

Bivdu sin deltakelse i en multinasjonal søknad til Unesco for godkjenning av tørrfisk tradisjonene som immateriell kulturarv for menneskeheten

Felles internasjonalt initiativ. Slow Food Bergen tok det første søknadsinitiativ i 2023, sammen med NGO-er¹, organisasjoner og institusjoner fra 4 land/steder (Italia, Norge, Tyskland og Nigeria), der tørrfiskens mattradisjoner fremdeles holdes i hevd. Siktemålet er å få **tørrfiskens levende kulturarv** nominert som en Unesco immateriell kulturarv av betydning for menneskeheten.

Det er etablert en **internasjonal samarbeidsgruppe** som vil utforme en Unesco immateriell kulturarv søknad, der Bivdu nå har blitt et viktig medlem og premissleverandør. Inge A. Eriksen og Line Kalak møter fast i denne arbeidsgruppen og representerer samiske og sjøsamiske urfolksinteresser. Dette skjer både digitalt og ved å være til stede på møtet i Bassano del Grappa i Italia den 17.–19. mai 2024, samt delta på Terra Madre i Torino 28. og 29. september 2024 i Italia.

Nasjonalt. Det er viktig å informere om nominasjonsarbeidet og involvere NGO'er, FoU institusjoner, relevante organisasjoner, skoler og myndigheter om søknaden. Det er derfor utviklet en felles informasjonsside om søknadsarbeidet i Norge, jf. www.stokkfisk.no, der Bivdu har fått inn sine ideelle og kulturpolitiske og næringsmessige synspunkter.

Bivdu har også bidratt til å få godkjent et regionalt utviklingsprosjekt i Finnmark, koordinert av SF Bergen «UNESCO SØKNAD FOR TØRRFISK TRADISJONENE - INKLUDERING AV SJØSAME KULTUREN OG SJØLPRODUSENTER». Målsettingen med prosjektet er å innarbeide sjøsamekulturen i Unescosøknaden for nominering av tørrfisk-tradisjonene som immateriell kulturarv av verdi for menneskeheten. En synliggjøring og beskrivelse av sjøsamekulturen og de tilhørende tradisjonsproduktene, vil gi en næringseffekt for lokale fiskerier og et løft for produksjon av tørrfisk og de samiske mattradisjoner. Dessuten vil en økt oppmerksomhet rundt tørrfisk-tradisjonene kunne skape en revitalisering av sjøsamekulturen, og kunne bidra til en økt næringsmessig og reiselivsattraksjon i fylket.

Bivdu fikk engasjert Einar Eythorsson til å dokumentere de historiske sjøsametradisjoner omkring tørrfiskproduksjon, ved å hente informasjon fra arkiver og historiske samlinger. Rapporten blir brukt til innskriving av tradisjonene i Kulturbanken og Unesco-søknaden. Bivdu fikk også engasjert Govas Film AS til å filme fiskeriene i Tanafjorden, bearbeidingen av råvare for hending og av tørkingen på utendørshjell, samt nedtakingen og den kulinariske bruken av tørrfisk fra Finnmark i Italia. Denne filmen har fått stor oppmerksomhet internasjonalt og vil bli brukt som en ledetråd for innhold/filmklipp til den felles forklarende filmen som vil følge med Unesco-søknaden.

De samiske mattradisjoner for bruk av tørrfisk har også fått økt oppmerksomhet ved deltaking av kokk fra Alta med grillt tørrfisk i Italia og banket fosfisk dyppet i tran på Bergen Matfestival, m.m.

Bivdu vil bli med på møter om søknadsarbeidet nasjonalt, bl.a. med Kulturdirektoratet i Oslo sept. Målsettingen med det nasjonale søknadsarbeidet er å dokumentere folkelig engasjement for kulturtradisjonene, skape omforent forståelse for å bevare tradisjonene, samle støtte nasjonalt og bidra med konkrete forslag til den felles Unesco-søknaden. Det er til nå samlet inn over 50 støtteerklæringer til nominasjonen fra viktige organisasjoner og institusjoner m.m. fra hele landet.

Innhold i en immateriell kulturarv-nominasjon. Tradisjonell utetørket skrei danner grunnlaget for de immaterielle tradisjonene som inngår i Unesco-søknaden. Det sentrale kulturelle elementet er bearbeiding/utvanning av tørrfisk, tilberedning og de kulinariske stedstilknyttede folkelige tradisjoner som er blitt utviklet over tid, som et resultat av den internasjonale handelen med tørrfisk siden middelalderen. Kunnskapen og teknikkene knyttet til matforedling og tilberedning av tørrfisk er gått i arv gjennom generasjoner og utgjør en viktig del av kulturarven. Muntlige tradisjoner, sosial praksis,

¹ NGO - Non-Governmental Organisation, en samlebetegnelse på ikke-statlige, frivillige organisasjoner.

tradisjonelt håndverk, kunst og festivaler formidler disse elementene over historisk tid og er fortsatt levende i søkerregionene, så vel som i andre land i Europa, Afrika og på steder med emigrantmiljø.

Begrunnelse for søknaden kan oppsummeres som følger:

Ved å fremheve tørrfisktradisjoner som en beskyttet Immateriell kulturarv, vil UNESCO kunne bidra til bevaring, promotering og sikring av denne kulturarven for fremtidige generasjoner. Elementene (dvs. håndverk og tradisjoner) fremmet et kulturelt mangfold basert på sammenvevde regionale matidentiteter langs handelsveiene. Bearbeiding og tilberedning av tørrfisk bidro til en følelse av fellesskap, ga god ernæring og beskyttet helsen til den enkelte gjennom konsum av fiskeprotein og balanserte fettsammensetninger. Vår moderne livsstil og mulige negative virkninger av globalisering kan sette mat- og distribusjonssystemet rundt tørrfisk i fare.

Behov for beskyttelse av tradisjonene. Tradisjonell utetørrking av fisk kan forsvinne. Det merker vi godt i Finnmark der tørrfisk-hjellene er i forfall mange steder. Kunnskap og mathåndverk kan forsvinne. Kunnskapsoverføring mellom generasjoner, inkludert håndboren kunnskap, er nøkkelen til å opprettholde kulinariske og kulturelle praksiser og sosiale verdier. Matlaging er i sin natur en kulturell fellesskapsaktivitet som går i arv og som styrker sosialt samhold, generasjonslæring og kapasitetsbygging, på grunn av den tørkede fiskens spesielle karakter og konsistens.

Tørrfisk basert på bærekraftige ressurser. Tørrfisk har gjennom ca. 6000 år – så lenge som da samene kom til områdene nord i Norge - blir laget av den Nord-Øst Atlantiske skreibestanden som årlig kommer inn fra Barentshavet for å gyte, og kysttorsk som lever hele sitt liv på kysten og i fjordene hvor den også gyter. Tørrfisk produseres lokalt i Nord-Norge og i Finnmarksfjordene av torsk som er fisket av de lokale kyst- og fjordfiskerne i Nord-Norge. Dette er et miljøvennlig og bærekraftig fiske basert på disse to bestandene og som i relativt små mengder blir til tørrfisk (4–5 % av fangst). En bærekraftig bruk av akvatiske ressurser er et viktig steg mot en bærekraftig urfolks- og klimarett husholdning. Det bidrar positivt til Agenda 2030 (SDGs) og inngår i konseptet One Health.

Den felles visjonen er at en ICH-Immateriell Kulturarv-godkjenning vil styrke de sosiale og kulturelle funksjoner knyttet til tradisjoner og ferdigheter rundt tilberedning av tørrfisk og bidra til (i) revitalisering av urfolks næring og kultur, (ii) positiv samfunnsutvikling, (iii) Inter kulturell dialog, (iv) en følelse av tilhørighet til lokalsamfunn, og (v) kontinuitet av tradisjonen.

Søknaden vil vektlegge at tilhørighet via en felles kulturarv er et viktig vern mot diskriminering og eksklusjon. Mennesker er i dag utsatt for fragmentering av tenkning og holdninger, til tross for økt kulturelt mangfold. Mat forener oss alle som mennesker. Gjennom det internasjonale partnerskapet vil vi kunne skape en god modell for robuste strategier for å ivareta kulturarv og et kulturelt mangfold.



«Stockbridge 2024» i Bassano del Grappa i Italia den 17. – 19. mai 2024