

Dokumentasjonsintervju, Eva Bakkeslett.

Residency Pikene på Broen. 18-24.august 2014

Fortell om prosjektet du har jobbet med under residency-oppholdet hos Pikene på Broen i Kirkenes, Pasvik og Vestre Jakobselv.

Jeg har vært på jakt etter rømmekolla. Eller ”tetten” for å være helt nøyaktig. Jeg har hatt flotte samtaler med folk i Pasvik, Neiden, Jarfjord, Kirkenes, Vestre Jakobselv og Murmansk om rømmekolla. Som Asbjørnsen og Moe har jeg samlet på historier som har gitt meg innsikt i denne gamle folkekulturen som nå er i ferd med å bli borte.

Til på 60 tallet var den helt vanlig i de fleste hjem i Finnmark, og særlig i de bygdene som egnet seg best for jordbruk. Mange hadde ei ku eller to eller fikk melk hos naboen. Og for å få melka til å holde seg laget man rømmekolle. Men ikke bare derfor. Fermentert melk, eller surmelk som vi ofte kaller den, har aner langt tilbake og er en grenseoverskridende kulturbærer fordi vi finner den både i Norge, Finland og Sverige. Den skiller seg litt på smak og konsistens men har mange fellestrekk. Hovedsakelig fordi rømmekolla, eller viili som den heter på finsk eller filbunke på svensk, blir laget på en bakteriekultur. Huff og huff tenker kanskje mange. For bakterier har fått et nokså dårlig rykte de siste 100 årene. Men realiteten er at de aller fleste bakterier er gode hjelpere og regelrett livsnødvendige for alt liv på jorden. 80% av oksygenet i luften blir laget av bakterier og mellom 80 og 90 % av immunforsvaret vårt ligger i tarmene og henger nøye sammen med bakteriefloraen som lever sammen med oss. Vi består faktisk av 90% flere bakterier enn celler i vår kropp!

Og kanskje var det noe våre forfedre visste når de spiste sin rømmekolle til frokost og kvelds. For rømmekolla hadde flotte og livskraftige samfunn av melkesyrebakterier i seg som delvis kom fra den ferske melka men også fra ”tetta” som rømmekolla ble laget av. Og tetta, hvor kom så den fra? Mange sier at den kom fra gode naboer som hadde særlig god tette. Og det var tilfelle at tetta var en verdifull kultur som ble behandlet med forsiktighet og respekt. Den bandt bygdene sammen fordi mange spiste rømmekolle laget av den samme tetta, og delte derfor bakteriekulturen med hverandre – både rent fysisk og kulturelt. Mistet noen tetta si kunne de derfor gå til naboen å få ny. Kulturen bandt bygdene og folk sammen med rømmekolla!

Men hvor kom den fra da, tetta? Mange husker å ha hørt om at det ble brukt tettegress til å lage tetta. Derav navnet tettegress, eller *Pinguicula vulgaris* som den så fint heter på Latin. Fet og vanlig betyr det rett oversatt. Tettegresset er en liten kjøttetende plante som vokser i myrlendt terreng med en stjerneformet bladrosett og en blå eller hvit liten klokkeformet blomst øverst på en stilk. Bladene ble plukket og lagt i fersk og varm melk som etter hvert tyknet og ble til tette. Og det sies at de som var flink til å få det til fikk den beste tetta og den beste rømmekolla.

Jeg fant nesten ei som hadde en gammel tette som hun hadde brukt til å lage rømmekolle siden barnsben. Ovidia Kurthi i Pasvik var så uheldig å miste tetta si bare fire måneder før jeg kom. Og tantebarnet hennes som hadde fått litt tette og laget rømmekolle på Nesodden hadde også mistet den da hun havnet på sykehus etter å ha vært uheldig å trø på halen til katta si, som beit ho i beinet og såret ble infektert!

Det skal tydeligvis ikke være enkelt å finne en slik gammel tette, men jeg gir ikke opp så lett☺ På Barents Spektakel skal jeg servere ekte rømmekolle fra ekte tette!

Hvorfor er det spennende å jobbe med denne tematikken i grenseområder?

Fordi rømmekolla har vært grenseløs i så måte at denne kulturen fantes i hele nordområdet. Jeg fant den ikke på Russisk side men tror nok at den har funnes der også. Og alle har hatt et sterkt og inderlig forhold til rømmekolla, enten de var fra norsk, finsk eller svensk ett. Det fine med bakteriekulturer er at de er veldig motstandsdyktige og har en egen evne til å overleve selv i tørket tilstand. Derfor tok folk kulturene med seg når de flyttet over grensene, kanskje inntørket på et lommetørkle.

Ser du noen forskjeller på de forskjellige sidene av grensene?

Ja, det er nyanseforskjeller i konsistens og tradisjoner men flere likheter enn ulikheter. Den finske rømmekolla er seig og mange nordmenn synes ikke den er rett i konsistensen. Den Norske rømmekolla var kortere. Meningene er sterke om hva som er best!

Dette er ditt tredje residency her hos Pikene på Broen i Kirkenes. Hva er det som gjør at du kommer igjen og igjen?

Det er mye å kartlegge, forstå og det tar tid å fermentere det hele. Gjæringsprosesser er langsomme. Derfor har jeg kommet to ganger bare i forbindelse med dette prosjektet. Det som tiltrekker meg med denne regionen er mangfoldigheten. Det er så utrolig mye variasjon i ulike kulturer som lever side om side. Det lager spennende forbindelser på tvers når kulturer møtes og integreres. Det jeg også liker er at historiene ennå er så levende her i dette området. Fortellerevnen har ikke forsvunnet. Særlig i den eldre generasjonen. Det er en stor berikelse å få ta del i og formidle dette videre i mitt arbeide.

Hvorfor er det viktig å holde tradisjoner i live?

Det er ikke alle tradisjoner som vi trenger å tviholde på men det er viktig å ha klart for seg at folketradisjoner ofte har grobunn i forbindelsen mellom natur og kultur. Kanskje er det lettere å forstå når vi vet at opprinnelsen til ordet kultur betyr *å forberede jorden for at noe skal gro*. Så opprinnelig var naturen og kulturen helt uadskillelig. I vår tid har vi mistet denne forbindelsen ut av syne og derfor gir vi også slipp på tradisjoner fordi vi tror vi ikke lenger trenger dem. Vi skjønner heller ikke betydningen av dem. En høsttakkefest er for eksempel for de fleste helt uforståelig når vi kan kjøpe grønnsaker og frukt på butikken hele året – sommer som vinter. Hvem skal vi takke når vi ikke vet hvor maten kommer fra? Tradisjoner er ofte ritualer eller nedarvet kunnskap som minner oss på denne livsviktige forbindelsen mellom jord og liv. Og kanskje mer enn noensinne trenger vi den påminnelsen i en tid hvor vi har mistet 70% av den fruktbare matjorden som følge av altfor intensiv og ensidig jordbruk. Og vi er ved å tømme kloden for mineraler uten tanke på kommende generasjoner. Vi har mistet vettet og langtidsperspektivet i vår higen etter vekst.

Jeg tror ikke rømmekolla kan redde verden men jeg tror at den kan gi oss en smakefull tankestiller hvis vi gir oss tid å smake og lytte. Bakteriekulturen er ikke bare nyttig for vårt eget immunforsvar men også for rehabiliteringen av jordas immunforsvar.

Fortell om en opplevelse/møte som gjorde inntrykk under residency-oppholdet?

Det er så vanskelig å velge EN opplevelse. Jeg har hatt så mange sterke møter med folk som så generøst har delt sine historier med meg. Jeg har fått høre om den gråtende kua, truffet spreke damer på godt over 80 som stadig springer i fjellet og plukker bær. Jeg har møtt syngende hunder og rautende kyr. Det alle de jeg har møtt har felles er en livsglede og en tilsynelatende evne til å være tilstede i sine egne liv. Være fornøyde med de små gledene. Glede seg over hver dag. Og det er ikke fritt for at jeg har tenkt at det kanskje kunne ha noe å gjøre med all den rømmekolla de har spist opp igjennom et langt liv...