vise seg frem. Produkter og tjenester blir knyttet opp til den aktuelle tradisjonsmaten, og som vist i tabellen under, er det få grenser for smalahoves relevans, en lørdag formiddag i september 2001.

Bruk av 'smalahove' for å promotere produkter på festivalplassen

Navn på utstillere	Kategori	Eventuell bruk av 'smalahove'
Voss aktiviteter	Turisme	Deler ut folderen med forsideteksten 'Smalahoveslepp, Festival i Voss sentrum 27.-29. september 2001, www.vossa.net/smalahoveslepp '
ABB	Elektro	Ingen bruk av 'smalahove'
Sitting Bull	Klær	'Smalahovepriser'
Bula	Klær	'Smalahovejentene slår skallane saman og lagar stand i teltet. Me svir av prisane til glede fø' alle dekan på sleppet'
Elite Foto	Foto	'Slepp-pris'
Gullsmed Oddvar Hole	Gullsmed	'Smalahove-pins'
Aas fysikalske galleri	Galleri	T-skjorte med: 'Nei til pizza, et smalahove'
Tine	Melkeprodukter	Ingen bruk av 'smalahove'
Mølster elektro	Elektro	Ingen bruk av 'smalahove'
Jernia	Jernvarer	Reklameplakater med 'Smalahoveslepp'
Wistex	Klær	'Slepptilbud'
Voss handelslag	Handelslag	Bare artikler fra Troll Tind med smalahovemotiv.
Voss musikkse- nter	Musikk	Smalahove-CD og hefte
Ørnar IL	Idrettslag	'Smalahovelotteri', der premien er et smalahove.
Kari Trestakk	Hobby	'Smale på tilbud'
Lokal treskjærer	Treskjærer	Ingen bruk av 'smalahove'
Hordaland	Avis	Ingen bruk av 'smalahove'. De deler derimot ut gratis aviser, der man kan lese om Smalahovesleppet i artikler fra dagen før.
Parfumeri	Parfumeri	Ingen bruk av 'smalahove'
Voss gaveforret- ning	Gaver	Tallerkner og ølbrikker i tre, med svimerket motiv av et smalahove og 'Voss'.
Voss bondekvin- nelag	Bondekvinnelag	Ingen bruk av 'smalahove'
Norske Kvinners Sanitetsforening	Sanitetsforening	Ingen bruk av 'smalahove'

Selv om flere benytter seg av 'smalahove' i sin promotering av ulike varer og tjenester, er det også en del som ikke gjør dette til en del av sine utstillinger på festivalplassen. En av utstillerne som benytter seg av 'slepp-pris' sier at han egentlig ikke hadde trengt dette, ettersom alle utstillerne også reklamerer felles i Hordaland Avis. Det vi merker oss, er at handelsstanden både i Vik, Voss og på Fagernes i større eller mindre grad forholder seg til festivalene som avvikles. Festivalen blir i så måte en ramme (Goffman 1974) som nyttes for å synliggjøre kommersielle produkter og tjenester, samtidig som den legger føringer for sosial samhandling, som er mindre preget av nyttetenkning.

Eksempler på at folk utenfra benytter festivalen som en anledning til å promotere sine produkter, ser vi på Fagernes. Her promoterer *Ringerikskost* tradisjonsmat fra distriktet, som navnet indikerer. Vi får også tildelt reklame fra et trebåtbyggeri og en møbelsnekker, som har sitt daglige virke ved Randsfjorden. At folk utenom kommunen bruker festivalen som promoteringsarena er mest tydelig på Fagernes. Fordi Rakfiskfestivalen er den største festivalen hva gjelder oppmøte, er det mulig at den også i større grad er attraktiv som salgskanal.

5.1.4 Det sosiale i handelssentrum

Rakfiskløypa består av flere poster rundt i Fagernes sentrum, poster som passer for barn og voksne. Ta en rundtur og bli med i konkurransen om fine premier, som deles ut etter kåringa av årets rakfisk.

Postene fordeler seg slik

Start / Mål	Ved Sparebanken Nor
Post 1	Mellom Kiwi og Mega
Post 2	Ved Annekset
Post 3	Vis-a-vis Avisva Valdres
Post 4	Hippegården
Post 5	Guldsmedvegen
Post 6	Popin
Post 7	K-Bank

Dette står på et ark vi får utdelt utenfor teltet, når prøvesmakingen foregår lørdag i Fagernes sentrum. Det er også avtegnet et kart hvor man kan se løypa og de aktuelle postene, samt et skjema der man får påført hvor mange poeng man har oppnådd på hver post. Vi ser flere som benytter seg av dette tilbudet som en anledning til å gjøre noe sammen. Postene byr på aktiviteter for både barn og voksne, og skaper samhandling. *Tresteg med rakfisk* og *Rakfisk-kasting for de voksne og for de yngste* er eksempler på aktiviteter på henholdsvis post 4 og 6, slik de står beskrevet på internettssidene til festivalen.⁶⁴

Utover å være noe man kan gjøre sammen, er 'Rakfiskløypa' også et snedig triks for å få mennesker til å bevege seg rundt i sentrum, slik at de kan se alle de gode festivaltilbudene butikkene tilbyr denne helgen. Eksempler på slike tilbud er blant annet det vi kan lese på skilt utenfor butikker som selger klær. *Festivaltilbud +20% på kåper og ytterjakker* kan vi lese på et skilt, som også har forsiden av reklamefolderen for Rakfiskfestivalen avbildet. *Rakfisklørdag, knall timesalg +50%* ser vi et annet sted.

⁶⁴ <http://www.rakfisk.no/show.ihtml?db=1&tb=1&pg=38>

Idéen bak en slik løype minner om den type tankegang som ligger bak å lede kunder rundt i butikker, og som har sitt vitenskaplige alibi i såkalt *kunde-strømsanalyse*.⁶⁵ Forenklet kan vi si at man gjennom kundestrøms-analyse kartlegger hvordan folk beveger seg, og handler i butikker. En strategisk planlegging over utformingen av butikkene og vareplassering, påvirker kundens kjøpsmønster.

Man kan således kanskje tenke seg stedets sentrum som en analogi til butikk, og videre de ulike butikkene i sentrum som ulike varer. Det kan da, på samme grunnlag som med kundestrømsanalyse, være interessant å foreta en analyse av festivaldeltakernes bevegelse i sentrum. Selv om det ikke er lett å flytte hele butikker, kunne en slik kunnskap eksempelvis benyttes til å differensiere utleieprisen for salgsboder og teltplasser, avhengig av hvor god beliggenhet den har i forhold til festivaldeltakerstrømmen. Nettopp en slik tankegang er det også Christensen er inne på, når han skriver om hvordan dårlig plassering av den norske standen under filmfestivalen i Tyskland *skjøv oss til utkanten av Europa og festivalen* (2001:26). Betydningen av å legge Rakfiskfestivalen til Fagernes sentrum, understrekes i følgende utsagn: *Fra første stund har intensjonen vært at Fagernes sentrum skal være stedet for dette arrangementet*.⁶⁶

Implikasjonene av hvor festivalen utspilles i forhold til stedets sentrum, ser vi også tydelig på Voss. Fra 1998 til 2000 hadde man etablert telt i hovedgaten, Vangsgata, som også var gjort om til gågate under festivalhelgen. I 2001 ble festivalen holdt et lite stykke utenfor sentrum i et sirkustelt. Siden teltet og festivalplassen lå litt utenfor sentrum, var det ikke et sted man bare var innom under lørdagshandelen, men man var nødt til å oppsøke det aktivt. Under flere av samtalene vi hadde med både deltakere og utstillere, ble det uttrykt misnøye i forhold til at festivalplassen var trukket ut av sentrum. I 2002 var arrangementet imidlertid tilbake i sentrum, nå med telt på en parkeringsplass. Det at det blir lagt tilbake til sentrum, kan både forstås dithen at det blir lettere for folk å samles, samtidig som det virker positivt for omsetningen.

5.1.5 Alkohol som forlystelse og forretning

Om deres nåde vil ha en liten slurk vin, som er god om den enn er litt varm, så har jeg en kalabas full av den dyre og noen skiver ost fra Tronchón, som kan serveres for å vekke og fremkalle tørsten, dersom den skulle sove. (Cervantes 2002:870)

⁶⁵ *Dagens Næringsliv* 14.12.2002:40

⁶⁶ <http://www.rakfisk.no/show.ihtml?db=1&tb=1&pg=5>

Lakeien Tosilos tilbyr en lokal spansk ost for å vekke tørsten til Sancho Panza og Don Quijote, og noe av det samme ser vi igjen både på Fagernes og Voss, der alkohol er knyttet til konsumet av både rakfisk og smalahove. Salg og konsum av alkohol er en viktig del av disse to festivalene, og som med osten Tosilos serverer, blir man også tørst av både smalahove og rakfisk.

Under Gamalostfestivalen blir det, som tidligere nevnt, ikke servert alkohol under festkvelden, og noen av deltakerne reagerer negativt på dette. *Det stemmer liksom ikke med juice og gamalost.* Rent smaksmessig er det flere som er enige om at andre drikkevarer ville passet bedre til gamalost enn juice. Grunnen til at det serveres juice, kan tenkes å være er tosidig. For det første kan dette være et resultat av kommunale vedtak, slik vi ble fortalt at det ikke skal skjenkes alkohol i idrettshallen. For det andre, er Tine sterkt representert under arrangementet, noe som gjør det naturlig å servere produkter nettopp fra deres sortiment.

Når pubverten vi snakker med sier at *Vi stenger vanligvis kl. 01:00, men siden det er festival, er det lov til å ha åpent til kl.02:00*, forstår vi at festivalen påvirker forholdet til alkohol. Utsagnet er, foruten å være en understrekning av forskjellen mellom festival og ikke-festival, en mulighet både for festivaldeltakere og innehaveren av puben. Folk kan være sammen lenger, samtidig som noen tjener penger på det.

En kvinne fra Fagernes forteller oss at det er motstridende interesser knyttet til skjenkebevilgninger under Rakfiskfestivalen, og at *det kan fort bli misunnelse i ei lita bygd som denne*. Debatten omkring den økonomiske betydningen av alkoholsaget blir særlig klar når diskusjonen om hvem som har rett til å servere alkohol i festivalteltet på Fagernes kommer på trykk i lokalavisen.

Karl Hope i Valhall Pøbb på Fagernes vurderer intensivt kamp om inntektene fra rakfiskfestivalen til neste år – og sitt medlemskap i Fagernes Handelsstand. (...) Karl Hope uttrykker skepsis til den måten Fagernes Handelsstand har takla årets rakfiskfestival: "Før om åra har medlemsbedriftene i handelsstanden vorte inviterte til å levere tilbud på serveringsdelen i teltet på kveldstid. Slik var det også i år, men no var anbudet utforma slik at det i praksis var skreddersydd for Strandefjorden fritidspark. Ein måtte nemleg lever både pris på telt golv, mat og det heile for å vere aktuell. Eg òg ville levere tilbud på mat og drikke, men føler meg diskvalifisert i utgangspunktet. (...) Eg veit at det også var fleire andre handelsstandsmedlemmer som var interessert i å levere tilbud på drikke- og matbiten i år. (...) Eg synest det handelsstanden har gjort er feil. Eg syntes rett og slett aktørane i forhold til rakfiskfestivalen no er vortne for grådige. Prisane er til dømes sett kraftig opp, både for å koma inn i teltet og å kjøpe mat. Eg er lei meg om folk som reiser frå Fagernes etter festivalen klagar på at det er for dyrt her".⁶⁷

⁶⁷ Valdres 02.09.2001:3.

Øl og akevitt er de to mest profilerte drikkene, som begge kommer i ulike utgaver. Arcus er den eneste produsenten av akevitt, mens det både på Voss og Fagernes finnes flere typer øl å velge mellom. Lokale produsenter tilbyr både rakfisk- og smalahoveøl ved siden av større produsenters mer kjente produkter. Dette viser at matproduktene i seg selv legger føringer for differensiering av andre tilhørende produkter.

Gjengivelse av etiketter på *Smalahoveøl* og *Smalahoveakevitt*

Smalahoveøl	Original smalahoveakevitt
<p>Forside: <i>Smalahoveøl, Kulturbrygg a/s Voss, 0,33 l, 4,65% vol. klasse D.</i></p> <p>Bakside: <i>Kvar haust kjem smalahove på bordet i Vossabygda og mange andre stader i verda. Ølet passar godt til salta og røykt kjøt, men kan utan problem drikkast heilt åleine. Me bryggjer berre 3000 liter i gongen av dette ølet. Laga fyrste gong til smalahovesleppet på Voss i 1998, av folk som har ete mykje smalahove. Internett: www.kulturbrygg.no, 0,33 l, 4,65% vol. klasse D.</i></p>	<p>Forside: <i>Orginal smalahoveakevitt laga til smalahovesleppet på Voss september 2001. vol 41,5%, 0,70 l..</i></p> <p>Bakside: <i>Smalahoveakevitt er laga av destillatør Halvor Heuch, og tappa av Arcus produkter AS spesielt for smalahovesleppet på Voss. Den er spesielt krydra for å vera best mogleg tilpassa smalahove og anna salta og røykt kjøt.</i></p> <p>Alle flaskene er nummererte, og produksjonen er på 2001 flasker.</p>

Koblingen mellom Voss og smalahove understrekes både på ølets og akevittens etiketter. Ølets og akevittens plass under festivalen gjøres til et poeng; *Kvar haust kjem smalahove på bordet i Vossabygda (...) Laga fyrste gong til smalahovesleppet på Voss i 1998, av folk som har ete mykje smalahove. Orginal smalahoveakevitt laga til smalahovesleppet på Voss september 2001.*

Slik Cristensen (2001:33) skriver om festivalvinen, kan vi også forstå *Original smalahoveakevitt*. At festivalen har sin egen akevitt, understreker alkoholens betydning under arrangementet, og at denne akevitten skal drikkes på et bestemt sted til en bestemt tid. Teksten på etiketten til *Original smalahoveakevitt* gjør et krav om å bli konsumert under selve festivalen, gjennom utsagnet *spesielt for smalahovesleppet på Voss*. Det vil likevel være nærliggende å tro at en slik akevitt også kan gi en viss status eller følelse når den drikkes utenom selve festivalen. Da peker den tilbake på noe forgjengelig og spesielt. Flaskenes nummerering gir også rom for en differensiering, noe man benytter seg av gjennom en auksjon av de lavest nummererte flaskene.

Som en motsats til forlystelse og legal forretning, ble Rakfiskfestivalen i 2002 vurdert som egnet arena for illegal omsetning av sprit. Denne virksomheten

fikk i flere henseende fatale konsekvenser.⁶⁸ Hendelsen understreker likevel festivalenes karakter av omsetningsplass.

5.1.6 Produktopprinnelse til inntekt og glede

Selv om flere kilder peker i retning av at Voss, Fagernes og Vik ikke er henholdsvis smalahovets, rakfiskens og gamalostens arnesteder (Fosså 2000, Riddervold & Heuch 1999 og Dods 1988), er ikke dette til hinder for at man under festivalene understreker forbindelsen mellom sted og produkt. Man kan ikke dermed si at det *ikke* er noen forbindelse mellom produkt og sted, men man kan si at dette forholdet til tider blir overvurdert under festivalene.

Det ligger ulike intensjoner bak når man knytter et produkt, eller annet tema, til fast tid og sted gjennom en festival. Noen festivaler bærer i tråd med Rousseau (1960:125) preg av at tema for festivalen er likegyldig, og målet er udelt sosialt. Andre er godt planlagt med et håp om økonomisk vinning for handelsstanden og andre interessenter, slik Lewis (1997) beskriver det.

In a word, the Stockton Asparagus Festival uses local culture and food-stuffs as, really, an excuse to create, or invent, a tradition for purposes that are to some extent, economically important for the community, but are not really, culturally significant in any indigenous sense (Lewis 1997:76).

Underbyggingen av forbindelsen mellom produkt og sted er hele tiden tilstede under tradisjonsmatfestivalene. Dette kommuniseres gjennom ulike medier, som språk, artefakter, handlinger, taler og annet som også er utgangspunkt for felleskap og samhandling blant deltakerne.

⁶⁸ Se artiklene *Drapssiktet solgte dødssprit på rakfiskfestival* (Aftenposten 19.11.2002:2) og *Metanolsiktet mann døde i fengselet* (Aftenposten 22.11.2002:3).

Utdrag fra taler og sanger fremført under festivalene

Smalahovesleppet	Rakfiskfestivalen	Gamalostfestivalen
<p><i>Fra åpningstale</i></p> <p>For ca. 5 år sidan reiste eg med toget til Bergen, og traff då ei vossadame som var på veg til dottera si på helgebeseøk. Då fekk eg auga på veska hennar, og oppstakk det ein smalahovesnut og ved sida låg det ei diger kålrabi. Snakk om å bera tradisjonar bokstavelig talt.</p>	<p><i>Fra velkomsttale</i></p> <p>Eg vil takka produsentane som står på, ikkje berre for seg sjølve, men for Valdres. 6 produsentar har gått saman i Valdres Rakfisk BA, for å ta fatt i felles utfordringar. Dette er krona med hell. Dei har oppnådd å få nytt og gjevt kvalitetsmerke: Godt Norsk Spesialitet. Dette gjer Valdres synleg på ei enda betre måte. Det kan og inspirere til at vi får fleire matspesialitetar frå Valdres. Verdiskapningsprogrammet for mat arbeider med saka.</p>	<p><i>Fra åpningstale</i></p> <p>Det høver meg godt å ynskje dykk velkomne hit til gamalosten si vogge. Eg har om lag lege i voggasaman med Gamalosten sjølv. Eg var berre 3 år første sommaren eg var saman med tanta mi på stølen. Ost og gamalost var eit sjølvsgat pålegg.</p>
<p>Fra sangen <i>Velkomme til smalahove-fest</i>. Allsang under middagen i festivaltellet 28.09.2001.</p> <p><i>Ja, me er stolte av å få servera denne retten som Voss sin nasjonalkost hove ligg på asjetten. Svidd og salta, røykt det er, slik me alltid fram det ber. Velbekomme kvar og ein, gnag hove ned til bein.</i></p>	<p>Fra hymnen <i>Rakfiskens pris</i>, fremført under middagen på Fagernes hotell 3.11.2001.</p> <p><i>Valdres er rakfiskens eget rike, råvare, tradisjon og kunstens hjem.</i></p> <p><i>Ei finnes vel i Norges vel dalens like, som slik en rakafisk kan vise frem!</i></p>	<p>Fra innslaget <i>Gamalosten som sponsor</i>. Fremført under festkvelden i Blixhalli 15.06.2001.</p> <p><i>Osten vart heta i sengjabriskan, mellom lubne budeielår... Luktar no verre enn rakafisken, og er dekket av grønne hår.. Før kvar kamp skal me fylle fleisen, med ein gammadl-ost frå Vik.. Og når me blese' ut gyllegeisen, blir vår motstandar bleik som lik.</i></p>

Både taler, allsang og solosang underbygger forbindelsen mellom produkt og sted. Fraser som *Voss sin nasjonalkost*, *Valdres er rakfiskens eget rike* og *gamalosten si vogge* sier alle noe om forhold mellom produkt og sted. Utsagnene, som kan sies å representere "doxa" under festivalene (Bourdieu 1982a), eufemiserer både produktenes og festivalens egentlige historie og bakgrunn. Slik vi senere skal vise at man ikke skal stille spørsmål ved produktenes overskridende karakter, skal man heller ikke betvile produktenes opprinnelse – noe vi heller aldri opplevde under våre besøk.

Det er som sagt ikke bare gjennom sanger og taler koblingen mellom produkt og sted kommuniseres. Foruten meieriet i Viks fokus på gamalost, kommuniseres gamalostens tilknytning til stedet også blant annet gjennom, bauta, poststempel og skilt ved kommunegrense.

Bautaen som avdukes tingliggjør, og blir stående som et monument over den sosialt konstruerte sammenhengen mellom produkt og sted. Under Gamalostfestivalen 2000 kunne man også få stemplet sitt postkort med: *Dato, Norsk Gamalostfestival, Vik i Sogn*. Spesielt for dette poststempelet var at 'Norsk Gamalostfestival' var skrevet med samme skrifttype som er brukt på selve produktet. Når man i denne sammenheng kobler produkt med kanskje det mest særegne for et sted, poststempelet, oppnår man en sterk understreking av forholdet mellom produkt og sted. Norsk Gamalostlags tilknytning til Vik og teksten på selve gammelosten, som understreker at den er fra Vik i Sogn, gir også uttrykk for sammenheng mellom produkt og sted.

Velkommen til Vik – Heimstaden til einaste GAMALOST-ysteriet i verda står det skrevet på et skilt ved kommunegrensen til Vik i Sogn. På bautaen utenfor Vik meieri kan vi lese *Vik, gamalosten si vogga*. Disse påstandene virker sannsynlige og uproblematisk ved første øyekast, men hva skjer dersom vi går bak representasjonen av forholdet mellom produkt og sted?

Først finner vi at det ikke er gamle tradisjoner som har ført til at Vik nå har den eneste gamalostproduksjonen i verden. I følge Bergfjord (1997:103-104) ble Vik det eneste meieriet med en slik produksjon på grunn av en rasjonalisering gjennomført av Norske Melkeprodusenters Landsforening, i kjølvannet av jordbruksavtalen i 1980. At Vik ikke er *gamalosten si vogga* har vi også belegg for å hevde, med utgangspunkt i vår gjennomgang av gamalostens historie tidligere i denne rapporten. Vi finner samtidig ut at festivalen heller ikke har noen utpreget romantisk historie å se tilbake på. Den ble i første rekke etablert for å øke salget av gamalost (Bergfjord 1997:120), som tidligere nevnt.

Forholdet mellom Vik og gamalosten er priggitt politiske og kommersielle interesser bl.a. gjennom Verdiskapningsprogrammet (2001) og Tine. I Dagens Næringsliv gjøres dette forholdet eksplisitt.

Ett av prosjektene Tine har fått støtte til er et gammelost-prosjekt i Vik i Sogn. Dette mener Tine er en satsing som ikke ville sett dagens lys uten verdiskapningsprogrammet, og som ikke ville ha blitt prioritert dersom programmet ikke hadde eksistert.⁶⁹

Også utenom selve festivalene er produktenes tilknytning til sted fremtredende. I *NAF Veibok 2001*, utgitt av Norges Automobil-Forbund, omtales rakfisk

⁶⁹ Dagens Næringsliv 25.11.2002:11

og gamlost under presentasjonen av Valdres og Vik i Sogn. Her settes produktene sammen med andre faktaopplysninger om stedene.

<p>VIK 6893 Vik Sogn. Handels- og servicesentrum i Vik kommune. Sentrum preges av god estetisk sans, handelsstanden maler sine skilt rett på veggen i gammel stil. (...) Sogneprodukter, trevarefabrikk, mek. bedrift, trelast, bakeri, meieri med landets største gammelostproduksjon, kraftig økning i 1984 da <i>Gamalostens Vener</i> ble startet (NAF Veibok 2001:255)</p>	<p>RAKØRRET EN DELIKATESSE Før jul blir rakørreten fra Valdres aktuell på hoteller, restauranter og i de tusen hjem. En gang var dette hverdagsmat. Kokte poteter og flatbrød med smør hørte til. Fisken fanges i september, renses og saltes slik at en gjæringsprosess kommer i gang. Modningen reguleres ved hjelp av temperaturen (NAF Veibok 2001:188).</p>
--	---

Smalahovets tilknytning til Voss understrekes og underbygges også på forskjellige måter. Vi ser det bl.a. på festivalplassen, der man kan kjøpe tretallerkener hvor 'Voss' og bilde av et smalahove er brent inn i trevirket. Alle suvenirer fra Rakfiskfestivalen gjenspeiler også forholdet produkt-sted. Et kronesempel er Valdres Rakfisk BA, som bokstavlig talt er denne sammenhengen i praksis.

5.1.7 Auksjon og donasjon

Under auksjonen av smalahoveakevitt på Voss får vi se et spesielt møte mellom det sosiale og økonomiske, som understreker festivalens egenart. Auksjonen i seg selv er et økonomisk spill. Den som tilbyr mest for produktet får det. Det som skjer når rørliggerbedriften fra Bergen gir fire flasker nummerert med tallet 1 tilbake til Smalahovesleppet – med ønske om at den skal drives videre, blir å snu situasjonen på hodet. Å snu situasjonen på hodet er imidlertid legitimt under festivalen. Noe annet hadde det for eksempel vært dersom rørliggerbedriften hadde utført en jobb til 8000,-, og sagt ved oppgjøret at *nei du trenger ikke betale*. Gjennom å gi tilbake flaskene, understrekes festivalens *time-out* (Sørhaug 1996) karakter. Den *økonomiske økonomien* oppheves til fordel for de *symbolske goders økonomi* (Bourdieu 1982a:84), som igjen kan legge grunnlag for 'goodwill'.

Man skal likevel ikke se bort fra at det ligger økonomiske motiv bak rørliggerbedriftens opptreden, representert av sjefen. Å ta med de ansatte på festival kan gagne bedriften ved at det sosiale kan innvirke på økonomiske resultater. Og hvorfor opptre ikke sjefen under personlig navn, men med bedriftens? Handlingen kan i så måte være av en amfibisk karakter slik Østerberg (1993:100) benevner det. En slik handling er på samme tid både refleksiv og spontan. Lederen av rørliggerbedriftens intensjon kan være oblik,⁷⁰ og det er

⁷⁰ *Det forundelige ved den oblike intensjon er at ved likesom å gjøre noe annet enn det vi egentlig tilsikter, oppnår vi å lykkes. Hensikten blir likesom dobbeltbunnet, den har en åpenbar fremtoning,*

derfor han mottar ovasjoner fra de andre deltakerne. Hadde han likefrem sagt at hans handling grunnet i økonomisk nytte, ville han blitt stemplet som grisk. Siden han spiller med på festivalens premisser, lykkes han i å fange deltakerne oppmerksomhet og gunst. På samme måte som Østerberg sier at dansen kan fremstå som norm for Carmen og hennes partners dansemønster (1993:100), virker også festivalen som norm for de handlinger som utspiller seg i dens fortettede eksistens. Det er både sosiale og økonomiske motiver som står bak. Igjen er det de sosiale som fremheves, og rørleggerbedriften, representert ved sjefen, får stor applaus når det fortelles at de vil gi tilbake de allerede ervervede flaskene fordi det er et så fint arrangement. Forholdet mellom denne situasjonen og festivalen i seg selv peker på hverandre. Den oblike hensikt gjør at auksjonen lykkes (Østerberg 1993:99).

5.2 Det moderne OG det tradisjonelle

Gamalost, smalahove og rakfisk inngår i kategorien 'tradisjonsmat'. Ettersom det er disse produktene festivalene dreier seg om, omtaler vi festivalene som tradisjonsmatfestivaler. Under våre feltstudier har vi sett at produktene festivalene dreier seg om, har et tvetydig forhold til tradisjonell og moderne produksjonsteknikk. Det kan til tider se ut som de helst skal være produsert slik de ble det for 200 år siden, samtidig som de tilfredstiller dagens hygieniske og økonomiske krav. Men, det er ikke bare festivalproduktene produksjonsteknikk som *rir kontradiktoriske utviklingslinjer samtidig* (Bauman 1998:107). Også andre trekk ved festivalene slites mellom moderne og tradisjonelle trekk.

Videre vil vi ta for oss noen eksempler på dette, slik de fremstod under tradisjonsmatfestivalene. På et slikt grunnlag kan vi vurdere hvorvidt de teoretiske bidragene vi gjennomgikk under overskriften *det moderne vs. det tradisjonelle* i kapittel 3, er egnet til å fange opp spennet mellom det tradisjonelle og moderne, som viser seg under festivalene.

og en skjult side (Østerberg 1993:99). Oblique **adj** 1 not horizontal or vertical; sloping; slanting: an oblique line. 2 [usu attrib] (fig) not going straight to the point; indirect: 'He made oblique references to her lack of experience' (Oxford Advanced Learners Dictionary, Oxford University Press 1989:850)

5.2.1 Butt, bunad, frakk og fabrikk

Osteproduksjonen har no teke eit steg vidare frå det gamle stølslivet, med mjølkning og ysting for hand og oppbevaring av osten under senga til bu-deia... i dag er det eit topp moderne meieri i Vik i Sogn, som vidarefører den tusenårige tradisjonen. (...) Osten er produsert med dei største krav til reinsemd og god produksjonshygiene. Meieriet i Vik er topp moderne innan næringsmiddelindustrien, og var et av dei første i landet som vart ISO-sertifisert.⁷¹

Når ein skal produsere 100.000 hove i året, nyttar det ikkje lenger å stå på gamlemåten med eit spyd og open flamme. Det er lenge sidan dei tok i bruk gassflamme for å effektivisere arbeidet. I samband med nybygginga vart det også laga ei heilt ny maskin som svir og pussar hova i fleire operasjonar. Ei maskin Løne voktar mot industrispionasje. (...) For mange er det noko eige å komme til Voss og få servert tradisjonskosten der (...) Med det nye anlegget er det mogleg å utvide sesongen vesentleg, først og fremst på grunn av kjøle- og fryseanlegget (Svardal 1996:34-35).

Selv om mye er forandret, er oppskriftene de samme nå som den gang. Derfor har rakfisk beholdt sin opprinnelige konsistens og smak. Men enkelte forandringer er synlige. Slakteplassen ved bredden av fjellvannet er erstattet med moderne slakteanlegg. Trebutten er byttet ut med butter av plast. Jordkjelleren er byttet ut med moderne modningesanlegg som holder en jamn, stabil temperatur. Hadde vi kunnet servere den første oppdageren av rakfisk vårt produkt av i dag, tror vi at han hadde nikket anerkjennende til både smak og konsistens.⁷²

Med utgangspunkt i utdragene over, ser vi at kravet for moderne produksjonsform i et kommersielt marked ikke er til hinder for å understreke at det er gamle tradisjoner det dreier seg om, når produktet promoteres. Mens det som står skrevet om gamalost og rakfisk fokuserer på produksjonsprosessens hygieniske forhold og tradisjon, er det krav om effektivitet som står i fokus, for smalahovets del. Generelt sett kan vi si at si at begge disse forholdene gjelder for alle de tre produktene, og at det som kommuniseres gjennom eksemplene ovenfor, er en bølge for det som går tapt i den moderne produksjonen. Vektleggingen av både tradisjonelle og moderne trekk skaper produkter med

⁷¹ Utdrag fra folder for Norsk Gamalostlag og Tine

⁷² Utdrag fra Reklamefolder for Valdres Rakfisk BA. 'Valdres Rakfisk BA' er en sammenslåing av seks rakfiskprodusenter som alle deltok under festivalen 2001. De representerte på denne måten over seksti prosent av de som solgte fisk under prøvesmakingen.

janusansikt, som både ser fremover og bakover i tid. I ønsket om et produkt som skal ha smak av tradisjon og tilfredstille dagens krav til økonomi og hygiene, oppstår en slik tvetydighet ved produktene.

Under festivalene legges det stor vekt på å understreke produktenes tradisjonelle tilberedningsmetode. Under smalahovefestivalen sitter en person utenfor festivalteltet og svir hoder på 'gamlemåten', logoen til Rakfiskfestivalen viser trebutten som rakfisken ble oppbevart i tidligere, og den gotiske skrifttypen og rosemalingsmønsteret på gammelostens emballasje konnoterer eldre tider og et produkt med lange tradisjoner. Ser vi imidlertid produktene litt nærmere etter sømmene, er det sjelden samsvar mellom produktet slik det produseres og slik det promoteres. Diskrepansen kan forstås med utgangspunkt i Latours begreper om *renselse, oversettelse og hybridisering* (1996). Renselsen peker på den moderne produksjonsformen, som renser vekk og kontrollerer produktene preg av natur og tilføyer kultur. Oversettelsen skjer når man gjennom promotering enda en gang oversetter produktene til i størst grad å være preget av natur. Denne oversettelsen gir oss *blandinger mellom nye typer skapninger, hybrider av natur og kultur* (1996:21-22). Ved å underkommunisere den reelle produksjonsprosessen, skapes en *trompe l'oeil*,⁷³ som ligger til grunn for en forføring av festivaldeltakerne (Baudrillard 1990:28).

For å tekkes festivaldeltakerne og forbrukerne generelt, er det en oppfatning blant produsentene at varen både skal smake av genuin fortid, samtidig som den skal tilfredsstillende dagens hygienekrav. Den egentlige historien og produksjonsprosessen blir *eufemisert*⁷⁴ (Bourdieu 1982b) gjennom en mer eller mindre bevisst utelukkelse av det moderne aspektet ved produksjonen, til fordel for det tradisjonelle. De moderne produksjonsbetingelsene trekkes bare frem for å gi inntrykk av at risikoen ved å spise produktene er lav. Det økonomiske aspektet fornektes også gjennom en ensidig fokusering på tradisjonens og festivalens kulturelle økonomi (Bourdieu 1982:105a). 'Gamlemåten' gjør varen mer attraktiv og innebærer en tillegging av arbeid som er forskjellig fra en moderne produksjon, der dette ikke er så tydelig. Mens 'gamlemåten' bærer bud om en personlig og tidkrevende produksjon, blir den moderne mer upersonlig, lettvin og klinisk.

Det skjer noe med smalahovet, rakfisken og gamalosten fra de blir produsert til de ligger på tallerkenen foran festivaldeltakerne. Navnet *Voss Smalahovefabrikk* gir tvetydige assosiasjoner. På den ene siden tenker man på bedriften som en leverandør av et tradisjonelt produkt fordi man allerede tenker på smalahove som tradisjonsmat. På den annen side bærer begrepet 'fabrikk' med seg en betydning som henspiller på effektivitet og fremmedgjøring oven-

⁷³ Baudrillard (1990) trekker frem dette begrepet fra malerkunsten som får følgende forklaring i Kunnskapsforlaget, *Fremmedordbok blå ordbok: Synsbedrag; maleri av en gjenstand som maleren prøver å fremstille så naturtro at tilskueren skal tro det er selve gjenstanden* (1993:363).

⁷⁴ *Eufemismen er det som gjør det mulig å si noe samtidig som en ikke sier det, det som gjør det mulig å benevne det unevnelige* (Bourdieu 1982b:20).

for produktene, slik Marx (1990) nettopp skriver om fabrikkens sosio-materielle helhet.

Nærheten mellom produkt og produsent varierer mellom et smalahove produsert på 'gamlemåten', og ved moderne produksjon. 'Gamlemåten' forutsetter en spesiell behandling og sviing av hvert hode, mens den moderne bruker maskin til dette arbeidet. Denne avstanden forsøkes imidlertid visket vekk når det siste man får se før man går inn i festivalteltet er mannen som svir på 'gamlemåten'. Dette siste inntrykket blir således det som styrer tankene når man spiser – slik også madeleinekaker, lindete og wienerbrød får tankene på gli.

Festivalsituasjonen er gjennomsyret av moderne trekk. Fokus på det tradisjonelle produktet overstyrer likevel serveringen fra de tidligere seriekoblede kjelene som trilles inn, mobile toaletter, kameraoverføring av underholdning fra en del av lokalet til et annet, og så videre. Servering i bunad og hvit frakk blir stående som et hovedeksempel for foreningen av moderne og tradisjonelle trekk. På samme måte som Ivar Løne hadde på seg hvit frakk under deler av smalahovemiddagen, mottar Gunnar Noraker fagjuryens førstepris i dette antrekket, etter at alle i teltet for prøvesmaking har blitt servert rakfisk av personale, som også bærer hvit frakk. Også under Gamalostfestivalen er de som står for serveringen kledd i hvitt. Selv om dette er kokkeantrekk, gir de noe av det samme signalene som de hvite frakkene. De hvite frakkene står imidlertid i motsetning til de som under Smalahovesleppet serverte i bunad. Mens de hvite frakkene og kokkeutstyret lett assosieres med laboratoriet, storkjøkkenet og kanskje også fremskrittet, forbindes muligens bunaden med norsk tradisjon og urørt natur. Produktenes tvetydighet gjenspeiles således gjennom antrekkene det blir servert i, og konsumet utspilles slik sett i en tvetydig ramme, spilet ut mellom moderne og tradisjonelle trekk.

To forskjellige måter å vurdere den moderne fremstilling av tradisjonsmat på finner vi hos Bergfjord og Fosså, som begge tar for seg gamalostproduksjonen. Mens Bergfjord (1997:107-108) fremhever fordelene med den moderne framstillinga, kommer Fosså (1999:16) med et hjertesukk i forhold til standardiseringen som har skjedd, og bortfallet av gamalostens mangfold.

Til forskjell fra Lien (1997) som sier at man vektlegger natur og toner ned det industrielle, er man spesielt i rakfiskens tilfelle avhengig av å vise begge deler for å demme opp for risiko. Dette kommer godt frem i Valdres Rakfisk BAs reklamefolder.⁷⁵ På grunn av hygienekravene er nesten ingen ting ved produksjonen som før. Slakteplassen ved bredden av fjellvannet er byttet ut med moderne slakteanlegg, trebutt er erstattet av plastbutt og jordkjelleren har måttet vike plassen for modningsanlegget. Til tross for disse forandringene tror de at oppdageren av rakfisk ville nikket anerkjennende til både smak og

⁷⁵ Ibid.

konsistens hva gjelder dagens produkt. I smalahovets og gamalostens tilfelle, er imidlertid ikke dette forholdet like tydelig som hos rakfisken. Selv om man demmer opp for en helsemessig risiko ved disse produktene, er risikoen ved å våge å spise et vesentlig poeng vi kommer tilbake til der vi skriver om maten som overskridelse.

5.2.2 Pølsemaker, pølsemaker hvor har du gjort av deg?

Når vi sitter rundt bålet utenfor festivalteltet på Smalahovesleppet og svir på 'gamlemåten', ligger det halvfrosne sauehoder i en kasse ved siden av oss. Både selve sviingen og hodene vekker oppmerksomhet av ulikt slag. *Noen barn synes synd på sauen, og sier at jeg ikke må være slem mot den når jeg stikker pinnen inn i nesa på sauen når den skal svis, sier han som sitter og svir på 'gamlemåten'.*

Selv ser vi noen småbarn fra en barnehage som har tatt turen til festivalområdet. De leker med og klapper det ene hodet, og en av dem spør etter en liten stund: *Er den død?*

Hvorfor spør et barn på denne måten, tenker vi, det burde jo selv for dette barnet være ganske innlysende at sauen ikke lever? Et alternativ er at barnet konstanterer at den er død, eller at barnet ovenfor seg selv og de andre rundt bekrefter at det behersker kategoriene liv og død. Tar vi imidlertid utsagnet mer bokstavelig, er det heller kanskje ikke så rart at dagens barn spør om slike, for oss litt eldre, banale ting. Det at ikke barn kan skille mellom dødt og levende, kan kanskje skyldes at vi nå mest spiser det som både er *deanimert* og *deanimalisert* (Vialles 1994), og at vi ikke lenger har kjennskap til hvordan maten bearbeides. Det første begrepet vi låner fra Vialles henspiller på å ta sjelen eller livet fra dyret, ta *anima* fra *animal*,⁷⁶ og gjøre det til en ting, som videre kan bearbeides til mat. Deanimalisering betegner bearbeidingsprosessen, der det dyriske ved dyret fjernes.

All the links that attached it to a once living body have been severed. In particular that substance has been separated from everything too obviously reminiscent of the animal itself: the hide that enveloped it, the excrement that crudely testified to its active physiology, the various bits of suggestive both of the shape of the animal and its former organic unity (Vialles 1994:127).

Vialles (1994:5-6) peker på det faktum at man nå i større og større grad consumerer både deanimert og deanimalisert føde, mens man tidligere spiste mer av det som kun var deanimert. Institusjonaliseringen av slakteprosessen

⁷⁶ *Anima* lat. for sjel, *animal* lat. For det som tilhører dyreverdenen (Kunnskapsforlaget (1996) *Fremmedordbok blå* ordbok s. 20).

har også bidratt til å skape en slags *black box* for konsumentene, der de ikke vet hva som har skjedd med dyret før det spises i en deanimalisert form.

Det var vanleg før at når folk hadde slakta sauer, minte tunet om ein travel dag med giljotinen. Hova og føtene låg i ein stor haug. For det var på tunet slaktinga gjekk for seg. (Tveit og Kvåle 1985:22). For ein 10-åring å stå og sjå på når hovet av hans sau vart svartbrent inne i elden, kunne røyne på. Det blei å stå med ein klump i halsen. Å halde seg borte kom ikkje på tale, for spenninga sitra i dei. Dei vaksne kunne og vere påverka av stunda, og fortelje historier og bruke utrykk som elles berre hørde vaksenverda til. Dei små øyra var årvkne og saug opp alt. Og hugsa det. Og kring i krokanen var skuggane lange og levande (Tveit og Kvåle 1985:28-30)

Fra å bli slaktet og svidd rundt på gårdene der alle i familien deltok, kjøper nå Voss *smalahovefabrikk* inn hodene fra et slakteri før de bearbeider dem videre. På denne måten har man fjernet både slaktingen og bearbeidingsprosessen fra den sfæren den tidligere var en del av. Derigjennom har man også fjernet barna fra muligheten til å tilegne seg kunnskapen om dette på et tidlig stadie gjennom deltakende praksis.

For de voksne som vet at dyret er dødt, ligger det nettopp noe overskridende i det å spise noe som ikke er deanimalisert. Dette understrekes når Ivar Løne opplyser oss om at *det gjer godt syn å ete auge*, eller når man i allsangen *Velkomne til samalhovefest* bekrefter at en selv og andre spiser *auga, øyra, kjake og tunga*.⁷⁷ For barnet, derimot, kan vi tenke oss at det virker forvirrende å se deanimerte, men ikke deanimaliserte dyr, som er ment som menneskeføde. Det kan virke som om det gjennom sivilisasjonens disiplinering av maten har gått mot en utvikling der det oppstår en forvirring når det moderne barnet møter det tradisjonelle produktet, som ikke er deanimalisert.⁷⁸

Lien (1997:240) tar for seg grad av bearbeiding ved mat når hun ser forbruk som *moderne totemisme*. Denne typen moderne totemisme skiller seg fra *tradisjonell totemisme* i den grad at *natural species have been replaced as a modell for classification by items that are highly manufactured*. Smalahovet vil i denne sammenhengen representere et unntak, der fraværet av bearbeiding er det fremtredende. Fraværet av bearbeiding representeres gjennom den fraværende deanimalisering, og understreking av at bearbeidingen blir gjort på 'gamlemåten'.

⁷⁷ Se også under 5.3.1 der hele verset er gjengitt.

⁷⁸ Se også Døving (2002:249-250), der han bl.a. sammenligner graden av deanimalisering hos smalahove med pølse.

5.2.3 E-handel, smaksprøver og meieriutsalg

Felles for de tre festivalene vi tar for oss, er vektleggingen av forbindelsen mellom produkt og sted. Koblingen kommer til uttrykk på mange måter, og konnotasjonen kan gå begge veier. Produktet kan vise til stedet, og stedet til produktet. At festivalen utspilles på en bestemt plass til et bestemt tidsrom, er i seg selv en understreking av forbindelsen mellom produkt og sted. Festivalen virker som en ramme, der forholdet mellom produkt og sted kommuniseres i stor grad på kort tid. Festivalen bryter i så måte med det Giddens (1991:21) omtaler som *disembedding mechanisms*, som er et av mange trekk som understreker overgangen fra en tradisjonell til en moderne verden. Giddens sier at følgende kjennetegner denne mekanismen:⁷⁹

The "lifting out" of social relations from local contexts of interaction and their restructuring across indefinite spans of time-space (1991:21).

Selv om både produksjonen og distribusjonen av rakfisk, smalahove og gamalost kan sies å ha trekk av slik *disembedding*, er festivalene preget av at man bringer produktene tilbake til stedet de tilsynelatende opprinnelig var *embedded*. I rakfisken og smalahovets tilfelle er festivalene også lagt til den årstiden det har vært tradisjon for å spise disse produktene; høsten.

Gamalostfestivalen er i følge Fosså (1999) flyttet vekk fra den årstiden det tidligere var naturlig å ha den beste gamalosten. Fosså spekulerer i om dette er et resultat av at den moderne gamalosten ikke tør konkurrere med den tradisjonelle.

Dessverre ser det ut til at det er så og si slutt på all produksjon av gamalost i Norge, utenom meieriet i Vik. Så langt jeg har klart å finne ut, er Gerd Lien fra Røldal den siste som driver kommersiell produksjon. Lussie Åse fra Vik i Sogn lager fortsatt ost av og til, men har ingen fast produksjon. Det var hennes ost som ble skrytt opp i skyene etter gamalostfestivalen i 1997, av Hroar Dege og andre. Det er kanskje ikke tilfeldig at Tine nå har flyttet gamalostfestivalen til mai, et tidspunkt hvor det ikke er gårdsost å oppdrive (Fosså 1999:16).

Moderne distribusjonssystemer og produksjonsforhold knyttet til produktene har gjort konsumet mer eller mindre uavhengig av tid og rom.

På verdensmarknaden er vi i ferd med å sjå at eit stort marknad for nisjeprega matprodukt er i ferde med å bli utvikla. Gamalosten har alle fortrinn som skulle tilseie at den kan gjerast til eit attraktivt e-handelprodukt. Dette prosjektet har som mål å få etablert eit formidlingsapparat for e-handel av gamalost og gjera gamalosten tilgjengeleg på attraktive e-handelområde på internett (Vik kommune og Tine Meieriet Vest avd. Vik 2001:17).

⁷⁹ I mangel av en god oversettelse av begrepet 'embeddednes' velger vi å bruke det opprinnelige.

Det som planlegges for gamalosten, er allerede et faktum for rakfisk, der man kan bestille produktene på produsentenes hjemmesider. Festivalene virker som en motsats til disse kreftene, ved å få sin betydning gjennom å bli avholdt på et spesielt sted til en bestemt tid. Mens e-handel med gamalost peker i retning av et *disembedded* produkt, kan produktet sies å ha en *reembedded* karakter når det kjøpes ved meieriutsalget i Vik under gamalostfestivalen.

The counterpart of displacement is reembedding. The disembedding mechanisms lift social relations and the exchange of information out of specific time-space contexts, but at the same time provide new opportunities for their reinsertion (1991:142).

Som et svar på en *disembedding* av produktene, kan man gjennom festivalene se en underbygging av produktenes *embeddedness*. Foruten å underbygge egen opprinnelse, posisjonerer produktene seg også i feltet med andre konkurrerende produkter. Selv om Gamalostfestivalen i seg selv må sies å være *disembedded* ved at den ikke tar hensyn til den årstiden osten tradisjonelt sett var på sitt beste, virker festivalene som motsatser til *disembedding*.

Som Giddens hevder, gir rammebetingelsene, som muliggjør *disembedding* også rom for *reembedding*. Moderne produksjon og logistikk av produktene gjør det mulig å distribuere disse over store områder, noe som løfter produktene ut fra deres geografiske utgangspunkt. Samtidig gjør den moderne produksjonsformen og tilberedningsmetodene det mulig å servere 500 personer samtidig i Voss sentrum, og over 1000 på Fagernes, noe som er en kraftig understrekning av forholdet mellom produkt og sted.

Utdrag fra reklamefolder for Norsk Rakfiskfestival 2001

Rakfiskekspresen lørdag 3. november.

Oslo Galleri kl. 0815 ankomst Fagernes 1120. Retur Fagernes kl. 1900. Ankomst Oslo 2155.

Info: Valdreskspresen 61365900

<http://www.jvb.no>

Bussene kjører fra fredag til søndag, og er skreddersydd for festivalen. Ved å benytte seg av dette tilbudet, ankommer man Fagernes 20 minutter etter at teltet med smaksprøver og salget av rakfisk har åpnet. Man kan kjøpe fisk og oppleve stemningen helt til 19:00 når rakfiskekspresen vender nesen mot Oslo igjen. Raskt inn og muligens raskt ut betegner en slik form for festivaldeltakelse. Oslo-boerne får opplevelse og kanskje sending med hjem, mens Fagernes handelsstand og rakfiskprodusentene får omsatt sine produkter.

Dette er også eksempel på hvordan man, for å feire det tradisjonelle produktet i stor stil, har gjort seg avhengig av moderne kommunikasjonsform. For å underbygge forholdet mellom produkt og sted - *reembedding*, tar man i bruk de kommunikasjonsystemer som *disembeddingsmekanismene* muliggjør.

5.3 Festival OG hverdag

At festival times, people do something they normally do not, sier Falassi (1987:3), og det er få som bestrider at det finnes en forskjell på hverdag og fest. Kontrasten til, og overskridelsen av, det daglige er et av de viktigste trekkene ved festivalene. Når festivalene arrangeres, forandres også stedene, opplevelsen av stedet og menneskenes handlemønster. Tradisjonsmaten i seg selv representerer også gjennom festivalen et brudd med det man gjør og spiser til daglig.

Under overskriften *festival vs. hverdag* i kapittel 3 viste vi hvordan noen hevder at festivaler ikke er knyttet til hverdagen, mens andre mener at festivaler også er preget av hverdag. I dette kapitlet vil vi gjennom ulike eksempler fra tradisjonsmatfestivalene belyse særegne trekk ved tradisjonsmatfestivaler, og samtidig se om de på noen måte står i et forhold til hverdagslivet, eller kan forstås som uavhengige arrangementer. Dette vil igjen legge grunnlag for en vurdering om tidligere teoretiske bidrag egner seg til å fange opp forholdet mellom festival og hverdag, slik det for oss har vist seg.

5.3.1 Mat

Ved å se på tradisjonsmaten som fokus for festivalene, kan vi si noe om forholdet mellom hverdag og festival. I det følgende vil vi gjøre dette ved først å se hvordan maten har skiftet fra å i hovedsak være hverdagsmat, til å bli festivalmat. Dernest vil vi se hvordan disse produktene skiller seg fra dagens hverdagsmat.

I noen sammenhenger er festmat noe helt annet enn det vi spiser til hverdags. Andre ganger er det bare situasjonen som avgjør om gamalosten er frokost eller festivalost, ettersom maten stort sett er den samme. Vi finner altså eksempler på at det som tidligere var hverdagskost, har blitt festmat. Festivalene knyttet til tradisjonsmat viser nettopp dette. Felles for de tre festivalene, er at produktene som står i sentrum ikke tidligere var mest forbundet med festkost, men heller hverdagskost. Denne overgangen fra hverdagskost til festmat finner vi også eksplisitt uttalt både under og utenfor festivalene.

Rakfisk fra Valdres har lange tradisjoner i dalføret. I den moderne tid er dette produktet blitt et festmåltid (Fra reklamefolder for Rakfiskfestivalen).

To prester, Smith i Trysil og Hiorthøy i Gudbrandsdalen, beskriver i 1748 og i 1785 de lokale bøndenes og sitt eget forhold til rakefisk, som er daglig kost i disse områdene (Riddervold & Heuch 1999:31).

Eg var berre 3 år første sommaren eg var saman med tanta mi på stølen. Ost og gamalost var eit sjølvsagt pålegg (*Fra velkomsttale*).

William Mattieu Williams besøkte Norge i 1856. Han fikk gamalost bl.a. på Horgheim i Romsdal, og satte tydeligvis pris på måltidet: (...) 'Hvis Fortnum & Mason eller Crosse & Blackwell ville importere slik ost. Legge den ned på originale krukker og forlange tilstrekkelig høy pris for den, ville våre epikurere falle i henrykkelse over den – inntil de oppdaget at det i virkeligheten bare var en billig og folkelig vare' (Fosså 1999:15).

Smalahove var ikke festmat før, men har blitt det nå (fra samtale med et eldre par på festivalplassen)

Smalahove var neppe forbunde med festmat før i tida, sjølv om mange nok såg fram til siste søndagen før jul når dei svidde hovene kom på bordet (Svardal 1996:35).⁸⁰

Selv om vi i utdragene over ensidig fokuserer på produktene som hverdagslige, var det også tidligere tilfeller der produktene ble knyttet til fest (Riddervold & Heuch 1999:42-43, Notaker 2000:70).

Skoltesøndag, eller *skitnesøndag*, kan sies å havne i en mellomposisjon. Dagen kan tolkes som en overgangsrite, som understreker overgangen fra hverdag til fest, eller juleforberedelser og selve jul. Dette kommer til syne hos Tveit (1985:57). *Dei åt "gråbeinskost" de siste vekene før jul – for at julematen skulle smake desto betre. Men somme brukte nok øl til hova skoltesøndag*. Tidligere på høsten, mens ølet ennå ikke var ferdig til jul, drakk man blant annet

⁸⁰ 4. søndag i advent - eller skitnesøndag - var den einaste søndagen i året det tidlegare var "lov" å gjere noko som likna på arbeid. På Vestlandet blei dagen også ofte kalla skoltesøndagen, den dagen skoltene, skjeltene eller smalahåva sto på menyen (<http://www.smabrukarlaget.no/politikk/jul/19.htm>). Siste søndag før jul gjekk folket i dei dårlegaste kleda sine, fordi dei beste kleda skulle vaskast til jul. Denne søndagen vart difor kalla "skitnesøndag" (http://it-student.hivolda.no/prosjekt/v00/Livet_pa_ein_kystgard/forebujula.htm).

surmelk til smalahove (Tveit 1985:57). Skoltesøndag blir i så måte å regne som en overgangsrite, som skilte førjulsstrevet fra frotsing. Slitet symboliseres gjennom konsum av smalahove, mens ølet representerer tiden som kommer.

Vårt poeng er å tydeliggjøre inntrykket av at det har skjedd en utvikling av forståelsen og meningen knyttet til produktene. Selv om produktene ikke har forandret seg mye hva gjelder form, har det skjedd en utvikling fra å forbinde denne maten mer med hverdag enn til fest, slik forholdet er i dag.

Slik vi ser produktenes overgang fra hverdagsmat til festivalmat, gir også Lewis (1989) et innblikk i folks forståelse av hummer fra Maine, New England USA. I sin artikkel *The maine lobster as a regional icon* viser Lewis hvordan hummer er knyttet til Main, og vice versa. Underteksten i artikkelen *Competing images over time and social class* antyder at ikke alle har samme oppfatning av forbindelsen mellom hummer og Maine. Lewis viser hvordan forholdet mellom klasser og personenes geografiske tilknytning til Maine har forandret seg over tid, og ser dette i sammenheng med hummerens status. Vi kan anta at en slik forandring over tid også er gjeldende for produktene vi har studert. Våre data er imidlertid ikke av en slik art at dette kan hevdes med sikkerhet.

En av grunnene til at man gjør et hverdagslig produkt til tema for festivalen kan være knyttet til at produktet er bærer av stedets identitet.

The subject chosen by the community as its festival theme generally but not always functions also as its identificational symbol, and as such is enacted, displayed, verbalized, and transformed in festival action. Agricultural products often provide the symbol in rural areas. The Watermelon Thump of Luling, Texas, where watermelons are raised as a major crop, serves as such an example (Stoeltje 1983:244).

Hverdagsmat og festivalmat blir således å betrakte som to alen av samme stykke. Det er kanskje akkurat det faktum at produktene har vært hverdagsmat ved de ulike stedene som har gjort dem til festivalmat. Gjennom å være et kjent produkt for en gruppe mennesker knyttet til et spesielt geografisk område, medierer dette produktet stedets identitet.

Vi ser altså at produktene har gått fra å i stor grad være hverdagsmat til å bli festmat, eller festivalmat. Produktene var tidligere hverdagsmat fordi de var en form for matauk, gjennom å være billige og relativt holdbare. På grunn av sitt særpreg og sin historie, har de blitt tema for festivaler. Til forskjell fra tradisjonsmaten, viser Lewis (1997) hvordan aspargesen ble festivalmat fordi det i utgangspunktet er knyttet så få forestillinger til produktet. Slik sett kan man si at det finnes flere grunner til at man fremhever et produkt til å bli hovedfokus for en festival. Mens tradisjonsmaten blir det på grunn av sine særpreg, blir aspargesen det fordi den er så nøytral. Slik sett kan vi si at både det spesielle og det lite spesielle begge kan være mekanismer som kan føre til at et produkt kan bli vurdert som festivalmat.

Overskridelsen av det man gjør til daglig er en sentral del av festivalen, som nevnt tidligere. Produktene som tradisjonsmatfestivalene dreier seg rundt, må kunne sies å representere produkter som beveger seg noe på siden av det som normalt spises. Avviket fra den maten som spises til vanlig, representeres blant annet gjennom produktenes odør og fravær av deanimalisering (Vialles 1994).

Luktar no verre enn rakafisken, og er dekkja av grøne hår, synger mannskoret om gamalosten under festkvelden i Blixhalli, og det er flere historier knyttet til lukten av gamalost og rakfisk. Mange unngår å spise disse produktene nettopp av den grunn at de lukter sterkt. Når koret setter gamalosten i sammenheng med rakfisk for å tydeliggjøre dens odør, sier de både noe om rakfisk og gamalost; de lukter begge mye. Dette at man spiser noe som lukter sterkt, understrekes både under Gamalostfestivalen og Rakfiskfestivalen. Som vi var inne på tidligere, er det også prestisje knyttet til det å spise noe som ikke alle andre tør spise.

For noen år siden var jeg oppi dalen her og spiste rakfisk som var laget på 'gamlemåten'. Det var en gammel mann som hadde lagd den. Den var ekte, men vond, og luktet dritt.

Dette forteller en av festivaldeltakerne oss under 'Tjuvstarten', og et slikt utsagn sier oss noe om rakfiskens status. Når festivaldeltakeren legger vekt på at rakfisken han spiste var ekte, kan vi tenke oss dette som en identitetsskaper, både gjennom et *andreorientert* og *selvorientert* forbruk (Storvik 1993).

Veblen, Goffman og Bourdieu hevder alle at målet med det symbolske forbruket er å påvirke andre menneskers oppfatninger av oss selv. Det er dette perspektivet jeg her kaller det *andreorienterte* forbruk. Men det er også mulig å tenke seg at målet med forbruk er ens egne sinnstilstander, opplevelser og overbevisninger (...) det jeg her kaller *selvorientert* forbruk (Storvik 1993:4-5).

Når man går til det skrittet at man spiser noe som *lukter dritt, smaker vondt, men er ekte* kan dette konsumet på den ene side ha sitt utspring i en søken etter ektehet. En slik følelse forsterkes ved å besøke den som har laget rakfisken, og spise den der den har blitt foredlet. På den annen side kan konsumet nyttes som en *rite de passage*, der målet er å skape en distinksjon mellom de som har spist ekte rakfisk, laget på 'gamlemåten', og de som ikke har det (Bourdieu 1982b). I enkelte miljøer, og da kanskje spesielt under festivalene, medfører det status å ha spist produkter laget på den såkalte 'gamlemåten'.

Lukten og 'gamlemåten' er også det som understrekes i utformingen av 'rakfiskgubben' som er det opphavsbeskyttede varemerket for festivalen. Lukten

understrekes ved å gjøre den eksplisitt, og 'gamlemåten' gjenspeiles i trebutten.



Det er også avsmak knyttet til smalahovets, og tidvis rakfiskens, mangel på deanimalisering (Vialles 1994). *Jeg spiser ikke mat som ligger på tallerkenen og ser på meg*, er en av flere unskyldninger vi har hørt for å ikke spise smalahove. Akkurat som festivaldeltakeren skryter av å ha spist noe som *luktet dritt og smakte vondt*, fremheves det under smalahovesleppet at man spiser noe som ikke er deanimalisert.

Ei oppleving so kjempestor
 du kan det aldri gløyma,
 for det finst fleire smakar her
 enn det du kunne drøyma:
 Auga, saftig, mildt på smak.
 Øyra knasigt, feitt der bak.
 Kjake, tunga – alt er godt –
 Du har det kjempeflott!

Slik lyder andre vers i *Velkomne til smalahovefest* som er allsang under midt dagen i festivalteltet lørdagen under Smalahovesleppet. Som nevnt forsikrer Ivar Løne oss litt senere om at *det gjer godt syn å ete auget*. Å spise det synlig dyriske er noe man ikke glemmer, slik man fort glemmer matpakken man spiste forrige tirsdag. Smaken er viktig, men det at man tydelig spiser både *auge, øyre, kjake og tunge* er vel så viktig. Mens man kan uttrykke overskridelse ved å innta metaforiske tabuer, som *en kukk i kano med sæd og mens* (Døving 2002:250), er overskridelsen under festivalene knyttet til produktenes odør og tydelighet.

Vi ser altså at produktene har fått ulik betydning, avhengig av om de har blitt brukt til hverdag eller fest, noe som nettopp krever et skille mellom disse sfærene. Et slikt skille krever også disse to sfærene. Festivalens positivitet fremstår gjennom dens negasjon til hverdagslivet, og motsatt (Sartre 1993:94). Som i gestaltpsykologien kan vi tenke oss festival og hverdag som figur og grunn for våre handlinger (Schultz & Schultz 1996:334). Tidvis fremtrer festi-

valen, men til daglig er det det hverdagslige som legger føringer for våre handlinger.

5.3.2 Handling

Når voksne samles her, kan man liksom kaste de maskene man har på seg til daglig når man er på jobb. Her kan man være seg selv, men på 'Banketten' blir det liksom litt stivt.

Utsagnet over stammer fra 'Tjuvstarten' på Fagernes. Vi kan ikke vise til lignende uttalelser under de andre festivalene, men vil tro at også disse kan oppfattes som en arena der man møtes som likemenn, og ikke må fylle en rolle, slik man gjør det ellers i det daglige. Skjeler vi til Habermas, kan vi si at festivaler, slik '*Tischgesellschaften*', '*salons*' og '*coffe-houses*', også kan være en arena for *en type selskapeleg samvær som ikke forutsetter likhet i status, men som tvert imot ser bort fra all status* (1991:33), og på denne måten fremmer en såkalt *herredømmefri dialog*.

Vi ser også at samværet under festivalene kan være preget av å være 'stivt', slik det kan oppfattes å være på 'Banketten'. 'Banketten' og 'Tjuvstarten' har på denne måten preg av å representere henholdsvis *frontstage* og *backstage*, slik Goffman (1990:107&114) beskriver dem. Goffmanns analogi til teateret passer med utsagnet *kaste de maskene man har på seg til daglig*. Det daglige blir å forstå som en scene der man spiller ulike roller. Mens disse rollene er fraværende under 'Tjuvstarten', er de mer tilstede under 'Banketten', der både rollene som ordfører, kultursjef og politimann er fremtredende.

Slik sett kan vi se at handlingsmønsteret under festivalene både skiller seg fra og tar opp i seg hverdagen. Presentasjonene av selvet som iscenesettes under festivalene, er også påvirket av materialiteten eller rekvisittene, som Goffman (1990) omtaler dem.

5.3.3 Materialitet

Det skjer et brudd med forståelsen av materien når mennesker gjør brudd med hverdagen gjennom festival. Den materielle metamorfosen skjer med utgangspunkt i menneskers omdefinering av ulike forhold, slik at de får sin betydning med referanse i den festivalsettingen de er en del av. På en magisk måte kan disse forvandlingene skje bare ved å tilsette en hvilken som helst gjenstand prefikset 'festival', slik Christensen eksempelvis skriver om festivalens rødvin (2001:33), som selges i 'festivalbaren' (2001:30).

Et slik eksempel har vi i bussen vi reiser med fra Oslo til Fagernes. Det som til vanlig omtales som Valdressekspressen, og er en bussrute drevet av A/S Jotunheimen og Valdresruten Bilselskap, har denne helgen blitt omdøpt til 'Rakfiskekspressen'. For anledningen har bussen klistret på et midlertidig skilt, der det står 'Rakfiskekspressen', flankert av 'Rakfiskgubben'. Verken vi som går om bord, eller andre som ser den, er i tvil om hvor og hva vi skal. Klistremerket på bussen legger føringer for hva vi snakker om. En eldre herre kommer bort til oss, og innleder med *Ja, du skal på festival du, og?*, etter tydelig å ha overhørt hva vi har sagt til sidekvinnen om vårt ærend på Fagernes den kommende helg.

Festivalene setter sitt preg på de ulike stedene de arrangeres, og man kan si at Fagernes, Voss og Vik virker som scener for festivalene. Bestemte områder får bestemte oppgaver gjennom midlertidig utsmykking, og andre konstruksjoner. Festivalens flyktige karakter gjenspeiles i materialiteten. Toalettene, salgsbodenes og scenenes mobile egenskaper forteller oss at de ikke vil være der når en ny uke starter på mandag. Teltene, som brukes både under Rakfiskfestivalen og Smalahovesleppet, gir kanskje det sterkeste inntrykket av festivalens konsentrerte tidsramme. Teltets egenskaper er skapt for at man skal kunne flytte det fra sted til sted, man setter det opp og tar det ned – festivalen kan ikke vare for evig. *Den flyktige materialiteten setter svakere spor enn den faste* (Otnes 1994:13), men dette er nettopp festivalens logikk.

Implikasjonene av festivalene som fleksible kulturleverandører, diskuteres av Elderen (1997:125). På den ene side blir festivalens fleksible karakter vurdert som positiv. Festivalen er den eneste kulturelle organisasjonen som kan presentere kjente artister på små steder. Dette fordi den ikke har faste kostnader knyttet til blant annet bygninger og administrasjon, og har mulighet til å ta større økonomisk risiko. På den andre siden blir festivalen vurdert som negativ, fordi den underminerer en stabil tilgang på kunst og kultur, og på denne måten også svekker disse interessene. Til den siste påstanden føyer imidlertid Elderen til at Getz (1991) har funnet mange positive sider knyttet til festivalene. De skaper kulturell deltakelse, økt stolthet knyttet til stedet der festivalene avholdes, styrking av tradisjoner, åpner for møte med andre kulturelle uttrykk, internasjonalt og interkulturelt samarbeid og en økning av frivillig arbeid.⁸¹

Den midlertidige tematiseringen (Gottdiener 1997) av Vik, Voss og Fagernes skaper en ramme for festivalene, som Elderen (1997) fanger inn med begrepet *festivalization*.

⁸¹ Se også *Festivaler som merkevare* (Aftenposten 4.1.2003:11) for en generell gjennomgang av disse forholdene overført til musikkfestivaler i Norge.

I am using the term 'festivalization' (...) to point to the (temporary) transformation of the town into a specific symbolic space, in which the utilization of the public domain is different from normal – since it is under the spell of a particular cultural consumption pattern – and through which distinct locations and sights become less different from each other, more interconnected, and different sections of the population integrate. In this transformation public space is re-defined: new meanings to traditional places are invented and worked out (Elderen 1997:127).

På tross av at festivalen skal representere noe annet en hverdagen, skinner likevel materiens hverdagslige betingelser gjennom. Dette ser vi når det ikke er lov til å skjenke alkohol i en idrettshall. Alkohol og idrett hører ikke sammen, selv ikke under en festival. Det er altså ikke skjenking i idrettshall, men i sirkustelt og på hotell. I teltene er nærmest alt lov. Teltet ligger et sted mellom det å være ute og det å være inne. Det representerer på denne måten et liminalt rom som *har få eller ingen av egenskapene til verken den foregående eller den kommende tilstanden* (Turner 1999:132), som vi her tilskriver 'huset' og 'ute'. Når en mann klatrer i stengene som holder teltduken oppe på Sma-lahovesleppet, er dette helt i orden. Materialiteten nær inviterer til apestreker av dette slaget. I idrettshallen og på hotellet, derimot, er det regler for hvordan man skal te seg. Når man etter festivalen fjerner teltet, fjerner man også handlingsrommet og handlingen, mens det på hotellet og i idrettshallen er satt sterkere spor (Otnes 1994). Slik sett kan man som Foucault (1999) omtale festivalene som *heterotopier*.

...'Virkelige steder, steder som utretter noe, steder som er trukket opp ved selve samfunnsdannelsen, men som likevel er mot-plasseringer, en type virkeliggjorte utopier i hvilke de samme plasseringene som man kan finne i kulturen, er tilstede, bare i omstridt og omsnudd form; en slags steder som er utenfor alle steder men som likevel faktisk kan lokaliseres' (Foucault 1999:5).

Foucault nevner ikke festivalen spesielt som en type heterotopi, men sier at man finner en type heterotopi i de rommene som *knytter seg den tid som er mest flyktig, kortvarig og skjør, da i form av la fête, diverse festlige anledninger* (Foucault 1999:10).

Selv om Gamalostfestivalen er et kulturelt arrangement til ære for et såkalt tradisjonsprodukt, er det ikke tvil om at arenaen for festkvelden ikke i hovedsak er ment til dette formålet. Festkvelden utspiller seg, som tidligere nevnt, i en idrettshall, der rommet deles i to med et teppe, som også virker som vegg på scenen som brukes. Selv om det idrettslige preget er tonet ned gjennom alle bordene og maten som befinner seg i lokalet, avslører noen gjenstander materialiteten som omslutter arrangementet, og viser hva den egentlig var ment for. Kurvene, en elektronisk resultattavle på vegg og oppstrek-

ning på gulvet for basketball og håndball skaper en spenning mellom den sosiale situasjonen og det materielle. Den sosiale situasjonen vi er en del av, står i mange måter i kontrast til materialiteten, selv om man har gjort det man kan for å skjule sporene fra idretten og hverdagen.

5.3.4 Rus

Innslag av rus og rusmidler under festivalene er en understreking av *time-out* (Sørhaug 1996). Festivalene har ulikt innslag av dette, og kan slik sett vurderes å være mer eller mindre appolinisk eller dyonisisk preget, jfr. Nietzsche (1909). Vik har ingen alkohol direkte tilknyttet arrangementet, Voss har alkoholserving på kveldene, mens det på Fagernes er offentlig alkoholkonsum også midt på dagen.

På Fagernes ser vi flere personer som har et drammeglass hengende rundt halsen i en snor, slik også sanktbernadshunden bærer sin kagge, eller nøkkelbarna sine nøkler. Ett snapsglass i én snor er noe som både symboliserer og gir følelse av tilgjengelighet til alkohol. Festivalen er et sted hvor dette er tillatt, mens man i andre sammenhenger ville blitt uglesett dersom man gikk med dette rundt halsen. Mens nøkkelen gir tilgang til et hus eller et fysisk rom, gir glasset tilgang til rus eller et psykisk rom. Drammeglasset viser også andre at dette er en person som er glad i å ta seg en dram – i hvert fall når det er rakfiskfestival. Den mest ekstreme utgaven av drikketilgjengelighet vi ser er, en mann med en dunk på ryggen, formet som en kasse tilkoblet slange med kran man kan helle av. Vi kan ikke med sikkerhet fastslå hva den inneholder, men hellingen i små glass gjør det nærliggende å tro at det er brennevin.

Selv om festivalene skal virke løsrevet fra hverdagslivet og oppheve flere av de skillelinjer som preger hverdagen, kan det synes som om dette ikke alltid fungerer, men heller virker mot sin hensikt. Hvis for eksempel alle klasseskil-ler skal oppheves, hva er da grunnen til at man har bordplassering i et telt? Teltet med sin runde og inkluderende form, er i og for seg en materialitet som impliserer sirkus og grenseløshet. Forhåndsbestilte bordplasseringer med en hierarkisk struktur, plasserer ordførere og andre sentralt. Dette bryter med grenseløsheten, og gjeninnsetter strukturer slik vi kjenner dem fra hverdagen.

Kulissene regisserer (Johansen 1992) handlemønsteret til festivaldeltakerne. Det midlertidige teltet, eller mer vidt; festivalrommet, gjør krav på midlertidige handlinger. Handlingene være seg å drikke uvanlig store mengder alkohol på offentlig sted, danse på bordene, klatre i manesjen, holde en pinne med et sauehode over åpen flamme, eller innlede flyktige, mer eller mindre erotiske forhold til det motsatte kjønn. *Det finnes alltid en dame som er lett på tråden på slike arrangementer*, ble vi jo fortalt på Smalahovesleppet.

5.3.5 Ordensmann

Som sagt skiller Fagernes seg radikalt fra Vik og Voss når det gjelder konsum av alkohol på offentlig sted. Mens vi ikke observerer noen som drikker offentlig i Vik, ser vi noen få på Voss. På Fagernes, derimot, ser vi relativt mange mennesker som drikker åpenlyst i sentrumsgatene lørdag formiddag under festivalen.

Selv om vi ser patruljerende politi i Fagernes sentrum under Rakfiskfestivalen, ser vi ikke at de griper inn der de i følge loven kunne ha gjort det.⁸² Dette trekket understreker festivalens karakter av å snu ting på hodet. Dersom politimannen hadde grepet inn, hadde han også opphevet festivalens orden. Han opphever heller sin rolle som ordensmann, og spiller med på festivalens premisser. Politimannen understreker opphevelsen av hverdagen gjennom å ikke gjøre noe der han i utgangspunktet er pålagt å gripe inn, og sikkert gjør det i andre sammenhenger når det ikke er festival.

Senere på kvelden ser vi imidlertid at lensmannen gjeninnsettes som ordensmann for å understreke alvoret i kåringen av årets rakfisk. Lensmannen har hovedansvaret for opptellingen av de avlagte stemmene, noe som gir inntrykk av at alt foregår på lovlig vis.

Når politiet unngår å håndheve loven, understrekes festivalens avstand til hverdagen. Festivalens tilknytning til hverdagen viser seg, når politiet også blir nyttet som alibi for opptellingens og kåringens alvor. Kravet til legitimitet under kåringen har betydning utenfor festivalens rammer, ettersom tittelen *årets rakfisk* benyttes som et konkurransefortrinn i rakfiskmarkedet.

5.3.6 Normer

Kravet til hvordan man skal oppføre seg blir veldig tydelig når noen bryter konvensjonene et felles måltid stiller. Selv om det er festival, er det visse normer som følges her, slik de følges til hverdags.

Under middagen på Fagernes hotell er vi vitne til to slike hendelser der festivalenes normer brytes. Den første utspilles når en person får tilgang til en mikrofon på podiet der toastmasteren har sin plass, og fremfører et stev som er så vulgært at de fleste rødmer. Senere entrer en meget beruset kvinne podiet, mens blant andre Viggo Sandvik fremfører en sang sammen med to and-

⁸² Jfr. LOV 1989-06-02 nr 27: Lov om omsetning av alkoholholdig drikk m.v. Kap. 8 § 8-9 som omhandler serverings og drikkeforbud og der det bl.a. står at: *Det er forbudt å drikke eller servere alkohol med mindre det foreligger bevilling til dette, og selv om dette skjer uten vederlag: på gate, torg, vei, i park eller på annen offentlig plass.* (<http://www.lovdato.no/all/hl-19890602-027.html#8-9>).

re. Situasjonen blir helt absurd når en sterkt beruset dame i kjole nærmest kaprer alles oppmerksomhet i disse lokalene. Folk ser på hverandre, og vet ikke helt hvordan de skal reagere. Den berusede personen virker *desintegrerende* (Østerberg & Engelstad 1992:13) for fellesskapet siden ingen vet hvordan man skal opptre i forhold til dette.

Hadde det samme skjedd kvelden i forveien under 'Tjuvstarten', hadde det ikke vært mange som brydde seg om slik atferd. I denne konteksten blir det derimot en pinlig affære. I forlengelsen av det vi sa om materialitet, kan man si at det er forskjellig atferd knyttet til ulike områder under festivalene. Det samme ser vi også på Voss. Etter at arrangementet i teltet er over, trekker man til to typer hotell, som også gir rom for ulik sosial samhandling. Materialiteten på disse to stedene taler for seg selv. Fleischer's kontinentale preg innbyr til en tilbakelent stemning og rolige samtaler. Park hotells pianobar, med sin interiørmessige stil som tar minnene tilbake til et både elsket og hatet åttital, har på sin side en salig blanding av mennesker både i klær egnet til å kjøre motorsykkkel og menn i dress. Mens en gruppe satt rundt pianoet i pianobaren på Fleischer's og småpludret, satt en gjeng med brautende menn rundt pianoet på Park.

Situasjonen med damen som entrer podiet viser hvordan man fort kan bli stående alene utenfor gruppen, dersom man bryter med de konvensjoner som gruppen forholder seg til. For å redde både hennes og andres ansikt, blir hun etter hvert geleidet rolig vekk fra søkelyset. Senere på kvelden ser vi henne igjen, men nå med et glass vann og et vikende og skamfullt blikk. Festivalen er et sted hvor overskridelse er mulig, men man må heller ikke gå for langt. Situasjonene er også et eksempel på hvordan gruppen overser hendelsen, og tar personene inn i varmen igjen. Dette siste kan minne om det Goffman (1982) omtaler som *face work*. Goffman benytter dette begrepet for å vise hvordan folk i hverdagslivet ikke skal miste ansikt når de overskrider den sosiale orden. Selv om festivalen ikke skal representere hverdagslivet, må man kunne hevde at deltakere også her, gjennom *face work*, opprettholder hverandres forståelse av seg selv og en felles situasjon. Normer for hvordan man oppfører seg i hverdagslivet gjelder slik sett også under en festival.

Et lignende tilfelle så vi også under Smalahovesleppet. En beruset person, som uten å forsøke å være ubemerket, reiser seg og går mot utgangen mens Arne Hjeltnes underholder. Hjeltnes anmoder personen om å sette seg, noe denne ikke etterfølger. Hjeltnes sier *Det er fint med Smalahoveslepp, for da kan alle slags folk få lov til å komme*. Dette kan forstås ironisk, men også tvetydig, fordi det både anerkjenner og underkjenner mannens handling. Mannen overskrider det vanlige krav om å ikke avbryte den som har ordet, men samtidig er dette en festival der alt er lov, så da er det greit likevel!?

5.4 Individ OG gruppe

Festival er en sosial hendelse, der individer samles rundt et mer eller mindre gitt tema. Deltakerne under tradisjonsmatfestivalene inngår i en gruppe. De skiller seg fra dem som ikke deltar, med felles referanse i produktet. Kan man tenke seg at personene har ulike motiv for å delta under festivalen, og at de tilsynelatende ikke har annet til felles, enn å samles rundt nettopp et produkt? Mens en tilreisende til Voss sier *Det eneste som teller er å få et smalahove på tallerkenen sammen med no`stappe, det er sosialiteten - og resten er fyll*, sier en av innbyggerne fra Fagernes at *Det å være i teltet er et samlingspunkt for hele bygda*. Eksempelene forteller noe om hvordan deltakerne opplever festivalen. Den ene ser den som en midlertidig arena for til dels utagerende festing, mens den andre ser festivalen som en møteplass for sambygginger.

Selv om festivalene i stor grad er preget av en integrerende karakter, så vi likevel under våre besøk at deltakere og arrangørene tok flere forhold til inntekt for å skape sosiale skiller. Skillene var av forskjellig art, avhengig av festival, men også innenfor rammene av én og samme festival varierte mekanismene for dannelse av distinksjoner. Vi opplevde også episoder, der enkelte personer, helt eller delvis, ble definert ut av det felleskap som de ulike situasjonene under festivalene representerte.

I dette kapittelet vil vi trekke frem eksempler fra festivalene som sier noe om hvordan forholdet mellom individ og gruppe utartet seg. Dermed ser vi hvordan vår egne funn plasserer seg i forhold til tidligere teoretiske bidrag, slik vi fremla dem under overskriften *individ vs. gruppe* i kapittel 3.

5.4.1 Ja, vi elsker smalahove, gamalost og rakfisk

Produktene tilskrives spesielle egenskaper under festivalene, og ellers. Resultatet av å slutte opp om disse egenskapene, kan vi si gir en form for integrasjon eller samhold. Dette er noe som i særdeleshet preger gamalosten, men vi ser også trekk av fenomenet ved de andre produktene.

Videre vil vi se nærmere på understrekingen av 'å elske' et produkt, at man understreker produktenes nasjonale tilhørighet, gjennom å koble dem til henholdsvis vikingtid og Det Norske Kongehus, samt at gamalosten kan fungere som afrodisiakum.

Å *gamalost jeg vil elske i Vik!* lyder avslutningen på en av talene holdt under festkvelden under Gamalostfestivalen. I folderen for Rakfiskfestivalen kan vi lese at *rakfiskelskere får samme mulighet som bergensere, der de kan "møte" fisken på torget før de kjøper*. I *Smalahovesamba* lyder refrenget

*Smalahove, smalahove
Du gjer livet verdt å leva.
Smalahove, smalahove
Deg eg elsker i all æva.*

Hele tiden ser vi at å elske maten, og å være henholdsvis smalahove, rakfisk eller gamalostelsker, gir en viss status.⁸³ Det å elske samme tradisjonsmat skaper et samhold, og dette samholdet peker ofte utover det at man fysiologisk sett liker den samme maten. Slik Barthes (1999) skriver om den franske vin og ost, kan vi også tenke oss gamalosten, rakfisken og smalahove som totem-mat.

Vinen blir av franskmennene ansett for å være et gode som er særegent for dette folk, i samme grad som dets 360 ostesorter og dets kultur. Det er en totem-drikk tilsvarende melken fra den hollandske kua og teen, som på sermoniell vis inntas av den britiske kongefamilie (Barthes 1999:64).

Konferansier under rakfisksmakingen på Fagernes sammenligner sågar rakfisksmakingen med vinsmaking, *bortsett fra at de som smaker på rakfisken ikke spytter den ut.*

Gjør vi en spekulativ analyse av dette forholdet med utgangspunkt i totemmåltidet, slik Freud (1983:111) fremstiller det, finner vi både fellestrekk og motsetninger. I Freuds eksempel, spiser sønnene faren, fordi de vil bli som ham. Denne kannibalistiske handlingen er forbudt dersom bare én person gjør det, men den rettfærdiggjøres gjennom alles deltakelse. Overskridelsen forhindrer imidlertid ikke skyldfølelse etter fortæringsakten. På samme måte kan vi tenke oss at en del av de forhold som utspiller seg under festivalene, og som overskrider vanlig praksis, rettfærdiggjøres når alle gjør det. Dersom noen for eksempel hadde gått beruset rundt i Fagernes sentrum med en dunk med sprit på ryggen en vanlig mandag formiddag, så ville nok noen reagert. Den felles overskridelsen fører mulig til bondeanger, slik de som spiste faren sin også følte skyld.

I forlengelsen av Freud (1983), kan man også si at rakfisk, gamalost og smalahove representerer noe faderlig. I vårt tilfelle får både produktet og konsumenten kraft, i form av den sosialt konstruerte relasjonen mellom produkt, det lokale eller nasjonale. Under tradisjonsmatfestivalene inkorporeres ens egen lokale eller nasjonale form for tilhørighet ved å spise tradisjonsmat, i motsetning til festivalen *Tucson Meet Yourself* (Cox 1993). Under festivalen i Tucson skaper man integrasjon mellom ulike etniske minoriteter ved å spise hverandres mat, og på denne måten bokstavelig talt innta en annen kultur. Mens man i Freuds eksempel spiser selve faderen, spiser man fedrelandet under de fes-

⁸³ Det å elske tradisjonsmat har kanskje kommet lengst for lutefiskens vedkommende. Hvert år ved den offisielle åpningen av lutefisksesongen, kårer Eksportutvalget for fisk, i samarbeid med Norsk kongelig lutefisklag, *lutefiskens førsteelsker*.

tivalene vi har tatt del i. Gjennom å spise disse såkalte tradisjonsmåltidene kan man si at man fortærer, og blir en del av den norske kulturen og understreker sin nasjonale tilhørighet. Det er det ingen tvil om hvor maten kommer fra, når scenen i teltet der prøvesmakingen av rakfisk foregår, er utformet som et vikingskip.

Understrekingen av at tradisjonsmaten elskes, og derigjennom tradisjon og nasjon, underbygger matens nasjonale karakter ved å knytte den til vikingene. Dette ser vi kanskje spesielt i forhold til gamalosten, der flere aktører fremhever forbindelsen.

Alt i Njål si soge vert det fortald om ein ost som har mykje til felles med gamalost – og den har alltid vorte verdsett høgt på grunn av sine særlege eigenskapar. Ei av rispene er at gamalosten styrka potensen. Vikingane gjorde rett som det var strandhogg i Normandie i Frankrike. Og når vikingskipa seig inn mot stranda, kom nonnene springande med kåte skrik og lyfta skjørt for å ta imot barskingane frå nord. Nonnene var klar over at dette var virile karar, og alle fagre lovnader i klosteret var snøgt gløymt. Og den store potensstyrken vart tilagt den gamalosten vikingane hadde i nistekrinet (Moberg 1997:52).

Det påfallende i dette utdraget, er at Moberg først sier at det i Njålssaga ble skrevet om en ost som lignet på gamalosten, og at han deretter behandler denne osten som om det er den vi kjenner som gamalost. Påstanden finner vi også igjen i en folder fra Norsk gamalostlag; *Alt på 900-tallet åt dei segnom-suste gamle vikingane ein slags gamalost*.

Tine meierier og Norsk Gamalostlag konstruerer og opprettholder forestillinger knyttet til gamalosten. Tine har egne nettsider som i stor grad underbygger myter knyttet til osten.⁸⁴ Der blir det poengtert at gamalosten kan spores helt tilbake til Vikingtiden, at Vik er gamalostens opphavssted, og at gamalosten er et potensmiddel. Under overskriften 'Historia til Gamalosten', kan man lese at *Vikingane syrna mjølk og laga surost eller gamalost, som dei styrka seg på før dei drog på tokt. Gamalosten var óg med i ferdaskrinet, og då dei kom heim att brukte dei osten som potensmiddel*. Under overskriften 'Gamalosten si vogge', står det *Vik kommune – gamalosten si vogge. I Vik ligg det einaste gamalostysteriet i verda*.

Rakfiskfestivalen på Fagernes understreker rakfiskens tilknytning til vikinger og vikingtid, som vi var inne på tidligere. Scenen, der fagjurien foretar sin bedømming av de ulike produsentenes bidrag, er utformet som et vikingskip; med drakehoder forut og akter, og skjold på rælingen.

Under Smalahovesleppet og Rakfiskfestivalen understreker også deltakerne det nasjonale gjennom sitt klesvalg. På Fagernes er flere kleddt i spesielle

⁸⁴ Se vedlegg 4 der hele Tines *Historia til Gamalosten* er gjengitt.

klesdrakter, der blant annet nikkers, ullgenser, hatt og gjerne ryggsekk inngår. På Voss er det de bunadskledde som fremhever tradisjon og nasjon.

Slik *The Wild West* representerer mytiske forestillinger om en tidsepoke med spesielle særtrekk, kan vi også si *Vikingtiden* gjør det. Mens *The Wild West* har *Cowboyen* som sin mest fremtredende figur, har *Vikingtiden* *Vikingen*. I dag benyttes disse tidsepokene som klangbunn i ulike markedsføringstiltak, og tradisjonsmatfestivalene er intet unntak. Man knytter varer opp til forestillingen om cowboyen eller vikingen for å gi inntrykk av at varen har en forankring, eller historie, knyttet til disse epokene. Det kanskje mest kjente eksempelet på dette er sigarettmerket Marlboro, og deres Marlboro Man. I mange tilfeller er dette rent ut sosialt konstruerte sammenhenger, også i gamalostens tilfelle, noe Fosså (2000) understreker.

One of the most widespread misunderstandings about gamalost is the idea that it is mentioned in Njal's saga, one of the greatest Icelandic sagas, written c. 1280 (...) The first description of what seems actually to have been gamalost is found in Olaus Magnus' history of the Nordic people, published in Rome in 1555 (Fosså 2000:145-146).

Hvis vi vender oss mot historikernes og ernæringsekspertens bidrag om gammelost, får vi et radikalt brudd med mytene. Fosså (1999 og 2000) bryter både med mytene som vektlegger gamalostens tilknytning til vikingtid og Vik. Han sier at en av de største misforståelsene knyttet til gamalosten, er at den ble nevnt i Njåls saga fra ca. 1280. Videre sier Fosså at den første beskrivelsen av noe som virkelig kan kalles gamalost, først finnes i Olaus Magnus' *Historia om de nordiska folken* fra 1555. Noe som betyr om lag 500 år etter vikingtiden, dersom man regner Harald Harådes tap ved Stanford Bridge i 1066 som et endelig punktum for denne tidsepoken. *Vi vet at vikingene laget ost, sansynligvis har det vært surmelkost, og det kan muligens ha vært gamalost, men det finnes ikke noe bevis for dette*, Fosså (1999:14).

For å ytterligere understreke gamalostens nasjonale karakter, og tilknytningen til gruppen som kan betegnes som den norske nasjon, kobles den til kongen blant annet gjennom hans æresmedlemskap i Norsk Gamalostlag. Kongen kan sies for mange å være et nasjonalt ikon. Ved å knytte produkter til kongelige, viser man samtidig at produktet henvender seg til gruppen som nasjonal størrelse, og de som vil inngå i denne. En slik kobling gir også produktet en form for eksklusivitet, slik betegnelsen *hoffleverandør* lenge har markert dette.

Både under og etter kongeparets besøk i Sogn og Vik sommeren 2002, var det mye snakk om hvordan kongen og dronningen ville like osten.

- *Dumt spørsmål, seier meieristyrar John Inge Sørland når vi spør om han skal servere gamalost til dronninga og kongen når dei kjem innom meieriet på turen til Vik.*
- *Vi har tenkt å nytte Gamalostfestivalen til å prøve ut ein del variantar. Når den er over så sit vi oss ned og finn ut kva som var aller best, og så serverer vi det til dei*

kongelege gjestane, seier Sørland som er litt usikker på om Tine leverer noko særleg av den spesielle osten til Slottet.

– *Om dronninga likar den, veit eg faktisk ikkje. Men Kong Harald er faktisk æresmedlem i Norsk Gamalostlag, seier Sørland, som ikkje er redd for negativ reklame viss produktet ikkje skulle falle i smak.*

– *Dei to er så profesjonelle, at eg er sikker på at det skal gå greitt, seier han. Under besøket i verdas einaste gamalostmeieri, skal det også opnast eit eige visningssenter som viser osten si historie.⁸⁵*

Dagene i Sogn bød også på spennende mattradisjoner. Gammelosten, som fremstilles på tre uker ved det lokale meieriet i Vik, falt klart i god smak hos Kongen:

– *På en skala fra en til ti, må jeg gi den elleve poeng, spøkte Kong Harald.⁸⁶*

Også på Voss prøver man forgjeves å oppnå de kongeliges gunst når kronprinsparet besøker stedet sommeren 2002.

– *Vi har hatt en fin dag, og blitt tatt i mot på en hyggelig måte, sier kronprins Haakon, som var lettet over at han slapp unna smalahove, den kulinariske spesialiteten på Voss.*

– *Det er vel Norges kanskje mest fryktede hovedrett. Ikke intuitivt appetittvekkende, sa han.⁸⁷*

Det er kanskje her verdt å merke seg sammenhengen mellom Tine, Vik, Gamalost og Norsk gamalostlag. Alle disse kan sies å representere *ortodoxa*⁸⁸ i gamalostdiskursen. De underbygger mytene om gamalostenes opprinnelse i vikingtiden, dens effekt som potensmiddel og den historiske tilknytningen til Vik. Selv om dette skjer i en såkalt *uhøgtideleg* form (Moberg 1997:forord), kan denne gjentagende mytebyggingen i sin konsekvens bli en realitet, dersom ingen viser at dette er myter. Barthes viser dette eksempelvis i hvordan den franske småborgelige kultur forvandles til almengyldig natur (Barthes 1999:forord).

Under Gamalostfestivalen er byggingen av disse forbindelsene på sitt sterkeste. Da møtes alle representantene for *ortodoxa* i Vik, og underbygger den ortodokse forståelsen av gamalost. Lewis (1997) skriver at *The Stockton Asparagus Festival* kan virke selvpoppyllende i den forstand at den skaper en forståelse av at *Stockton* alltid har vært Amerikas aspargeshovedstad. På samme måte underbygger Gamalostfestivalen en *invented tradition* knyttet til produktet.

⁸⁵ http://www.nrk.no/distrikt/sogn_og_fjordane/nyhende/kongebesok_i_sogn/1863071.html

⁸⁶ *Aftenposten* 11.06.2002:12

⁸⁷ *Aftenposten* 14.08.2002:44

⁸⁸ Den konforme tro i feltet for gamalost, *ortodoxa*, søker å opprettholde den rådende udiskuterete tilstand knyttet til osten, *Doxa*. *Doxa* representerer det som er så selvfølgelig at det ikke diskuteres. Som en motsats til *ortodoxa* finner vi *heterodoxa*. Bourdieu sier at symbolkampen mellom *heterodoxa* og *ortodoxa* utspiller seg i *diskursuniverset*, og at dette utvides idet *heterodoxa* kommer inn i *doxa*. Slik sett kan vi si at Vik kommune, Tine og Norsk Gamalostlag representerer *ortodoxa*. Fosså⁷ og til dels denne rapporten representerer *heterodoxa* (Bourdieu 1999).

'Invented tradition' is taken to mean a set of practices, normally governed by overtly or tacitly accepted rules and of a ritual or symbolic nature, which seek to inculcate certain values and norms of behaviour by repetition, which automatically implies continuity with the past. In fact, where possible, they normally attempt to establish continuity with a suitable historic past (Hobsbawm 1989:1).

I forlengelsen av det vi tidligere skrev om gamalostens overskridende karakter, gjenspeiles denne også i at den blir fremstilt som et afrodisiakum i mange sammenhenger. Både under festkvelden, og under avdukingen av bautaen dagen etter, blir denne effekten av osten understreket. Først av toastmesteren, så av presidenten av Norsk Gamalostlag som hevder at *gamalosten er byggingenes svar på viagra*. Denne troen på gamalost som afrodisiakum underbygges av ulike aktører, og har blitt en del av markedsføringsstrategien, samtidig som osten lanseres som 'vikingost'.⁸⁹

Min venn har fått høre at gammelost skal virke livgivende på potensen. Altså legger han i seg brødsriver tjukt belagt med denne, mildt sagt, særpregede osten sent og tidlig, under påskudd av at den smaker så innmari godt. Uten at det foreløpig kan spores større forandringer i et forhold, som for meg er utmerket som det er. Jo, forresten: Tanken på denne osten gjør meg så lattermild ved sengetid at det rent ut virker forstyrrende. For oppriktig talt, da!

Hilde, Oslo⁹⁰

Når dette leserbrevet til spalten *Gunnars Elleville Kjøkken* bryter med myten, og blir møtt med en forsvarstale, kan også dette tolkes med utgangspunkt i det Bourdieu (1999) skriver om doxa, heterodoxa og ortodoxa. Gunnar Haugans forsvar for gamalosten, som ender med *Hilde, prøv den selv med smør under og skiver av pære eller rørte tyttebær og seterrømme oppå. Kan hende blir du så takknemlig overfor din venn at han slår fast: Jommen stemmer det der med gamalosten*, kan sies å representere den konforme tro i feltet – ortodoxa. Som en motsats til ortodoxa finner vi heterodoxa, som stiller spørsmålstegn ved den doxiske tro, nettopp slik Hilde gjør.

5.4.2 Deltakerne ved bordene

I motsetning til Sartre (1990), som understreker *køens serielle karakter*, har flere av kødannelsene under festivalene et sterkere preg av integrasjon. Det blir naturlig noe kø når det bevertes rundt 500 mennesker på en gang under

⁸⁹ Under landbruksutstillingen 'Grüne Woche' i Berlin 2002, ble gamalosten blant annet omtalt som 'Vikagra', etter de kjente potenspillene og Vik i Sogn, der den produseres. Dessuten ble den lansert som 'Kåse der Wikinger' (*Dagbladet* 18.01.2002:10).

⁹⁰ *Glad i Mat* 5/2000:71

Gamalostfestivalen, men køsystemet fungerer godt og samtaler med maten som utgangspunkt preger gruppen. Alle går runden rundt bordet der maten står, og forsyner seg av det som bys frem, før de går tilbake og setter seg ved de spredte enkeltbordene. I de fleste tilfeller har bordene plass til seks personer, men noen steder er de slått sammen for å få plass til flere. Regien under bespisningen i Vik gir ulike integrasjonsmuligheter, slik også Otnes (2001:10) påpeker at *a lunch table is shared with many, in a less or more personal way*.

Ved de små bordene kommer man nær noen få, mens man rundt selve koldt-bordet blir en del av noe større. Både på Fagernes og i Vik går man rundt bordet når man henter henholdsvis rakfisk og gamalost. Slik sett kan dette felles bordet forstås slik Simmel (1993:6) skriver om bollen *som enhver liketil kunne forsyne seg av i primitive tider*. Man går så fra bolle til tallerken, som er *en individualistisk skapning. Den viser at denne spiseoppsjningen utelukkende er tildelt denne ene personen*. Det blir søkt å hevde at den ene situasjonen er mer eller mindre integrerende enn den andre, men eksempelet viser noen fasetter ved det fellesskapet man har rundt maten under festivalene.

5.4.3 Fornærme gruppen gjennom produktet

Køståing kan også være arena for eksklusjon. Dette kommer til uttrykk når en person kommer med nedsettende kommentarer om smalahove blant vossinger, som står i kø for å være med på smalahovemiddag. *Hvis du seier te ein vossing at smalahove ikkje er godt, står du i feil kø!* får mannen høre når han sår tvil om smalahovets fortrefelighet.

Hendelsen gir umiddelbart køen et nytt preg. Fra å være et sted der alle var i samme båt, har mannen selv definert seg ut av fellesskapet gjennom sin yt-ring. Kvinnenes selvopfatning og tilknytning til stedet medieres gjennom smalahove, og når mannen sier noe nedsettende om denne maten, sier han også noe nedsettende om kvinnene. Skjeler vi til teorier om totem, vil vi se igjen dette trekket blant annet der Franklin (2002:101) skriver at man ikke skal *twist the Lions tail*. Gjennom å fornærme løven, som i følge Franklin kan sees på som Englands totem, fornærmer man også England og engelskmennene. Slik kan vi også tenke om smalahove og Voss. Sier man noe nedsettende om smalahove, sier man også noe nedsettende om Voss og innbyggerne der – selv om sikkert ikke alle ville tatt det like ille opp.

En forulemping av lignende sort skjedde også natt til lørdag 22. desember 2001, da noen gjorde vold på oste-bautaen i Vik. Reaksjonene var kraftige fra meieribestyreren. Bestyreren kan tenkes å ha både en generell motstand mot tagging, i tillegg til å være stolt av dette monumentet, som understreker gamalostens tilknytning til stedet.

'Dette er hærverk av simplaste typen' (...) 'Det er merkeleg at denne typen ting ikkje får stå i fred' (...) Meieristyraren vurderte å melda hærverket til politiet. 'Me har gått bort frå tanken. Men taggaren kan få sjansen til å gje-
ra opp for seg ved å møte ved meieriet den dagen skaden blir vaska bort',
er invitten frå Sørland. 'Det kan ikkje vera så lite å ta seg til her i Vik, sjølv i
ei julehøgtid, at ein må ty til denne typen syssef', seier John Inge Sørland.
Som håpar dette tilfellet var det første og siste.⁹¹

Satt på spissen kan dette opptrinnet kanskje regnes som et angrep på gruppen og dets totem - ved en tilsmussing av bautaen som finner sin ekvivalent i totempælen?

5.4.4 Festivalarrangementene som sosiale markører

Cristensen (2001:24) viser hvordan adgang til en festival reguleres, og skaper skille mellom de som er med og de som ikke er med. Som vi skal se, kan slike skiller skapes på forskjellige måter, og i forskjellige situasjoner under festivalene.

I en formalisert form reguleres dette gjennom salg av billetter, som gir adgang til ulike arrangementer. Både festkvelden under Gamalostfestivalen, smalahovemiddagen under smalahovefesten og flere av arrangementene under Rakfiskfestivalen ble kontrollert på denne måten. De som var villige til å betale en viss sum, fikk tilgang. Dette vil ikke dermed si at disse gruppene var preget av å være homogene. Som i noen av eksemplene over, dannes det interne skiller i en større forsamling.

Det kan også være skiller mellom de ulike arrangementene. Dette er tydelig på Fagernes, der vi både oppsøkte teltet, hvor 'Tjuvstarten' forgikk, og rakfiskfesten på hotellet. Et bilde på forskjellen kan være at mens bukse og jakke var det peneste antrekket i teltet, er det ingen som går mer hverdagslig kledd enn dette på hotellet. Mange damer på hotellet er ikledd lange kjoler, og de mest velkleddede menn er iført smoking, kjole og hvitt og bunad. Forskjellen har selvfølgelig sin praktiske forklaring i at det er kaldt i teltet, slik at ikke kjoler er et egnet plagg, men formen på arrangementet er også avgjørende for klesvalget. Det oppfordres eksempelvis til *Antrekk: Røft*, under 'Tjuvstarten' i reklamefolderen for festivalen.

Skille mellom telt og hotell har også flere sider. For eksempel blir forskjellen tydelig gjennom hvilke personer som kaster glans og høytid over det aktuelle arrangementet. Ordføreren var ikke i teltet, men på hotellet, der også kultursjefen i Nord-Aurdal kommune og to andre fremførte en hymne for rakfisk. Til forskjell fra teltet, går det på hotellet for seg i litt mer dannede former. Man

⁹¹ Sogn Avis 28.12.2001

drikker og spiser med ordentlig bestikk og servise, og det er krav til hvordan man ter seg under middagen.

Noen festivaldeltakere vi snakker med i teltet gir, som tidligere nevnt, uttrykk for forskjellen mellom telt og hotell ved å si at det er litt 'stivt' på 'Banketten'. Teltet og hotellet står i så måte i et motsetningsforhold, samtidig som de er avhengige av hverandre for å få den betydningen de har.

'Tjuvstarten' er et billigere alternativ enn å delta på festaftenen på hotellet lørdag kveld. Mens festaftenen koster 415,-, koster det 150,- for å komme inn i teltet. Forskjellen går også på at man i teltet ikke betaler for mat, man kan velge å kjøpe 'rakfisktallerken' til kr. 90,-, mens mat inkluderes i prisen på 'Banketten'. På hotellet må man reservere bord god tid i forveien. Deltakelse på 'Tjuvstarten' er ikke nødvendig å planlegge. Hvis man orker å stå i litt kø, kan man løse billett i teltåpningen. Når det gjelder hvem som besøkte teltet og hotellet, fikk vi inntrykk av at det var flere tilreisende ved 'Banketten' enn 'Tjuvstarten', men dette kan ikke bekreftes.

5.4.5 Unge og gamle

Rakfiskfestivalen er et alibi for å eta og drikke. De voksne drar hit, mens de unge drar på Titano, Quart og Roskilde.

Dette sier Viggo Sandvik til ca. 1000 gjester under arrangementet på Fagernes hotell. Han understreker at man må ha en grunn, en spesiell anledning, for å spise og drikke på den måten man gjør det under festivalen. I motsetning til Freuds eksempel,⁹² er det ikke rakfisk i seg selv som er forbuden kost. Det er konteksten maten inntas i som er 'forbudt', og som under andre festivaler er drikking på åpen gate noe som forekommer.

Mange voksne er kritiske til måten dei unge bruker alkohol på, og seier at dei "ravar rundt i gatene". Men på møte mellom ungdom, foreldre og politikarar 16.11.00 kom det klar melding attende frå dei unge om at på rakfiskfestivalen var det ikkje ungdommen, men dei voksne som "rava rundt" i gatene. Å gjere dei voksne medvitne om det ansvaret dei har som førebilde og rollemodell, blir difor ei stor utfordring.

Under rakfiskfestivalen bør det vere skjerpt kontroll både på dag- og natte-tid, fordi ungdommen har reagert på at det har vore mykje drikking på open gate.

⁹² Ibid.

Utdragene fra *Rusmiddelpolitisk handlingsplan for Nord-Aurdal kommune 2001–2003*,⁹³ viser hvordan *dei unge* og *dei voksne* fordømmer hverandres *raving*. Den, eller de, som ikke deltar, kan kritisere de som drikker på åpen gate. Hadde det vært like store innslag av ungdommer og voksne under festivalen, hadde man kanskje unngått denne diskusjonen. Dette kan imidlertid være vanskelig å få til, ettersom man ser et skille mellom festivaler som tiltrekker seg de ulike alderssegmentene, som Viggo Sandvik påpekte.

5.4.6 Tradisjonsmatstammene og deres totem

Som vi ser, skapes det undergrupper i de gruppene som allerede er formelt avgrenset gjennom billettsalg, men vi ser også andre grupperinger under festivalene. Under alle festivalene kunne vi observere grupper eller lag, som var dannet med utgangspunkt i de produktene festivalen dreide seg om.

Teorier, der totembegrepet er representert, knytter også ofte an til begrepene 'stamme' og 'klan'. Med utgangspunkt i Durkheim (1947), kan vi trekke en analogi til en moderne stamme med tradisjonsmat som totem.

The species of things which serves to designate the clan collectively is called its totem. The totem of the clan is also that of each of its members. Each clan has its totem, which belongs to it alone; two different clans of the same tribe cannot have the same. In fact, one is a member of a clan merely because he has a certain name. All who bear this name are members of it for that very reason; in whatever manner they may be spread over the tribal territory, they all have the same relations of kinship with one another. Consequently, two groups having the same totem can only be two sections of the same clan. Undoubtedly, it frequently happens that all of a clan does not reside in the same locality, but has representatives in several different places. However this lack of a geographical basis does not cause its unity to be the less keenly felt (Durkheim 1947:102-103).

Denne 'tradisjonsmatstammen' er så delt inn i ulike klaner. For eksempel lute-fiskklanen, geitostklanen og andre har alle sine egne festivaler, der de ulike venneforeningene (Indre Østfold Dannede Rakfisklag, Grünerløkka Rakfisklag) representerer undergrupper av den samme klanen. Selv om dette virker noe søkt, gir det allikevel en forståelse av hvordan man kan tenke seg sosiale grupper i feltet for tradisjonsmat.

Når dette er sagt, vil vi understreke betydningen av å skille mellom stammene Durkheim beskriver, og de mer flyktige gruppene vi tar for oss. Stammer i såkalte primitive samfunn levde sammen hele livet, og forpliktet seg til sitt totem i mye større grad enn det som er faktum for de som stiller opp på matfestival én helg i året, eller livet. For å parafasere Lyotard (1992:54); som en motvekt

⁹³ <http://www.nord-aurdal.kommune.no/rusplanen.htm>

til Durkheim kan vi si at å tilskrive matfestivalenes estetiske fellesskap samme status som stammens praktiske fellesskap, må utfordres som en villfarelse. Til forskjell fra den konsensus Durkheim beskriver blant *Aruntaene* og *Kangarooene* (Durkheim 1976:334-335), og deres forhold til henholdsvis 'grubs' (larver/biller) og kenguruer, fremstår ikke matfestivalenes konsensus og samling rundt smalahove, rakfisk og gamalost som noe annet enn en fellesskapssky, der totemet er valgt, og ikke gitt.

Selv vil vi hevde at den sosiale samhandlingen under festivalene befinner seg et sted mellom de ytterpunktene Durkheim og Lyotards bidrag representerer. Festivalenes ulike deltagere representeres både av *the stranger*, *the homecomer* og *the group* eller community, slik Schütz (1964a&b) beskriver dem. I vår sammenheng ser vi *the stranger* peke i retning av turisten⁹⁴ og han som ikke er fra voss og snakker nedlatende om smalahove. Kvinnen, nå bosatt i Bærum, men oppvokst på Fagernes, og for anledningen hjemvendt, representerer *the homecomer*. Innbyggere i Fagernes, Vik og Voss som deltar på festivalene representerer det Schütz omtaler som *group*, eller *community*.

Any member born or reared within the group accepts the ready-made standardized scheme of the cultural pattern handed down to him by ancestors, teachers, and authorities as an unquestioned and unquestionable guide in the situations which normally occur within the social world (Schütz 1964:95). The homecomer's attitude differs from the stranger. The latter is about to join a group which is not and never has been his own. (...) The homecomer, however, expects to return to an environment of which he always had and – so he thinks – still has intimate knowledge and which he has just to take for granted in order to find his bearings with it (Schütz 1964:106a).

Både *the stranger* og *the homecomer* kan ta Rakfiskekspresen fra Oslo til Fagernes for å delta på festivalen, men opplevelsen vil ikke være lik for de som kommer, kommer tilbake eller lever der permanent.

⁹⁴ Schütz hevder at trekk ved turistens rolle ikke fullstendig sammenfaller med den fremmedes (1964:91b). Vi vil likevel hevde at mange av tankene om den fremmede kan overføres til turisten, og velger å benytte oss av disse.

6 Diskusjon og avslutning

I dette siste kapittelet vil vi først gjøre en diskusjon, der vi vurderer våre egne empiriske funn og analyser i forhold til det vi fremla som sentrale teoretiske dimensjoner. Generelt sett, påstår vi at de fleste forhold ved tradisjonsmatfestivalene bør underordnes kategorier som overskrider antinomial orden og kaos. I forlengelsen av diskusjonen avslutter vi med å spørre oss selv enda en gang hvorfor tradisjonsmatfestivalene oppstår, og påpeke tvetydigheten ved både festivalene og de vitenskapelige arbeid knyttet til disse.

6.1 Alternativer til de sentrale teoretiske dimensjoner

Gjennom utstrakt bruk av dualismer innenfor sosiologien, kan man si det er en tendens til å ikke ta høyde for det tvetydige når man forsøker å forstå sosiale fenomener (Levine 1985 og Bauman 1991). I denne rapporten har vi imidlertid, gjennom å gi en rekke eksempler knyttet til tradisjonsmatfestivaler, forsøkt å vise hvordan sosiale fenomener ofte er preget av nettopp en slik tvetydighet. Tradisjonsmatfestivalene kan ikke entydig tilskrives enten den ene eller den andre dimensjonen i de begrepsparene som utpekte seg i gjennomgangen av litteratur knyttet til festivaler. Tradisjonsmatfestivalene står slik sett på mange måter i kontrast til tidligere teorier knyttet til festivaler. For å kunne favne tradisjonsmatfestivalenes mangfold, må man heller benytte seg av forklaringsmodeller, som overskrider skillene de sentrale dimensjonene representerer. Vi vil derfor, i forlengelsen av analysen, fremme noen analytiske kategorier vi mener er fruktbare når man skal studere tradisjonsmatfestivaler.

6.1.1 Østerbergs amfibiske sosiale situasjoner

Under kapittel 5.1., så vi nærmere på forholdet mellom tradisjonsmatfestivalenes økonomiske og sosiale motiv. På bakgrunn av våre empiriske funn og analyse, vil vi kunne trekke noen konklusjoner.

Hva gjelder festivalenes utvikling generelt, har vi ingen forutsetninger for å mene noe om på bakgrunn av eget datamateriale. Det vi imidlertid ser, er det tvetydige handlemønsteret knyttet til økonomiske og sosiale forhold under tradisjonsmatfestivalene. Et slikt forhold ble av Huizinga (1955) og Kerényi (1938) fullstendig utelukket, mens Duvignaud (1976), Mishler (1983) Adorno & Horkheimer (1999), Lefebvre (1991), Abrahams (1984) Cox (1970) og Lewis (1997) alle pekte på at festivalenes sosiale karakter også er knyttet til det økonomiske. Det ingen gjorde, men som vi vil gjøre her, er å presentere en analytisk kategori som fanger opp dette tvetydige forholdet.

Vi har sett at både kommersielle aktører og festivaldeltakere kan ha en intensjon som ligger mellom det tilsiktede og det utilsiktede, noe Østerberg omtaler som *amfibisk* (1993:100). En slik tvetydighet kan også overføres til en sosial situasjon, slik tradisjonsmatfestivalene er det. Østerberg sier det følgende kjennetegner en slik situasjon:

Amfibiske sosiale situasjoner er slike hvor deltakerne handler amfibisk overfor hverandre, slik at enhver praksis blir dobbeltbunnet og skiftende, og interaksjonen nettopp av den grunn lykkes (Østerberg 1993:107).

Vi vil hevde at tradisjonsmatfestivalene bærer preg av å være slike *amfibiske sosiale situasjoner*. Det er når ingen stiller spørsmål ved Tines rolle ved Gamlostfestivalen og rørleggerbedriften fra Bergens intensjon med auksjonen, at fellesskapet og festivalen lykkes.

Tidligere studier av festivaler peker på det tvetydige (Lefebvre 1991 og Lewis 1997), men få, om noen, nytter et begrep som fanger inn tvetydigheten, som tidvis er preget av *homo economicus* (Bourdieu 1982a:100) og *homo festivus* (Cox 1970:10). Gjennom å benytte Østerbergs begrep, vil vi dermed fange inn et viktig trekk ved tradisjonsmatfestivalene. Dette vil nok også være gyldig for andre typer festivaler, og dermed gjøre dem til tumleplass for hybridene *homo amphibicus*.

Selv om vi her har lagt vekt på tvetydigheten som skapes mellom den samtidige økonomisk og sosialt intenderte handling, ser vi ikke bort fra at også andre motiv kan inngå som en del av de *amfibiske sosiale situasjoner*. Fokus på det sosiale og økonomiske var et resultat av vårt utgangspunkt i gjennomgangen av tidligere studier av festivaler, som nevnt.

6.1.2 Latours polytemporalitet

Ettersom tradisjonsmat er utgangspunkt for festivalene, er et forhold til tradisjon nødvendig. Festivalene utspiller seg i en såkalt moderne, senmoderne eller høymoderne tid, og da blir forholdet til det moderne viktig. Dette er et utgangspunkt vi må ta, etter å ha analysert tradisjonsmatfestivalene langs

dimensjonene 'Det moderne' og 'Det tradisjonelle', i kapittel 5.2.. Vi ser dermed tilbake på de spørsmålene vi stilte i forhold til de som gjorde et normativt skille mellom tradisjonelle og moderne festivaler (Adorno og Horkheimer 1999, Caillois 2001 og Rousseau 1960) og de som så mer i retning av de sidene ved festivaler, der det tradisjonelle og moderne møtes (Nietzsche 1909, Maffesoli 1996 og Lewis 1997).

*Motsetningen til det før-moderne er en del av modernitetens 'selvforståelse', samtidig som det er et sentralt motiv i 'teoriene' om moderniteten, skriver Eriksen (1998:69). Giddens (1999:39) fyller ut med *The term 'tradition' as it is used today is actually a product of the past two hundred years in Europe (...)* in medieval times there was no generic notion of tradition. There was no call for such a word, precisely because tradition and custom were everywhere. The idea of tradition, then, is a creation of modernity, for å belyse forholdet mellom tradisjon og modernitet. Vi forstår dermed at 'moderne' og 'tradisjon' er to begrep som står i et gjensidig spennings- og avhengighetsforhold. Sett bort fra Nietzsche (1909), som hevder at de greske tragedier er eksempler på hendelser der det apollinske og dionysiske forenes, gir tidligere studier av festivaler lite rom for å vurdere situasjoner eller fenomener, der det tradisjonelle og det moderne fremstår som én helhet.*

Når Latour skriver at det ikke bare er *beduinene og Kung!-folket som blander transistorer og tradisjonelle skikker, plastbøtter og dyreskinnskar* (1996:99), faller dette rett inn i våre egne funn. Latour hevder videre at man må forandre måten å tenke temporalitet for å gripe dette forholdet, fra tenkte kontemporære elementer langs en linje, til å tenke dem langs en spiral.

En slik temporalitet tvinger en ikke til å bruke merkelappene 'arkaisk' eller 'fremmadskreden', siden enhver mengde av samtidige elementer kan ta opp i seg elementer fra alle tider. Innenfor en slik ramme blir våre handlinger endelig anerkjent som polytemporale (Latour 1996:100).

De stadige skiftene mellom gass og flamme, butt og bøtte, bunad og hvit frakk, bryter tanken på disse situasjonene som ensidig tradisjonelle eller moderne. Med utgangspunkt i eksemplene over, vil vi hevde at flere sider ved tradisjonsmatfestivalene best forstås når de blir sett på som polytemporale, og ikke deles opp i å være preget av enten tradisjonelle eller moderne trekk.

6.1.3 Bergsons og Bachelards forståelse av henholdsvis tid og rom

Hva er det ved tradisjonsmatfestivalene som gjør dem til festivaler, spurte vi i kapittel 5.3.. Står de på noen måte i et forhold til, eller kan de forstås som uavhengige, av hverdagslivet?

Det er ikke tvil om at man gjør andre ting under en festival enn det man gjør til daglig. Folk opplever festivalen og det stedet som festivalen utspilles på, som noe annet enn det hverdagslivet de er vant til. Man går med drammeglass rundt halsen, drikker seg full midt på dagen, avduker bauta til ære for en ost, svir sauehoder over levende ild og spiser mat som ikke er for hverdagskost å regne. Denne sammenblandingen av å bryte med det som kan regnes som tabuer i dagliglivet, og en ellers mer ukonvensjonell sosialitet, betegner Lewis (1997:75) som matfestivalenes *carnavalesque nature*. Nettopp disse og andre handlinger gjør en festival til en festival.

Når det gjelder skillet mellom hverdag og fest, kan vi først se dette i lys av to romanfigurer. Slik Don Quijote (Cervantes 2002) og Emma Bovary (Flaubert 1992) forstår og handler i verden med utgangspunkt i henholdsvis ridder- og kjærlighetsromaner, kan vi si at også festivaldeltakerne forstår og handler i forhold til ulike myter knyttet til gamalosten, rakfisken og smalahove. Det er imidlertid et stort skille mellom romanfigurene og festivaldeltakerne. Mens festivaldeltakerne takler overgangen mellom hverdagslivet og *time out* (Sørhaug 1996), blir dette uutholdelig for Don Quijote og Emma. Til slutt innhentes romanfigurene av majoritetenes realitet, som tvinger dem til å gi slipp på sine verdensanskuelser, og derigjennom sine liv. Det ytre kravet om hverdagsliv blir med andre ord så sterkt, at de begge bukker under. Dette sier kanskje noe om hvor sterkt behovet for å opprettholde forholdet mellom hverdag og fest er?

Skillet mellom hverdag og festival gjøres i språket, og gjennom ulike artefakter og 'kulisser'. På tross av at det levnes liten tvil om at tradisjonsmatfestivalene er festivaler, så vi under analysen at hverdagen til tider presset seg fram innefor festivalens tidsrammer. Disse situasjonene, eller forholdene, bryter dermed med begrepskonstruksjonen og de som hevder at hverdag og festival er to atskilte sfærer (Huizinga 1955, Kerényi 1938 og Bey 1991).

Tidligere studier tar også for seg hvordan festivaler er knyttet til hverdagen (Debord 1998, Abrahams 1984, Lefebvre 1991 og Bataille 1992), men få prøver å trekke frem analytiske verktøy for å angripe denne problematikken. For å forstå forholdet mellom hverdag og festival bedre, vil vi hevde at man kan benytte seg av Bergsons (1998) skille mellom konkret og levende varighet (*temps durée*), og abstrakt geometrisert tid (*temps espace*).

Den absolutt rene varighet er den form som våre bevissthetstilstanders suksessjon antar når vårt jeg umiddelbart hengir seg til sine opplevelser, når det avholder seg fra å opprette noen form for skille mellom den nuværende tilstand og de tidligere tilstander. For å gjøre dette behøver det ikke gå fullstendig opp i den fornemmelse eller idé som glir forbi, da det i så fall tvert imot ville holde opp med å vare. Det behøver heller ikke å glemme de tidligere påstander: det er tilstrekkelig at det ved erindringen om disse tilstander ikke stiller dem ved siden av den aktuelle tilstand likesom et punkt ved siden av et annet, men lar dem slutte seg til denne, således som det skjer når vi erindrer oss de så å si sammensmeltede toner i en melodi (Bergson 1998:80).

Dessuten kan man benytte Bachelard (1994), der han viser hvordan kategorien 'rom' spiles ut i forholdet mellom de tilsynelatende motsetningene 'innside' og 'utside'.

Outside and inside are both intimate – they are always ready to be reversed, to exchange their hostility. If there exists a border-line surface between such an inside and outside, this surface is painful on both sides (...) Space is nothing but a "horrible outside-inside (Bachelard 1994:217-218).

Bergsons og Bachelards ideer om henholdsvis tid og rom har det til felles at de begge kritiserer og overskrider en kvantifiserbar forståelse av disse dimensjonene. De betrakter tid som et udelelig hele, som ikke skiller mellom da, nå og i morgen, og rom som en størrelse der utsiden kan være innside, og vice versa. Selve måten Bergson og Bachelard skriver om disse forholdene, understreker også spenningen og den gjensidige avhengigheten mellom de forhold som konstituerer både tid og rom.

I vårt tilfelle vil det abstrakte og begrepsmessige skillet mellom hverdag og festival være i tråd med abstrakt geometrisert tid, og det endelige skillet mellom innside og utside. Det vi opplevde under festivalene peker i retning av *levende varighet* og *innsidens og utsidens dialektikk*. Selv om man gjør et begrepsmessig skille mellom hverdag og festival, overskrides dette gjennom handlingene som utspiller seg på Vik, Voss og Fagernes. Under festivalene så vi at handling og materialitet også var preget av det hverdagslige. Både forbudet mot å drikke alkohol i idrettshall, rakfiskkåringens betydning etter festivalens avslutning, produktenes historie som hverdagsmat, Valdreskspressens omvandling til Rakfiskskspressen og bordplasseringens hierarkiske struktur, står alle i relasjon til hverdagslivet.

Festivalene er ikke flyktige bobler uavhengig av tid og rom. Arrangementene står i forhold til hverdagen, som *varighet* i forhold til tid, og det *dialektiske forholdet mellom utside og innside* i forhold til rom. Festivalene skaper en demarkasjon til hverdagen på et tidsmessig og romlig plan, men samtidig er hverdag og fest motsetninger som konstituerer og er gjensidig avhengig av hverandre.

Ved å se tradisjonsmatfestivalene i forhold til *varighet* og det *dialektiske forholdet mellom utside og innside*, vil man kunne begrepsfeste det tvetydige forholdet mellom hverdag og festival, som tidvis og stedvis oppstår under disse festivalene. Når vi her har valgt å fokusere på forholdet mellom hverdag og festival, er dette en føring som ble lagt i vår gjennomgang av teorier knyttet til festivaler. Andre sfærer som festivalene skiller seg fra, eller tar opp i seg, har derfor ikke blitt omhandlet her.

6.1.4 Maffesolis stammer

I kapittel 5.4. forsøkte vi å belyse forholdet mellom individ og gruppe under tradisjonsmatfestivalene. Også her så vi at det ikke var lett å sette tydelige grenser. Dette funnet brøt da også med en del tidligere bidrag, som var preget av å være dualistisk orientert. Festivalkollektivets utvikling fra gruppetilhørighet til enkeltindivider ble slik sett fremhevet av Nietzsche (1909), Lefebvre (1991), Adorno og Horkheimer (1999), Rousseau (1960) og Debord (1998). Vi finner også bidrag som ser den integrerende styrken i samtidige festivaler (Lewis 1997 og Maffesoli 1996). I Maffesolis begrep om *tribus*, eller stammer, som vi velger å bruke her, finner vi sågar en analytisk kategori som egner seg til å fange inn forholdet mellom individ og gruppe som utspilles under tradisjonsmatfestivalene, og på denne måten overskrider den tidligere dikotomiseringen.

The main thrust of my arguments will be to show, to describe and to analyse the social configurations that seem to go beyond individualism, in other words, the undefined mass, the faceless crowd and the tribalism consisting of a patchwork of small local entities. These are of course metaphors that aim above all to accentuate the untidy aspect of sociality (Maffesoli 1996:9).

Den uryddige sosialiteten Maffesoli her påpeker, og som kjennetegner hans tribalisme, kan sies å gjelde også under tradisjonsmatfestivalene. Vi viste blant annet i analysen hvordan folks motiv for å delta, og måten de deltar på, under festivalene er ulike, noe som også kom til uttrykk på forskjellige måter.

Maffesoli peker spesielt på festivaler knyttet til jordbruksprodukter som et sted der stammer dannes, og understreker en flyktig kollektiv oppslutning rundt gitte objekter og ritualer (1996:53).

Along with traditional cultural festivals, the multiplication of village feasts, folk gatherings or better yet festive meetings grouped around the agricultural produce of a given country are very instructive. Indeed, the celebration of wine, honey, nuts olives etc., during the tourist season is highly commercial, but also reinforces collective ties, at the same time as it shows how these derive from nature and its bounty. In Francophone Québec, the Society of Popular Festivals has thus been able to punctuate the calendar with a whole series of gatherings around the theme of ducks, pheasant, blueberries, apples and so on. These replay the cycle of nature at the same time as they reinforce the collective feeling Québec has of itself. (Maffesoli 1996:52-53).

Sosialiteten som kjennetegner slike stammer som festivalene representerer, beskrives av Maffesoli på følgende måte:

The sociality that is manifesting itself before our eyes is founded, with greater or lesser force, according to the situation, on the ancient antagonism between the wanderer and the sedentary (Maffesoli 1996:120).

Disse kjennetegnene ved Maffesolis *tribus*, kan vi på mange måter si kjenne-tegner sosialiteten ved tradisjonsmatfestivalene. Deltakerne representerer alle et felleskap, eller en stamme, gjennom sin frivillige deltakelse under festivalen, som er åpen for alle. På tross av å være felles om noe, har deltakerne likevel forskjellige utgangspunkt i det å være tilreisende og fastboende.

Festivalfellesskapet kan sees i forlengelsen av den mer tradisjonelle betegnelsen subkultur, slik også Otnes (1999:187 og 2003:136) skriver om subkulturenes utvikling. Til forskjell fra subkulturer, der individets forhold til gruppen er av en mer varig og forpliktende karakter, er stammefellesskapet tvetydig og flyktig. Fellesskapet som dannes under festivalene dannes der og da, men oppløses igjen ved festivalens slutt.

Kraften, som motkultur, er imidlertid noe som kan sees som et fellestrekk mellom for eksempel punkere og tradisjonsmatstammene. Festivalene kan slik sett sies å representere et opprør mot *bulkregime i norsk matproduksjon og -distribusjon* (Jacobsen 200:27). Utrykk for dette ser vi blant annet på t-skjortene som selges under Smalahovesleppet, som har teksten *Nei til pizza, et smalahove* trykket på brystet. Maffesolis bergep om *puissance*, slik vi behandlet det tidligere, fanger nettopp inn en slik 'motkraft' eller vitalisme, som et trekk ved den, for anledningen, sammensatte tradisjonsmatstammen.

Ettersom Maffesolis stammebegrep er relativt vidt, vil vi bruke det mest som en dimensjon til å vurdere sosialiteten under festivalene etter (Blumer 1986). Vi hevder derfor ikke at tradisjonsmatfestivalene innehar alle egenskaper Maffesoli tilskriver kategorien *tribus*. Hovedpoenget ved å benytte Maffesolis bidrag som utgangspunkt for å forstå sosialiteten under tradisjonsmatfestivalene, er at det bryter med tidligere bidrag. Disse har gjort et skille i festivalkollektivets utvikling fra gruppetilhørighet til enkeltindivider, noe vi ikke mener stemmer med vårt eget datamateriale.

6.1.5 Alternativene sett under ett

Vi har nå presentert noen teoretiske alternativer til tidligere bidrag som har tatt for seg festivaler. I motsetning til å dikotomisere de sentrale dimensjonene vi har pekt på i denne rapporten, fanger de nye alternativene opp tvetydigheten som tradisjonsmatfestivalene i seg selv og dimensjonene representerer. Vi kan da også komplettere den mangelfulle matrisen vi presenterte under overskriften *oppsummering av teoretiske dimensjoner* i kapittel 3.3.

Analytiske verktøy som fanger opp tvetydigheten representert ved tradisjonsmatfestivalene og dimensjoner i tidligere teoretiske bidrag			
Økonomisk og Sosial	Moderne og tradisjonell	Festival og hverdag	Individ og gruppe
I Østerbergs (1993) <i>amfibiske sosiale situasjoner</i> , finner vi et analytisk verktøy som fanger inn festivaler, eller situasjoner under festivalene, som både er økonomisk og sosialt motivert.	I Latours (1996) begrep om <i>polytemporalitet</i> , finner vi en analytisk kategori som favner forhold som både er preget av moderne og tradisjonelle trekk.	I Bergsons (1998) <i>varighet</i> og Bachelards (1994) forståelse av det <i>dialektiske forholdet mellom utside og innside</i> , finner vi analytiske tilnærminger som kan hjelpe oss å innfange situasjoner preget av både festival og hverdag i forhold til tid og rom.	I Maffesolis (1996) begrep om <i>tribus</i> eller stammer, finner vi et analytisk verktøy som vurderer individ og gruppe under ett.

Der tidligere teorier som omhandlet festivaler ikke fremmet noe analytisk begrep som fanget inn tvetydigheten knyttet til dimensjonene økonomisk/sosial, moderne/tradisjonell og festival/hverdag, har vi nå fremmet noen nye alternativer vi mener er fruktbare. Disse kan benyttes for å forstå forhold ved tradisjonsmatfestivaler bedre enn det dualistiske synet, som rådet denne grunnen fra før av.

6.2 Avslutning

Hvert år arrangeres et utall festivaler med mat som hovedtema. Noen av festivalene har en lang historie, mens andre har kommet til de siste år. Eksempel på det første er *Maine Lobster Festival*, som ble åpnet første gang 16. august 1947.⁹⁵ *Hvalfestivalen i Skogsvåg*, som åpnet første gang 1. september 2002 er eksempel på en nyoppstartet festival. Den gamle hvalfangsttradisjonen på stedet fungerer som ramme, og Husmorlaget serverer hvalkjøttretter.

Det er forskjellige grunner til at festivaler av denne typen har oppstått, og fortsatt oppstår. Noen har et religiøst utgangspunkt, slik som *Cold Food Festival* i Kina (Holzman 1986), mens *Dried Plum Festival* i Yuba, California, er et resultat av kommersielle interesser (Lewis 1997). Festivaler kan også utvikle seg fra det sosiale til det kommersielle. Rauches (1988) studie av *Festa Italiana* i Hartford, Connecticut, viser sågar en festival der det kommersielle trykket til slutt overskygget festivalens opprinnelige sosiale intensjon. Dette, blant flere motiver, førte til at man så seg nødt til å legge ned hele arrangementet.

⁹⁵ <http://www.maine lobster festival.com/history.cfm>

Når det gjelder de tre festivalene som har vært gjenstand for vår studie, er disse sterkt preget av kommersielle interesser. Festivalene iscenesettes av ulike interessenter, som benytter seg av forskjellige metoder for å fokusere på positive trekk ved produktene og festivalene. Med utgangspunkt i vår skepsis til den reelle sammenhengen mellom produkt og sted som blir feiret under tradisjonsmatfestivalene, kan man bli fristet til å tro at det forgår et kollektivt selvbedragerarbeid, der det sosiale overskygger det økonomiske, det tradisjonelle det moderne og det lokale det globale. Kanskje vi ser en likhet mellom pilegrimsreisene Bourdieu (1982a) skisserer og reisene til festivalene. Begge er reiser til helligdommer. Den religiøse språkbruken fungerer som redskap for eufemisering av de økonomiske interessene knyttet til religion. Vektleggingen av produktens tradisjon og opprinnelse gjennom språket og andre uttrykk, eufemiserer de økonomiske interesser knyttet til festivalene. Det er ikke snakk om kunder eller forbruk i noen av tilfellene, men pilegrimers åndelige aktivitet og festivaldeltakeres feiring av et tradisjonsprodukt.

I følge Bourdieu må vi imidlertid også være refleksive, og objektivere våre egne objektiviseringer. Vi må spørre oss selv om deltakerne egentlig blir ført bak lyset, eller om dette er noe vi som fortolkere tilskriver situasjonen. Det kan jo hende at deltakerne ikke vil stille spørsmål ved produktene eller andre kommersielle forhold, som bryter med det samholdet og den troen på tradisjonen vi ser. Gjennom refleksjonen velger deltakerne kanskje bort alternativet det er å fortolke og stykke opp virkeligheten, slik vi nettopp gjør i denne rapporten. Deltakerne vet kanskje at de kan gjøre det, men de velger det vekk til fordel for fellesskapet?

Slik sett kan det være en likhet mellom deltakerne under tradisjonsmatfestivalene og en del av de analytiske bidrag som har forsøkt å gjengi og forstå festivaler. Festivalenes tvetydighet står klart frem for begge parter, men de velger å fokusere på bestemte forhold, og således fornekte en forståelse som vektlegger det tvetydige.

Så kanskje stikker motivet, eller behovet, for å arrangere disse festivalene dypere enn til å være bare økonomiske maskiner som seiler under falsk flagg? Hvorfor søker mennesker mening gjennom rekonstruksjon av tradisjoner knyttet til gamalost, smalahove og rakfisk i en moderne samtid, da?

Giddens (1993:207) hevder at rekonstruksjon av tradisjon og fellesskap kan være et resultat av å søke mening i en moderne tid som holder meningsløsheten og livets grunnløshet i sjakk, fordi rutiniserte aktiviteter kombinert med grunnleggende tillit opprettholder ontologisk sikkerhet. I forlengelsen av dette kan vi tenke at tradisjonelle trekk og former for fellesskap består. De kan ofte være fragmenterte, og ikke ha like stor innvirkning på menneskelig handling som før. Dette fordi den enkelte faktisk har behov for, frivillig sammen med andre, å samles rundt noe som kan gi liv til ens identitet og følelse av tilhørighet.

Samlet sett vil vi hevde at tvetydigheten ved festivalene vi har studert har stått tydelig frem. Tradisjonsmatfestivalene er sammensatte spenningsfylte og fulle av paradokser, og bør kanskje fortsatt være det. Dersom en av dimensjonene vi har pekt på overskygger de andre kan man risikere at festivalen til slutt fremstår som meningsløs. For å forbli vellykkede, bør man etterstrebe en balanse mellom de ulike dimensjonene vi har vist at tradisjonsmatfestivalene forholder seg til.

Med de etablerte dimensjonene innenfor festivalforskning kom vi til kort i vårt ønske om å forstå festivalene, ettersom disse bidragene var preget av et dualistisk ståsted. Det kan virke som man under ulike festivalstudier har vært klar over festivalenes tvetydighet, men at det ikke har vært vilje nok til å utvikle eller fremme analytiske verktøy som kunne gripe dette. De analytiske kategoriene vi har presentert som alternativer til det dualistiske ståsted, tar i større grad høyde for fenomenenes tydelige tvetydighet og kan egnes til å fange inn *tradisjonsmatfestivalenes tvetydelighet*.

Litteratur

Abrahams, Roger D. (1984), "The language of festivals: Celebrating the Economy". I: Victor Turner, red., *Celebration – Studies in festivity and ritual*. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press.

Adler, Thomas A. (1988), "Blugrass Music and Meal-Fried Potatoes: Food, Festival, Community". I: Theodore C. Humphrey & Lin T. Humphrey, red., "*We Gather Together*" *Food and Festival in American Life*. Ann Arbor: UMI Research Press.

Adorno, Theodor W. & Horkheimer, Max (1999), *Dialectic of Enlightenment*. London: Verso.

Ambjørnrud, Olga et al. red. (1965), *Norsk Mat*. Oslo: J. W. Cappelens Forlag.

Amilien, Virginie (2001), *What do we mean by traditional food? – A concept approach*. Working Paper nr. 4/2001. Oslo: Statens institutt for forbruksforskning.

Amilien, Virginie & Hegnes, Atle W. (2002), *The cultural smell of fermented fish - A view of the evolution of a local product in Norway*. Paper til SYAL 2002, Colloque Montpellier 16-18 oktober 2002.

Andersen, Svein S. (1997) *Case-studier og generalisering*. Bergen: Fagbokforlaget.

Anderson, Benedict (1993), 'Introduction'. I: Benedict Anderson, *Imagined communities*. New York: Verso.

Bachelard, Gaston (1994), *The Poetics of Space*. Boston: Beacon Press.

Bakhtin, Mikhail M. (1984). *Rabelais and His World*. Bloomington: Indiana University Press.

Bakhtin, Mikhail M. (1996), 'Toward a Methodology for the Human Sciences'. I: Mikhail M. Bakhtin. *Speech Genres & Other Late Essays*. Austin: University of Texas Press.

Barthes, Roland (1999), *Mytologier*. Oslo: Gyldendal.

Bataille, Georges (1992), *Theory of Religion*. New York: Zone Books.

Baudrillard, Jean (1990), *Seduction*. New York: St. Martin`s Press.

Baudrillard, Jean (1999), 'Estetisk desillusjon og illusjon'. *Sosiologisk årbok*, 1:19-39.

Bauman, Richard & Sawin, Patricia et. al. (1992), *Reflections on the Folklife Festival – An ethnography of participant experience*. Indiana University, Bloomington: Special Publications of the Folklore Institute No. 2.

Bauman, Zygmunt (1991), *Modernity and Ambivalence*. Cambridge: Polity Press.

Bauman, Zygmunt (1998), 'Etter Holocaust'. I: Eivind Røssaak. *Det postmoderne og de intellektuelle*. Oslo: Spartacus Forlag.

Bergfjord, Kjell (1997), *Til jordbrugets ophjælp – ei reise i saga til meieriet i Vik gjennom 100 år*. Førde: Sogn og Fjordane Meieri.

Bergson, Henri (1998), *Tiden og den frie vilje*. Oslo: Aschehoug.

Bessière, Jacinthe (1998), "Local Development and Heritage: Traditional food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas" *Sociologia Ruralis*. 1:21-33.

Bey, Hakim (1991), *TAZ - The Temporary Autonomous Zone, Ontological Anarchy, Poetic Terrorism*. Brooklyn: Autonomedia.

Birkelund, Hanne. Wang, Tor & Yndestad, Magne (2001), *Listeria monocytogenes i rakefisk*. Oslo: Statens næringsmiddeltilsyn.

Bjørkås, Svein (2001), "Navigering av båt med kunstner og blind skipper – Essay om kunstfestivalene i glokalkulturen". *Nordisk Kulturpolitisk Tidsskrift*, 2:154-172.

Blumer, Herbert (1986), *Symbolic Interactionism*. Berkeley, California: University of California Press.

Bourdieu, Pierre (1982a), "De symbolske goders økonomi" I: Annick Prieur, red., *Symbolisk makt*. Oslo: Pax Forlag.

Bourdieu, Pierre (1982b), "Ritualer som innstiftede handlinger" I: Annick Prieur, red., *Symbolisk makt*. Oslo: Pax Forlag.

Bourdieu, Pierre (1995), *Distinksjonen*. Oslo: Pax Forlag.

Bourdieu, Pierre (1999), *Meditasjoner*. Oslo: Pax Forlag.

Bourdieu, Pierre & Wacquant, Loïc J. D. (1995), *Den kritiske ettertanke*. Oslo: Det Norske Samlaget.

Brendehaug, Eivind (2002), *Vidare utvikling av lokal mat i Sogn og Fjordane*. Notat nr. 1/2002. Sogndal: Vestlandsforskning.

Caillois, Roger (2001), *Man and the Sacred*. Urbana & Chicago: University of Illinois Press.

Cervantes, Miguel (2002), *Don Quijote*. Oslo: Verdensbiblioteket.

Christensen, Lars S. (2001), "(festivalen)". I: *halvbroren*. Oslo: J. W. Cappellens Forlag AS.

Coffey, Amanda & Atkinson, Paul (1996), *Making sense of qualitative data*. Thousand Oaks: SAGE.

Cox, Harvey (1970), *The Feast of Fools*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.

Cox, Jay A. (1993), *Eating the other: Ethnicity and the market for authentic Mexican food in Tucson Arizona*. Ann Arbor: UMI Dissertation Information Service.

Debord, Guy (1998), *The Society of the Spectacle*. New York: Zone Books.

Deleuze, Gilles (1994), *Difference & Repetition*. London: The Athlone Press.

Dods, Margaret (1988), *The Cook and Housewife's Manual: a practical system of modern domestic cookery and family management*. London: Rosters LTD.

Durkheim, Émile (1947), *The Elementary Forms of the Religious Life*. Glencoe, Illinois: The Free Press.

Durkheim, Émile (1976), *The Elementary Forms of the Religious Life*. London: George Allen & Unwin Ltd.

Duvignaud, Jean (1976), "Festivals: A Sociological Approach". *Cultures*, 1:13-25.

Døving, Runar (2002), *Mat som totalt sosialt fenomen*. Avhandling for Dr.politgraden i antropologi. Universitetet i Bergen.

Elderens, P. Louis van (1997), *Suddenly one summer – A sociological portrait of the Joensuu festival*. Saarijärvi: Joensuu University Press.

Eriksen, Anne (1998), "Folkloristikken og kulturstudiene". *Norveg*, 1:68-71.

Esterik, Penny van (1982), 'Celebrating ethnicity: Ethnic flavor in an urban festival'. *Ethnic Groups*. 4:207-227.

Falassi, Alessandro (1987), "Festival: Definition and Morphology". I: Alessandro Falassi, red., *Time out of time – Essays on the festival*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

Fangen, Katrine (1997), *Fra erfaringsnær til kritisk – Fortolkning som samfunnsvitenskapelig utfordring*. Notat nr. 10: Institutt for sosiologi og samfunnsgeografi – Universitetet i Oslo.

Flaubert, Gustave (1992), *Madame Bovary*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.

Fosså, Ove (1999), "Gamalostens historie". *Gardsosten*, 2:14-16.

Fosså, Ove (2000), "How Old is Old Cheese? *Gamalost* in Coffin-shaped Boxes and Eccentric Jars". I: Harlan Walker, red., *Milk beyond the dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*. Totnes: Prospect Books.

Foucault, Michel (1999a), *Diskursens orden*. Oslo: Spartacus Forlag.

Foucault, Michel (1999b), 'Forskjellige rom. Hetrotopier eller steder som snur hverdagen på hodet'. *Sosiologisk årbok*, 2:1-13.

Franklin, Adrian (2002), *Nature and social theory*. London: Sage Publications Ltd.

Freud, Sigmund (1983), *Totem og tabu*. København: Hans Reitzel.

Frølich, Wenche (2001), "Kitosan – fellesnevner i gamalost og rekeskall". *Næringsmiddelindustrien* 2:38-39.

Frønes, Ivar & Hompland, Andreas (1985), "Kleppen, Knobelauc". I: *Kanskje kommer KONGEN*. Oslo: J. W. Cappelens Forlag AS.

Fürst, Elisabeth L'orange (1995), *Mat – et annet språk*. Oslo: Pax Forlag.

Gadamer, Hans-Georg (1993) *Truth and Method*. London: Sheed and Ward Limited.

Gennep, Arnold van (1999), *Rites de passage*. Oslo: Pax Forlag.

Getz, Donald (1991), *Festivals, Special Events and Tourism*. New York: Van Nostrand Reinhold.

Getz, Donald (2000), "Festivals and Special Events: Life Cycle and Saturation Issues" I: *Trends in Outdoor Recreation, Leisure and Tourism*. Wallingford: CABI Publishing.

Giddens, Anthony (1991), *The Consequences of Modernity*. Cambridge: Polity Press.

Giddens, Anthony (1993), *Modernity and Self-Identity*. Cambridge: Polity Press.

Giddens, Anthony (1999), *Runaway World*. London: Profile Books Ltd.

Goffman, Erving (1974), *Frame Analysis*. Cambridge: Harvard University Press.

Goffman, Erving (1982), 'On face-work'. I.: Erving Goffman, *Interaction Ritual*. New York: Pantheon Books.

Goffman, Erving (1990), *The presentation of self in everyday life*. London: Penguin Books.

Gottdiener, Mark (1997), *The theming og America*. Boulder, Colorado: Westview Press.

Griffith, James (1988), "We always Call it "Tucson Eat Yourself": The Role of Food at a Constructed Festival". I: Theodore C. Humphrey & Lin T. Humphrey, red., "*We Gather Together*" *Food and Festival in American Life*. Ann Arbor: UMI Research Press.

Habermas, Jürgen (1984a), *The Theory of Communicative Action Vol. 1. - Reason and the rationalization of society*. Boston: Beacon Press.

Habermas, Jürgen (1984b), *The Theory of Communicative Action Vol. 2. - Lifeworld and System: A Critique of Functionalist Reason*. Boston: Beacon Press.

Habermas, Jürgen (1991), *Borgerlig offentlighet*. Oslo: Gyldendal.

Hagdahl, Charles Emil (1891), *Kok-Konsten som vetenskap och konst: Med särskildt afseende på hellsolärans och ekonomiens fordringar*. Stockholm: EM. Girons Förlag.

Hammersley, Martyn & Atkinson, Paul (1996). *Feltmetodikk – Grunnlaget for feltarbeid og feltforskning*. Oslo: Gyldendal.

Hansen, Laila (2001), *Smak av fortid – Forestillinger om tradisjonsmat*. Hovedfagsoppgave i kulturvitenskap, Universitetet i Bergen.

Haukeland, Jan V. & Steen Jacobsen, Jens K. (2001). *Gastronomy in the periphery – Food and cuisine as tourism attractions on the top of Europe*. Paper presented at the 10th Nordic Tourism Research Conference, Vasa, Finland 18–20 October 2001.

Hegnes, Atle Wehn (2003), *Fisk, ost, sau og sirkus – Komparative casestudier av tre tradisjonsmatfestivalers tvetydelighet*. Hovedfagsoppgave i sosiologi, Universitetet i Oslo.

Heighton, Steven (1997), "End of the Festival". I: *On earth as it is*. London: Granta Books.

Helleland, Eivind (2002), "Gamalosten – samtale med Eivind Helleland om Gamalostfestivalen". I: *Nye Vika – opplysningsblad for Vik*, 1:1.

Hellevik, Ottar (1997), *Forskningsmetode i sosiologi og statsvitenskap*. Oslo: Universitetsforlaget.

Hemingway, Ernest (1998), *Og Solen Går Sin Gang*. Oslo: Gyldendal.

Hobsbawm, Eric (1989), "Introduction: Inventing traditions". I: Eric Hobsbawm & Terence Ranger, red., *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

Holquist, Michael (1984), 'Prologue'. I: Mikhail M. Bakhtin, *Rabelais and His World*. Bloomington: Indiana University Press.

Holzman, Donald (1986), "The Cold Food Festival in Early Medieval China". *Harvard Journal of Asiatic Studies*, 1:51-79.

Huizinga, Johan (1955), *Homo Ludens*. Boston: Beacon Press.

Jacobsen, Eivind (2001), *Kjøtt og kjøttvarer i Norge – Om produktutvikling og kvalitetsdifferensiering*. SIFO-rapport nr. 5-2001, Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.

Johansen, Tom (1992), *Kulissenes regi : mellom ting og tekster*. Oslo: Universitetsforlaget.

Kerényi, Karl (1938), "Vom Wesen des Festes" *Paideuma* 2:59-74.

Krefting, Ellen M. (2001), "Drømmerepublikken". I: *Om Samfunnspakten*, Bokklubbens Kulturbibliotek, Oslo.

Latour, Bruno (1996), *Vi har aldri vært moderne*. Oslo: Spartacus Forlag.

Lefebvre, Henri (1991), *Critique of Everyday Life, Vol I*. London: Verso.

Levine, Donald N. (1985), *The Flight from Ambiguity – Essays in Social and Cultural Theory*. Chicago: The University of Chicago Press.

Lewis, George H. (1989), 'The main lobster as a regional icon: Competing images over time and social class'. *Food and Foodways* 4:303-316.

Lewis, George H. (1997), 'Celebrating Asparagus: Community and the Rationally Constructed Food Festival'. *Journal of American Culture*, 4: 73-78.

Lieberson, Stanley (1992), *Small N's and big conclusions: an examination of the reasoning in comparative studies based on a small number of cases*. I: Charles C. Ragin & Howard S. Becker, red., *What is a Case?*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lien, Marianne Elisabeth (1997), *Marketing and Modernity*. Oxford & New York: Berg.

Lloyd, Timothy (1995), "Paterson's Hot Texas Wiener Tradition". I: *Folklife Center News* 2:8-11.

Lyotard, Jean-François (1992), *Forflytninger - Lov, form, begivenhet*. Oslo: Spartacus Forlag.

Lysgaard, Sverre (1985), *Arbeiderkollektivet - en studie i de underordnedes sosiologi*. Oslo: Universitetsforlaget.

MacAloon, John J. (1984), "Olympic Games and the Theory of Spectacle in Modern Societies". I: John J. MacAloon, red., *Rite, Drama, Festival, Spectacle*. Philadelphia: Institute for the Study of Human Issues.

- Maffesoli, Michel (1996), *The Time of the Tribes*. London: Sage Publications.
- Marx, Karl (1990), 'Fabrikken'. I: Dag Østerberg, red., *Handling og samfunn*. Oslo: Pax Forlag AS.
- Mishler, Craig (1983), "The Texas Chili Cook-off: An Emergent Foodway Festival". *Journal of Popular Culture*, 3:22-31.
- Moberg, John (1997), *Gamalosten*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Nietzsche, Friedrich (1909), *The Birth of Tragedy*. Edinburgh: Morrison & Gibb Limited.
- Nietzsche, Friedrich (1993), *Tragediens fødsel*. Oslo: Pax Forlag.
- Nietzsche, Friedrich (1994), *Die Geburt der Tragödie*. Frankfurt am Main und Leipzig: Insel Verlag.
- Norges Automobil-Forbund (2001), *NAF Veibok 2001*.
- Notaker, Henry (2000), *Ganens Makt*. Oslo: Aschehoug.
- Nummedal, Margunn (2001), *Gamalosten i Vik i Sogn*. Prosjektarbeid i Visitor Management, Høgskolen i Stavanger – Avdeling Norsk hotellhøyskole.
- Otnes, Per (1994), 'Locus Fugit'. I: Dag Andersen, red., *Et hus i Europa*. Oslo: Huitfeldt Forlag.
- Otnes, Per (1999), 'Subculture, or the Sickness unto Death'. *Sosiologisk årbok*, 2:161-192.
- Otnes, Per (2001), 'There is such thing as a free choice lunch'. *Sosiologisk årbok*, 2:89-118.
- Otnes, Per (2003), Bokanmeldelse av: *Representing the Nation. Histories, heritage and museums*, David Boswell og Jessica Evans (red.): *Tidsskrift for Samfunnsforskning*, 1:135-136.
- Parry, Jonathan & Bloch, Maurice (1991), "Money and morality of exchange". I: Parry, Jonathan & Bloch, Maurice, red., *Money and morality of exchange*. Cambridge: CambridgeUniversity Press.
- Pieper, Josef (1999), *In Tune With the World – A theory of Festivity*. South Bend, Indiana: St. Augustine's Press.
- Rabelais, François (1999), *Pantagruel*. Oslo: Bokvennen.

Ragin, Charles C. (1992), 'Introduction: Cases of "What is a case?"'. I: Charles C. Ragin & Howard S. Becker, red., *What is a Case?*. Cambridge: Cambridge University Press.

Rauche, Anthony T. (1988), "'Festa Italiana' in Hartford, Connecticut: The Pastries, the Pizza, and the People Who 'Parla Italiano'". I: Theodore C. Humphrey & Lin T. Humphrey, red., *"We Gather Together" Food and Festival in American Life*. Ann Arbor: UMI Research Press.

Riddervold, Astrid & Heuch, Halvor (1999), *Rakefisk*. Oslo: Teknologisk Forlag.

Roest, Kees de & Menghi, Alberto (2000), "Reconsidering 'Traditional' Food: The Case of Parmigiano Reggiano Cheese". *Sociologia Ruralis*. 4:439-451.

Rousseau, Jean-Jacques (1960), *Politics and the Arts*. Illinois: The Free Press of Glencoe.

Sartre, Jean-Paul (1990) "Serialitet". I: Dag Østerberg red., Handling og samfunn. Oslo: Pax Forlag.

Sartre, Jean-Paul (1993), *Væren og intet*. Oslo: Pax Forlag.

Schultz, Duane P. & Schultz, Sydney E. (1996), *A History of Modern Psychology*. Fort Worth, Texas: Harcourt Brace College Publishers.

Schütz, Alfred (1964a), "The Homecomer" I: *Collected Papers II*. the Hague: Martinus Nijhoff.

Schütz, Alfred (1964b), "The Stranger" I: *Collected Papers II*. the Hague: Martinus Nijhoff.

Sennett, Richard (1992) *The Fall of Public Man*. New York: W.W. Norton & Company.

Simmel, Georg (1993), 'Måltidets sosiologi'. *Sosiologi i dag*, 1:3-9.

Smith, Robert J. (1975), *The Art of the Festival*. University of Kansas: Publications in Anthropology, 6.

Stoeltje, Beverly (1983), 'Festival in America'. I: Richard M. Dorson, red., *Handbook of american folklore*. Bloomington: Indiana University Press.

Stoeltje, Beverly J. (1992), "Festival". I: Richard Bauman, red., *Folklore, Cultural Performances, and Popular Entertainments*. New York: Oxford University Press.

Storvik, Aagoth E. (1993), "Iscenesatte opplevelser". *Sosiologi i dag*. 2/3:3-15.

Suhr, Ingeborg (1909), *MAD*. København: Jul. Gjellerups Forlag.

Svardal, Solveig (1996), "Auget er den store delikatessen...". I: Solveig Svardal, red., *Det handlar om å overleve – På bygdavis*. Oslo: Norsk Bonde- og Småbrukarlag.

Sørhaug, Tian (1996), *Fornuftens Fantasier – Antropologiske Essays om Moderne Livsformer*. Oslo: Universitetsforlaget.

Tveit, Norvald (1994), *Smalahove*. Oslo, Det Norske Samlaget.

Tveit, Norvald & Kvåle, Ivar (1985), *Til bords med smalahove*. Oslo: Det Norske Samlaget.

Turner, Victor, red., (1982), *Celebration – Studies in festivity and ritual*. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press.

Turner, Victor W. (1999), 'Midt imellom. Liminalfasen i overgangsriter'. I: Arnold van Gennep, *Rites de Passage*. Oslo: Pax Forlag.

Verdiskapingsprogrammet for matproduksjon (2001). *Et program for innovasjon og mangfold på matområdet*. Oslo.

Vialles, Noëlie (1994), *Animal to edible*. Paris: Cambridge University Press.

Vik kommune og Tine Meieriet Vest avd. Vik (2001), *Revidert plan for prosjektet 'Verdiskaping knytt til gamlostproduksjon i Vik i Sogn'*.

Vaage, Odd F. (2002), *Til alle døgnets tider – Tidsbruk 1971-2000*. Oslo/Kongsvinger: Statistisk sentralbyrå.

Wadel, Cato (1991), *Feltarbeid i egen kultur*. Flekkefjord: SEEK.

Winsnes, Hanna (1888), *Lærebog i de forskjellige grene af husholdningen*. Christiania: J. W. Cappelens Forlag.

Yin, Robert K. (1989), *Case study research*. Newbury Park: Sage Publications.

Østerberg, Dag (1993), *Fortolkende sosiologi I*. Oslo: Universitetsforlaget.

Østerberg, Dag (1997), *Fortolkende sosiologi II*. Oslo: Universitetsforlaget.

Østerberg, Dag (1998), *Arkitektur og sosiologi i Oslo – en sosio-materiell fortolkning*. Oslo: Pax Forlag.

Østerberg, Dag (2000), 'Gilles Deleuzes differensfilosofi'. *Agora* 2-3:165-181.

Østerberg, Dag (2001), *Den sosiale realitet*. Oslo: Sosiologisk Årbok.

Østerberg, Dag & Engelstad, Fredrik (1992), *Samfunnsformasjonen*. Oslo: Pax Forlag.

Vedlegg 1

Bibelvers¹ hvor 'festival' benyttes i engelsk,² men ikke i norsk³ og tysk⁴

1	Judges 9:27 And they went out into the field, and gathered the grapes from their vineyards and trod them, and held festival , and went into the house of their god, and ate and drank and reviled Abim'e-lech.	Dommerne 9:27 De gikk ut på marken, høstet vingårdene sine, presset druer og holdt gledesfest . Så gikk de inn i sin guds tempel, spiste og drakk og forbannet Abimelek.	Richter 9:27 und zogen hinaus aufs Feld und ernteten ihre Weinberge ab und kelterten und hielten ein Freudenfest und gingen in das Haus ihres Gottes, aßen und tranken und fluchten dem
2	2 Chronicles 30:22 And Hezeki'ah spoke encouragingly to all the Levites who showed good skill in the service of the LORD. So the people ate the food of the festival for seven days, sacrificing peace offerings and giving thanks to the LORD the God of their fathers.	2. Krønikebok 30:22 Hiskia talte vennlig til alle de levittene som hadde vist seg særlig dyktige i Herrens tjeneste. I sju samfulle dager feiret de høytiden . De slaktet måltidsoffer og lovpriste Herren, fedrenes Gud.	2. Chronik 30:22 Und Hiskia redete herzlich zu allen Leviten, die sich gut auf den Dienst des HERRN verstanden hatten. Und sie aßen das Fest über, sieben Tage lang, und opferten Dankopfer und dankten dem HERRN, dem Gott ihrer Väter.
3	Psalms 42:4 These things I remember, as I pour out my soul: how I went with the throng, and led them in procession to the house of God, with glad shouts and songs of thanksgiving, a multitude keeping festival .	Salmenes bok 42:5⁵ Jeg vil lette min sjel og tenke på det som var: at jeg gikk fram i det store følget, drog i festtog til Guds hus med jubelrop og takkesang – en pilegrims-skare i fest .	Psalmen 42:5 Daran will ich denken und ausschütten mein Herz bei mir selbst: ^d wie ich einherzog in großer Schar, mit ihnen zu wallen zum Hause Gottes mit Frohlocken und Danken in der Schar derer, die da feiern .

¹ Versene nummerert 1-6 er hentet fra det gamle testamentet, mens 7 og 8 er fra det nye.

² Kilde: <http://www.bibleontheweb.com>

³ Kilde: <http://www.bibelen.no>

⁴ Kilde: <http://www.bibel-online.net>

⁵ Forskjellen på ett vers mellom den engelske og den norske og tyske utgaven, skyldes at det første som står skrevet i Salmene 40 i den engelske teksten regnes som et vers, mens det i den norske og tyske utgaven ikke har noe versnummer. Den norske og tyske utgaven ligger følgelig et vers etter den engelske.

4	Ezekiel 45:23 And on the seven days of the festival he shall provide as a burnt offering to the LORD seven young bulls and seven rams without blemish, on each of the seven days; and a he-goat daily for a sin offering.	Esekiel 45:23 De sju dagene høytiden varer, skal han bære fram brennoffer for Herren, hver dag sju okser og sju værter uten lyte, og som syndoffer en geitebukk hver dag.	Hesekiel 45:23 Und an den sieben Tagen des Festes soll er dem HERRN täglich ein Brandopfer darbringen, je sieben Stiere und sieben Widder, die ohne Fehler sind, und je einen Ziegenbock zum Sündopfer.
5	Hosea 9:5 What will you do on the day of appointed festival, and on the day of the feast of the LORD?	Hosea 9:5 Hva vil dere gjøre på høytidsdagen, på Herrens festdag ?	Hosea 9:5 Was wollt ihr dann in den Festzeiten und an den Feiertagen des HERRN tun?
6	Zephaniah 3:18 as on a day of festival . "I will remove disaster from you, so that you will not bear reproach for it.	Sefanja 3:18 som på en høytidsdag . Jeg friir deg fra den dagen da du må tale spott.	Zephanja 3:18 Wie an einem festlichen Tage nehme ich von dir hinweg das Unheil, daß du seinetwegen keine Schmach mehr trägst.
7	1. Corinthians 5:8 Let us, therefore, celebrate the festival , not with the old leaven, the leaven of malice and evil, but with the unleavened bread of sincerity and truth.	1. Korinter 5:8 Så la oss holde høytid , ikke med gammel surdeig av ondskap og synd, men med renhets og sannhets usyrede brød.	1. Korinther 5:8 Darum laßt uns das Fest feiern nicht im alten Sauerteig, auch nicht im Sauerteig der Bosheit und Schlechtigkeit, sondern im ungesäuerten Teig der Lauterkeit und Wahrheit.
8	Colossians 2:16 Therefore let no one pass judgment on you in questions of food and drink or with regard to a festival or a new moon or a sabbath.	Kolosserne 2:16 Så la da ingen dømme dere for det dere spiser eller drikker, eller når det gjelder høytider , nymånedag eller sabbat.	Kolosser 2:16 So laßt euch nun von niemandem ein schlechtes Gewissen machen wegen Speise und Trank oder wegen eines bestimmten Feiertages , Neumondes oder Sabbats.

Vedlegg 2

Festivalbegrepet i et utdrag av del to i *Tragediens fødsel*

Die Geburt der Tragödie

Aus allen Enden der alten Welt – um die neuere hier bei Seite zu lassen – von Rom bis Babylon können wir die Existenz dionysischer Feste nachweisen, deren Typus sich, besten Falls, zu dem Typus der griechischen verhält, wie der bärtige Satyr, dem der Bock Namen Attribute verlieh, zu Dionysus selbst (1994:117).

Tragediens fødsel

Fra alle kanter av den gamle verden (den nyere får foreløpig ligge), helt fra Rom og til Babylon, kan vi påvise bruken av Dionysiske fester. Deres art utfolder seg i beste fall til den greske slik den beskjeggete satyr, som ga bukken dens navn og attributter, forholdt seg til Dionysos selv (1993:42).

The Birth of Tragedy

From all quarters of the Ancient World – to say nothing of the modern – from Rome as far as Babylon, we can prove the existence of Dionysian festivals, the type of which bears, at best, the same relation to the Greek festivals as the bearded satyr, who borrowed his name and attributes from the goat, does to Dionysos himself (1909:29-30).

Vedlegg 3

Smalahovesamba⁹⁶

- Tekst og melodi Jon Aske -

No ligg hove matt I blikket
 So rykande og svart.
 Og eg finn fram bestikket
 og er klar til eta snart.
 Fyrst so knaska eg i meg øyra
 Med brusk og smalafeitt
 Då kan du sikkert høyra
 At no er allting greitt.

REFR.:

Smalahove, smalahove
 Du gjer livet verdt å leva.
 Smalahove, smalahove
 Deg eg elsker i all æva.

Når so øyra er svalt ned,
 Sprett eg auga ut or skolten.
 Og det gjev meg sjelafred,
 men det stoggar ikkje svolten.
 Eg grev kjøt av kjakabeinet
 Betre enn den beste steik.
 Dette er for meg det eine
 som gjer livet til ein leik.

REFR.:
 Smalahove.....

Ei tunge det har smalen,
 mellom tenner, svarte, blå,
 og du trur at eg er galen,
 men eg kan ein himmel sjå.
 Når eg stundom stoggar gnaga,
 døyvest tyrsten stor og stygg
 med eit ekta heimelaga
 noregsglas med heimabrygg.

REFR.:
 Smalahove.....

Snart so skin i blanke beinet,
 og i augene åt meg.
 Skolten har eg no gnagd reine,
 Eg har gått ein salig veg.
 Smale, høyr når eg deg takkar
 For den store gilde gåve,
 Mens eg buksebeltet slakkar
 Tenkjer eg på ditt gode hove.

REFR.:
 Smalahove...

⁹⁶ Teksten er hentet fra sangheftet "Smalahove – Songar, rim, dikt og slikt, Samla av Jon Aske – Voss, oktober 1998" som ble solgt under smalahovesleppet 2001.

Vedlegg 4 Historia til gamalosten¹

Historia til gamalosten

- 1998** — Den særaste osten i verda får si eiga heimeside på verdsveven.
- 1973** — 1973 vart kalla "det store gamalostetåråret" med 160 tonn gamalost berre frå Vik. På det meste var det 28 meieri som laga gamalost, og produksjonen var oppe i 500 tonn.
- 1935** — Meierska Synnøve Finden frå Sogn starta gamalostproduksjon i ein bakgard på Vålerenga i Oslo.
- 1929** — Staten sin meieriskule for kvinner vart skipa i Steinsdalen i Kvam kommune i Hordaland, med ysting av gamalost på timeplanen.
- 1909** — Brita Ligtvor, bondekone frå Vik i Sogn, fekk sølvmedalje for gamalosten sin på meieriutstillinga i Stavanger og byrja ta imot elevar for å læra dei å ysta gamalost med god kvalitet.
- 1897** — Meieriverksemda starta i Vik med fanejunker O. Stokkebø som styrar. Han fekk røyna at det ikkje er så lett å lage gamalost. Det vert fortalt at osten vart svart inni den første tida.
- 1885** — Islendingen Sigurd Vigfussón fann stykker av eit "eiendommelig stoff" på staden der Njål's gard ifølgje saga skal ha stått. Vi reknar med at det var vår gamalost.
- 1860-80** — Nordmenn i tusental utvandra til Amerika og med i nisteskrinet var skorper av gamalost som dei åt for å halde seg friske på ferda.
- 1848** — Hanna Winsnes forklarte korleis gamalosten vart til i si kokebok.
- 1774** — Professor og biskop Johan Gunnerus skreiv om gamalosten og korleis han vart laga - det var to framgangsmåter: Hardangermetoden og Sognemetoden.
- År 1000** — Vikingane syrna mjølk og laga surost, eller gamalost, som dei styrka seg på før dei drog på tokt. Gamalosten var òg med i ferdaskrinet, og då dei kom heim att brukte dei osten som potensmiddel.

¹ <http://www.tine.no/kunder/Tine/gamalost/GamalostInterstruktur.nsf/pages/wbch.exe8.htm>

Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) er et faglig senter til nytte for forbrukerne.

Instituttet er et statlig forvaltningsorgan med særskilte fullmakter underlagt Barne- og familiedepartementet, og finansieres gjennom en grunnbevilgning og prosjektinntekter.

Instituttet har 55 ansatte med en faglig stab som dekker samfunnsvitenskap og naturvitenskap. Instituttets hovedarbeidsområder er knyttet til kunnskaper om forbrukerne, produktene, markedet og forbrukerpolitikken. SIFO publiserer fagrapporter, oppdragsrapporter, testrapporter og prosjektnotater.



Atle Wehn Hegnes er utdannet cand. polit i sosiologi fra Universitetet i Oslo i 2003, med kultur- og forbrukssosiologi som spesialfelt.

ISSN 1502-6760
ISBN 82-7063-387-9

SIFO

**Statens institutt
for forbruksforskning**

Postboks 4682
0405 Nydalen
Besøksadresse:
Sandakerveien 24C, Bygg B
Tlf.: 22 04 35 00
Fax: 22 04 35 04
Internett: www.sifo.no