



Bryggjinga utandørs på Husnes hausten 2006 vart ein suksess. (Foto:Ola Matti Mathisen)

I åtte år har Uskedalen hatt ein spesiell kulturinstitusjon som heiter Humlepungen Bryggjarlag, Minst to gonger i året friskar dei opp att tradisjonen som går ut på å laga kornøl på gamlemåten. Den som trur at dei ni karane (som vi heretter kjem til å kalla humlepungane) primært bryggjer for å rusa seg, tek grundig feil.

No skal karane til med bryggjig igjen – den 10. mars. Etter å ha vore med på prosessen sist - gjennom 12 intense timar - har ikkje uskedalen.no grunnlag for anna enn å tru dei på deira ord. Dei forsikrar at dei slett ikkje er ute etter promillar og at sjølve prosessen er minst like facinerande som produktet.

- Dei som sullar og drikk gidder ikkje å laga kornøl, seier Magne Huglen, som ikkje er bryggjemeister sjølv om det kan verka slik.
- Vi har aldri vore på jekt etter alkoholen, men etter kulturen, legg han til.



Kjell Yri og Magne Huglen kontrollerar at ølet er bra.

Mentor frå Omvikdalen

Det var altmoglegmannen Ole Jakob Albrethson i Omvikdalen som var humlepungane sin mentor/fadder og læremeister. Kontakten med han kom ikkje minst i stand fordi Ragnvald Myklebust er jaktkompis og laget gjennomførte si første bryggjig i eldhuset til Kristian Bringedal på Myklebust før jul i 1998.

Seinare har humlepungane vore tru mot det løftet som står i retningslinene om bryggjig minst to gonger i året. I 2006 kom dei faktisk opp i fire bryggjingar. Ein av dei var utandørs og offentleg på Husnes og gav meirsmak i meir enn ein forstand.

- Det var ei fin oppleving, folk spurde om alt som hadde med prosessen å gjera. Nokon hadde hatt foreldrar som bryggja og nokon hadde vore med besteforeldra. Ølbryggjingsstradisjonen ligg framleis latent hos folk i bygdene her, seier tre av karane medan dei innleier den lange prosessen klokka sju ein laurdagsmorgon. Målsettinga er å laga 150 liter øl denne dagen.

Første steg er å bløyta 50 kilo malt i mjølkerommet på Dønhaug.

Malt er byggkorn og sjølve grunnlaget for prosessen. Det har spira og dermed utvikla eit enzym som kan omdanna stive til sukker. Før i tida laga bøndene maltet sjølve. Kornet vart først bløytt, så lagt til spiring og til slutt turka. Regelen var "tre dagar i bekken og tre dagar i sekken". Men no juksar dei litt, humlepungane. Dei kjøper maltet ferdig hos Leif Stana i Tysseidal, som sel alt som har med bryggjing å gjera og som også har vore ein god rådgjevar for uskedelingane.

På sekkene frå Tyskland les vi at dei inneheld Munich malt og Pilsner malt – med andre ord eit solid, tysk råstoff for eit godt øl.

Humlepungane blandar dei to sortane.

I retningslinene står det at dei eingong skal gjennomføra heile prosessen. Mange ventar med spenning på at det skal skje. Men det er ikkje berre enkelt, truleg må dei leige seg inn hjå ein bonde på Austlandet for å dyrka bygget.

Rein vitenskap

I Dønhaugkjedlaren har dei ideelle tilhøve for bryggjinga og dette har vore basen deira i alle år med unntak av den første og andre bryggjinga, som altså fann stad hos Bringedal.

- Å bryggja øl er ein rein vitenskap, seier Kjell Tungesvik, for på ein måte å átvara reporteren. Åtvaringa er på sin plass – å trengja heilt inn i vitenskapen under ei einskild bryggjing er rett og slett ikkje mogleg. Difor skal vi spara lesarane for dei mest innfløkte, kjemiprega opplysningane. Å sjekka temperaturar og øchslevikt (søtstoffinnhald) er til dømes noko av det viktigaste for ein ølbryggjar. Det lærte vi denne lange dagen. Men samstundes lærte vi at det er fleire vegar fram til det gode ølet og at det er lov å endra strategi under prosessen.

- Vi bløyter maltet for å starta ein prosess som trekkjer ut sukkeret. Maltet skal stå i halvannen time før vi går vidare, forklarar Tungesvik etter at maltet er bore inn og sett til meisking.

Han fyrer opp under den digre gryta til Kristian Bringedal i kjedlaren. I den skal dei koka opp 150 liter brakaloge. Den skal gjeva farge, smak og konserveringsstoff til ølet. I ei gamal oppskrift står det at den ikkje må koka for då vil det smaka beiskt av garvestoff, men det tek ikkje humlepungane omsyn til.



Smaking på vekesgamalt øl. Fv: Kjell Magne Haugland, Vidar Haugland, Kjell Tungesvik, Kjell Yri og Magne Huglen. (foto: Ola Matti)

Mathisen)

Lærling Vidar Haugland kjem med fersk og finklypt brakje frå eigen mark. Han satsar på å gjera ein god jobb denne dagen, for under generalforsamlinga som blir halde i samband med uppskoka om ein månad skal han gå gjennom fagprøva.

- Men eg er ikkje det minste engsteleg. Går det ikkje bra, har dei lova meg at eg skal få halda fram som lærling likevel, seier lærlingen.

Neste prosess er å spikka hatlepinnar (hasselpinnar). Dei skal liggja i botnen av silstampen (også kalla røstekaret) og dette treslaget er vald fordi det ikkje gjev smak i motsetnad til alle andre treslag. Råstoffet til pinnane er henta frå Feet, så det er fleire gardar som på kvar sin måte har gjeve bidrag til ølet på Dønhaug! Pinnane blir lagt på plass i stampen, med brakje oppå. Innimellom tek karane små smaksprøver av ølet dei bryggja på Husnes ei veke før. Det får ein svært positiv karakter og har truleg ein alkoholgehalt på åtte prosent! - Dette er det pyk i, men det kunne ha vore litt mindre søtt, kommenterar humlepungane.

Humlepungane trivst saman

Neste stadium i ølbryggjinga kallast meisking, som kan samanliknast med å baka brød. Men her er det fleire veger som fører mot målet og humlepungane fylgjer sin.

- Det er umogleg å bryggja øl og få det til å smaka likt kvar gong. Det klarar ikkje bryggeria heller, seier Magne medan han ein augneblink blir skulemeister og bryggjemeister og instruerar kollegene:

- No må dykk ikkje få brakje i meisken! Og ver endeleg nøye med vaskinga!

Magne legg ikkje skjul på at det går mykje raskare når han bryggjer åleine, men det er sjølvstøtt ikkje så sosialt og triveleg.

Medan karane ventar (og det er også mykje ventetid), går drøsen om heilt andre ting – både i og utanfor Uskedalen.

- No har vi heldt saman i åtte år fordi vi trivst saman, er ein samrøystes konklusjon.

- Vi er forskjellige menneskje med forskjellige kvalitetar. Vi har frå tid til annan til dels heftige faglege diskusjonar, men vi kranglar ikkje. For meg er Humlepungen ein moralsk ryggrad, seier Magne og stryk ut på bygda for å sette opp plakatar for noko av det andre han driv med.....

Fleire av lagsmedlemene sluttar seg til etterkvart – det er ikkje alle som er like morgonfriske. Det neste som skjer i ein hektisk prosess er at hatlepinnar og brake blir lagt oppi silen og så kjem turen til meisken (det oppbløytt maltet) og brakalogen.

Den kjende seglar og dyrlækjar Bjarne blir for ein gongs skyld stille der han sit framfor grua: - Det er så fascinerande å se inn i elden, Det kan samanliknas med kyr som gjortar eller bylgjer som buktar seg, seier han, drøymande.

Timene går og snart er det ettermiddag og servering av middag.

Neste stadium er tapping frå silen (eller røstekaret) og det som sildirar ut kallast vørter. Den skal over i gryta og kokast inn. Karane har på dette stadium som målsetting å laga både godøl og spissøl, der forskjellen er sukkerinnhaldet. Godølet var festdrikken i tidlegare tider, medan spissølet vart nytta som tystedrikke, til dømes under slåtten.

Men etter ei fagleg vurdering går humlepungane likevel inn for å laga berre ein ølsort, både for å spare tid og fordi sukkerinnhaldet er i lågaste laget.

Tilsetting av humle i tre omgangar er neste viktige operasjon utpå ettermiddagen. Humle er ei pressa blome som både konserverar og set smak. Bittersmaken er den viktigaste, held karane fram. Før dyrka dei humle rundt om på gardane.



Humle oppi gryta: Kjell Tungesvik strør.

Her står vi elles overfor eit lite paradoks: Humlepungen Bryggjarlag nyttar ikkje humlepung under bryggjinga! Det blir og tilsett eit naturleg fellingsmiddel, for å få bunnfelling og klarare øl. - Det blir alltid eit øl, men det er kjekkare viss vi gjer det slik det skal gjerast, kommenterar Magne mens han silar av humla etter at ho har hatt sin verknad i gryta.

Vørteren blir sila over i gjæringsdunkane.

Så fylgjer ein avkjølingsprosess der kaldt vatn blir leia gjennom ein rørspriral

Så blir gjæren, som litt før er blanda ut i vatn, sett til.

No skiftar vørteren namn til øl.

Resultatet er 100 liter øl. Om tre veker, eller kanskje før, kan det drikkast.

100 liter er 50 liter mindre enn målsettinga, men karane har ikkje noko fullgod forklåring på det på sparket.

- Når blir dette ei kommersiell bedrift, spør uskedalen.no Magne på tampen.

- Det blir aldri aktuelt å selja øl frå Humlepungen Bryggjarlag, men under uppskoka får gjestene servert smaksprøver frå ulike bryggjingar.

Tidlegare var det vanleg å smaka på ølet etter tre dagar, då det blir tappa frå gjæringskara over på mindre dunkar. Men vi i Humlepungen ventar som oftast tre-fire veker før vi inviterer til prøvesmaking. Skulle vi i Humlepungen Bryggjarlag starta kommersiell verksemd, måtte vi gjennom eit stort kontrollapparat og salsvolumet kom til å bli lite.

Eg er difor viss på at vi kjem til å køyre vidare etter samme opplegget som no!

Kven er dei?

Det var under siste bryggjing ni medlemmer og ein lærling i Humlepungen Bryggjarlag (årstalet då dei kom med i parentes):

Kjell Tungesvik (1998), Magne Huglen (1998), Ragnvald Myklebust (1998), Kristian Bringedal (1998), Kjell Magne Haugland (1998), Bjarne Lilleås (1998, Kjell Yri (2002), Reidar Myklebust (2002), Vidar Haugland (lærling)

Nye medlemmer kan koma til, men berre etter ei grundig vurdering og bestått prøve i bryggjarfaget. Dei må mellom anna ha vore med på to bryggjingar og ha synt edruelegheit og høvisk framferd.

Kva er føremålet?

* I dei svært detaljerte retningslinene for Humlepungen Bryggjarlag heiter det blant anna et dette er eit frittståande, fordomsfritt og edrueleg lag med brukarar (nytarar) frå gardane Myklebust, Dønhaug og Haugland.

* Det skal i det minste bryggjast to gonger i året, om sommaren og føre jul.

* Laget har ein visjon som går ut på at det ” i det minste og i vår levetid skal gjennomføra ei fullstendig bryggjing frå korn til bygg”.

* Målsetjinga er å drive opplæring i bryggjing, halda ved like og føra vidare bryggjartradisjonane i bygda.

Laget skal og hjelpa til og inspirera andre med å bryggja og skipa bryggjarlag i skulekrinsen. Det skal og halda i hevd den frilynde song- og losjetradisjonen, munnleg forteljarkunst og ei sosialt fellesskap.

Dessutan skal det legga vekt på samarbeid og på å halda god kontakt med kulturinstitusjonar og andre bryggjarlag i kvinnersbygdene.

Av Ola Matti Mathisen.



Humlepungane kan meir enn å bryggja. Her er dei i aksjon under uppskoka. (Foto: Ola Matti Mathisen)