



1844 gram havbrukshistorie

PÅ VEI HJEM FRA årets Nor-Fishing i Trondheim gikk det ikke helt etter planen. Flybussen kom jeg meg på; jeg bet litt negler bortover E6, for det var ikke mye å gå på, men det skulle da holde? Kortkranglingen med innsjekningsautomaten fikk svetteperlene fram i pannen, men det var etter alt dette mine bange anelser viste seg å stemme. Det var ikke bare jeg som syntes kofferten var tung. Den var fri for taxfree-vin, shoppingeksesser eller vintersportutstyr, men likevel et drog. Jeg var på reise med Norges fiskeri- og kysthistorie, bind I-V. Jeg hadde også vært på lanseringen der de ulike redaktørene fortalte om sine bidrag til dugnaden og om de tunge fruktene som altså ble sluppet i tide i grunnlovsjubileumsåret. De var virkelig tunge. Jeg hentet mine «fem om dagen» fra standen Fagbokforlaget hadde i messehallen og stappet dem inn mellom dresskjorte og brosjyrer.

«Overvekt» var dommen fra vekten på Værnes. Altså bare å punge ut med ekstra kroner for å kunne få med meg hjem ferske nyheter fra steinalderen og fremover.

Norges fiskeri- og kysthistorie har tyngde! Vi har allerede skrevet flerfoldige ganger om hvordan universiteter og museum i vest og nord, 25 historikere og annen ekspertise har gått sammen om å samle denne spennende og viktige historien mellom ti permer. Innsatsen tydeliggjøres av strevet med å få det hele hjem — og at tanken på å lese gjennom og gi en anmeldelse av det hele nesten virker uoverkommelig for et vanlig dødelig deadline-menneske. Men jeg er i hvert fall i gang!

Bind I begynner jo med førhistoriske iskrefter og dannelse av fjorder og skjærgård, havstrømmer, økosystem, knokkelfunn, Doggerland, flintspisser, bergbilder og



Redaktørene og stordugnadslederne med sine respektive bind. Fra venstre Edgar Hovland (Norsk havbruksnærings historie), Pål Christensen (1970-2014), Nils Kolle (1880-1970), Atle Døssland (1720-1880) og Alf Ragnar Nielssen (frem til 1720). Adskillige årsverk og mer enn nok til at det blir overvekt på flyet når bindene pakkes sammen. (Foto: Therese Tande)

6-7000 år gamle steinsøkker. Styrken ved verket er helheten, oversikten. Søker vi ett bind som i seg selv gir oversikt, må det likevel bli det siste, om det norske havbruket. 467 informasjonstette sider som kom med i pakken ved et nødskrisk. Det siste betyr i dag bare at «Norsk havbruksnærings historie» har en litt annen forhistorie og med tyngre finansieringsrunder enn firkløveret som har fangstbasert fisk i fokus.

Startpunktet rundt 1850

Er så «Norsk havbruksnærings historie» (1844 gram) tung for leseren? Tittelen er det i hvert fall ikke: «Over den leiken ville han rå» er en av de beste havbruksrelaterte titler jeg har sett, og vitner om at skaperne av dette har stoffet

under huden og evnen til å sette ord på det. Sammen med det klare språket gjør velvalgte bilder bindet tilgjengelig. Lett lektyre er det likevel ikke. Her er oppgaven tatt på alvor. Å lese det hele i ett — i hvert fall over kortere tid — krever både konsentrasjon og interesse for feltet. Belønningen er først og fremst god oversikt — og noen overraskelser.

Det er nytt å lese historikernes fremstilling av bakgrunnen for dagens merdringer, luseskjørt og laksesashimi. Og de trekker trådene lenger tilbake enn noen andre ville gjøre. Det er ellers ikke uvanlig at slike fremstillinger begynner med merdsnekring på Hitra en gang mellom månelandingen og Bortenregjeringens avgang. Så er det noen som nevner tusen år gamle karpedammer i Kina for å være på den sikre siden. Edgar Hovland og co. går grundigere til verks.

Lesere som ser havbruksnæringen som en ung næring, kan få seg noen overraskelser underveis i Norsk havbruksnærings historie. Dette bildet av Halvor H. Rasch er fra 1860. Zoologen var sentral i tidlig forvaltning av sjølaks- og ferskvannsfisket, østersoppdrett og klekking og utsetting av ferskvannsfisk. (Foto: Oslo Museum/fra boka)



Rettere sagt er det forfatterne Dag Møller og Anders Haaland som har hatt jobben med å trekke de lengste linjene. Da blir startpunktet for Norges del rundt 1850, men ikke uten å nevne kunnskapene til Peder Claussøn Friis (1545-1614) og klekkforsøkene til tyskeren L. S. Jacobi på 1760-tallet. Disse ble blant annet kjent av den norske zoologen Halvor H. Rasch, som i 1852 hevdet at man «med Lethed, uden meget Bekostning kunne indrætte sig hensigtsmæssige Damme til Ørret yngelen, hvori den kan trives og voxe, indtil den bliver matnyttig».

Arbeidsprogrammet til Rasch og innsatsen til hans assistent Marius Hetting ble starten på ganske omfattende klekkeriaktivitet og hva vi kan kalle vårt «første havbeiteprogram». Da man skulle bringe disse tankene videre og se på mulighetene for oppdrett av matfisk og til og med laks i sjø, kastet Hetting blikket på Engervannet bak Sandvika i Bærum. Der strømmet det saltvann inn ved flo, og ut ved fjære. Rasch hadde planer om å eksportere øyerogn til England, og så for seg produksjon av bastarder mellom sjøørret og røye. Lite gikk som det skulle, enten det var dårlig anlegg, lumsk Engervann eller konflikt med lokale fiskere som gjorde utslaget. I Hundebund øst for Fredrikstad skulle man holde det gående i ti år før man ga opp saltvannsparkdrømmen. Her satte

man ut ørretrogn og lakseyngel som fikk godte seg med knuste blåskjell fra bankene i den nærliggende Torsøkilen.

Thom, Vik og Osland

Det er interessant å se hvor stor del av den tidlige innsatsen som faktisk fant sted på Østlandet og Sørlandet. Dette gjaldt også den såkalte «regnbuefeberen», som baserte seg på norsk respons på dansk markedsføring av øyerogn og yngel av regnbueørret fra 1906-07. Her må vi likevel si at det meste av landet var med, enten vi snakker om Kristiansund, Jæren, Lunde i Telemark, Trysil eller Harpefoss i Oppland. Blant overgangsprosjektene til moderne forhold, må vi nevne aktivitetene til brødrene Einar og Eilif Thom i Vestfold. De satte i gang etter hjemkomst fra opphold i Storbritannia under andre verdenskrig. Vi leser:

«De startet med klekking av brunørretrogn fra Danmark og leverte settefisk til jeger- og fiskerforeninger i distriktet, distribuert i et 50 liters melkespann, plassert i sidevognen på en motorsykel. Vannet ble holdt friskt ved at den ene broren tilførte luft i spannet med en sykkelpumpe. Klekkingen av settefisk var sesongarbeid og lot seg forene med at brødrene var

hvalfangere i vinterhalvåret.»

Brødrene prøvde mye og lenge. Theis Jacobsen i Vest-Agder var medeier i en rekefabrikk som hadde problemer med å bli kvitt avfallet. I 1962 så han muligheten for å bruke dette førråstoffet til oppdrett av regnbueørret i en saltvannspoll ved Lyngdal. Både han og Thom-brødrene slet med frost. Da hadde kanskje brødrene Vik i Sykkylven et bedre utgangspunkt? Ved å ta i bruk jorddammer med både fersk- og saltvann fant de ut at regnbueørreten etter to år i ferskvann trivdes bedre i sjøvann enn i ferskvann. Den storvokste ørreten ble av enkelte kalt sunnmørslaks eller sykkylvslaks.

Brødrene Vik tok også i bruk flytekasser i tre. Erling Osland i Høyanger tok det et steg videre. For ham var ustabil tilgang på ferskvann utfordringen som presset frem nye løsninger.

«Samtidig var sjøbunnen utenfor brukets innmark så grunn at det på en lang strekning var mulig å bygge faste innhegninger et stykke ut i sjøen, i skjermet farvann. Notveggen ble gjort så høy over vannet at fisken ikke kunne rømme», heter det i boken. Regnbueørreten til Osland ble presset på sjøen, men den trivdes!

Mowis tunge satsing på å sperre av og regulere et stort sund i sjøen på Sotra, hører selvfølgelig også



Fløting av settefisk av regnbueørret til føringsbåt hos brødrene Vik i 1962. To år gammel regnbueørret oppdrettet i saltvann fraktes «for første gang i historien» fra stamfiskanlegg for omplassering i matfiskanlegg. En bror ror, en holder tauet. (Foto: Aktuelt/fra boka)

med i historien om den tidlige fasen. Og det blir like selvfølgelig gjennombruddet for flytemerden på Hitra som avsluttet den. Dette blir også en slags test på seriositeten og grundigheten til historieskriverne. Den åttekantede, trebaserte notposemerden har jo lenge vært selve symbolet på moderne, norsk havbruk og er ofte omtalt som Grøntvedt-merden. Men var det Grøntvedt-brødrene som skapte den?

Her er historien litt sammensatt, og historikerne gjør jobben sin. De tar nemlig med historien om at settefisk-oppdretteren Arne Ratchje både skal ha konstruert merden og bistått brødrene i monteringen. Ratchje hadde i sin tur forbedret konstruksjonen til lensmannskollegaen Ingar Holberg, som hadde tatt utgangspunkt i en japansk variant. Begynnelser er aldri lette å bli klok på, men «Norsk havbruksnærings historie» tilkjenner uansett Grøntvedt-brødrene rikelig med ære som de store innovatørene og kunnskapssprederne i denne viktige fasen.

Nøktern i uttrykket

Så langt har vi bare nevnt drypp fra årene før mange regner med at norsk havbruk egentlig begynner. Det blir en omfattende bok å gi seg i kast med. For å gi leserne et visst overblikk før de dras ned i detaljer, utviklingstrekk, døde høvdinger, levende konflikter og tallrike møter og rapporter, har redaktør Edgar Hovland skrevet et innledningska-

pittel som presenterer fortellingen om norsk havbruk på et lakseskjell. For man må ikke tro at man kommer gjennom den store historien på en kveld eller tre.

Dette er ingen kioskvelter eller spenningsroman, men først og fremst et referanseverk. Det gjøres ikke forsøk på å forføre leserne ved å gi de mest fargerike personene og konfliktene større plass.



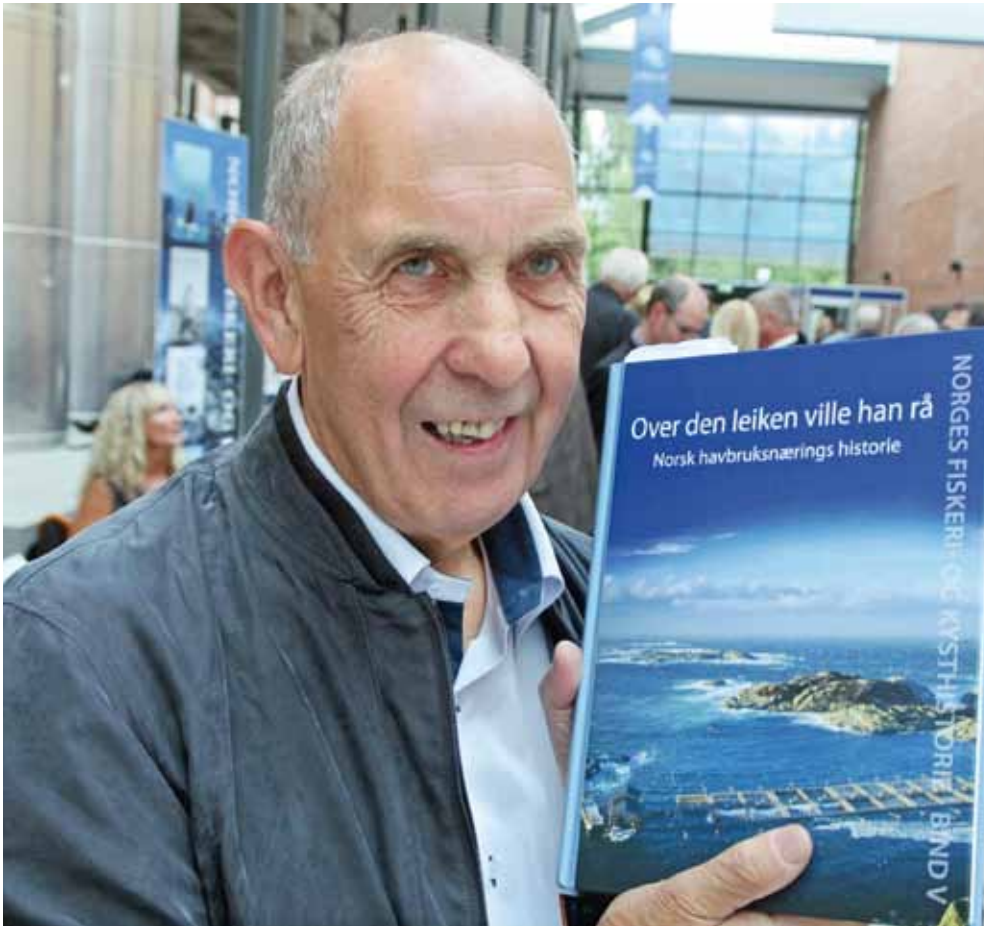
Hans Morten Sundnes har jobbet i "Norsk Fiskerinæring" som journalist siden 1997.



Sushi-eventyret er et av få fenomener som får egen rammetekst i boken om havbruksnæringen. Og så unngår man selvfølgelig ikke historien om da fiskeriminister Thor Listau sendte en delegasjon østover med laks i bagasjen i 1985. Siden har det blitt spist milliarder sushistykker med norsk laks og ørret

De trekkes frem, men så går man videre. Historien om forvaltningen, organisasjonsutviklingen og om de viktige prinsippvalgene får kanskje vel mye plass for vanlige lesere som ønsker å drives frem. Når det ryddes rom for en slags buljongterningversjon av NIFU-rapporten om norsk fiskeriforskning, begyn-

Grand old men! Erling Osland (til venstre) og Sivert Grøntvedt under jubileumsmiddagen til FOS i 1988. Den kvelden ble de tildelt Kongens fortjenstmedalje i gull for sin innsats for norsk oppdrettsnæring. Denne innsatsen er også godt synlig i boken om samme næring. (Foto: Norsk Fiskeoppdrett/Norges Fiskerimuseum/ fra boka)



Han har gjort en strålende innsats. Edgar Hovland har følgelig all grunn til å smile fornøyd over resultatet. Næringen selv har ikke like god grunn til å være fornøyd med sitt bidrag, nemlig finansieringen. Den satt veldig langt inne! (Foto: HMS)

ner man å ønske seg en havbruksrelatert krim for å balansere. For de fleste blir nok ikke løsningen at man leser boken i ett, men plukker ut enkeltkapitler eller -tematikk når interessen eller behovet er der. Få vil angre.

Havbrukshistorien er kanskje litt nøktern i uttrykket, men språket er både klart og godt, og havgudene skal vite at det er mye kunnskap som er kokt ned til disse snaue 500 sidene! På side 164 viderebringer man en karakteristikk om næringsmodellen vi fikk etter det skjellsettende Lysø-utvalget:

«Enkelte observatører har karakterisert dette som en kystnæringsmodell i kontrast til bi-næringsmodellen på den ene siden som landbruksnæringen ønsket, og industrimodellen på den andre, som enkelte så for seg ved inngan-

gen til 1970-årene. Småskalamodellen i norsk fiskeoppdrett kom til å bli stående i mange år,» skriver kapitelforfatterne, men legger til at ingenting varer evig. Og det er så sant som det er sagt!

Vel verdt strabasene

Kunnskapene forfatterne har ervervet seg om næringen er kort og godt imponerende, og sluttresultatet reflekterer også den sammensatte kompetansen. Både Edgar Hovland, Nils Kolle og Anders Haaland må regnes som historikere, endatil fiskerihistorikere. Bjørn Hersoug er først og fremst ekspert på fiskeri- og oppdrettsforvaltningen, mens Gunnar Nævdal har bakgrunn fra biologi og flere sentrale utvalg og råd. Dag Møller er også biolog. Han er dessuten initiativtageren til prosjektet og har vært en sentral aktør og medspiller i næringen i viktige faser. Dette gjør det faktisk umulig å unngå omtale i selve boken, også om saker noen regner som kontroversielle. Det blir litt spesielt, men håndteres ryddig, og selvfølgelig er Møllers kunnska-

per uvurderlige for et slikt prosjekt. Tverrfagligheten — og grundigheten — synliggjøres når forfatterne av historieverket ubesværet begynner å trekke inn dogngrader i et avsnitt om lakselusas overlevelsessevne.

Å gå lenger i å gjengi innholdet i dette historieverket, sprenger grensen for kommentar og anmeldelse. Men vi kan røpe at både FOS, lus, børs, sushi, russisk veterinærkontroll, blåskjell og norsk satsing i Chile og British Columbia er vel omtalt. Det samme er Stolt-Nielsen, Elin Tveit Sveen, John Fredriksen og oppdrettslakshater Morten Strøksnes. Noen vil kanskje mene det er hull og harelabb her og der, men min dom er at «Norsk havbruksnærings historie» rett og slett er komplett. Dette og grundigheten er styrken, og det er selvfølgelig en stor styrke.

Den største overraskelsen er kanskje førpionerne på Østlandet. Det er ikke nye avsløringer, ukjente konfliktlinjer, glemte nyheter som får lesepulsen opp, men de gangene forfatterne klarer å bedre forståelsen av fortidens kav, og snurper årgangskaos sammen til en grei og forståelig setning. Noen av disse blottlegger også at de nøkterne forfatterne hører til dem som ser en fremtid i denne næringen, som etter hvert har fått forti. Ser vi på perioden 1973-2013 i tilbakeblikk, er det verken plassmessige eller tekniske problemer som har begrenset norsk oppdrettsnæring, men politiske og markedsmessige begrensninger. Helt på tampen drister man seg til og med frempå med å gi havbruksnæringen råd, blant annet et lite ymt om å se med forståelse på krav om sjøarealavgift, og ikke nærme seg øvrig fiskerinærings tendens til å fremstå som sutrenæring!

«Norsk havbruksnærings historie» har litt for alle — i Norge. Jeg ville ikke gitt den i konfirmasjonsgave, derimot er den uslåelig dersom de unge skulle ha behov for stoff til en oppgave om et eller annet blått. Det gjelder vel hele fembindsverket for den del. I dag klarer vi oss muligens uten Aschehougs konversasjonsleksikon. «Norges fiskeri- og kysthistorie» er en god kandidat til å følge litt av den ledige plassen. Det var verdt strabasene. 