



RIKSANTIKVAREN

Postboks 1483 Vika
0116 OSLO

Saksbehandler, innvalgstelefon

Ellen Synnøve Eskeland, 38 17 61 98

Uttalelse til forslag til bevaringsstrategi for bygder og byers kulturmiljø

Vi viser til mottatt Bevaringsstrategi for bygder og byers kulturmiljø og invitasjon til å komme med høringsinnspill.

Bevaringsstrategien skal bidra til utvikling i bygdene og byene – til at et mangfold av kulturmiljøer blir bevart og tatt i bruk som ressurs i en bærekraftig samfunnsutvikling. Strategien skal også bidra til engasjement for bygdene og byenes kulturmiljø.

Bevaringsstrategien er litt på siden av våre oppgaver, men vi har stoppet opp ved deltema 1: Stedets identitet og særpreg. Stedsutvikling har skjedd på bakgrunn av naturgitte forutsetninger og menneskene som har som har levd og bodd der i lang tid – gjerne fra forhistorisk tid og fram til i dag.

Materiell og immateriell kulturarv er knyttet sammen. I bevaringsstrategien nevnes at immateriell kulturarv kan være avgjørende for å ta vare på og forvalte materielle kulturarv.

Vi vil nevne at Agders matkultur og lokale mattradisjoner kan være et godt eksempel på immateriell kulturarv som kan være knyttet til steder/områder og som har vært viktig for utviklingen av stedet. Mattradisjonene er gjerne knyttet sammen med både de naturgitte forholdene på stedet og til bygninger og andre kulturminner som stabbur, bakstehus, bryggerhus/eldhus og fiskehjell.

Agder har en rik tradisjon for å bruke både sjømat fra kysten og kjøtt og meieriprodukter fra innlandet. Retter som stekt makrell med rabarbrasuppe, fiskesuppe med fersk fisk og skalldyr, eggost fra Konsmo og rømmegrøt og spekemat fra Setesdal, er eksempler på dette. Matkulturen i Agder bidrar til at mange gamle mattradisjoner, som lefsebaking, flatbrød og kålrotstappe bevares. Disse rettene er ofte knyttet til høytider og sosiale sammenkomster. Røyking, salting og tørking av fisk og kjøtt har vært viktig for å bevare mat i regionen. Dette er fortsatt levende praksiser i enkelte lokalsamfunn. Når det gjelder lokale baketradisjoner, er kaker som, søsterkake, kling, lefser, og sirupsnipper vanlige i Agder, spesielt i forbindelse med jul og andre høytider.

Disse tradisjonene er eksempler på levende kulturarv – de praktiseres fortsatt og overføres mellom generasjoner, og de er en viktig del av Agders identitet og historie.



Ved å inkludere også lokalmat/mattradisjoner som del av den immaterielle kulturarven i bevaringsstrategien kan det bidra til å styrke en bærekraftig stedsutvikling - som er et av målene med bevaringsstrategien.

Vårt innspill til høringen er dermed å inkludere lokale mattradisjoner i bevaringsstrategien, knyttet til deltema 1: Stedets identitet og særpreg.

Med hilsen

Kari R. Theting (e.f.)
seksjonsleder
Landbruksavdelingen

Dokumentet er elektronisk godkjent