



Historien

Norsk Kongelig Lutefisklag ble stiftet 1. oktober 1988. Bakgrunnen for denne store hendelsen var at en gruppe lutefiskelskere undret på hvorfor det ikke fantes organiserte lutefisklag i vårt distrikt der jo lutefisken i uminnelige tider har vært holdt høyt i akt og ære. I dette tradisjonelle lutefiskmiljøet burde det jo organiseres noe der en kunne nyte lutefisken sammen med likesinnede medelskere av denne vår kongelige spise. Savnet var tungt og følbart!

Da var det at Frank Jensen påtok seg oppgaven. Han skrev brev som ble distribuert til ca. 200 utvalgte. Han inviterte til lutefisklag på Bryggen Kro i Onsøy den 8. oktober 1988. Det tegnet seg ca. 50 medlemmer som med glede, kjærlighet og verdighet nøt både et veltillaget måltid og ikke minst det sosiale samværet som fulgte.

Vi ble vel noe forbauset over reaksjonene. Folk strømmet til, og det var nærmest et folkekrav om enda en aften. Det ble nødvendig med organisering, så styret ble utvidet til to og benevnt presidentskap!

Visepresident Idar Allum ble seremonielt innsatt i embedet!

Vår fordums Ludaalf t.h. ser anerkjennende ned på President Frank Jensen, cand. lut, (t.v.) og Visepresident Idar Allum, cand. lut m. laud. Begge også benevnt «Førsteelskere».

Lutefisk har gjennom flere år avstedkommet en rekke lag rundt om i Norge. Der er grupper som har fanget opp og benyttet det helt spesielle ved lutefisktradisjoner med ritualer med humor, - og dette sammen med god spise og drikke. Norsk Kongelig Lutefisklag hører også med til disse gruppene, men har i motsetning til de fleste andre ikke nøydt seg med å skape en liten, avgrenset og eksklusiv krets. Vi har sett det som en viktig oppgave å spre tradisjon og glede ut til folket slik at stadig flere opplever lutefisken som noe nasjonalt og tradisjonsrikt. I denne ånd har N.K.L.L. vokst og utviklet seg slik at vi i dag (aug.2000) teller over 1700 medlemmer, og dette tallet bare øker. Vi har også tatt skrittet over kjølen, og har foreløpig over

100 medlemmer i vårt svenske lokallag, I Aalborg Danmark har vi lutefisklag med lutefiskaftener i vår regi! .

Ved siden av hovedlaget i Fredrikstad, har vi nå ca. 20 aktive lokallag rundt om (se egen oversiktside med tid/sted for sesongen 2000). Vi har mottatt signaler fra 4 - 5 nye lag. Ellers har vi aktive lag i Singapore, Sydney, Riga, og der ble muligens etablert et i Hamburg sist vinter..

Nye utfordringer

N.K.L.L. har markert seg oppsiktsmessig både i inn- og utland. I oktober 1996 ble vi tildelt årets pris fra Norges Eksportutvalg for Fisk. Denne mottok vi ved en større tilstelning på Cafe Engebret i Oslo. Med denne prisen fulgte også en sjekk pålydende kr 25 000.- Denne begivenheten og gavesjekken samt omtale i media, førte til at vi sto ved et veivalg: Skulle vi ekspandere videre? Hadde vi kapasitet til dette? Eller, skulle vi fortsette som et litet lokalt lag?

De fleste lutefisklag rundt omkring teller gjerne opp til 20 - 50 medlemmer, og dette regnes som en stor gruppe ved tilberedning og servering. Dette tallet har vi ofte langt overskredet, og medlemstilstrømmingen er merkbar! Men, heri på hviler det oss store forplikt-elser og et seriøst ansvar.

Ser vi på de mulighetene som ligget i å bygge videre på det som nå er etablert, kan en bli både entusiastisk og - svimmel! "Grensene kan overskrides i det uendelige!"

Hvorfor?

- Lutefisk er en tradisjon.
- Det er bygget myter omkring måltidene.
- Lutefisk gir oss identitet.
- Tradisjonen er knyttet til Norden.
- Tilberedningen kan ha lokale varianter.
- Og, ikke minst, lutefisk er god mat.

Norsk Kongelig Lutefisklag tar utfordringen, selv om vi er klar over at det her ligger arbeid og krav som medfører organisasjonsstrukturer og planlegging på et helt annet nivå enn der vi befinner oss i dag. For å makte alle oppgavene som et ekspansivt lutefisklag krever, har vi utvidet staben i Presidentskapet.

Vi bygger på tradisjoner

Ser vi på historien, forstår vi at lutefisk først og fremst er en norsk tradisjon. Dernest følger Sverige, Island, Færøyene og Finland. Danmark derimot, har funnet andre mattradisjoner når det gjelder fisk. I Norge lutes fisk hovedsaklig av torsk, mens i Sverige og Finland foretrekkes lutefisk av lange. Praktisk talt all lange som lutes til det svenske og finske marked, kommer fra Norge. I Sverige kan en også finne lutefisk av sei eller gjedde. Dette er vel nærmest ukjent her. De spiser sin lutefisk mest i hjemmet, og som oftest bare med kokte poteter og hvit saus eller den berømte skånske sennepssaus. Den norske tradisjonen viser større variasjon i måten å servere fisken. Vi hører om kokt lutefisk i dyp tallerken med fårefett, sirup, og geitost. Dette spises med stor skje, eller lagt på lefse eller flatbrød. Da poteten kom for ca.150 år siden, ble skikkene endret. Kokt lutefisk med fett, stekt flesk eller bacon, sirup, geitost, rømme, spekepølse... Det finnes utallige lokale varianter! Ved våre lutefiskaftener forsøker vi å etterkomme de ulike ønskene våre medlemmer måtte komme med. Og, vi finner at alt sammen jo kan være smakelig!

Opprinnelsen

Opprinnelsen til lutefisken er jo et kjært diskusjonsemne. Vår forskningsgruppe har forkastet påstanden om den gamle fiskeren som fikk hytta brent ned, med den følge at der kom aske i bløtevannet til hans tørkede fisk. Hytter er jo bygget av gran eller furu, og aske fra nåletrær er ikke bra, - sies det. Det må være aske fra løvtrær. Og her kan nevnes at vårt pågående forskningsprosjekt er nettopp å avgjøre hvilken aske er best? Her i Fredrikstad-distriktet foretrekkes en blanding av bjerk- og askelut. Den fine løvtreveksten i nedre Glomma-regionen har fremelsket lysten til eksperimentering ved luttilvirkningen. Alle lokalmiljøer med respekt for seg selv hadde sin lutblanding. Trolig er dette en av grunnene til at vårt distrikt er det mest sentrale lutefiskområde i Norden.

Nettopp kravet om en god aske har ført til at det i deler av Norge ikke ble spist så meget lutet fisk. Vi nevner området mellom Bergen og Trondheim. Her var det nærmest umulig å drive luting av noe omfang. Vegetasjonen var ikke egnet til dette. Der satset de heller på Bacalao av klippfisk. Dette i dialog med Portugal, noe som bl.a. førte til at de her serverte portvin i forbudtiden, - som et ledd i handelsavtalen. Portugal måtte jo betale klippfisken med portvin.....

I dag kjøper de aller fleste industrielt fremstillet lutefisk, der den gamle askeluten er skiftet ut med kaustisk soda (NaOH) Nå er jo den tiden forbi at en er avhengig av den lokale løvtrekvaliteten. Dette er vel og bra,

men noen savner nok den spesielle lokal-koloritten. Dog har vi registrert at der finnes flere som har megen glede av å lage sin egen lut og hygger seg med sin egenlutet fisk. Det er forsøket verdt!

Lutefisk er også et Identitetsmerke

Vi er alle stolte av å være norske, og ser vi på de norskøttede amerikanere, avstår de sjelden fra å nekte sin bakgrunn . De ekte norske utvandrere spiser "lutefisk" De har utviklet en egen lutefisk-kultur med dikt, sanger vitser, T-shirt m.m. som alt sammen omhandler lutefisk. De som vi, vet jo at når vi i dag tenker oss omkring et smakelig lutefiskstykke, er vi oppebærere av en rundt 500 år gammel mattradisjon, kan hende eldre. Vi kan jo bare undre oss på hvorfor skaren av de frelste lutefiskelskere er økende. Kan det også skyldes et større ønske om å markere identitet i en turbulent tid?

Det eksporteres en god del lutefisk til det norskamerikanske markedet, selv om det amerikanske helsevesenet har noe problem med det hygieniske. Fisken tørkes jo i friluft der måker svever over og bombarderer tørkeklassen med "sjit" - og slikt må jo de amerikanske ganer beskyttes imot. De har ikke sansen for slikt.

Likevel minnes norskamerikaneren sitt norske opphav med det norskeste norske. For, som de sier, tørrfisen både skylles og såpevaskes jo - med den sterkeste lut!

I en tid med skrapesyke, kugalskap og genmanipulerte grønnsaker, samt et stadig økende tilbud av eksotiske menyer, er det viktig å holde de gamle mattradisjoner høyt i hevd. Mat fra havet, lutet i aske fra naturen, - en biologisk symbiose!

President Frank Jensen slår Ingerid Adolfsen til Ridder av den Gyldne Lutefisk - selvfølgelig med en tørrfisk!

Nå blir det alvor

Norsk Kongelig Lutefisklags styrke og gjennomslagskraft består i et seriøst forhold til lutefiskmåltidet, blandet med humor og rituelle seremonier. Dette er elementer det er viktig å satse videre på. Ideen om å spre dette også til andre distrikter - og land, er svært god. Dette griper jo fatt i selve livet. Livet er kort - hva gjør du ut av det? Lar du den grå hverdag bare sige inn og hylle deg inn i et evig tåkelandskap, eller er du villig til å ta deg og ditt på alvor? Ubehagelige spørsmål kanskje, men svært viktig for dem som fortsatt har livslysten og leken i kropp og sinn.

Fra høytidsstunden på Cafe Engebret der N.K.L.L. blir overrakt Norges Eksportutvalgs pris for 1996.

Fra venstre Frank Jensen, Idar Allum, Lars Andreas Larsen og Kristian Nordahl fra Eksportutvalget.

Vil du være med så heng på

Norsk Kongelig Lutefisklag har tro på enkeltindividet. At du har tro på noe, utløser entusiasmen. Hele lutefiskbevegelsen vil derfor bygges opp av geografiske grupperinger.

Et hovedsenter med undergrupper i form av lag, godkjente restauranter etc. For å holde oss til kjente begrep, ledes hvert lag av utnevnte konsulter og visekonsulter med muligheter til å avansere til ambassadører etter fortjeneste. Alle utnevnelser vil selvfølgelig foregå på seremonielt, med våre ritualer. Slike utnevnelser gir status, - og henger følgelig svært høyt. Dette er jo noe alle forstår!

Pris - og ære! I vår bevegelse som i alle livets tilskikkelser, finner vi alltid mennesker som utmerker seg langt over det en kan forvente, - mennesker som simpelt hen fortjener å bli beåret med en diplom, en medalje eller annet, ledsaget av hederlig omtale. Slike mennesker finner vi i våre rekker, og de får sin velfortjente plass i lutefiskens hedersgalleri. Vi har skapt egne ritualer for slike seremonielle handlinger. De som fortjenestefullt, i ærbødighet, får knele ned på fiskekassen, mottar her et minne for livet. Det er dem fullt ut fortjent!

Tilhørighet - tilbehør

Det finnes mange måter hvorved en nærmer seg lutefiskkulturen. Noen oppfatter dette som et måltid, - og ferdig med det! Eller, en ønsker å trenge dypere inn i dette underlige tradisjonsbærende, den sakrale følelsesmessige storhet hvorved en ved sin opplevelse bidrar til at slekt og venner undrer seg og kanskje blir oppmerksomme på sine kulinariske røtter. Ofte opplever vi mennesker som på ulik vis blir bevisstgjorte ved de store smaksopplevelser vår kjære lutefisk med sitt tilbehør, tilflyter den enkelte. Da oppstår et behov for å bygge videre på denne nærmest sakrale opplevelsen.

Vi har opplevet dette: Et med kjærighet veldekket bord. Perlende ølglass, aquavita av beste merke, prolog, avsunget hymne, god service, lutefisken med sitt mangslungne tilbehør. Følelsen av tilhørighet i et fellesskap som et medlemskap i Norsk Kongelig Lutefisklag har gitt mange der de opplever samvær med medelskere i høy stemning.....

Vi har kommet langt på dette området, - mye gjenstår.