

Tommy Husby

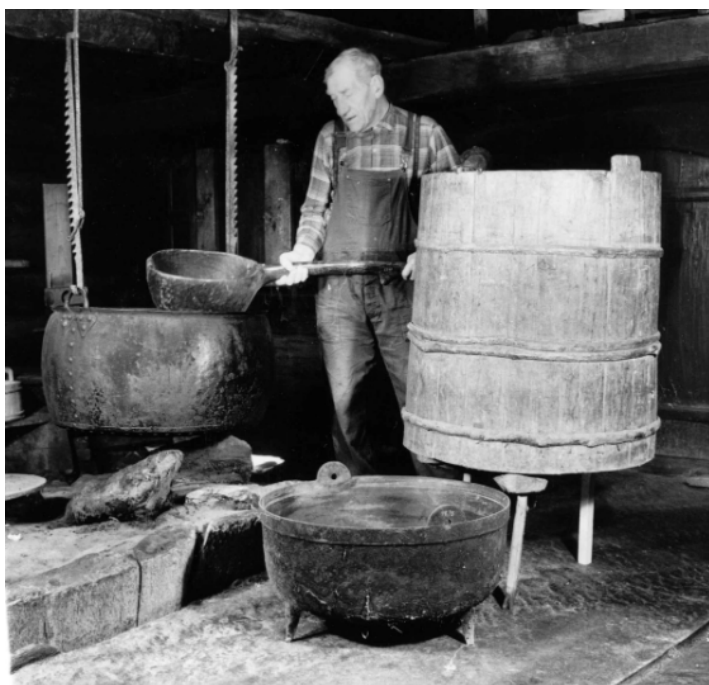
## Immateriell kulturarv i Stjørdal – en gammel bryggetradisjon holdes i hevd

Hvordan ivaretar tradisjonsbærere den gamle gårdsøltradisjonen, og hvordan ser de for seg å videreføre tradisjonen i fremtiden? Hvilken rolle kan en kulturinstitusjon som et museum spille i denne sammenhengen?

Bacheloroppgave i Kulturminneforvaltning

Veileder: Insa Müller

Mai 2019



Sæbø, Per / Norsk Folkemuseum



Tommy Husby

## **Immateriell kulturarv i Stjørdal – en gammel bryggetradisjon holdes i hevd**

Hvordan ivaretar tradisjonsbærere den gamle gårdsøltradisjonen, og hvordan ser de for seg å videreføre tradisjonen i fremtiden? Hvilken rolle kan en kulturinstitusjon som et museum spille i denne sammenhengen?

Bacheloroppgave i Kulturminneforvaltning  
Veileder: Insa Müller  
Mai 2019

Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet  
Det humanistiske fakultet  
Institutt for historiske studier



## 1.0 Innledning

### 1.1 Problemstilling

### 1.2 Sentrale begreper

#### 1.2.1 Immateriell kulturarv

#### 1.2.2 Handlingsbåren kunnskap

#### 1.2.3 Tradisjonsbærere

#### 1.2.4 Sånnhus

## 2.0 Metode og kilder

### 2.1 Kildemateriale

#### 2.1.1 Nettsider til utvalgte museer

#### 2.1.2 Kvalitativ metode

#### 2.1.3 Metodekritikk

#### 2.1.4 Informantene

### 2.2 Analyse av internettsider

### 2.3 Intervju

## 3.0 Ølbrygging som kulturarv

### 3.1 Øl og drikkeskikker – en historisk bakgrunn

### 3.2 Stjørdalsøl

### 3.3 Øl på museum

## 4.0 Sammenfattende informasjon fra intervju

## 5.0 Diskusjon

## 6.0 Konklusjon

### Vedlegg 1: Informanter

### Vedlegg 2: Intervjuguide

## 1.0 Innledning

Norge har gjennom UNESCOs konvensjon av 17. oktober 2003 om vern av den immaterielle kulturarven, forpliktet seg til å ta vare på levende tradisjoner og tradisjonell kunnskap. I Norge er det Kulturrådet som har ansvar for å implementere UNESCOs konvensjon om vern av den immaterielle kulturarven. All tilgjengelig informasjon innen immateriell kulturarv samles på et nettsted, og gir en oversikt over blant annet tradisjons-håndverk som båtbygging, bunader, hardingfele, dans og fortellerkunst. Steder og ritualer knyttet til tro og uttrykk hos minoriteter er også en del av den immaterielle kulturarven.

Gulatingsloven fra rundt år 1000 gir oss et fast skriftlig holdepunkt i den norske ølkulturen. I denne loven ble alle frie menn pålagt å brygge øl til jul. Dersom det ble dyrket korn så ble det brygget øl. Denne tradisjonen vedvarte frem til midten av 1800-tallet da den døde ut. Men i enkelte små lommer overlevde tradisjonen, isolert fra modernisering og industrialisering. Slik er det med Stjørdalsøl, en gammel tradisjon og annerledes smak<sup>1</sup>.

Bachelorstudiet i kulturminneforvaltning er et 3-årig studieforløp som i 6. semester avsluttes med emnet KULMI2400 - Hospitering og prosjektarbeid i kulturminneforvaltning. Emnet er nært knyttet til ulike institusjoner i praksisfeltet, der studentene skal hospitere i en kortere periode. Hospiteringsperioden skal så danne grunnlaget for tema og problemstilling i bacheloroppgaven. Min hospiteringsperiode ble gjennomført ved Stjørdal Museum Værnes, ett kulturhistorisk museum lokalisert i den gamle prestegården til Værnes kirke. Museet er en del av Stiklestad Nasjonale Kultursenter<sup>2</sup> og har i dag 5 ansatte fordelt på daglig leder, arkeolog, to håndverkere og en kontor- og arrangementsansvarlig.

Med bakgrunn som kulturminneforvaltningsstudent og vin- og ølsommelier ble det noen samtaler om Stjørdalsøl, dens opphav og dens rolle som kulturarv. Hvor stjørdalsølets tradisjon kan beskrives som en spesiell lokal form for immateriell kulturarv. I denne sammenheng utrykte ansatte ved museet interesse for å ta vare på og å formidle denne delen av den lokale kulturhistorien videre, men med usikkerhet om hvordan dette best lar seg gjennomføre.

Målet med oppgaven vil derfor være å finne ut mer om Stjørdalsøl som en lokal immateriell kulturarv og hvilke muligheter museet har til å formidle denne kulturarven.

---

<sup>1</sup> (Garshol, 2016)

<sup>2</sup> Sammen med Egge Museum, Levanger Fotomuseum og Nils Aas kunstverksted.

## **1.1 Problemstilling**

Immateriell kulturarv i Stjørdal – en gammel bryggetradisjon holdes i hevd

Hvordan ivaretar tradisjonsbærere den gamle gårdsøltradisjonen, og hvordan ser de for seg å videreføre tradisjonen i fremtiden? Hvilken rolle kan en kulturinstitusjon som et museum spille i denne sammenhengen?

## **1.2 Sentrale begreper**

Her følger en utfyllende forklaring på de mest sentrale begrepene i oppgaven: immateriell kulturarv, handlingsbåren kunnskap, tradisjonsbærere og såinnhus.

### **1.2.1 Immateriell kulturarv**

UNESCO konvensjonens definisjon av immateriell kulturarv er:

«Immateriell kulturarv betyr praksis, framstillinger, uttrykk, kunnskap, ferdigheter – samt tilhørende instrumenter, gjenstander, kulturgjenstander og kulturelle rom – som samfunn, grupper, og i noen tilfeller, enkeltpersoner anerkjenner som en del av sin kulturarv. Denne immaterielle kulturarven, som er overført fra generasjon til generasjon, blir stadig gjenskapt av samfunn og grupper i forhold til deres miljø, i samspill med naturen og historien og gir dem en følelse av identitet og kontinuitet, noe som fremmer respekt for kulturelt mangfold og menneskelig kreativitet.»<sup>3</sup>

Kaisa J. Maliniemi skriver i sin artikkel om matrelatert immateriell kulturarv blant kvenene i Finnmark. Hun skriver: «elementer som kunnskap, praksis og språklige uttrykk som til sammen gjør at den kan defineres som kulturarv»<sup>4</sup>. Her blir lokale tradisjoner knyttet til mat beskrevet som en del av den immaterielle kulturarven. En beskrivelse som kan overføres til den lokale malte og bryggetradisjonen i Stjørdalsfjøret.

---

<sup>3</sup> (Kulturrådet, 2010, s. 16)

<sup>4</sup> (Maliniemi, 2018, ss. 51-52)

### 1.2.2. Handlingsbåren kunnskap

Overføringen og utøvelsen av levende kunnskap beskrives av begrepet handlingsbåren kunnskap. I dette ligger det å forstå, beskrive og videreføre håndverk. Overføringen av kunnskap kan skje fra far til sønn i en praktisk læresituasjon eller gjennom en form for etterligning<sup>5</sup>. Denne formen for overføring er en forutsetning for videreføring av kunnskap som ikke uten videre kan læres ved å lese en bok eller uttrykkes i ord. Denne kunnskapen aktiveres når man bruker dem i handling. Kulturen som er overlevert og delt mellom mennesker vil også ha en fysisk side, en materialitet. Det handler dermed om å forstå kulturuttrykk i sin helhet<sup>6</sup>.

### 1.2.3 Tradisjonsbærere

Den immaterielle kulturarven overføres fra generasjon til generasjon. Denne kunnskapsoverføringen skjer muntlig og ved handling, av en som har god kunnskap om den immaterielle kunnskapen. Ved å skape og videreføre kulturuttrykk har kulturbæreren eierskap til det, dette ved å definere og anerkjenne kulturuttrykkets funksjon og verdi. I denne oppgaven brukes begrepet tradisjonsbærere om de som maler i sånnhus og brygger Stjørdalsøl, og kan videreføre sin kunnskap og ferdigheter.

Artikkel 2 i UNESCOs konvensjon om immateriell kulturarv overfører definisjonsmakten til utøverne. I denne sammenhengen beskrives «vern» det å føre videre kunnskap og handlinger. Utøvere og tradisjonsbærere som er medlemmer av et fellesskap, et samfunn, en gruppe har en avgjørende rolle når det gjelder å definere hva som skal regnes som immateriell kulturarv. I noen tilfeller har også enkeltpersoner rett til å definere sitt håndverk som immaterielle kulturarv<sup>7</sup>.

Definisjonsmakten er lagt til utøverne og til de miljøene der kulturuttrykkene er i bruk. Dette er et viktig premiss i arbeidet med å verne og videreføre den immaterielle kulturarven og har implikasjoner blant annet for hvordan kartleggings- og dokumentasjonsarbeidet foregår<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> (Moen, 2018, s. 88)

<sup>6</sup> (Kulturrådet, 2010, ss. 16-17)

<sup>7</sup> (Planke, Moe, & Walle, 2018, s. 10)

<sup>8</sup> (Kulturrådet, 2019)



### 1.2.4 Sånnhus

Ordet sånnhus kommer fra det keltiske *sorn*, ordet for ei korn- eller malttørke. Denne teknikken har sannsynligvis fulgt irer og skotter til Færøyene og Shetland, før den i vikingetiden kom til Norge<sup>9</sup>. Et sånnhus er et tørkehus for kornet, hvor det maltes over åpen ild. Det åpne ildstedet der ved av ørder legges inn kalles lokalt for kjerringa, og kan sees i nedre, høyre hjørne på figur 4. Varmen og røyken stiger igjennom hull i plankene som kornet ligger på, og tørkes til malt under denne prosessen<sup>10</sup>. Dette er avgjørende for smak og aroma i maltet. Da det fyres med ved er sånnhus veldig utsatt for brann, og dette kan være en av årsakene til at det i dag finnes få gamle sånnhus i dalføret.



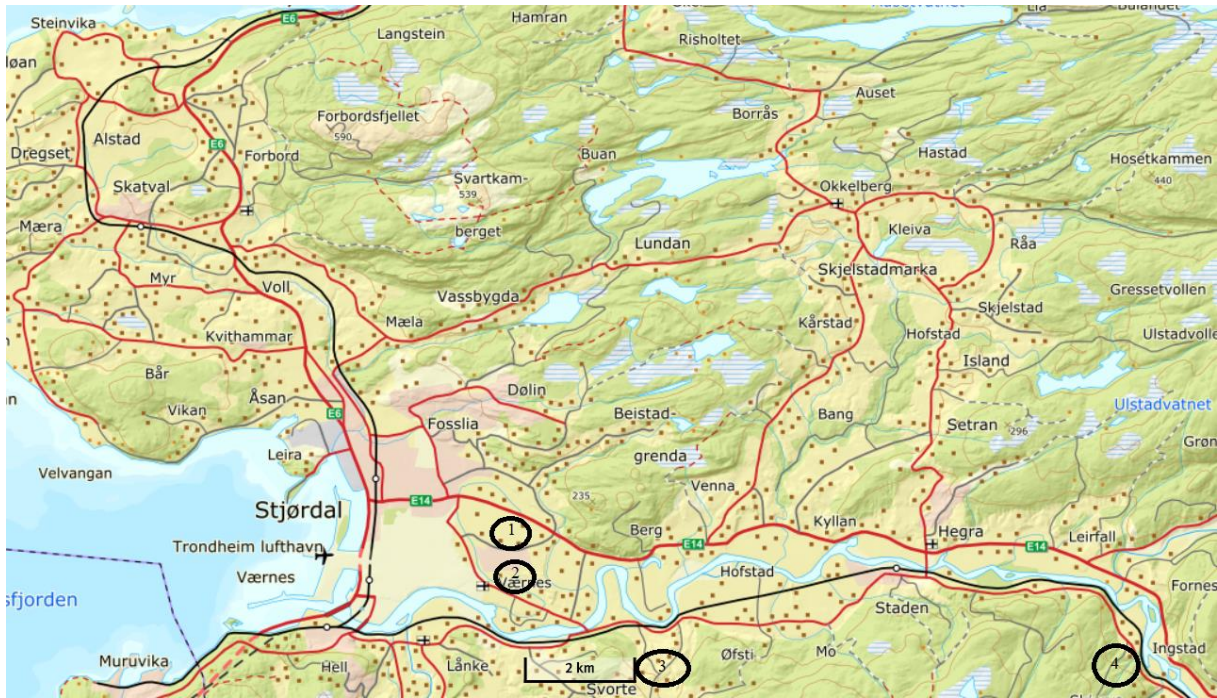
Figur 1: Sånnhus. Fotograf Lars Marius Garshol

---

<sup>9</sup> (Hognesaunet sånnhuslag, 1992/1993)

<sup>10</sup> (Garshol, 2016, ss. 27-33)

Figur 2 viser et kartutsnitt fra Stjørdal kommune. I dette utsnittet finner vi den geografiske utstrekningen av tradisjonen, der de viktigste områdene er Hognesaunet, Hegra, Skjeldstadmark, Skatval og Sorte.



Figur 2: Kartverket

Sånnhusene til informantene er merket med sort ring i kartet på figur 2. Disse er 1: Kvislabakken drengkaill-lag, 2: Søndergården soinnhuslag, 3: Sorte sånnhuslag og 4: Skjervdalen sånnhuslag.

## 2.0 Metode og kilder

I oppgaven er det benyttet en kvalitativ metode, i form av intervju. I dette kapittel presenteres de kilder og metoder som er brukt i oppgaven.

### 2.1 Kildemateriale

Det finnes et begrenset utvalg av litteratur om Stjørdalsøl. Jeg har benyttet søk på digitalt museum, ved bruk av Google, Oria og Nasjonalbiblioteket. I tillegg har avdelingen for lokal litteratur på Stjørdal blitt benyttet, sammen med Stjørdal Museum sin egen litteratursamling.

Stjørdalsøl blir omtalt i lokalhistoriske bygdebøker<sup>11</sup>, men bare kort og i sammenheng med festskikker (bryllup og jul). I museenes magasiner finnes det mange gjenstander knyttet til drikke tradisjoner generelt og øldriking spesielt. Utvalget av gjenstander knyttet til bryggeprosessen er begrenset, noe som kan ha sammenheng med at ølbryggingen var hverdagslig og av den grunn ikke sett på som nødvendig å bevare.

Det manglende utvalget i skriftlig litteratur om den spesielle tradisjonen gjør at det må utføres intervju med tradisjonsbærerne.

Det er fortsatt lite faglitteratur som omhandler immateriell kulturarv på museum på et omfattende vis. Planke, Moe og Walle er et nytt tilskudd som belyser tematikken fra flere relevante sider. I denne antologien har spesielt Kaisa J. Maliniemi sin artikkel vært relevant for min problemstilling fordi hun ser på mattradisjoner som immateriell kulturarv. I tillegg har Immateriell kulturarv i Norge, en utredning utgitt av Kulturrådet vært en svært viktig kilde til litteratur.

For å få ett inntrykk av hvordan museer i andre land har drevet med bevaring og formidling av bryggetradisjoner har det blitt gjennomført nettsøk. Dette for å se om tidligere valg av formidling kan ha en overføringsverdi for formidling av Stjørdalsøl.

### **2.1.1 Nettsider til utvalgte museer**

For å se hvordan øl og museum i kombinasjon formidles på internett har verktøyet mitt i søkeprosessen vært søkemotoren Google. Jeg har brukt kombinasjonen av søkeordene øl og museum som gav meg 3730 treff, og et tilsvarende søk med de engelske ordene beer og museum som gav 239 millioner treff<sup>12</sup>. Dette indikerer at det er en sammenheng mellom museer og øl. Hva denne sammenhengen består i – om den f.eks. er tematisk, om det er mange gjenstander knyttet til øl i samlingene eller om museene serverer øl i sitt serveringssted, undersøker jeg ved å se nærmere på noen utvalgte treff som gjemmer seg bak det store antallet treff.

---

<sup>11</sup> (Leirfall, 1972)

<sup>12</sup> Søk gjennomført 8 april 2019

Er dette institusjoner som i privat eller offentlig regi har utstillinger av historiske gjenstander knyttet til sin virksomhet? Har de et genuint ønske om å formidle historien eller er historien et virkemiddel for å øke salg av eget produkt?

### **2.1.2 Kvalitativ metode**

En metode er fremgangsmåten en velger for å komme frem til ny kunnskap. For å innhente og bearbeide informasjon brukes det to metoder, den kvalitative metode og den kvantitative metode. Denne oppgaven ønsker å fange opp meninger, uttrykk og opplevelser som går i dybden. Oppgaven benytter seg derfor av en kvalitativ metode for å innhente informasjon til å besvare problemstillingen.

Dalland beskriver den kvalitative metoden som en metode som ikke kan tallfestes eller måles, men som har til hensikt å beskrive mening og opplevelse. Dette ved at man via et jeg og du forhold til informantene får informasjon som går i dybden, gir mye informasjon, får fram det spesielle, samt sammenhengen og helheten rundt emnet<sup>13</sup>.

Den kvalitative metode bidrar til en bedre forståelse for hvordan ølbryggere samhandler som enkeltmennesker og som gruppe. Det jeg ønsker å undersøke er på hvilken måte kunnskapsoverføring skjer mellom generasjoner av ølbryggere. Informasjonen samles systematisk inn ved bruk av intervju og tekstanalyse.

Innsamling av informasjon skjer med kvalitative intervju<sup>14</sup> av tradisjonsbærere, hvor jeg har intervjuet en og en. Med denne type intervju ønsker jeg å få fram på hvilken måte kunnskapsoverføringen skjer mellom generasjoner av ølbryggere i Stjørdal kommune, og hvordan de ser for seg videreføringen av tradisjonen i framtiden. Intervjuene har en semistrukturert form som gir informantene en frihet til å dele av sin kunnskap og erfaring uten at spørsmålene må stilles i en bestemt rekkefølge. Formålet med intervjuene er å kartlegge aktiviteten i sånnhuset, hvordan overføringen av kunnskap foregår, forståelsen av egen rolle som tradisjonsbærer, egne tanker om fremtiden for tradisjonen og om Stjørdalsøl bør havne på museum.

Det ble benyttet båndopptaker, samt at det ble ført notater for hånd under intervjuene. Dette for å kunne gjengi informantenes svar nøyaktig, uten tap av informasjon underveis. Av etiske

---

<sup>13</sup> (Dalland, 2017, ss. 51-54)

<sup>14</sup> (Dalland, 2017, s. 68)

grunner ble alle informanter informert om dette, og alle kunne velge om de ønsket å være anonyme. Intervjuguiden (vedlegg 2) er delt opp i 4 temabolker, og ga informantene spillerom til å prate fritt rundt tema. Spørsmålene ga oss retning og veiledning, og intervjuene varte fra 45 minutter til 2 timer.

### **2.1.3 Metodekritikk**

Oppgaven skal ha blitt formet og skrevet i løpet av en periode på ca. 3 mnd. På grunn av tidsbegrensningen på oppgaven har det ikke latt seg gjøre å intervjuere flere enn 5 personer. Dette er en svakhet i oppgaven da flere aldersgrupper kunne ha vært inkludert, sånnhuslag fra områder som Skatval og Skjelstadmark kunne vært inkludert og kandidater med mye aktuell kunnskap kan ha blitt utelukket. Summen av dette tilsier at utvalget blir lite.

Metodens svakheter ligger også i bruken av muntlige kilder. Informantenes fremleggelse av eget sånnhus trenger ikke å stemme med realiteten, og ting kan bli fremhevet eller dempet ut ifra hvordan informanten ønsker at sitt virke skal fremstilles. Dette er informasjon det er utfordrende å etterprøve. Det kan være ulik oppfattelse og tolkning av spørsmål, i tillegg til at meg som intervjuer kan påvirke uttalelsene.

I oppgaven er det benyttet en kilde fra wikipedia, som viser til en liste over aktive norske bryggerier. Selv om wikipedia ikke er en vitenskapelig fundamentert kilde, er det grunn til å stole på at ølmiljøet oppdaterer denne informasjon slik at den er riktig til enhver tid.

Etter å ha gjennomført intervjurundene ble det tydelig hvilke spørsmål som var overflødige eller manglet. Det hadde vært ønskelig å spurt mer direkte om hvem eller til hvilken generasjon informanten selv overfører tradisjonen til, og på hvilken måte denne overføringen skjer på. Samtidig oppleves spørsmålet om hvilken rolle informanten har i sånnhuslaget som overflødisk, da det ikke er noen tydelig rolleinndeling.

### **2.1.4 Informantene**

Informantene er strategisk utvalgt, og kommer alle fra Stjørdal kommune. De er alle utvalgt for sin lange erfaring og brede kunnskap om ølbrygging. Informantene er personer som har minimum 25 års erfaring med Stjørdalsøl. Et viktig kriterium er at de enten har andelsbrev i et sånnhus eller er delaktig i et. Det ble valgt ut 5 informanter som er forventet å ha informasjon

om videreføring av tradisjonen. Utvalget består av to aldersgrupper fordelt på to informanter i førtiårene og de resterende tre over 65 år.

Informantene ble oppsøkt på bakgrunn av anbefalinger fra ansatte på Stjørdal Museum, gjennom søk i lokale aviser og gjennom min kjennskap til miljøet. Min erfaring innen øl ga intervjuet en plattform som gjorde det enkelt for informantene å snakke på et høyere faglig nivå.

### **3.0 Ølbrygging som kulturarv**

Øl har hatt en spesiell status i norsk historie, spesielt fra vikingetiden og frem til i dag. Et gammelt brygg med få ingredienser som gir en stor lokal variasjon, der få tradisjoner har overlevd.

Maltøl og Stjørdalsøl blir ofte brukt om hverandre, både muntlig og skriftlig, som betegnelse på samme tradisjon. I denne besvarelsen blir Stjørdalsøl brukt, siden det er mest beskrivende for hvilken tradisjon det omhandler.

### **3.1 Øl og drikkeskikker – Historisk bakgrunn**

I Norge har ølbrygging lange tradisjoner, og strekker seg tilbake til hedensk tid. Øl ble vanligvis brygget til jul, og gårdene var i før-reformatorisk tid pålagt av Gulatingsloven å brygge en bestemt mengde øl til jul. I *Frostatingslovi* var det et påbud om ølbrygging til jonsok. Det ble også brygget til livets store begivenheter som barsel, dåp, bryllup og begravelse, med andre ord fra vugge til grav. I tillegg kunne det brygges til våroinn, slåttoinn, auksjoner, dugnad eller til viktige gjestebud. Rettslige bindende handlinger ble markert med festarøl, en kjøpsskål<sup>15</sup>.

Tro og overtro spilte en stor rolle i tidligere tiders ølbrygging. Det underjordiske eller onde makter måtte holdes unna ølet. Kors i dørkarmen var vanlig, kniven ble satt i rostekaret, det ble kauket når gjærkrans eller gjærstokk ble lagt i vørteren. Ølbrygging fulgte naturens gang, med arbeidet i åkeren som faste holdepunkt. Men ved solverv, da måtte det ikke brygges. Overtro villa ha det til at da ble ølet surt og dårlig.

---

<sup>15</sup> (Leiro, 1965)

Kornet ble betraktet som noe hellig, noe gudegitt. Den beste kornet ble brukt til ølbrygging, og åkeren som dette kornet ble hentet fra ble ofte kalt maltåkeren<sup>16</sup>.

Øl var i tillegg en viktig kilde til væske i en tidsalder der vann ble ansett som en upålitelig drikkevannskilde. Elver og brønner var ofte skitne og fulle av bakterier på grunn av menneskelig aktivitet, noe som førte sykdom og død med seg. Ved brygging av øl blir vørteren kokt slik at alle bakterier dør, noe som gir en ren væske<sup>17</sup>.

Store endringer i det norske drikkemønsteret skjedde på 1800-tallet. Samfunnet ser en teknologisk og økonomisk utvikling der bryggeri overtar for en arbeidskrevende hjemmeproduksjon. Gårdsbrukene går over til en pengehusholdning, og befolkningsøkningen øker tilflyttingen til byene. Store sosiale problemer knyttet til alkoholen gir vind i seilene hos avholdsbevegelsen. I tillegg sprer utbredelsen og bruken av kaffe seg nedover i de sosiale lagene. Fra å være en luksusvare forbeholdt eliten, ble kaffe en viktig del av hverdagen for alle samfunnslag. Dermed ble ølet avløst for mange av dets dagligdagse funksjoner<sup>18</sup>.

### 3.4 Stjørdalsøl

For å forstå hva som er så unikt med Stjørdalsøl er det viktig å forklare prosessen med ølbrygging. Øl består i hovedsak av 4 ingredienser: vann, malt, humle og gjær. Korn av bygg blir først lagt i vann slik at spiringsprosessen starter. Denne prosessen stoppes med tørkingen av kornet, det som kalles røstingen eller maltingen av maltet. Deretter kokes vann, malt og humle og vi står da igjen med en vørter. Denne vørteren siles, avkjøles og tilsettes gjær slik at alkohol oppstår. Når gjæringsprosessen avsluttes lagres ølet i en kort periode, og det ferdige produktet er da drikkeklart, alkoholholdig øl<sup>19</sup>.

Stjørdalsøl blir laget av såkorn av bygg, vann, humle og gjær. I enkelte tilfeller er dette lokalt dyrket korn. Kornet tørkes i sånnhuset i 24-48 timer. En prosess som ofte kan bli påvirket av været, sånnhusets beliggenhet og beskaffenhet. Tørkingen foregår over åpen ild slik at røyken fra ørder-veden stiger opp gjennom maltet, og tilfører på den måten en spesiell karakteristikk til ølet. Av humle brukes det en liten mengde. Vørteren siles gjennom ett einerlåg (einerkvister) før den kokes opp. Etter avkjøling blir gjæra tilsatt. Resultatet gir et

---

<sup>16</sup> (Leiro, 1965, s. 26)

<sup>17</sup> (Riddervold, 1997, s. 21)

<sup>18</sup> (Riddervold, 1997, s. 15)

<sup>19</sup> (Ringnes bryggeri, 2019)



brunt øl i forskjellige nyanser fra lyst til mørkt med lav karbonering. I de fleste tilfellene er ølet uklart og har en tydelig aroma av eier og røyk<sup>20</sup>. Tidligere ble ølet brygget i smiene på gårdene, men de fleste smiene er nå borte. I dag er det mest vanlig å brygge hjemme, enten på kjøkkenet, vaskerommet eller i garasjen. Mange av de bryggetekniske endringene skjer som følge av forbedringer i utstyret. Med utviklingen av plast, ble plastkar foretrukket foran tønner av tre. I dag er det moderne utstyret produsert av rustfritt stål med løsninger som i stor grad er helautomatiske. Mange av disse endringer har ført til at utstyret er mindre plasskrevende, det har redusert vekt, oppvarmingen er elektrisk og renholdet er forenklet.



Figur 3 Røykmalt. Foto av Kristian Helgesen.

Det hverdagslige aspektet ved tradisjonen har ført til at gjenstandsmaterialet brukt i forbindelse med ølbryggingen er begrenset. Det var ingen behov for å ta vare på gjenstander, siden dette var bruksgjenstander som ble erstattet så fort de ble ødelagt. Ølboller, kanner, siler etc. er å finne i samlinger på ulike museum, og er lett og orientere seg i på digitalt museum. Et søk på ølbolle gir en god oversikt over den geografiske utbredelsen av øldriking i Norge, slik at en på den måten kan slå fast at ølbryggingen var landsomfattende.

---

<sup>20</sup> (Løe, 2007)



Øl og ølbrygging har i nyere tid fått et voldsomt oppsving etter en endring i alkoholloven i 2003. Denne endringen åpnet for tilvirkning av øl og vin for skjenking i egen virksomhet<sup>21</sup>. I denne forbindelse fikk Morten Granås fra Hegra sin skjenkebevilling for Stjørdalsøl på gården sin<sup>22</sup>. Har er fortsatt den eneste i dalføret som har denne type skjenkebevilling. Nå er situasjonen slik at det snart ikke en by eller tettsted i Norge som ikke har et kommersielt ølbryggeri. Pr dags dato er det rundt 10-15 store bryggerier og 110-120 mindre bryggerier<sup>23</sup>, samt en stor privat interesse for hjemmebrygging. Omfanget av bryggingen av Stjørdalsøl ligger på ca. 50 sånnhus, rundt 500-600 personer som brygger<sup>24</sup>.

Av kommersiell brygging er det to varianter av Stjørdalsøl som det er verdt å trekke frem. Disse er Alstadberger<sup>25</sup> fra Klostergården håndbryggeri og Røyklagt<sup>26</sup> fra Stolt bryggeri.

En viktig arena for utveksling av kunnskap er Norsk maltølttestfestival på Berrihytta, som arrangeres andre juledag. Utgangspunktet for dette treffet er å legge til rette for en arena der bryggere kan møtes, og dele sitt øl blant andre bryggere. Det kåres ingen vinner blant ølene som medbringes, men det utnevnes en kommisær som skal videreføre tradisjonen<sup>27</sup>. Interessen for slike møteplasser har økt, og nå er det også egne treff på Skatval og i Skjeldstadmark.

Stjørdalsølet er omtalt i de lokale avisene Stjørdalens Blad<sup>28</sup> og Stjørdals-Nytt<sup>29</sup>. Bøker som tar for seg regional<sup>30</sup> og lokal tradisjon innen mat omtaler også den gamle bryggekulturen<sup>31</sup>. Det er også å finne i bøker om gamle drikkeskikker<sup>32</sup> i Norge, men da kanskje generelt omtalt siden øl ble brygget på de fleste gårder i Norge. I nyere tid har interessen for unike ølstiler blitt omtalt på blogger og forum om øl på internettet. Et viktig bidrag var artikkelen i det bransjetunge magasinet Beeradvocate, der forfatter stiller spørsmålene: «How can such a strong brewing tradition remain a mystery? Why is Stjørdalsøl unknown to connoisseurs?»<sup>33</sup>.

---

<sup>21</sup> (Rådahl & Gran, 2019)

<sup>22</sup> (Karlsen, 2003)

<sup>23</sup> (Wikipedia, 2019)

<sup>24</sup> (Flåan, 2017)

<sup>25</sup> (Vinmonopolet, 2019)

<sup>26</sup> (Vinmonopolet, 2019)

<sup>27</sup> (Aune, 2016)

<sup>28</sup> (Cadamarteri, 2016)

<sup>29</sup> (Larsen, 2011)

<sup>30</sup> (Berglund, 2014)

<sup>31</sup> (Løe, 2007)

<sup>32</sup> (Riddervold, 1997)

<sup>33</sup> (Thibault, 2016)



Figur 4: Faksimilie fra Beeradvocate Magazine. Brukt i Stjørdalens Blad 8 mai 2016.

Slike artikler inneholder som regel små fremstillinger av ølets karakteristikk, hvordan ølet brygges og forfatterens opplevelser på besøk. Det siste store tilskuddet på bokfronten er Gårdsøl – det norske ølet<sup>34</sup>. Denne boken tar for seg gamle bryggemetoder, ingredienser og ølstiler som fortsatt holdes i hevd, i tillegg til forfatterens besøk hos bryggere.

Ildsjeler, kvalitetsheving og nysgjerrighet fra ølverden er alle faktorer som har bidratt til en økt interesse for dette lokale tradisjonen.

---

<sup>34</sup> (Garshol, 2016)

### 3.3 Øl på museum

For å få en bedre forståelse for hvordan øl og ølbrygging formidles rundt om i verden, har jeg gjennomført flere søk på internett. Selektoring av trefflisten har vært utfordrende siden kombinasjonen «beer» og «museum» ga meg nesten 4000 treff. Ut fra disse treffene har jeg valgt fire nettstedet i hvert av landene Frankrike, Belgia, USA og Norge.

Under følger en kort presentasjon av de enkelte museene, og hva disse tilbyr på sine nettsider. Deretter oppsummerer jeg hva et museum på Stjørdal kan dra med seg av nyttig informasjon dersom museet velger å betrakte Stjørdalsøltradisjonen som en immateriell kulturarv de ønsker å bidra til å bevare og formidle.

#### Musée de la Bière<sup>35</sup>

Hvor: Stenay, Frankrike.

Eid av: Stenay Archaeological Association.

Dette museet er lokalisert i et festningsbygg fra tidlig 1600-tallet, og inneholder et magasin med 55000 gjenstander. I tillegg består det av en restaurant, en butikk og en hage der de dyrker de fleste ingrediensene som brukes i ølbrygging. Museet forvalter og formidler en bryggekunst og dets tradisjoner som strekker seg 12000 år tilbake i tid.

Museet har som formål å samle, organisere, undersøke, tolke, formidle og ivareta samlingen sin på over 50000 gjenstander. Musée de la Bière ble opprettet i 1986, og har vært en del av Musée de France siden 2002.

#### Bruges Beer Experience<sup>36</sup>

Hvor: Brügge, Belgia.

Eid av: dette kommer ikke helt tydelig frem på hjemmesiden. Etter litt leting på hjemmesiden antyder informasjonen at dette er et samarbeid mellom de 3 ulike turistorganisasjonene til [www.brugge.de](http://www.brugge.de), [www.west-vlaanderen.be](http://www.west-vlaanderen.be) og [www.toerismvlaanderen.be](http://www.toerismvlaanderen.be).

---

<sup>35</sup> (Stenay Archaeological Association, 2019)

<sup>36</sup> (Bruges Beer Museum, 2019)

Bruges beer experience består av en utstilling an ølets ingredienser og noe gjenstandsmateriale. Det er lagt opp til stor grad av interaktivitet der alle besøkende over 4 år får låne et nettbrett. I tillegg er det stort fokus på eget serveringssted der kurs og smakinger arrangeres. Besøkende kan også besøke butikken der belgisk øl, ølglass og gaveartikler er å få kjøpt.

Museet har som formål å formidle det rike mangfoldet i belgisk ølkultur. Utlån av nettbrett med øretelefoner til bruk i museet. Opplysnings- og opplevelsesmuseum med egne aktiviteter tilrettelagt for barn. Besøkende lærer om bryggeprosessen, de belgiske ølstilene og øl og mat i kombinasjon.

### The National Brewery Museum<sup>37</sup>

Hvor: Potosi, Wisconsin USA. Dette er 300 km vest for Chicago, ved bredden av øvre Mississippi.

Eid av: samarbeidsprosjekt mellom Potosi Foundation og American Breweriana Association.

Dette er de moderne produksjonslokalene til bryggeriet Potosi brewing company. Her er det muligheter for omvisninger i bryggeriet og de har en egen restaurant der de serverer eget øl. Museet ligger i de gamle produksjonslokalene til bryggeriet, der bryggingen var operativ mellom 1852 og 1972. Bryggeriet har også en butikk, men det er vanskelig å avgjøre ut fra nettsidene om dette er en fysisk butikk eller en nettbutikk.

Museet har som formål å selge sitt eget øl, et rent kommersielt foretakende. Navnet Med navnet skulle en tro at dette var et senter for en rik samling av den amerikanske bryggerikulturen, men dette ser ikke ut til å stemme. Selve museumsdelen består av et rom med gamle ølflasker, ølbokser, glass, serveringsutstyr og reklamemateriell.

### E.C. Dahls bryggeri<sup>38</sup>

Hvor: Trondheim, Norge.

Eid av: Carlsberg Group og Brooklyn Brewery

---

<sup>37</sup> (The Potosi Foundation and the American Breweriana Association, 2019)

<sup>38</sup> (E.C. Dahls bryggeri, 2019)

I de gamle lokalene til Aktiebryggeriet i Trondheim ligger EC Dahls bryggeri, nybygd og åpnet i 2016. I tillegg til et moderne bryggeri er mye av virksomheten knyttet opp mot en restaurant. Det arrangeres omvisninger og kurs med stort fokus på bryggeriets historie fra 1856 og til i dag. Det er lite gammelt gjenstandsmateriale, men det er nylig satt inn en installasjon med gamle etiketter, reklamemateriell, ølflasker og ølbokser.

Bryggeriet har som formål å fortelle trøndersk bryggerihistorie, vise frem det nye bryggehuset og selge mat og øl. Norsk alkohollov legger store begrensninger på for eksempel alkoholreklame slik at denne type virksomhet på bryggeriet blir en arena for «skjult ølreklame».

#### **4.0 Sammenfattende informasjon fra intervju**

Informantene er ivrige utøvere som har lyst til å videreføre tradisjonen. De stilte villig opp til intervju, pratet mye og delte av sin kunnskap. De fleste informanter ble litt overrasket over at det bryggetekniske ikke var et sentralt tema, men at det dreide seg om tradisjonen og kulturarven. Dette er en side ved Stjørdalsølet som informantene nødvendigvis ikke har reflektert så mye over. Selv om flere mente etter eget utsagn at de kanskje ikke hadde så mye å bidra med, har deres erfaringer og den handlingsbårne kunnskapen de besitter mye å tilføre denne oppgaven.

Alle informantene ble spurt om de kunne sette seg selv på en skala, der de selv vurderer seg selv fra tradisjonell til modernist.

Br1: Tradisjonsbryggeren

Br2: Den trege modernisten

Br3: Forsiktig modernist

Br4: Modernist i brygging

Br5: Tradisjonell, men nysgjerrig på det moderne

Disse utsagnene viser hvordan bryggerne ser seg selv, satt i en samtid der de er en del av en gammel tradisjon. I bunn og grunn ligger en stolthet i det å være utøver av en slik tradisjon, som de forsiktig bringer med seg inn i fremtiden.

I gamle dager spilte overtro en viktig rolle i samfunnet, og mange tradisjoner knyttet til bryggingen gjenspeilte nettopp dette. Med ny kunnskap og forståelse av prosessene i bryggingen har de fleste tradisjoner knyttet til overtro forsvunnet. Den gjenlevende tradisjonen ser ut til å være kauking ved tilsetting av gjær, noe som utøves av Br1 og Br2.

Siden før-kristen tid har ølbrygging til jul vært en fast tradisjon. Den som ikke brygget til jul kunne straffes etter loven, og det forteller noe om hvor viktig ølet var i samfunnet. Alle informantene har en fast bryggetradisjon til jul. Ved enkelte spesielle anledninger slik som bryllup kan det også brygges Stjørdalsøl.

Interessen for kunnskapsinnhenting og videreføring er stor blant enkelte av informantene. Det er spennende å høre Br1 fortelle med engasjement om sitt arbeide i kartleggingen av samtlige sånnhus i Stjørdal, og jakten på den opprinnelige kveik.

Den viktigste arena for kunnskapsoverføring foregår i sånnhuset, og over bryggeutstyret. Det å malte og brygge er både materielt og immaterielt. Samtlige informanter har fått en muntlig og praktisk kunnskapsoverføring etter blant annet å ha «tråkket i føttene til han far». Og nettopp kunnskap er viktig for både bevaringen og videreføringen av tradisjonen. Informant Br1 legger kunnskapsoverføringen til grunn for kvalitetsheving, og Informant Br3 mener at kunnskap gir et bedre resultat. Kunnskapen sørger også for at vi ikke glemmer hvilke kvaliteter det er som utgjør stammen i Stjørdalsølet.

Informantene ble spurt om sine tanker rundt formidlingen av Stjørdalsølet. Det var ønskelig at dette spørsmålet skulle danne grunnlaget for en utdypende samtale rundt Stjørdal museum. Her var det ingen av informantene som dro frem museum som et sted for bevaring og formidling. Derimot ble Morten Granås sin gård i Hegra trukket frem av informantene Br2, Br3 og Br5 som et eksempel på hvordan formidling gjøres i dag.

Informantene ble spurt om sine tanker rundt hvorfor denne tradisjonen med bruk av sånnhus overlevde nettopp i Stjørdal, og om hva som kunne være avgjørende faktorer for utbredelsen i dalføret. En slik studie er interessant, men ligger utenfor denne oppgavens problemstilling.

Ølbrygging er for de fleste som driver med dette en hobby som utøves i liten skala. Det er stor interesse for øltyper og bryggeteknikker der kunnskapsutvekslingen foregår i stor grad på internettet og med deltagende brygging. Malting og ølbrygging er praktisk og arbeidskrevende, og fremfor alt viser litteratursøk og intervju at dette er en mannsdominert kultur. Det interessante i intervjuene med informantene Br4 og Br5 viser tilfeller der utøver

og kunnskapsformidler er kvinne i nær slekt. Dette er spennende sosialhistorisk informasjon som egner seg best i en annen type oppgave.

## 5.0 Diskusjon

Formålet med denne oppgaven er å finne svar på problemstillingen «Hvordan ivaretar tradisjonsbærere den gamle gårdsøltradisjonen, og hvordan ser de for seg å videreføre tradisjonen i fremtiden? Hvilken rolle kan en kulturinstitusjon som et museum spille i denne sammenhengen?».

UNESCOs konvensjon om immateriell kulturarv sier blant annet at dette er kunnskap og ferdigheter som overføres fra generasjon til generasjon. I samtlige intervju har informantene delt hvordan deres opplæring ble overlevert muntlig fra familie eller andre i nær slekt. Informantene har deltatt i arbeidet i sånnhuset og brygget sammen med eldre generasjoner, og på den måten fått overført kunnskapen. De har lært hvordan følelse, smak og lukt har vært viktige instrumenter som har veiledet bryggeren mot det endelige produktet, godt Stjørdalsøl.

Denne overføringen fra generasjon til generasjon holdes fortsatt i hevd. Selv om kunnskapen ikke alltid overføres direkte mellom for eksempel far og sønn, så blir nye generasjoner rekruttert i nære slektsbånd. I intervjurundene kom dette frem der Br4 fortalte at der er det svigersønnen som tar opp tradisjonen. Og konvensjonen sier ikke noe om at kunnskaps-overføring må skje i direkte slektsledd som far til sønn, men fra generasjon til generasjon. Informant Br5 hopper over et slektsledd i sin videreføring, der barnebarnet har uttrykt sin interesse for å bli ølbrygger.

Morten Granås blir nevnt av flere informanter som en viktig tradisjonsbærer og formidler, og er den eneste som har skjenkebevilling for Stjørdalsøl. Hva som gjør Granås til en viktig formidler kommer ikke frem av intervjuene, men han har tydeligvis et godt rykte blant bryggerne. De erfaringer Granås har tatt med seg fra tildelingen av skjenkebevillingen i 2003 bør museet dra nytte av dersom de skal utforme sin egen formidlingsplattform.

For de fleste informantene er Stjørdalsøl en hobby. Men det er en tradisjon de er stolte av å utøve, og være en del av. De er bevisste på at de er en del av en gammel tradisjon, med historiske røtter langt tilbake i tid. Historien er nødvendigvis ikke så viktig å kjenne som tradisjonsbærer. Informantene har god kunnskap om hva som er det unike i Stjørdalsølet, nemlig sånnhuset og røykmaltet. Med en økt interesse for øl og ølbrygging i Norge, er det

uunngåelig at bryggeprosessen forblir upåvirket. Tilgang til nytt og moderne bryggestyr forenkler for mange selve ølbryggingen, og gir et løft både i kunnskap og kvalitet.

Tradisjoner er en viktig del av malting og brygging, og mange av disse er i endring. Disse endringen kan være et resultat av den muntlige overføringen, men også av utøvere som har hatt et ønske om å sette sitt eget preg på brygget. Dette er et eksempel på hvorfor det er viktig med dokumentasjon slik at den gamle tradisjonen ikke blir glemt. Dokumentasjon, arkivering, og utøvelse på museet vil sammen med den utøvende virksomhet styrke levedyktigheten til tradisjonen på lang sikt. Her er det ikke snakk om en død eller sovende tradisjon som holdes i kunstig live på et museum, men en levende tradisjon som utøves av tradisjonsbærerne. Søkene etter litteratur bekreftet inntrykket av den mangelfulle dokumentasjon av kulturarven. Dette ble treffende beskrevet av Roar Sandodden (Alstadberg Tradisjonsbryggeri) i en kort samtale med meg, der han sa: «historien om Stjørdalsølet er fortsatt ikke skrevet».

I intervjuene kommer det frem at de fleste overtroiske tradisjoner er forsvunnet, og kunnskap på om ølbrygging viser at det benyttes mere kontrollerte forhold i bryggingen med moderne utstyr. Ved overføringen av bryggetradisjoner med dagens moderne utstyr er det en fare for at gamle tradisjoner kan gå tapt.

Den immaterielle kulturarven som Stjørdalsøl utgjør bør komme på nett. Om dette skjer ved bruk av kulturrådet sin side immateriellkulturarv.no, gjennom Stjørdal Museum Værnes eller en egen sammenslutning blant bryggerne er en diskusjon som bør utføres av tradisjonsbærerne. Kulturarven bør bli synlig og tilgjengelig. Museet har som formål å være inkluderende, tilgjengelig, profesjonell og ha en aktiv samfunnsrolle. Ved å bruke internett aktivt som formidlingskanal kan et museum nå ut til et større og bredere publikum.

Gjennomgangen av de utvalgte nettstedene viser en ulik praksis i bruk av formidlingsmetoder, grep og budskap. Det viser også hvordan tittelen museum kan «misbrukes», siden denne ikke er en beskyttet tittel. Hovedtyngden i de ulike formidlingene ligger på økt salg av egne produkter. Poenget med fremvisningen av eget bryggeri er å skape en intimitet med den besøkende. Det er moderne utstyr og moderne teknikker som vises frem, med et historisk bakteppe. Videre er smaking og salg av eget øl viktig. Et sentralt poeng i opplevelsen av øl er det sensoriske, og det er vanskelig å formilde øl uten å smake på det. Øl er tross alt laget for å drikkes.

Dersom en aktiv formidling skal få plass på et museum i Norge, krever dette noen bevisste valg med tanke på HMS. Et såinnhus er en potensiell brannfare slik at det må plasseres på en



slik måte at det ikke utgjør noen trussel for resten av bygningsmassen. Det bør også utformes på en slik måte at det er romslig god plass til besøkende, slik at alle kan se hva som forgår til enhver tid. Sårinnhuset bør ikke benyttes til utstillinger av gamle eller verdifulle gjenstander med tanke på brannfaren.

Et såinnhus på museets område vil i all hovedsak ha et formål, malting av korn. Gjennom kurs og utleie, malting på arrangement som Jul på museet eller forskning, tilrettelegger museet for utøvelse av den immaterielle kulturarven. Brygging av øl på museets område gir noen utfordringer knyttet til den norske alkoholloven, men disse utfordringene burde kunne løses i samarbeid med aktuelle skjenkemyndigheter. Et eksempel på et arrangement kan være å bruke øl brygget på museet i en «Stjørdalsøl og lokal mat i kombinasjon».

Øl kan ikke utelukkende være på nett, på grunn av dens materialitet. Alle omvisninger i bryggerier, historiefortellinger og gjenstandsutstillinger ender som oftest opp med en mulighet til ølsmaking. Det blir skapt en nærhet til produktet, slik at besøkende vil ha en positiv opplevelse med bryggeriets produkter.

De analyserte nettstedene er hovedsakelig bryggeri, altså drikkested, som ønsker å tilføre noe ekstra med sine utstillinger for å øke salget. Ved Stjørdal Museum vil denne situasjonen være omvendt, det er et sted som informativt vil videreføre kunnskapen uten at det behøver å selge Stjørdalsøl.

Analysen viser en kommersialisert bruk av ordet museum i tilknytning til øl på nett. For en offentlig institusjon kan ønsket om å være synlig i trefflisten blant betalte treff-ord være utfordrende. Det ser ut til at det er en kynisk utnyttelse av et høyt anerkjent ord, et ord som er tillitsvekkende hos de fleste av oss.

Gjennom analysen av ulike nettsteder knyttet til øl og museum har jeg sett på Stjørdal Museums muligheter for formidling av tradisjonen med Stjørdalsøl. Felles for de analyserte nettstedene er en kommersiell strategi, der økt salg av eget produkt er målsettingen. En slik forretningside vil ikke gjelde for en offentlig institusjon i Norge, der også alkoholpolitikken legger noen føringer.

Museet kan tenke stort, og være arrangøren bak Stjørdalsølfestivalen, en kunnskapsfestival på lik linje med bryggerifestivalen i Trondheim. Et slikt arrangement er positivt for spredningen av kunnskap, den øker interessen for tradisjonen og den skaper oppmerksomhet fra det lokale til det internasjonale plan. Gjennom en slik festival kan flere områder aktiveres ved bruk av

ulike aktiviteter. På museumsområdet kan det være gjenstandsutstillinger, kurs og foredrag med utvalgte bryggere. I sentrum er torget en velegnet arena for et festivalområde med stands for smaksprøver fra ulike bryggere, og en demonstrasjon av et sånnhus. På denne måten kan en koble tradisjonen nærmere befolkningen i kommunen. Enkelte gårder eller bryggere kan være ansvarlige kursverter, og det kan gå en øl-buss mellom 5 utvalgte destinasjoner knyttet til Stjørdalsøl. Et slikt opplegg har flere utfordringer der det juridiske i forhold til alkohollovgivningen er den vanskeligste.

## **6.0 Konklusjon**

Utvalget av informanter er totalt sett for lite til å konkludere med noe entydig. Av rundt 5-600 utøvere gir 5 informanter, et snevert utvalg som gir mer ett inntrykk av videreføring av tradisjonen enn en helhetlig oversikt. Det viktigste funnet er hvordan videreføringen mellom generasjoner samstemte med UNESCOs beskrivelse om overføringen av immateriell kulturarv. Kunnskapen overføres muntlig mellom nære slektsbånd eller mellom medlemmene i sånnhuslaget. Slikt sett går kunnskapen fra generasjon til generasjon.

Ting som ikke lar seg besvare fra problemstillingen er hvordan tradisjonsbærerne ser for seg en museal formidling av Stjørdalsøl. Til det var svarene fra informantene for mangelfulle siden ingen snakket om museum som en formidlingsarena.

Er formidling av malting og brygging av Stjørdalsøl gjennomførbart på museum? Slik som svarene fra informantene kan tolkes må museet være den aktive part som ønsker Stjørdalsøl på museet. Museet kan samarbeide med de mest omtalte tradisjonelle utøverne, hvor historien og tradisjonen kan formidles av de med mest kunnskap i regi av museet.

## Vedlegg 1: Informantene

Br1: Jørund Geving, Søndergården soinnhuslag. Vinner av beste Stjørdalsøl i NM for hjemmebryggere 2017<sup>39</sup>. Intervju ble gjennomført hjemme hos informanten i Kongshaugveien på Stjørdal, Onsdag 10 april fra 09.30.

Br2: Håvard Vik, Skjervdalen såinnhuslag. Intervju gjennomført hjemme hos informanten i Petrinebakken på Hell, Onsdag 10 april fra 11.30.

Br3: Thomas Schiefloe, Skjervdalen såinnhuslag. Intervju ble gjennomført på Egon Stjørdal, Onsdag 10 april fra 20.30.

Br4: Ragnar Næss, Kvislabakken drengkaill-lag. Intervju ble gjennomført på Stjørdal Museum Værnes, Torsdag 11 april fra 13.30.

Br5: Kåre Berg, Sorte Såinnhuslag. Intervju ble gjennomført på Sorte Såinnhus, Onsdag 24 april fra 10.00.

---

<sup>39</sup> (Flåan, 2017)

## **Vedlegg 2: Intervjuguide**

### **Hvem er bryggeren:**

Hva er ditt navn og alder?

Hvilket sånnhuslag malter/brygger du på?

Hvor lenge har du brygget (eventuelt alder ved oppstart/opplæring)?

Hva er din rolle i bryggingen /sånnhuset?

Hvem lærte du bryggingen av?

Hvordan lærte du å brygge Stjørdalsøl?

Hvor mange generasjoner i din familie/sånnhus har drevet med brygging?

### **Informasjon om sånnhuset:**

Hvor mange er dere i sånnhuslaget?

Når er sånnhuset bygd?

Hvilken gård er opprinnelsen til sånnhuset?

Har sånnhuset noe spesielt over seg (alder, historier, utforming etc.)?

### **Litt om bryggingen:**

Når på året brygger dere øl?

Brygges det flere ganger i året, og eventuelt når?

Hvor mye brygges dere pr batch?

Hvor kommer kornet i fra? Hva med andre ingredienser (lokalt)? Gjær?

Hvilket utstyr bruker dere i bryggingen?

Hvilke tradisjoner er knyttet til bryggingen deres?

**Tanker om videreføringen av tradisjonen:**

Hva betyr maltølbyggingen for deg?

Hvordan er fremtiden for Stjørdalsøl, i dine øyne?

Hvordan kan Stjørdalsøl formidles (på et kulturhistorisk museum)?

Hvorfor har denne bryggetradisjonen overlevd i Stjørdal?

## Referanser

- Aune, K. A. (2016, November 30). *Brukbart maltøl er en ære*. Hentet fra Stjørdals-Nytt: <https://s-n.no/brukbart-maltol-er-en-aere/>
- Berglund, A. (2014). *Mattradisjoner i Trøndelag og Jämtland/Härjedalen: dokumentasjon om mathandverk*. Mære landbruksskole.
- Bruges Beer Museum. (2019, 03 27). *Experience*. Hentet fra Bruges beer experience: <http://www.mybeerexperience.com/en/experience>
- Cadamarteri, F. (2016, mai 8). *Amerikansk øl-blad hyller maltøl i stor artikkel*. Hentet fra Stjørdals Blad: <https://www.bladet.no/nyheter/2016/05/08/Amerikansk-%C3%B8l-blad-hyller-malt%C3%B8l-i-stor-artikkel-12678798.ece>
- Dalland, O. (2017). *Metode og oppgaveskriving*. Oslo: Gyldendal.
- E.C. Dahls bryggeri. (2019, 03 27). *Arrangement*. Hentet fra <https://www.ecdahls.no/>
- Flåan, G. O. (2017, Oktober 6). *Stjørdalsølet til Jørund er best i landet*. Hentet fra Stjørdals-nytt: <https://s-n.no/ingen-er-bedre-enn-stjordalsolet/>
- Garshol, L. M. (2016). *Gårdsøl, det norske ølet*. Cappelen Damm.
- Hognesaunet sånnhuslag. (1992/1993). *Norsk Maltøltidende*. Stjørdal: Hognesaunet sånnhuslag.
- Karlsen, M. (2003, November 6). *Får servere Stjørdalsøl*. Hentet fra Stjørdal-Nytt: <https://www.nrk.no/trondelag/far-servere-stjordalsol-1.128991>
- Kulturrådet. (2010). *Immaterial kulturarv i Norge*. Oslo: Kulturrådet.
- Kulturrådet. (2019, Mai 08). *Om UNESCO-konvensjonen*. Hentet fra Immateriell kulturarv: <https://www.immateriellkulturarv.no/om-unesco-konvensjonen/>
- Larsen, B. H. (2011, desember 18). *Smaker på Stjørdalsøl*. Hentet fra Stjørdals-Nytt: <https://s-n.no/smaker-pa-stjordalsol/>
- Leirfall, J. (1972). *Liv og lagnad i Stjørdalsbygdene bind I - del II*. Stjørdal: Stjørdal og Meråker kommuner.
- Leiro, A. (1965). *Skikkar og truer ved ølbryggjing*. Voss: Voss Folkeminnenemd.
- Løe, R. (2007). *Mattradisjoner i Trøndelag 5: Maltøl*. Trondheim: HIST, Mære landbruksskole.
- Maliniemi, K. J. (2018). Rømmekolle revival: gjenoppliving av en gammel kulturtradisjon i et flerkulturelt samfunn. I T. Planke, A. K. Moe, & T. Walle, *Immateriell kulturarv på museum* (ss. 43-63). Trondheim: Museumsforlaget.
- Moen, S. S. (2018). Levande kulturarv på museum? I T. Planke, A. K. Moe, & T. Walle, *Immateriell kulturarv på museum* (ss. 87-105). Trondheim: Museumsforlaget.
- Planke, T., Moe, A. K., & Walle, T. (2018). *Immateriell kulturarv på museum*. Trondheim: Museumsforlaget.
- Riddervold, A. (1997). *Drikkeskikker; Nordmenns drikkevaner gjennom 1000 år*. Teknologisk forlag.

- Ringnes bryggeri. (2019, April 29). *Hvordan brygges øl?* Hentet fra Ringnes bryggeri:  
<https://ringnes.no/laer-om-ol/hvordan-brygges-ol/>
- Rådahl, T., & Gran, I. (2019, April 29). *U-8/2003 Endringer i alkoholloven - nye ordninger for tillatelse til tilvirkning og innførsel for omsetning i egen virksomhet og effektivisering av håndhevingen av alkoholreklameforbudet*. Hentet fra Regjeringen:  
<https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/u-82003-endringer-i-alkoholloven---nye-o/id109214/>
- Stenay Archaeological Association. (2019, 03 27). *Stenay Beer Museum*. Hentet fra Tour of the museum: <https://musedelabiere.com/tour-of-the-museum/?lang=en>
- The Potosi Foundation and the American Breweriana Association. (2019, 03 27). *National brewery museum*. Hentet fra Webområde for Potosi brewing company:  
<https://www.potosibrewery.com/museums/national-brewery-museum/>
- Thibault, M. (2016, april). *Stjørdalsøl: Behind the Smoke, an Old Beer Style Thrives in Norway*. Hentet fra BeerAdvocate: <https://www.beeradvocate.com/articles/13602/stjordalsol-behind-the-smoke-an-old-beer-style-thrives-in-norway/>
- Vinmonopolet. (2019, April 29). *Alstadberger Et Stjørdalsøl*. Hentet fra Vinmonopolet:  
<https://www.vinmonopolet.no/vmp/Land/Norge/Alstadberger-Et-Stj%C3%B8rdals%C3%B8l-2014/p/1578202>
- Vinmonopolet. (2019, April 29). *Stolt bryggeri Røyklagt*. Hentet fra Vinmonopolet:  
<https://www.vinmonopolet.no/vmp/Land/Norge/Stolt-Bryggeri-R%C3%B8yklagt/p/10570602>
- Wikipedia. (2019, April 29). *Liste over norske bryggerier*. Hentet fra Wikipedia:  
[https://no.wikipedia.org/wiki/Liste\\_over\\_norske\\_bryggerier](https://no.wikipedia.org/wiki/Liste_over_norske_bryggerier)

