

Praktisk matkunnskap = immateriell kulturarv

Jeg ønsker å starte mitt innlegg med å trekke fram et av mine sterke kvinnelige forbilder, nemlig min bestemor. Hun sa alltid at kjøkkenet er hjerte i et hus. Det er der folk samles rundt matbordet, historier fortelles og minner lages. Kan legge til at det var hun som lærte meg å skrelle poteter!

Grunnen til at jeg trekker frem bestemor er at hun og mange andre kvinner drev med praktisk matkunnskap og dermed immatriell kulturarv, uten å være klar over det. For oss i bygdekvinnelaget er det viktig å belyse viktigheten av norsk mat, tradisjonen vi har med dyrking og sanking, ja alt det gode som kommer fra jord til bord. Det kan rett og slett sies at vi driver med kunnskapsoverføring i praksis. Dette er en av mange grunner til at vi mottok hedersprisen i Det Norske Måltid for 2024, og vi ønsker å rette en takk til alle de som før oss som har banet vei og stått med hendene i jorden, og i deigen.

Therese Johaug skrev på sosiale medier for et par uker siden at: "bygda er bygda uansett hvor man kommer til i Norge". Det sitatet gjorde til at det kom frem et smil hos meg. Det viser stolthet av å komme fra bygda, som jeg tror og håper gjenspeiler alle som sitter i salen i dag. Vi ønsker at våre lokalsamfunn skal være et godt sted å være når det gjelder alt mellom arbeidsplasser og sosial trygghet, derfor mener vi at nøkkelen ligger i inkludering og samarbeid. Inkludering i form av åpne frivillig arrangement og samarbeid på tvers av organisasjoner. Da kan vi lære av hverandre, styrke og holde den immatrielle kulturarven i hevd!

Avslutningsvis ønsker jeg å si at ingen vet hva som venter i morgen, men jeg vet hvor jeg kommer fra og jeg kan være stolt av å bringe tradisjonen videre, om ikke annet med en moderne vri!