

GRØTVIK ISDAM – Kjøleteknikk og næring på 18- og 1900-tallet.

Fotos og artikkel av TAU samt utdrag av informasjon fra Telemark Muséum



Isdemning i Grøtvikbekken – vannet renner fritt under demningen slik at dammen er vekk. Her, i dag godt skjult av vegetasjon og dypt i terrenget ved Grøtvikbekken ser vi gjenstående prektige demning for dam etter isproduksjonen. (Se bildet)

Ved fjordarmer og nær farbare elver ble det i siste del av 1800-tallet anlagt en rekke isdammer. Hensikten var å få anlagt vannspeil i tillegg til naturlige dammer og tjern som kunne egne seg for «isproduksjon». Man ville ha stålis for å sage opp isen i passe blokker. Formålet var å selge isen som kjølemiddel til kunder både innenlands og utenlands. Virksomheten hadde betydelig verdi i vårt distrikt. I enkelte kommuner kunne den konkurrere med trelasteksporten.

Telemark Muséum, på nett, forf.Omland: «Naturis har vært en viktig økonomisk ressurs her i landet gjennom nærmere 150 år. Isproduksjonen har gitt arbeid til mange mennesker, østafjells særlig i siste halvdel av 1800tallet, på Vestlandet og nordafjells særlig i første halvdel av 1900tallet. De enorme isanleggene, med renner, binger eller ishus og store lasteramper, var godt synlige i landskapet. Naturisen har hatt stor økonomisk betydning både for fiskeriene og skipsfarten.

For lokalsamfunn som Kragerø og Nesodden kan virkningen ha vært like stor som sild og petroleum har vært for Stavanger i nyere tid. Østafjells kan isnæringen samtidig ha bidratt betydelig til å forsinke den teknologiske transformasjonen av rederinæringen. Men først og fremst har naturisen, som den eneste tilgjengelige kjølemetode i lang tid, vært en viktig faktor i de endringer i produksjon, transport, omsetning og konsum av lett bederverlige matvarer som vi forbinder med det moderne gjennombruddet både i Norge, England og andre land.»

Omland skriver bl.a videre i sin artikkel om «Den siste istid»:

«Det aller meste av isen ble brukt til å bevare ferske matvarer. Særlig fisk og annen sjømat som ble brakt til land i NordEngland og NordFrankrike og derfra fraktet til de store byene. I løpet av 1800tallet ble Europa stadig mer industrialisert og økende mengder av mennesker flyttet til de store byene. Det vokste frem en stor arbeiderklasse, men også en betydelig middelklasse i disse metropolene. Alle disse menneskene trengte mat.

Og i økende grad ønsket de ferske matvarer, ikke saltet eller røkt mat som jo hadde vært det vanlige i tidligere tider. Fersk fisk og ferskt kjøtt. Det var derfor det etter hvert fra midten 1800tallet vokste frem et betydelig marked for norsk naturis. Denne utviklingen ble tilskyndet av utbyggingen av jernbanen på kontinentet, som gjorde det mulig å frakte fersk mat over større avstander. Sånn sett er isskuren i de norske kystbygdene et resultat av industrialiseringen og moderniseringen av Europa, og et tegn på at fersk mat ikke lenger var forbeholdt eliten, men at stadig flere samfunnsgrupper også ønsket å spise ferskt kjøtt og fisk.

En god del is ble også brukt av bryggeriene. En viktig del av produksjonsprosessen for det nye gylne pilsner eller lagerølet som ble oppfunnet på 1840-tallet, var at ølet ble lagret i en periode i en kjølig kjeller (den andre viktige faktoren var at det var undergjæret). Den kjølige lagringen førte til at ølet ble mye lysere, klarere og varte lengre enn de gamle, mørke øltypene.»



Isdemningen er en bred, høy og meget forseggjort gråsteinsmur på tvers av ravedalen.

Vannet er vekk men terrenget viser oss at her kunne man få til en brukbar dam.

Vi ser tydelig hvor veien til isdammen gikk ned fra Grøtvik gård, forbi demningen og videre ut i dalføret.

Skogsbunnen bærer preg av tidligere åker eller engmark. En rekke rydningsrøyser markerer dette. Skogen er tydelig systematisk plantet i ryddet jord. Bildet til høyre viser bunnen av tidligere dam.



Vi viser ellers til eksemplene på isproduksjon i Falkumelva (Vestmarka), ved Bolvik (Kilebygda) og Stormyr ved Lakåsen (Vestsida) samt Kverndammen (Vestsida).

Vi lærte isproduksjon fra amerikanerne. De begynte med denne næringen før oss. Bl.a. kunne vi kopiere redskapen som ble brukt og metodene man benyttet. Det dreide seg bl. annet om isploger og skraper for å folde isen fri for snø, issager, pigger og hakker var nødvendige hjelpemidler. Ned fra Grøtvig dammen til Voldsfjorden var det anlagt renne for å gli isblokkene til skutene som ventet. Frossen issørpe ga dårlig kvalitet. Det gjaldt å få til isplokke i homogen stålis. Man oppbevarte isen med en isolasjon av sagflis i ishus eller binger inntil havna i Voldsfjorden, der seilskutene skulle laste opp, ble isfri om våren.