

# Rapport fra livet på Åseng 2023.

## Før sesongstart:

I slutten av mai, (23. og 24. mai) hadde Maihaugen besøk av omkring 100 elever med lærere, fra barneskolen i Øyer. Dette var en læringsdag, der mat og matproduksjon var hovedsaken i opplegget. Elevene besøkte dyrene både de som var på beite og de som fortsatt sto inne i fjøset. Det ble formidlet kunnskaper om de forskjellige dyreslag og raser. Videre matproduksjon basert på husdyrbruk, og dyras evne til å omdanne planter til mat for mennesker. F eks gras som har passert en drøvtyggermage blir til mjølk og kjøtt. Og som biprodukter ull og skinn.

Som en oppfølging og utnytting av matproduksjonen, både planter som brukes direkte til menneskemat og planter som er foredlet gjennom en dyremage, ble «hus for mat» vist fram. Det ble her formidlet kunnskaper om oppbevaring av forskjellige typer matvarer i kjeller, stabbur, bryggerhus.

Tredje område som ble besøkt på læringsdagen, var bureisingsbruket Åseng. Her ble det formidlet en historie om den nære fortida. Hva et bureisingsbruk er for noe, og at det i historisk sammenheng er kort tid siden Norge opplevde hungersnød. Behovet for å produsere mere mat til befolkningen var stort. Dette førte til politiske tiltak for å bl a øke det dyrkede og matproduserende arealet over hele landet.



Elever på læring og opplevelser på Maihaugen i Mai.



**Dyrestell.**

**Hus for mat var en del av læringa**



**Maihaugens Thorstein Hernes viser og forklarer konservering og lagring av mat**



Litt gammel hesteredskap og bureiserhistoria hørte også med.



Vogga og rokken en ofte benyttet kombinasjon . Lys fra peisen.

I gamle dager utnyttet en ressursene. Stuttreist stein blir gjerder.

## Sesongstart på Åseng, var søndag 18. juni 2023.

Denne sommeren har det i alt vært 13 formidlere i gang på Åseng, og det har i snitt vært lagt opp til at det er bemanning 3 dager per uke. Formidlerne på Åseng er alle godt voksne og håndplukkede folk. Dette gir garanti for fagkunnskap i formidlingen av bureiserhistoria. Sommeren 2023 har vi lagt vekt på å skape bilder av det virkelige bureiserlivet i praksis, og et så realistisk bilde av virkeligheten som mulig. Med en utvidelse av antall formidlere har det i sommer vært både «mann og kjerring» på Åseng de fleste dagene. Bryting av ny jord med hakke og spade, har vært vist fram tre ganger Potetåkeren er rensket og hyppet.. Slått med ljà og hersing av gras til tørking er gjennomført to dager. Til å utføre disse oppgavene er det hentet inn kunnskapsrike personer i tillegg til bureiserne. Maihaugens bønder har sådd åkeren sør- øst for stuggua, med hest og såmaskin. Dette ble gjort st. Hanskvelden og mange besøkende stoppet opp for å se. Åkeren er rullet med gammeldags en - hestes åkerrull. Jordet på nersida av tunet ble delvis slått med hest og en - hestes slåmaskin. Det er på denne måten gjennomført flere gode samarbeidsprosjekter mellom bøndene på Maihaugen og bureiserne på Åseng. Det som så langt er beskrevet er aktiviteter som engasjere besøkende og det ble en del bilder og spørsmål.

**Fredag 30. juni**, ble det som et ekstra tilbud vist fram mat som var svært vanlig i den tida vi snakker om her. Mat av «brukets» egne råvarer så langt det var mulig. Tillaging og oppbevaringsmåter ble formidlet. Maten som var på bordet og tilgjengelig var: Vassgraut, spekeflesk fra Maihaugens griser, spekepølse, søt og sur mjølk, flatbrødsoll, flatbrød til «brødbetar», raudost, pultost, rabarbrasuppe, rabarbragraut og syltetøy, (Åseng). Det ble også vist fram hermetiserte kjøttkaker på Norgesglass, hel spekeskinke og fenalår. Totalt sett en vellykket dag med god kunnskapsformidling og mange interesserte besøk. Knut og Liv Jakobsen og Terje Holen sto for kunnskapsformidlingen denne dagen. Mat og mattradisjoner er en viktig del av bygdehistoria og passer derfor også godt inn i bureiserhistoria som formidles på Åseng.



Gammeldags tradisjonsmat.



Bureiserne høstet også av skogens delikatesser.

### **Slåttonn med ljà og tørking på hersje.**

Bureiserne hadde lite dyrket mark som ble brukt til grasproduksjon. Derimot var det mye ljàslått. På Åseng ble det slått med ljà i to dager. Dette foregikk den 15. og 17. juli, helt i tråd med at slåttan den tida startet rundt 12. juli. Været var ikke av det beste, så bakketørk ble valgt bort og erstattet av tørking på hersje. Etter 9 dager i hersje ble høyet kjørt inn med hest og høyvogn.

Det ble også vist sliping av ljà, bruk av rive og høygaffel. På grunn av mye regn i midten av juli var det vanskelig å tørke høy på bakken. For de mest interesserte forklarte vi hvordan det foregikk og hvor mange dager med fint vær som trengtes for å være sikker på at høyet var tørt.



### **Hesje på Åseng.**

Bureiserne dyrket egne poteter så fort det var mulig. Bilde under viser deler av potetåkeren på Åseng, som bureiserne har hatt ansvaret for i sommer.



**Nybrott.**



**Bryting av ny jord. Jonas Bergman Sollien og Sigmund Andresen utgjør datidens jorddyrkingslag.**

Torva ble snudd med spade, hakke og spett. Den steinen som var synlig ble plukket opp på «brottet». Så ble fåra gravd med hakke, stein plukket, og ca 20 cm dybde med jord måket opp på torva. Denne måten å bryte ny jord på, ga steinfri jord i etterkant

**Olsok.**

Vi går ikke inn på den opprinnelige Olsokhistoria her. På primstaven er Olsok merket med øks. Dette er symbolet på det som skjedde i 1030.

Olsok på Åseng ble markert med musikk, kåseri og slåttgraut. Den 29. juli var slåtten kommet så langt at det var «sli åv». (Alt gras som skal bli dyrefôr er slått, men ikke nødvendigvis i hus). Det er da tid for en markering med slåttgraut. Dette er da rømmegraut. I dette tilfelle kokt av en av Innlandets dyktigste rømmegrautkokere, Åse Sletvold. Åse har vært av de faste formidlerne på Åseng i sommer. I tillegg kunne slåttfolket koste på seg litt avslapping og moro etter ei hektisk og arbeidskrevende tid, ettersom Olsok i år var på en lørdag. På Åseng ble dette gjort med at en annen formidler, Eldbjørg Brekke, levendegjorde historia om Olsok og tradisjoner i bygdene våre. Sosialt ble det samling av naboer og andre i bygda til en svingom. Vardekampen spelemannslag sørget for god musikk.



**Vardekampen Spelemannslag sørget for en svingom, Eldri Brekke forteller om Olsok, og publikum danset på grusen.**

Omvisningen og formidlingen av kunnskaper har som nevnt vært noe utvidet i forhold til første året. Vi har vektlagt å vise arbeidsoppgaver og kosthold i ganske stor bredde.

### **Kåldag.**

Lørdag 5. august var «Kåldag» på Åseng. På nytt en av sommerens formidler, Liv Jakobsen, kokte kål, og publikum fikk en smak på ekte bygdekost. Kål, kokt på gammel skank, var en «bestselger». Dagen ble en av de aller beste på Åseng denne sommeren. Det var ca 130 personer innom. For undertegnede en dag da «gamle kjente» dukket opp. Einar Enger, som vel var både i Tine og FK. Tidligere statssekretær i LMD, Oddbjørn Nordseth, og assisterende Statsforvalter i Innlandet, Sigurd Tremoen var interesserte lyttere og kålspisere.





**En av kålkjelene som ble servert på Åseng. Totalt ble det delt ut 22 liter.**

Dette ble også dagen da publikum begynte å stille spørsmål ved Maihaugens markedsføring av Åseng og det som skjer der. Går vi mere spennende tider i møte på Åseng og Maihaugen? Det er helt klart at det har vært større muligheter for å formidle historie og kunnskap dette året, sett i forhold til debutåret 2022.

**Siste helg for 2023 var 12. og 13. august.**

Jorddyrkingslaget var på plass lørdag 12. august, og nytt land ble lagt under plogen. Bureiseren kan sjå fram til et tilleggsareal for korn eller potetdyrking neste år.



Årets nybrott. Bureiserne klarte ofte å få nydyrket et dekar hvert år.

Røysing av steinen på nybrottet ble gjort før snø og tele kommer. Steinrøysene på nybrottet kjøres bort på vinterføre. Enten skjer dette med hest, eller at steinen dras på røysa med skikkelke og muskelkraft.



Her de store steinene skolet under, slik at de ikke fryser fast i bakken.



Muskelkrafta rår når steinen rulles på plass i røysa. Bjørn Olav Sveinhaug og Harald Ove Foss i arbeid med å røyse stein på nybrottet på Åseng en fin septemberdag 2023.

Siste høstarbeid på Åseng var potetplukking onsdag 13. september. Avlinga var bra og sikret god mat igjennom vinteren.

#### **Til slutt:**

Noen av bildene er litt ute av proporsjoner. Dette skyldes at de er klemt sammen litt ekstra enten i høyde eller bredde, for å spare plass.

Tidligere fylkeslandbrukssjef i Oppland, Leif Skomakerstuen, utarbeidet en brosjyre om bureisingen, til NBS sitt 100 års jubileum i 2013. Denne ble våren 2023 oversatt til engelsk, av Aase Marthe Tokvam. Vi har derfor vært bedre rustet til å formidle den norske bureiserhistoria til turister fra flere nasjoner, denne sommeren.

**Bureisere sommeren 2022 var: Eldbjørg Brekke, Ola Lien, Gustav Klaape senior, Harald Ove Foss, Trond Klaape, Marie Klaape, Mikael Finsveen, Jorunn Hagen og Terje Holen.**

**Bureisere sommeren 2023 var: Eldbjørg Brekke, Tove Tollefsen, Gustav Klaape senior, Harald Ove Foss, Trond Klaape, Marie Klaape, Mikael Finsveen, Jorunn Hagen, Liv Jakobsen, Knut Jakobsen, Åse Sletvold, Asbjørn Sletvold og Terje Holen.**

**Slåttekar: Harald Aasen.**

**Åkerbrytere: Jonas Bergman Sollien og Sigmund Andresen.**

**Ansvarlig for organisering, bemanning, koordinering og planlegging: Terje Holen.**

**Skriving og redigering av rapport: Terje Holen.**

## **Tilleggsrapport fra OBS sine prosjekter sommeren 2023.**

På grunn av arbeidet med formidlingen av historie og kunnskaper på Åseng i sommersesongen, kommer jeg som leder av prosjektet mye i kontakt med avdelingslederne på Maihaugen.

Jeg ble oppmerksom på at representanter for Maihaugens konservatorer og museumsbøndene skulle delta på Arendalsuka 2023.

Maihaugen har i vinter arrangert utstillingen Mat mer enn et måltid, og et seminar der matproduksjon på norske og lokale ressurser, var hovedtema. Norsk seterkultur var sentrale i seminaret.

Jeg legger ved en omtale om Maihaugens deltakelse på Arendalsuka, me tre sider fra bladet Museumsglimt, som også har litt direkte fra Åseng.

Jeg henleder særskilt oppmerksomheten på sida der konservator Kristina Skåden overrekker boka «Mat fra åker og vidde», utgitt av Øyer – Tretten Bonde og Småbrukarlag. Boka er ført i pennen og redigert av Ådne Norheim og Terje Holen.

Må vel være frakt at Øyværinga får levert boka si åt sjølveste landbruksministeren ☺

Terje

vi at det kommer fra vår region. Gå inn på nettstedet [minner.no/Snakk om mat](http://minner.no/Snakk_om_mat), der ligger det mer informasjon, så er du i gang, sier hun.

#### Hvilken nytte har museet av å delta på Arendalsuka?

– For oss var dette veldig spennende og nyttige dager. Gjennom samarbeid med andre miljøer dukker det opp nye muligheter, tverrfaglige samtaler og refleksjoner gir oss ideer og impulser til utviklingen av museet, utdypes Skåden.

Hun forteller at mat og «Grønn kulturarv» blir et viktig satsingsområde i året som kommer.

– Maihaugen har en lang historie innen mat og produksjon. Vi har en stor force i forhold til andre museer; blant annet landskapet og Norges største samling av kjøkken der vi har alt fra årestuer, til seteranlegg og hytter. Vi har

Bjerkebæk og Aulestad. Det er også en force at vi ligger i periferien. Alt sammen representerer et stort potensial. Spørsmålet er hvordan vi kan gjøre det enda mer spennende, sier konservator Skåden.

#### Men hvordan kan museet bidra i byggingen av «matnasjonen Norge 2030»?

– Vi har et bredt mandat og vi vil være aktive samfunnsaktører. Museets rolle kan være å løfte mat, produksjon, systemer og historien og bidra til debatt. Vi må også ta debatten om begrep som matarv. Mat kan være både inkluderende og ekskluderende og både materielt og ikke-materielt. Her er det mye å ta tak i, arbeidet med «Grønn kulturarv» blir et spennende prosjekt, avslutter konservator Kristina Skåden og håper å få til mye som vil engasjere bredt og smalt.

#### OM FOODLESSONS:

Hypotesen de jobber etter er at den kulinariske arven har et stort potensial i produkt- og tjenesteutvikling, kan være en ressurs med tanke på identitetskapning, samt merkevarebygging og markedsføring av matnasjonen Norge. Kanskje er det elementer i arven som vil gi Norge en plass på UNESCOs prestisjetunge liste over ikke-materielle verdier. Mat har vært på listen siden 2010, så langt er ingen norske retter eller produkter med.

**MINISTERSNAKK:** Landbruks- og matminister Geir Pollestad var også på «Snakk om mat» med foredrag og som deltager i panelsamtale. Her i samtale med konservator Kristina Skåden fra Stiftelsen Lillehammer Museum.



om  
i.com.

relig  
o en  
ngs-  
k at  
for

ått  
ngs  
på



## Medlemmer i Bonde- og småbrukerlaget har formidlet bureiserhistorien på Maihaugen i sommer.

Terje Holen har vært primus motor i arbeidet med å formidle historien til bureiserne på Åseng, arven etter avdøde stortingsrepresentant Åge Hovengen. Hovengen tok initiativet til å få flyttet bureisningsbruket Åseng fra Kvarvet i Sør-Fron til Maihaugen i 2001, som et levende bureiserbruk.

Tekst og foto: Jørgen Skaug

I sommer har Åseng vært bemannet med frivillig medlemmer fra Bonde- og småbrukerlagene tre dager i uka, for å formidle historien om bureiserne til alle besøkende på Maihaugen som har kommet oppom dette idylliske stedet ovenfor seteranlegget. På bildet over ser vi bureiserparet Åse og Asbjørn Sletvold fra Lismarka ved grindstolpen fra gardstunet og ut på åkeren.

13 av Bonde- og småbrukerlagets medlemmer, alle med bakgrunn i jordbruk, har vært omvisere på Åseng. Dette arbeidet organiseres av Terje Holen som selv er bureisersønn på bruket Engjom i Roterud, der tredje generasjon nå har tatt over bruket.

- Dette har vært spennende, artig og givende å få være med på denne dugnaden. Vi har fått pratet med så mange hyggelige folk, som har vært interessert i det vi har fortalt, sier pensjonistparet Liv og Knut Jakobsen fra Tretten.

For 100 år siden var det mye elendighet i Norge. For mange var det knapt med mat og arbeid. Bureisingen fikk stor betydning for både for landbruk og vårt samfunn. Den store bureisingstida i Norge varte bare i ca. 30 år fra ca. 1920 til ca. 1950. Bureising var en organisert nyrydding av jord med opprettelse av nye gardsbruk som foregikk i tiden etter 1. verdenskrig. Denne mobiliseringen står fram som et av de største distriktpolitiske tiltak som er gjennomført i landet. I Oppland fikk vi om lag 1400 bruk i denne tiden, mange i Lillehammerområdet.

Åseng ble opparbeidet og drevet som bureiserbruk på Kvarvet i Sør-Fron i tiden 1933 fram til 1965, da det ble fraflyttet.



Her er bureiserparet Knut og Liv Jakobsen, medlemmer i Øyer- og Tretten småbrukerlag, i samtale med Terje Holen ved kjøkkenbordet på Åseng.