

## 1986 Stjørdalsølet

Da Hognesaunet Såinnhuslag inviterte en av Norges fremste mat-etnologer på besøk, og vedkommende skulle kjenne på ølet, bruke hun ordet ”interessant” for å karakterisere smaken på maltølet. ”Høflig dame”, skriver Bjarne Vestmo - vår egen utmerkede journalist og maltølentusiast. Det ligger så meget i disse ord og linjer. Det kan tolkes på flere måter, men gir oss likevel en følelse av mystikk, eventyr, tradisjoner, nasjonalromantikk og kultur - ja, kort sagt - det gir åpning for enhver smak.

Bill Gates er i disse dager i ferd med å bli byttet ut med Steven Spielberg. Folk søker opplevelser og røtter. Vi vil bli underholdt på en annen måte. Tradisjoner og fritid blir viktigere, kulturbegrepene så mye dypere. Stjørdalsølet har det meste, - de som fremmer det så mye mer. De gir oss en mulighet til å skjønne. Klarer vi ikke å se linjer og sammenhenger gjennom skikk og bruk, hvordan kan vi da ha muligheter til å overleve gjennom verdier - og som nasjon.

Stjørdalsølet hadde for snart 20 år siden en mulighet til å bli vår fremste kultur- og tradisjonsbærer. Da kunne det indirekte ha blitt vårt kommunevåpen. Noen var dessverre på feil sted til feil tid. Ølet var kanskje ikke modent. Noen mente det hele var ”for sterkt”. Så når kommunestyret våknet opp etter rusen og begeistringen for Linnormen, satt de tilbake med selve djevelen. Ettersmaken vil nok bli bitter. Det er å beklage at allmuens identifisering må vike for det kompliserte, hvor en omtrent må ha flere doktorgrader i historie og heraldikk for å forstå folkets og kommunens våpen.

## Såinnhuslag

Etter hvert har Stjørdal kommune fått flere lokale maltøllag og klubber. Et av de lagene som har markert seg mest er Hognesaunet Såinnhuslag. Det ble stiftet ved grunnstensnedleggelsen til lagets Såinnhus den 8. november 1986. Hognesaunet er ei tettbebygd grend som ligger et par kilometer øst for Stjørdal sentrum. Såinnhuset ligger midt i grenda, og de aller fleste medlemmene i laget bor i nærheten. Et såinnhus har fått sitt navn fra den helt særegne ovnen som brukes til å tørke malt, og som kalles «såinn». Dette er et keltisk ord, som vikingene brakte med seg hjem til Norge sammen med den nye tørketeknikken. Vi må tro at ølbryggere over store deler av landet begynte å tørke maltet på denne måten for tusen år siden, men bare i Stjørdal tørker vi fortsatt malt i «såinn».



Bjarne Vestmo forteller: *I eldre tider var det såinnhus på nesten hver en gård i Stjørdal. Men åpen ild og tørt tre kan være en uheldig kombinasjon, som da også resulterte i at mange såinnhus er blitt ødelagt av brann. Selv om det var mulig for oss å låne såinnhus av andre når vi skulle tørke malt, var det flere av oss som savnet et eget såinnhus. Slik modnet tanken om et såinnhusprosjekt, og vi fant at vi kunne gå sammen om byggingen. For å få dette i ordnete former, dannet vi dermed*

*Hognesaunet Sâinnhuslag i 1986. I starten var vi åtte medlemmer. Senere har to av fire aspiranter kommet seg velberget gjennom de strenge opptakskravene, slik at vi nå er ti. Laget har årsmøte i januar/februar.*

*Ifølge vedtektene skal det være solid bespisning med rikeølig av passende drikke. Formannsvervet går på omgang slik at eldstemann overlater vervet til nest eldstemann o.s.v. Ellers har vi en rekke verv som viseformann, sekretær, kasserer, skriver, dugnadsleder, seremonimester, utmerkessjef, kjøgemester, merkesjef, revisor, redaktør, distribusjonssjef, materialforvalter. Flere av medlemmene har dermed flere verv. Lagets tyngste utmerkelse er Jernkruset. Det er hittil (2003) tildelt tre av medlemmene. Etter at sâinnhuset var ferdig og driften gikk på skinner, bestemte sâinnhuslaget gjennom et vedtektstillegg å utvide sitt virkeområde. Vedtektstillegget lød slik:*

*”Videre vil laget bidra til bedre forståelse av maltølets plass i vår lokale og nasjonale tradisjon, samt fremme kvalitetskrav og ansvarlig øl-kultur”.*

*I tråd med dette har Hognesaunet Sâinnhuslag aktivt gått inn for å informere om den folkelige kultur som øltradisjonen representerer. Vi har utgitt tre utgaver av bladet Norsk Maltøltidende, deltatt i to store landbruksmesser i Stjørdal hvor vi delte ut 5500 smaksprøver, vi har vært i Stjørdal kommunes stand under 1000-årsfesten i Trondheim, deltatt under flere lokale arrangementer, bl.a. på Steinvikholmen og Hegra Festning. Vi har også utarbeidet en lysbildeserie som viser gangen fra åker via maltproduksjon til brygging - og endelig til ølkruset. Flere av lagets medlemmer har vært i lag og foreninger med lysbildekåseri. Det er som en fortsettelse av sâinnhuslagets utadrettede virksomhet at vi fra vinteren 1999 også har egne hjemmesider på Internett.*

*Hognesaunet Sâinnhuslag samarbeider med Planteforsk (tidligere Statens Forsøksgårder) om utprøving av byggsorter, som er spesielt utviklet i Finland for å være godt egnet for maltproduksjon. Statens Landbruksbank støtter dette prosjektet økonomisk. Det vil bli lagt ut informasjon om resultatene av denne utprøvingen etter hvert som vi høster erfaringer.*

*Hognesaunet Sâinnhuslag har bidratt økonomisk til driften av andre foreninger i nærmiljøet.*

*Laget har en egen støtteforening, som består av ektefeller til medlemmene i hovedlaget. Støtteforeningen støtter oss både økonomisk, og hjem fra årsmøtene. Støtteforeningen er av helt uvurderlig betydning når vi har interne arrangement.*

*I forbindelse med Hognesaunet Sâinnhuslags tiårsjubileum ble det arrangert stor fest i forsamlingshuset Sagatun, med en rekke gjester fra kommune, andre sâinnhuslag, E. C. Dahls bryggeri, og andre innbudte. Kveldens hovedtaler var Stjørdals ordfører, Alf Daniel Moen. (Slik har sâinnhuslaget selv ordlagt seg på sin hjemmeside).*



Og den ”høflige damen” - som ble nevnt innledningsvis - avslutter det slik: ”*Det er nesten ikke til å tro at så mye av våre forfedres samlede erfaringer omkring brygging har overlevd gjennom tradisjonsarven til ølbryggerne i Stjørdal. Noe lignende har jeg ikke sett noe annet sted i Norge*”. Dette sier altså Norges kanskje fremst ekspert, og en bedre attest kan vel ikke et sånnhuslag få.

Fra Maltøls Tidene sakser vi følgende fortelling:

### **3000 år med stjørdalsøl**

*For 3000 år siden begynte stjørdalingen å dyrke korn. Til kjerringa sa han at det var for at hun skulle kunne bake brød, men sannheten var at han selv ville prøve å brygge øl. Bryggingen gikk så bra, at snart var det kornåkre å se over hele bygda. Kjerringene bakte, og kaillene laget øl. Slik begynte festen som ennå varer ved i Stjørdal. Da grekeren Pytheas var på langtur for drøyt 2000 år siden, overvintret han et sted midt på norskekysten hvor han fant et folk som "av korn og honning laget en drikk hvormed de forlystet sine sinn". Vi mener at han sikkert hadde dumpet opp i festen nettopp i Stjørdal. Ølet var nok bra den gangen også, men stjørdalingene foretok en justering av oppskriften for tusen år siden. Da kom vikingene hjem fra vesterled og hadde lært av kelterne at det gikk an å få en fin røyksmak på maltet, og dermed også ølet, hvis det ble tørket på en spesiell måte. Resultatet ble førsteklasses, og siden har vi ikke funnet noen grunn til å forandre på noe som helst. Vikingenes øl er også vårt øl, som ikke noe annet sted i Norge!*

*Akkurat som vikingen legger vi kornet i vann noen dager, så lar vi det gro slik at stivelsen omdannes til sukker. Da er kornet blitt til malt, som tørkes over brennende olderved i sånnhuset. Tørt malt kan lagres svært lenge. Men det skjer sjelden, for fortsatt vil stjørdalingen ha øl til festen. Da tømmer han vann over malt og einer, varmer opp, tilsetter humle, og kauker stygt for å skremme bort tusser og troll i det magiske øyeblikket når han tilsetter gjær. Hørte du kauket, sier du? Ja, for stjørdalingen kauker også gjerne når han drikker sitt øl”. Så langt Maltøls Tidende*

Jeg kunne nok ha skrevet side opp og side ned om Stjørdalsølet, dets relaterte tradisjoner og kulturelle betydning, men føler vel at sånnhuslagene gjør det best selv. De er ekspertene - vi andre får nøye oss med å smake og invitere tilreisende inn i en kultur vi kan være stolte av, og som vi ikke må skusle bort. Vi har alle et ansvar, ikke minst til respekten for stoffet. Personlig følte jeg vel første gangen jeg smakte stjørdalsølet, at det var et troll som slo eller en hest som sparket meg. Men jeg lært fort hva jeg hadde gjort feil: Jeg kauket ikke nok!

Dronning Margrete (1353-1412) innledet en hemmelig instruks til den unge kong Erik av Pommern (23 år) da han reiste ettervinteren i 1405 til Norge: "*Når du møter nordmennene, skal du skjenke dem av det gode tyske ølet som blir sendt i forveien*". I det lå det vel et (erfaringsmessig) håp om at det da ville bli lettere å blidgjøre nordmennene i forbindelse med de kommende forhandlingene! Slik var nok vårt omdømme hva gjaldt øldriking for 600 år siden. Og når vi kjenner mjødets betydning fra vikingtiden, tør jeg driste meg til å si at det er mye godt bondevett som videreføres gjennom dagens stjørdalsøl. Ølet og sånnhuslagene gir tradisjonen et ansikt som bærer bud om kulturell verdighet.

Fra min oppvekstkommune vil jeg ta med følgende:

## Hafelløl

Kommer fra ordet "hafella", som igjen var felling av tre langt oppe på stammen (trolig 100-200 cm oppe). Treet ble da en langsetterliggende pilar i stengselen, hvorpå de hivde kvist, mindre tre, rask, stein etc. - slik at det etter hvert ble et gjerde. I utgangspunktet stammer nok ordet fra konstruksjonen av fangstgraver ("*ha gjort ei felle*" eller "*halv felle*"). Slike "hafeller" ble grensen mellom to gårder, på linje med hvordan steingjerdene på Jæren ble til. "Hafella" ble forløperen til "skigarden".

Fra hafella kommer så "hafellølet", hvilket betegner det sterke ølet som ble brygget hjemme på Dombås (Dovre kommune) - hvor jeg kommer fra - og i andre norddalskommuner (Nord-Gudbrandsdalen). Ølet var så sterkt, at den sikreste måten å komme seg hjem på var å følge "hafella" (en ledesnor). Nå var det nok mange som sovnet langs "hafella" og.

Stjørdalsølet har selvsagt en helt annen og eldre historie - og tradisjonstilknytning, men jeg ser ikke bort i fra at mang en stjørdaling nok en sen høstkveld med varm fönvind fra Strætefjellet har følt den samme relasjon og erfaring som norddølene legger i uttrykket "hafelløl".

