

Protokoll  
fra stiftingsmøte for  
Det ålesundske konsulat

21. januar 2000

Etter initiativ fra Johan Roald, Jo Høyer, Erik Stephansen, Leif Lømo og Magne Ervik ble det i ukene rundt årsskiftet via jungeltelegrafene sendt ut invitasjon til brannfaglig seminar og stiftingsmøte for Det ålesundske konsulat.

Responsen var så overraskende og overveldende at vi de siste dagene måtte si stopp for å kunne klare å huse de 78 ålesunderne som hadde meldt seg på.

Kvelden startet i Hagerupstuen på brannstasjonen, med buekorpsjenter i porten og brannsjef Harald Eidsnes som vert.

Menyen var ålesundsaperitif; akevitt, tørrfisk og pils.

Etter velkomst av Jo og brannsjefen som fortalte om de historiske lokalitetene, framførte en heltent Harald Grytten, godt assistert av Einar Gustafsson, et flammende foredrag om Ålesundsbrannen.

Deretter tente Einar Gjessing motild med å fortelle om bybrannene i Bergen, og Gunnar Staalesen hadde en ildfull opplesning om bybrannen i 1916.

Med utdelte fyrstikker fra Harald gikk et samlet følge til Fisketorget, der vi med blikkene vendt mot nord foretok en symbolsk fyrstikktenning til minne om ålesundsbrannen.

Ferden gikk videre til Schjøtt-stuen i Traktørstedet på Bryggen, der deltakerne samlet seg til bordsete med servering av bacalao og Johan som rekkermester.

Erik leste opp forslag til vedtekter for Det ålesundske konsulat:

Det ålesundske konsulat  
etablert 21. 23. januar 2000  
I Bergen

Har følgende formål:

1. (Jeg skal få lov...) Å øke forståelsen for den ålesundske kultur og væremåte i Vestlandets hovedstad, samt knytte vennskapelige bånd mellom de to byene.

② (i enkle ord fortelle...) Å øke bevisstheten og kunnskapen omkring Ålesundsbrannen natt til 23. januar 1904, både regionalt, nasjonalt og i verden for øvrig. Ei særlig oppgave er å sikre at uttrykket "siden Ålesund brant" igjen blir ei sentral formulering i norsk tale- og skriftspråk.

3. (hva alle vet...) Å styrke de sosiale bånd mellom ålesundere bosatt i Bergen, samt gjøre eksil-tilværelsen mest mulig utholdelig. Således bør sangen Rundskue avsynges så ofte som mulig.
4. (som bor i Ålesund) Å holde jevnlig kontakt med kreative og kulturelle kontakter i hjembyen, for på den måten å utbre generell dannelse i Bergen og Vestlandskysten for øvrig. Generalforsamling bør avholdes hvert år innen utgangen av januar. Styret bør ha det antall medlemmer som til enhver tid finnes formålstjenlig.

Akkompagnert av enkelte undrende ytringer om Bergen som Vestlandets hovedstad, og at Rundskue fortrinnsvis bør avsynges stående, ble vedtektene godkjent, for videre befraktning til signing i Ålesund neste natt, og til deponering ved biblioteket i Alexandria.

Leif framførte initiativkomiteens forslag til stab i Det Ålesundske konsulat:

Konsul	Johan Roald
Visekonsul	Magne Ervik
Protokollsjeff	Kari Hjelle
Kulturattache d.e.	Dagfinn Aarskog
Kulturattache d.y.	Erik Stephansen
Munnsjenk	Karin Gjelsten
Koldjomfru	Grete-Marie Eilertsen
Presseattache	Jo Høyer
Handelsattache	Leif Lømo
Sjåfør	Kari Mjaaland Heggstad
Bålsjef/torpedo	Synnøve Alme Nordstrand

Alle ble valgt under entusiastisk akklamasjon.

Videre ble det utnevnt honorære konsuler i Bergen:  
Gunnar Staalesen, Helge Eidsnes og Einar Gjessing.

Einar Gustafsson og Harald Grytten hadde hilsminger og anekdoter fra Ålesund og overrakte gaver til konsulatet: Byvimpel, Ålesunds byhistorie i to bind og brevåpner.

Einar Gjessing og Helge Eidsnes hilste fra Bergen og Bergen brannvesen og overrakte brannvesenets vimpel.

Videre under bordsetet var det:

Rundskue som allsang(stående).

Takk til sponsorene Sparebanken Møre, Pan-fish og Brødrene Jangaard.

Taler av       Tore Anda(med friske assosiasjoner rundt veggutsmykningene)  
                  Egil Ona(med 5 gode begrunnelser for hvorfor en bone var tilstede)  
                  Dagfinn Aarskog(om hvordan han ble ålesundsk kulturattache i Bergen for 15  
                  år siden)

Sanger av koret Tuxedos, med bl.a. urframføring av "Brannen i Ålesund" skrevet av Jo, og med Leif i front.

Og innimellom og etterpå fortsatte det viktigste, det sosiale samværet mellom eksil-ålesundera i Bergen, og alle var enige om at det var en fole kjekk fest!

Johan Roald	Kari Hjelle	Dagfinn Aarskog	Erik Stephansen
Karin Gjelsten	Jo Høyer	Kari Mjaaland Heggstad	Grete-Marie Eilertsen
Synnøve Alme Nordstrand	Leif Lømo	Magne Ervik	

Stiftingsmøte for  
Det ålesundske konsulat.  
Deltakerliste

Alme	Tor Olav	Larsen	Annvei Berg
Aarskog	Dagfinn	Larsen	Stein Uggelvik
Backer	Knut	Lied	Einar
Bakke	Jan Roar	Lømo	Leif
Bakken	Eli	Muriaas	Eli
Bjørke	Herman	Myhren	Solveig
Bjørnsen	Bernt	Nesse	Lena
Brox	Solveig	Nordstrand	Synnøve Alme
Bugge	Ottar Reed	Omenaas	Ernst
Dalen	Marianne H.	Ona	Egil
Devold	Kristin	Paulsen	Ove-Jan
Eidskrem	Andre	Paulsen	Randi
Eidskrem	Bente	Petersen	Anette W.
Eilertsen	Grete-Marie	Roald	Hans-Jacob
Ertresvåg	Lisbeth	Roald	Johan S.
Ervik	Magne	Roald	Jorun S.
Gjelsten	Karin	Roaldseth	Bjørn Olav
Golberg	Margrete Barstad	Rong	Bente Skudal
Grebstad	Åse	Rongve	Inger Anne
Havikbotn	Kirsti	Samseth	Ole Erik
Heggstad	Kari Mjaaland	Skarbø	Anne
Hesseberg	Tyra	Sperre	Sigrid
Hinteregger	Anne Christin	Sperre	Svein
Hjelle	Kari Loe	Stadsnes	Margareth
Hoff	Ellen Meyer	Stephansen	Erik
Hole	Ola-Jan	Stette	Morten
Holm	Helge	Strand	Tommy
Holm	Kona til Helge	Sulebakk	Jan R.
Høyer	Jo	Sunde	Torstein
Kibsgaard Petersen	Gro	Svendsen	Erling
Kirkebø	Synnøve	Szilway	Anne-Marie
Kjersem	Geir	Sørbø	Gunnhild
Knutsen	Gjert	Sørbø	Sverre
Kringstad	Anne	Østensen	Øyvind
Kubon	Halldis Kvasnes	Aarøen	Kirsti R
Kverneng	Berit	Aarøy	Torunn A.
Landsvik	Inger	Aasen	Anne
Langvad	Finn	Aasen	Wenche
Lausund	Steinar	Aase-Nilsen	Frode

## *Bacalao*

1 kg fisk  
1/2 løk  
2 hvitløksbåter  
1 skive sellerirot  
2 ss smør  
1 ss olje  
1 boks hermetisk tomat  
4 ss tomatpurre  
1 laurbærblad  
1/2 ts timian  
saften av en sitron  
pepper  
salt  
1 kvast persille

Surr hakket lø, knust hvitløk, tynne purreringer, finstrimlet selleri i smør og olje.

Hakk tomatene og ha dem i sammen med tomatpurre.

Tilsett saften av 1 sitron samt laurbærbald og la det surre i ca 10 min, bland i pepper og ev. salt

Legg fisken i smurt illfast fat og hell over blandingen skjær tynne skiver smør over det hele, dekkes med folie og skal stå 20-25 min i ovn 200 grader.