

Husjord, L. & Nilsen, G. (2025). Kvensk og sjøsamisk matkultur i Nord-Troms og Finnmark i et variert materielt og immaterielt landskap. I G. M. Grande, L. Husjord & K. Ryslett (Red.), *Matkulturer i Norge: Samisk, kvensk/norskfinsk, skogfinsk, jødisk, romsk og romani/tater i fagområdet mat og helse i lærerutdanningene*. (s. 57–91). Fagbokforlaget. DOI: <https://doi.org/10.55669/oa580402>

Kapittel 2

## **Kvensk og sjøsamisk matkultur i Nord-Troms og Finnmark i et variert materielt og immaterielt landskap**

**Line Husjord<sup>1</sup> & Gørill Nilsen<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> UiT Norges arktiske universitet

**Sammendrag:** I denne artikkelen ser vi nærmere på sjøsamisk og kvensk matkultur i Nord-Troms og Finnmark. Området er preget av hard fornorning. Samtidig har det også vært tette relasjoner mellom gruppene. Vi ser derfor nærmere på hva som er likheter og forskjeller i matkulturene. Dette belyses gjennom intervjuer, arkivundersøkelser samt studier av materiell og immateriell kulturarv.

Resultatene viser at mye er felles, men det finnes også særegne sjøsamiske og kvenske matkulturer. Disse var levende før andre verdenskrig, men er i dag i større grad «fest» enn hverdagspraksis. Dette er viktig kunnskap da det i overordnet del i LK 2020 samt læreplan for faget i mat og helse fremgår at elevene eksplisitt skal få opplæring i samisk matkultur og andre kulturer, som implisitt inkluderer kvensk matkultur.

*Nøkkelord: sjøsamisk, kvensk, mattradisjon, kulturarv, LK2020*

**Abstract:** In this article, we take a closer look at the Sea Sami and Kven food cultures in Nord-Troms and Finnmark. The region has been marked by intense Norwegianization. At the same time, there have been close relationships between the groups. Therefore, we examine the similarities and differences in these food cultures. This is explored through interviews, archival research, and studies of both tangible and intangible cultural heritage.

The results show that much is shared, but there are also distinct Sea Sami and Kven food traditions. These traditions were vibrant before World War II but are today more associated with special occasions than everyday practices. This knowledge is important, as the overarching section of the LK 2020 curriculum and the subject-specific curriculum for Food and Health explicitly state that students should learn about Sámi food culture, which implicitly also includes Kven food traditions.

*Keywords: Sea Sami – Kven – Food tradition – Cultural Heritage – LK-2020*

## Innledning

I Nord-Troms og Finnmark har samer, kvener og nordmenn høstet mange av de samme ressursene fra jord, elver og hav. Giftemål på tvers av etnisitet har vært vanlig. På denne måten har gruppene blitt sammenvevd i et fysisk og sosialt landskap. Den nære relasjonen mellom gruppene har skapt likheter. Også fornorskningsspolitikk, nedbrenning og gjenreisning etter andre verdenskrig bidro til at samer og kvener måtte gi avkall på eget språk og egen kultur. Hvordan finner man da frem til det som er felles og det som er karakteristisk for kvensk og sjøsamisk matkultur?

Undervisere i mat og helse i lærerutdanningen og skolen har behov for å tilegne seg kunnskap og forståelse av disse likhetene og forskjellene. I rapporten fra Sannhets- og forsoningskommisjonen (2023, s. 24) påpekes det at kunnskap om urfolket samer og nasjonale minoriteter, som kvener, er lav. Derfor er arbeider, som av Kaisa Maliniemi (2015), viktige. Hun har kartlagt områder der man trenger både innsamling, utvikling, formidling og forskning for at den kvenske kulturarven kan leve videre, deriblant kvenske matoppskrifter. Vi har også kvensk matkultur i fokus i denne artikkelen, et tema som fortjener økt oppmerksomhet.

Det samme gjelder samisk matkultur. Laila Aleksandersen Nutti (sitert i Johansen-Swart, 2021, s. 72–73) fremholder at kunnskap er viktig for å forebygge fordommer og negative holdninger mot samer. Fravær av kunnskap om samisk kontekst kan føre til at barns rettigheter i skole og barnehage ikke blir oppfylt. Undervisere i skolen trenger kunnskap om urfolksperspektiv for å innfri mål i Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020, LK2020.

Ifølge Anne Lise Johansen-Swart (2023, s. 103–117) handler det om å utvikle en bred kulturforståelse. Dette innebærer å forstå den historiske konteksten og mønstre i menneskelig adferd. I tillegg handler det om å være bevisst egne holdninger og verdier, samt mulige fordommer. Det handler om å utøve en kultursensitiv tilnærming der man utfordrer stereotypier, diskriminerende praksiser og egne fordommer.

Lærerutdanningene styres av rammeplaner som bygger på Lov om grunnskolen og den videregående opplæringa (opplæringsloven) (LOV-1998-07-17-61) og gjeldende læreplanverk for grunnopplæringen, herunder overordnet del. Den overordnede delen har status som forskrift sammen med resten av læreplanverket (FOR-2017-09-01-1332). Læreplanverket må

derfor leses i lys av opplæringsloven og annet relevant lovverk som gjelder for opplæringen i skole og lærebedrift. Verdigrunnlaget for grunnopplæringen utdypes i overordnet del av LK 2020, og skal gjenspeiles i alle undervisningsfag (FOR-2017-09-01-1332).

Å arbeide med sjøsamisk og kvensk matkultur og tradisjoner i mat- og helsefaget er forankret i overordnet del i LK2020 og kommer til uttrykk slik:

Gjennom opplæringen skal elevene få innsikt i det samiske urfolkets historie, kultur, samfunnsliv og rettigheter. Elevene skal lære om mangfold og variasjoner innenfor samisk kultur og samfunnsliv. Fem folkegrupper med århundrelang tilknytning til Norge har status som nasjonale minoriteter i tråd med våre internasjonale forpliktelser: Jøder, kvener/norskfinner, skogfinner, rom og romanifolket/tatere. Disse folkegruppene har bidratt til å forme den norske kulturarven, og opplæringen skal gi kunnskap om disse folkegruppene. (FOR-2017-09-01-1332)

Som det kommer frem av overordnet del av LK2020, skal alle elevene gis innsikt i det samiske urfolkets historie, kultur og samfunnsliv. Alle elever skal også få kunnskap om våre nasjonale minoriteter som del av Norges samlede kulturarv.

*Problemstillingen* i dette kapitlet er å belyse likheter og forskjeller mellom sjøsamisk og kvensk matkultur i Nord-Troms og Finnmark. Dette gjør vi gjennom studier av materiell og immateriell kulturarv.

Utgangspunktet for vår problemformulering er forankret i nevnte utdrag fra overordnet del i LK2020 om formidling av vår felles kulturarv, samt læreplanen for mat- og helsefaget og arbeidet med matkultur.

I dette kapitlet ser vi også på hvilke mulighetsrom mat- og helsefaget har i kraft av LK2020 for å gjennomføre undervisning om samisk og kvensk matkultur.

## **Status for samer og kvener i dag.**

I innledningskapitlet i denne boka er det redegjort for samers og kveners ulike rettslige statuser. I vårt kapittel er det kulturhistorie og mattradisjoner som er

det sentrale. Vi vil derfor se nærmere på noen lange linjer som rammer inn sjøsamiske og kvenske matkulturer i Nord-Troms og Finnmark.

### **De lange linjer i samisk tilstedeværelse i Nord-Troms og Finnmark**

De første menneskene som kom til det som i dag er Norge, var ikke norske. De var heller ikke samiske. Vi vet for eksempel ikke hvilket språk de snakket eller hva de kalte seg selv, men de var jegere, fiskere og sankere. De lange linjene i det arkeologiske materialet viser også at folkene i Nord-Troms og Finnmark lenge hadde utbredte kontakter mot øst. I områder lengre sør stod åkerbruk, husdyrhold og kontaktveier sørover sterkere.

Selv om røttene til den samiske jakt-, fiske- og fangsttilpasningen går langt tilbake i tid, er det først i tida rundt Kristi fødsel at trekk som forbindes med samer i nyere tid blir tydelige over større områder. Språket introduseres eksempelvis i tida etter Kristi fødsel. Vi skal likevel ikke glemme at det finnes substrater i samisk, altså ord tatt inn i samisk fra det språket som ble snakket før språkskiftet. Samisk etnisitet slik vi senere kjenner den blir altså tydelig rundt Kristi fødsel over større områder. Etnisiteten har like fullt røttene i en jakt-, fangst- og fisketilpasning som går langt tilbake i tid (Jørgensen & Olsen, 1988; Myklevold, 1998; Andreassen, 2002, 2004; Aikio, 2004, 2012; Svestad & Olsen, 2023).

Langs kysten har det vært en tydelig sjøsamisk tilstedeværelse. Selv om urgravtradisjonen etableres i Varangerområdet på 900-tallet før Kristi fødsel, er det i tida etter Kristi fødsel at materiell kultur knyttet til samisk etnisitet opptrer over et større område. Det er da snakk om eksempelvis hellegroper til utvinning av olje fra marine pattedyr, gammetufter og bjørnebegravelser.

Langs kysten ser vi at folk har hatt sesongvise boplasser innenfor et siida-område der de fisket, sanket og jaktet både land- og havpattedyr. Fra 1600-tallet av, og senere også i forbindelse med skyldsettingen av jord, ble befolkningen mer bofast. Nå finner man ikke bare spor etter runde buesperregammer, men også fellesgammer. Disse var rektangulære stavkonstruksjoner hvor folk bodde i den ene delen, og husdyr i den andre delen (Henriksen, 1995; Myrstad, 1996; Grydeland, 2001; Schancke, 2000; Hansen & Olsen, 2022).

Mange vil nok assosiere samer med utnyttelse av rein. Dette er utvilsomt riktig. Reinen har vært sentral i samisk kultur gjennom årtusener. Før den nomadiske reindriften oppstod, var villreinfangst viktig. Det er like fullt først

fra rundt 1400-tallet av at en nomadisk tamreindrift oppstod (Sommerseth, 2011; Bergman et al., 2024).

Samisk etnisitet er dermed noe som har oppstått i et nordnorsk landskap, også gjennom påvirkning fra andre grupper. Kvener har også lenge bodd i Nord-Norge, men har sine røtter i Tornedalen.

### **De lange linjer i kvensk tilstedeværelse i Nord-Troms og Finnmark**

Som folk kjenner vi til kvenene blant annet fra Ottars beretning til kong Alfred av Wessex på 890-tallet (Batlely & Englert, 2007). Gjennom arkeologiske funn vet vi også at det over lang tid har vært kontakt mellom Kvenlandet, som er grenseområdene mellom Finland og Sverige langs Torneelva, og kysten i nord. Et eksempel på det er den såkalte «kvenøkxa» (Ts. 7332) som ble funnet på Nyvoll i Kåfjord kommune. Denne har en mulig datering til 1400-tallet (Figenschau, 2012, s. 165).

Selv om det finnes slike eldre historiske og materielle spor etter kvener og kontakter i nord, regnes kvener som de som innvandret fra Finland til Norge i perioden fra 1500-tallet til 1800-tallet. De bosatte seg først i Tanadalen, Karasjok, Alta, Lyngen og Porsanger. Kvenene som innvandret fra Finland på midten av 1800-tallet etablerte seg som fiskere og bønder. De arbeidet også i gruver og fiskerier. Som bønder og skogbrukere ble de ansett som viktige for bosetting i landsdelen, og slo seg særlig ned i de fururike dalene som eksempelvis Reisa, Kvænangen og Alta-området. Her ble utvinning av tjære en viktig næring (Brekmoie, 2010; Nilsen, 2017; Kjelman, 2019).

### **Fornorskning, nedbrenning og gjenreisning**

Røttene og sporene etter sjøsamer og kvener i Nord-Troms og Finnmark er mange og går langt tilbake i tid. Gruppene har imidlertid lenge vært satt under press. En sentral pressfaktor var fornorskningspolitikken den norske stat førte overfor samer og kvener. En annen pressfaktor var tyskernes brente jords taktikk under tilbaketrekkingen høsten 1944. Nedbrenningen førte til at store deler av den materielle kulturen øst av Lyngenfjorden ble utslettet. Da gjenreisningen kom i gang, ble et variert arkitektonisk landskap bestående av alt fra gammer til lafta tømmerbygg i ulike stilarter i stor grad erstattet av gjenreisningshus. Til tross for variasjon også her, ble flertallet av husene

bygd etter typetegninger som kom fra det som den gang het Boligdirektoratet eller distriktsarkitekter (Bjørklund, 1984; Eypórssón, 2008; Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023).

## **Matressurser fra samme landskap – naturbruk, kunnskap og praksis**

Press fra statlig hold førte til at tradisjoner ikke lenger ble overført på samme vis som før for samer og kvener. Samer og kvener fortsatte imidlertid å høste sine ressurser i det samme landskapet som de levde i både før og etter fornorskning og nedbrenning. Vidda og fjell har vært viktige for tamreindrift, jakt, fiske og fangst. Både samer, kvener og nordmenn har høstet fra ut- og innmark langs fjorder, storhav, vann og elver.

Laksen og torsken er ikke norsk, samisk eller kvensk. De kan ha blitt høstet på likeartede måter av alle gruppene, også i fellesskap. At kaffeosten er kvensk, utelukker ikke at den også har vært viktig for andre grupper (Stubberud, 2024, s. 79). Det er gjennom matkultur, navn og eksempelvis redskaper for viderefordling av råvarer at man kan finne sporene etter mer særegne etniske tradisjoner.

For å skjønne mer av forskjellene i det som med et første og «overfladisk utenfrablikk» kan virke likt, må vi gå dypere inn og forstå konteksten. Begreper som matkultur, immateriell og materiell kultur kan hjelpe oss med å bli oppmerksomme på forskjeller og nyanser. Matoppskrifter har blitt til i en sosial og materiell kontekst. Denne kontekstkunnskapen mener vi er viktig å ha kjennskap til i skole og lærerutdanning sett opp mot LK 2020 og undervisning i mat- og helsefaget.

## **Matkultur som begrep**

I dette kapitlet står tre begreper sentralt: Matkultur, immateriell og materiell kultur. Begrepene er anvendt for å favne bredden av mulige spor av sjøsamisk og kvensk matkultur. Konteksten er svært viktig da vår studie er forankret i et nordnorsk landskap påvirket av nedbrenning, fornorskning og interaksjon på tvers av etniske grupper slik beskrevet ovenfor. Vi velger først å se nærmere på begrepet matkultur.

Matkultur omhandler identitet, kulturelle og tradisjonelle aspekter knyttet til mat og måltider. I enhver kultur har mat en viktig plass. Fra det helt

overordnede til det mer konkrete, har Virginie Amilien og Erling Krogh (2019, s. 19–22) påpekt at matkultur fra et helhetlig kulturelt perspektiv kan forstås fra tre komplementære innfallsvinkler.

Den første innfallsvinkelen er matkultur forstått som mat og oppskrifter overført fra fortiden. Mattradisjon forstås som folkeminner og tradisjon og omhandler en kollektiv identitet (Amilien & Krogh, 2019, s. 21).

Den andre innfallsvinkelen handler ifølge Amilien og Krogh (2019, s. 21) om å forstå matkultur som vaner og forbruksmønstre som utgjør en hel tradisjon. Dette er ofte forskjellig fra bygd til by og fra landsdel til landsdel. Da tilhører matkulturen bestemte grupper i samfunnet. Det kan for eksempel dreie seg om etnisk matkultur, som kvensk og sjøsamisk, regional eller norsk matkultur, der identitet og skildring inspirerer hverandre.

Den tredje og siste innfallsvinkelen handler om matkultur som en funksjonelt bestemt del av kulturen som helhet. Matkultur er noe alle kan noe om og som kan brukes av alle i bestemte sosiale situasjoner. Matkultur blir dermed forstått som et kommunikasjonssystem avhengig av gitte situasjoner og normer (Amilien & Krogh, 2019, s. 21).

Når det gjelder endringer av matkulturer, står spiseren eller forbrukeren sentralt. Spiserens kompetanse om mat er kjernen i matkulturen og styres både av individuelle preferanser og ulike kontekster. Det handler ikke om råvaren i seg selv, men dens kulturelle tilblivelse og bruk, og i hvilken kontekst den anvendes. Spiserens matvaner og matforståelse er knyttet til plassen den kommer fra og sosial tilhørighet. Det handler også om helgemåltider, hverdagsmat samt fest- og høytidsmat (Amilien & Krogh, 2019, s. 22–33).

Matkultur vil gjennom disse perspektivene omhandle kunnskap om mat innenfor en sosial ramme av normer og samfunnsstrukturer knyttet til identitetsbygging, tradisjoner og gruppetilhørigheter. Det handler om mat som folkeminne, gruppeidentitet og som helhetlig kompetanse. I det videre er det derfor viktig å se på eksempler på hvordan sjøsamisk og kvensk matkultur er synlig i dagens samfunn. Før vi går inn i matkulturen på individnivå, vil vi gi eksempler på kollektive praksiser.

## **Sjøsamisk og kvensk matkultur i dag – en levende festmattradisjon**

Særegne retter lever i Nord-Troms og Finnmark, og er i dag ofte en del av felles kollektive feiringer og etegilder. Samefolkets dag 6. februar blir ofte feiret med retter av reinkjøtt forbundet med tradisjonell samisk mat og kultur, som bidos.

Den sjøsamiske matkulturen har sin forankring i matressurser hentet fra hav, elver og land. Det er ingen tvil om at rognballsuppe servert på etegilder i Mandalen i Kåfjord kommune er en høyt verdsatt sjøsamisk tradisjonsrett.

Også den kvenske matkulturen har sin forankring i ressurser hentet fra fjorder, elver, inn- og utmark. Kvensk matkultur er fortsatt levende. Ved ulike kvenske arrangementer er det ikke uvanlig at pannelapskaus og kvenkaka serveres eller rugbrød bakes. Dette gjøres for eksempel den 16. mars, som er kvenfolkets dag, og under Paaskiviikko i Nordreisa.

Kvenske tradisjoner er nok ikke så velkjente i storsamfunnet, men det finnes gode eksempler på formidling. Åshild Karlstrøm Rundhaug, fra Langfjordbotn i Altafjorden, uttalte til Norges Bygdekvinnelag (2022) at mye av den kvenske matkulturen har gått tapt. Hun ble overrasket over hvor lite som er skrevet om den kvenske matkulturen. Dette var grunnen til at Rundhaug (2022) skrev boka *Baketradisjona i Kvenland. Tradisjona og historia fra dagligliv i Troms og Finnmark, fra Ramfjord i vest til Tana i øst*.

## **Immateriell kulturarv**

Matkulturbegrepet, som nevnt i 1.6, inngår også i en større kontekst. En slik begrepskontekst er knyttet til immateriell kulturarv. Matkultur omfatter tradisjonsoppskrifter, vaner og forbruksmønstre som brukes i bestemte situasjoner og kommunikasjonssystemer. Immateriell kulturarv er et begrep som overlapper matkulturbegrepet. Det handler om det samme: tradisjoner og praksiser, men er også bredere og særlig viktig i et nedbrent og fornorsket landskap.

I 2003 vedtok UNESCO en konvensjon for vern av immateriell kulturarv, og Norge ratifiserte denne i 2007. Immateriell kulturarv handler om utøvelse av tradisjoner som for eksempel matkultur, men også sang og musikk, håndverksferdigheter samt kunnskap og ferdigheter knyttet til bruk av natur. Målet med konvensjonen er å verne immateriell kulturarv og å sikre respekt for den immaterielle kulturarven til berørte samfunn, grupper og enkeltper-

soner. Konvensjonens formål er også å øke bevisstheten lokalt og nasjonalt om betydningen av den immaterielle kulturarven og å sørge for en gjensidig anerkjennelse (UNESCO, 2003, se også St.prp.nr. 73. (2005–2006)).

Et eksempel på immateriell kulturarv, som i 2023 ble inkludert på UNESCOs liste over menneskehetens immaterielle kulturarv, er båtbyggertradisjonen knyttet til nordiske klinkbygde båter. Nordlandsbåter er en slik tradisjon (FN-sambandet, 2023). Sjosamisk og kvensk matkultur står ikke på denne lista, men tanken om behovet for bevissthet om matkultur som immateriell kulturarv er likevel viktig. Om det ikke arbeides for listeføring, er det like fullt viktig at arbeid i faget mat og helse kan bidra til synliggjøring av matkulturer for oppvoksende generasjoner.

Tradisjonsoverføring, identitet og kulturarv handler imidlertid ikke bare om det immaterielle. Kulturarv og tradisjoner dreier seg også om redskaper, kjøkkenutstyr og bygninger. Derfor er materiell kultur en del av matkulturer.

## **Materiell kulturarv**

Materiell kulturarv kan defineres som alle spor etter menneskelig virksomhet i vårt fysiske miljø. Det kan dermed dreie seg om alt fra middelalderkirker i stein, til en samisk gammetuft og til skåret av et keramikkfat. Definisjonen er knyttet til at det dreier seg om et fysisk menneskeskapt objekt, slik det også er uttrykt i Lov om kulturminner av 1978 (LOV-1978-06-09-50).

I kulturminnelovens § 4 går det frem at alle samiske kulturminner, som eksempelvis tufter og hus, som er fra 1917 eller eldre, er automatisk fredet. I dagens kulturminnelov blir kvenske kulturminner behandlet på linje med norske. Her går den automatiske fredningsgrensen ved 1537.

I løpet av 2025 skal kulturminneloven erstattes av en ny kulturmiljølov (NoU 2025:3). Stortingets behandling av Sannhets- og forsoningskommissionens rapport den 12. november 2024 har pekt vei for hva som kommer. I Vedtak 27 går det frem at Stortinget ber regjeringen utarbeide et forslag til endring i kulturminneloven som sikrer automatisk fredning av kvenske/norskfinske og skogfinske kulturminner i tråd med bestemmelsen for samiske kulturminner (Dokument 19 (2022–2023), Innst. 30 S (2024–2025)).

Tida som kommer, blir derfor spennende, også med tanke på hvordan vi som samfunn skal ivareta matkultur, immateriell og materiell kulturarv

i fornorskede områder. Vi kan ikke forutsi det som kommer, men materiell kultur er og blir mer og mer viktig, også knyttet til kvensk matkultur.

Både sjøsamere, kvener og nordmenn har levd av en kombinasjon av fiske i elver og fjorder, småskala jordbruk og husdyrhold kombinert med høsting av utmarksressurser. Selv om mye er likt, finnes det også forskjeller. Det er dette vi i det videre vil gå nærmere inn på gjennom en tematisk analyse av våre data.

## **Metode og forskningsdesign**

I denne kvalitative studien søker vi etter det som er felles og det som er karakteristisk for sjøsamisk og kvensk matkultur i Nord-Troms og Finnmark. Denne studien er en del av et pågående forsknings- og utviklingsprosjekt i lærerutdanningen om matkultur i faget mat og helse.

Studien plasserer seg innenfor et konstruktivistisk og fortolkende perspektiv. Dette perspektivet vektlegger kvalitative metoder for å belyse temaer slik de kommer til uttrykk i sin naturlige setting. Kunnskap oppfattes som en konstruksjon av mening og forståelse, samskapt mellom mennesker som aktivt handlende og ansvarlige i sosial samhandling. Kunnskap forstås videre som dynamisk, og ikke som en absolutt eller universell virkelighet. Dette innebærer at den kulturelle, historiske og sosiale settingen der et menneske lever, vil få betydning for menneskets oppfattelse og forståelse. Konteksten vil dermed motvirke at alt betyr alt, altså en fullstendig relativisme (Postholm, 2011; Crotty, 1988).

### **Utvalgsstrategi og datagenerering**

For å belyse problemområdet har vi anvendt oss av ulike kildetyper. Nord-Troms og Finnmark har en omfattende sjøsamisk og kvensk befolkning, og vi har derfor strategisk valgt kilder til data som er knyttet til denne delen av Nord-Norge.

For å belyse problemområdet har det vært hensiktsmessig med et strategisk tilgjengelighetsutvalg med kvenske og sjøsamiske informanter fra Nord-Troms og Finnmark. Snøballmetoden har vært brukt som seleksjonsmåte. Et

strategisk utvalg har ifølge Tove Thagaard (2011, s. 56) egenskaper som bidrar til å belyse problemformuleringen. Det er imidlertid etiske utfordringer knyttet til denne seleksjonsmåten, som handler om å få informasjon om «de andre» uten at de har gitt sitt samtykke (Thagaard, 2011, s. 57).

Vi løste utfordringen ved å gi informasjon om prosjektet til Kvensk institutt i Børselv i Porsanger kommune. Instituttet videreformidlet dette til første informant, som ga samtykke til kontakt. Den første informanten kontaktet oss og forklarte at den andre foreslåtte informanten hadde gitt samtykke til at kontakt ble opprettet før intervjumøte ved Kvensk institutt. De tre siste intervjupersonene ble også rekruttert gjennom nettverk. Informantene ble informert om prosjektet og godkjente at lydopptak av intervju ble brukt i denne studien. Intervjuene ble transkribert, og det ble etterstrebet å gjengi informantenes utsagn så korrekt som mulig.

Vi har gjennomført kvalitative intervjuer med fem informanter om deres mattradisjoner fra deres stedlige kultur ved bruk av en semistrukturert intervjuguide. To informanter, kalt Karin (55 år) og Nanna (72 år), har kvensk bakgrunn fra Børselv i Porsanger kommune. En informant, kalt Geir (61 år), har sjøsamisk bakgrunn fra Kommagfjorden i Alta kommune. En annen informant, kalt Terje (56 år), har sjøsamisk og kvensk bakgrunn fra Nyvoll i Alta kommune. Vår siste informant, kalt Anna Constance (86 år), har kvensk bakgrunn og er fra Lyngen kommune.

Den semistrukturerte intervjuguiden ble utformet med åpne spørsmål og rom for fleksibilitet ved bruk av oppfølgingsspørsmål. Dette ble gjort for å fange opp viktige faktorer for mer utfyllende svar (Kvaale & Brinkmann, 2009). Intervjuenes varighet var mellom 60 og 120 minutter.

Vi har også frembrakt data fra to arkivsamlinger med intervjuer fra Norges arktiske universitetsmuseum (UMAK). Den første er fra Samuli Paulaharjus feltmateriale fra 1920/30-tallet, *Perm II B.2. Magerøy. 1. Fauna og 2. Mat*. Den andre samlingen er fra *Kvenarkivet: Nærprosjektet 1984–1985: Skibotn*. Arkivmateriale på finsk og kvensk ble oversatt til norsk ved hjelp av KI og kvalitetssikret av Kvensk institutt. Vi har innhentet samtykke til å bruke materiale fra UMAK.

I tillegg anvender vi studier av materiell kultur dokumentert av oss forfattere og fra Knud Knudsen, Billedsamlingen, Universitetsbiblioteket i Bergen. Sistnevnte materiale tillates brukt når kreditering oppgis.

## Noen etiske refleksjoner

I forbindelse med denne studien har vi opplevd etiske utfordringer knyttet til informert samtykke og konfidensialitet. Dette handler om respekt for informantene, samer som urfolk og kvener som nasjonal minoritet. Informantene defineres som sårbare grupper i Norge i kraft av «å være etniske». Problemet med etniske grupper er små populasjoner som kan gjøre individer gjenkjennbare.

Blir risikoen for gjenkjenning i små samfunn så styrende at intervjuundersøkelser ikke kan gjennomføres, risikerer vi dermed å *ikke* formidle og synliggjøre minoriteters og urfolks tradisjon og kultur fra deres egne fortellinger med egen stedlig bakgrunn. Dette vil kunne ha bidratt til fortsatt usynliggjøring. Behovet for å frembringe økt kunnskap om sjøsamisk og kvensk matkultur til bruk i skole og utdanning er stort. Det er derfor tungtveiende grunner til å gjennomføre den typen undersøkelser vi har gjort. Informantene våre er derfor godt kjent med studiens formål om å synliggjøre og frembringe ny kunnskap, og de har villet bidra slik materialet fremkommer i artikkelen.

## Tematisk analyse

I denne studien har vi anvendt tematisk analyse (TA) som metode slik beskrevet av Virginia Braun og Victoria Clark (2022). TA som metode ble valgt fordi den er fleksibel og kan brukes på tvers av ulike typer datasett (Braun & Clark, 2022, s. 4).

Utgangspunktet for vår analyse er en antakelse om at det finnes forskjeller og likheter mellom sjøsamisk og kvensk matkultur. Vi har tatt utgangspunkt i et variert kildemateriale som kan ha potensial for å undersøke dette. Vi endte med undersøkelser av materiell kultur, arkivmateriale, skriftlige kilder og fem egne gjennomførte intervjuer.

Ved bruk av sammensatte datamaterialer er det ifølge Braun og Clarke (2022, s. 123) behov for redegjørelse for et slikt valg. I vår analyse må dette sees på bakgrunn av den kulturhistoriske situasjonen vi har presentert ovenfor med fornorskning, nedbrenning og gjenreisning. For å synliggjøre forskjeller og likheter, må vi dermed søke bredt, både i materielle og immaterielle spor, men også hvordan situasjonen faktisk er i dag ved hjelp av intervjuer.

Dette er en deskriptiv studie. Vi har valgt en abduktiv tilnærming der vi arbeider mellom empiri og teoretiske begreper. Vi har brukt en deskriptiv til-

nærming til materialet og har fulgt trinnene for tematisk analyse slik presentert av Braun og Clark (2022). Som Braun og Clarke (2022, s. 129) startet vi med å bli kjent med våre datasett. Allerede i denne innledende fasen avdekket vi flere potensielle funn. Materialet vårt er omfattende, og en innledende koding ga klyngedannelser, men et stort antall tema med overlapp. Nye gjennomganger brakte oss frem til vårt resultat. Mer detaljert kan denne prosessen hos oss beskrives gjennom følgende trinn:

*Trinn 1:* Vi startet med transkribering og gjennomlesning av våre intervjuer. Deretter gjennomgikk vi arkivmateriale fra de to arkivsamlingene ved UMAK: Paulaharjus feltmateriale fra 1920/30-tallet, *Perm II B.2. Magerøy. 1. Fauna og 2. Mat og Kvenarkivet: Nærprosjektet 1984–1985: Skibotn*. I vårt materiale inngår også dokumentasjon av materiell stedlig kultur i form av bilder fra arkiv og egne feltundersøkelser.

*Trinn 2:* Alt vårt materiale ble så gjennomgått med henblikk på koding. I denne prosessen var vi fokusert på det som kom frem av informasjon om sjøsamisk og kvensk matkultur.

*Trinn 3:* Kodingen viste at temaer kunne samles i klyngedannelser. I denne prosessen av analysen kom vi frem til seks mulige temaer med relevans til problemstillingen: 1. Havet som matfat, 2. Kvenske baketradisjoner, 3. Fangst av laks som matbidrag, 4. Felles praksis for å skaffe laks, 5. Kvensk baketradisjon og 6. Konservering av ulike matressurser. Kodingen førte til at vi så en tydeligere helhet i materialet. Vi så også mulighet for videre strukturering med henblikk på å finne mønstre.

*Trinn 4:* Temaene som ble kodet frem, ble kritisk gjennomgått. Vi redefinerte disse med mer dekkende navn som også gjenspeilet essensen av materialet. I den siste prosessen tolket vi det slik at temaene utkrystalliserte to hovedtemaer med undertemaer. Hovedtema en med følgende tre undertemaer:

Spor etter materiell kultur som bidro med tilveieskaffelse og tilvirkning av mat for kvener og sjøsamer

- Nordlandsbåten *bygd og brukt av sjøsamer, kvener og nordmenn for å skaffe fisk*
- Baksteovn *spor av materiell kvensk kultur og kvenske bakstradisjoner*
- Stengsel *et redskap for å skaffe tilveie laks*

Hovedtema to med følgende tre undertemaer:

Spor av immateriell kvensk og sjøsamisk kultur, stedlige matretter og tradisjonelle måter å tilvirke matressurser på

- Fellesfiske *med stengsel, bosetting og giftemålspraksis*
- Fellesbakst *en sosial praksis og kvensk bakertradisjon*
- *Tilvirkning av stedlige matressurser gjennom ulike konserveringsmåter i Børselv, Kommagfjorden, Nyvoll og Lyngen*

Dette sammensatte datamaterialet gir innsikt i særegne og felles kvenske og sjøsamiske mattradisjoner i Nord-Troms og Finnmark. I analyse, resultat og diskusjon beskrives de to overordnede temaene som analysen avdekket.

## **Analyse, resultat og diskusjon**

Gjennom analysen på tvers av våre datasett fremkom det to hovedtemaer med tre undertemaer. Jmfør Braun og Clark (2022, s. 266) har hvert hovedtema med undertema fått en utfyllende og beskrivende overskrift, som gjenspeiler essensen av datamaterialet.

### **Spor etter materiell kultur som bidro med tilveieskaffelse og tilvirkning av mat for kvener og sjøsamer**

Resultatene fra denne studien viser at materiell kultur har hatt betydning i den kvenske og sjøsamiske matkulturen i Nord-Troms og Finnmark. Her står tilveieskaffelse av mat fra fjorder og elver sentralt. Dette skjer i form av Nordlandsbåt (Figur 2.1) og stengsel (Figur 2.2), samt baksteovn (Figur 2.3) for tilvirkning av mat.

### ***Nordlandsbåten bygd og brukt av sjøsamer, kvener og nordmenn***

For både samer, kvener og nordmenn har utnyttelse av marine ressurser dannet grunnlag for et stabilt og rikt ressursgrunnlag. Båttypen ble både bygd og brukt av samer, kvener og nordmenn (Mathisen, 2018).

Båtene ble ikke bare brukt av menn. Kvinner, og særlig sjøsamiske kvinner, var aktive på havet. Einar Richter-Hanssen (2004, s. 80–83) har for eksempel navngitt 22 kvinner som har drevet aktivt som fiskere i Nord-Troms (se Figur 1). Flere av kvinnene eide også båtene de drev fiske fra. Sjøsamiske kvinner drev med andre ord sjøfiske sammen med mennene, noe som ikke var like utbredt blant norske kvinner (Andresen et al., 2021).

#### **Figur 2.1**

*Kvinner i Nordlandsbåt fra Ullsfjorden, fjorden der Johnsdatter utførte sine heltedåder førte til at kongen kjøpte henne ny båt for egne midler. Foto: Knud Knudsen, Billedsamlingen, Universitetsbiblioteket i Bergen.*



Informantene fra Skibotn (1984) fortalte at det ble rodd hjemmefiske i Skibotn for å få mat på bordet. Selv om de ikke rodde hjemmefiske på den skarpeste

vinteren i desember, januar og februar, kunne fiske likevel være forbundet med fare: «[...] ja, han dreiv jo fiske. Helt til han mista øyet [...] når dem holdt på å krysse opp til lands at fokkeskjøta gikk av, og det var det fokkeskjøtet som slo ut øyet [...] slik at han mista øyet.»

Alle våre informanter forteller at det var vanlig og viktig å ro hjemme-fiske der de bodde. Fisket ga sei, torsk, laks, sild, flyndre, kveite og hyse. Anna Constance fra Lyngen, som var oppvokst på gård, forteller at de rodde fiske med egen Nordlandsbåt. Geir med sjøsamisk bakgrunn fra Kommagfjorden forteller at å ro fiske var en livsnødvendighet for overlevelse i en stor barnefamilie: «[...] gårdsbruk hadde vi ikke [...] å få middag på bordet den ene dagen [...] det va bare å ro ut å hente inn ei koking [...] og fisk fikk vi [...] sei og taretorsk og brosmе.»

Geir har fiskerettigheter knyttet til huset og bruker kilnøter hvor også pukklaks fiskes og registreres. Kilnøter og krokarn var tradisjonelle redskaper brukt av sjøsamere, kvener og nordmenn som bodde langs norskekysten. De ga nye inntektsmuligheter for fiske i innerfjordene. Laksefisket utgjorde over halvparten av årsinntekten de første tiårene etter krigen. Drivgarnfisket ute i havet førte til overbeskatning av laks utover 1970-tallet. Næringsgrunnlaget til de som fisket med kilenøter inne i fjordene ble hardt rammet, og befolkningen i Tanadalen merket også nedgangen i laksefangsten (Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023, s. 577–582).

Fiske har vært en viktig del av sjøsamenes husholdsøkonomi langs kysten i nord. utfordringer knyttet til hjemmefiske og den globale økonomiske krisen i mellomkrigstiden førte til at fiskeprisene falt kraftig. Dette medførte en økning i fattigdommen for de sjøsamiske bygdene langs kysten (Eyþórsson, 2008, s. 33–43, 187–206).

Torskekrisen førte til reguleringer med kvote knyttet til båten i 1990. Dette forutsatte at det var fisket et gitt volum torsk de siste tre årene. Sjøsamiske fiskere hadde de minste båtene, og volumkravet rammet dem hardt. Tildeling av kvote uteble, og inntektsgrunnlaget falt bort. Forvaltningen av fjordressurser bidro til stort press mot kvensk og sjøsamisk kultur. Eksempelvis fikk det store konsekvenser for sjøsamisk bosetting og kultur i Tana, Porsanger og Kvalsund. Reguleringen med dette kvotesystemet regnes som det sterkeste anslaget mot samisk kultur etter at den offisielle fornorskingsperioden tok slutt (Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023, s. 570–572).

### **Stengsel – et redskap for å skaffe tilveie laks**

Redskapet laksestengsel, *lohipato* (Figur 2), ble benyttet til laksefiske i elver. Laksefiske har hatt sentral betydning både for kvenske og sjøsamiske husholdninger og bosetting. Det var en sentral del i økonomi og kultur (Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023).

#### **Figur 2.2**

*Stengsel fra Repokoski i Porsanger kommune. Foto: Line Husjord.*



Bruk av laksestengsel som fangstmetode har århundrelange tradisjoner i Tornedalen. Denne tradisjonen brakte kvenene med seg til Lakselvdalen og Tanavassdraget. Tanavassdraget er for øvrig det største laksevassdraget i Norge og Finland, og er et av verdens største vassdrag med atlantisk laks med sine 35 sideelver. Innbyggernes historiske fiskerettigheter ble akseptert av myndighetene og har vært lovfestet helt fra jordresolusjonen i 1775. Norge og Finland har siden 1836 regulert fisket i Tanavassdraget. Tverrstengsel, som blokkerte hele elveløpet, ble forbudt i 1866. Tradisjon med stengselbukk varte imidlertid frem til forbudet i 1978. Forbudet ble slutten på kvenenes særegne og lengste laksefiskestradisjon i området (Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023).

Noen år har fangsten vært opp til 250 tonn laks. Laksefisket skulle sikre lokalbefolkningen, uavhengig av etnisitet, og var en livsnødvendighet. Laksen stod for en stor del av naturalhusholdningen i tillegg til å være en viktig inntekt (Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023, s. 587). Reguleringer og nedgang i laksestamme har derfor ført til press på tradisjoner knyttet til laksefiske.

Stedsnavnene langs Lakselva, med paralleller fra Tornedalen, beskriver naturen og historien til stedet. Disse er fortsatt i bruk i dag. Eksempelvis forteller navnet Patosuanto at dette er en kulp i elva hvor det har vært drevet med stengselsfiske etter laks (Monsen, 2020).

### ***Bakerovn – spor av materiell kvensk kultur og kvenske bakstradisjoner***

Materiell kulturarv, som Kuivakoski kvengård (Askeladden id. 2619434) i Nordreisa kommune, er enkeltvedtaksfredet gjennom kulturminneloven § 15. Et av de sentrale elementene på gården er den store, åpne, steinbygde bakerovnen bygd av gråstein og leire i bårstua. Slike store bakerovner var typiske for kvenske gårder. Ovnene som ble brukt til baking, tok mange surdeigsbrød bakt på rug, og her samlet gjerne flere kvinner seg for å bake i fellesskap (se Figur 2.3).

**Figur 2.3**

*Bakerovnen på Kuivakoski kvengård i Reisadalen: Glørne rakes ut og rugbrødene settes inn. Foto: Gørill Nilsen.*



Bakerovnen, rugbrødene satt på surdeig og også andre typer brød og bake-teknikker har sterk forankring i kvensk matkultur. Bakerovner, som den som finnes på Kuivakoski (Askeladden id. 269434; Nord-Troms museum, u.å.), var vanlige i mange områder i Nord-Troms og Finnmark frem til 1940-tallet. Ovnene var åpne og vedfyrt, slik det kommer frem av Figur 3. I dag er det få slike ovner igjen, men de finnes også andre steder, som ved Tuomainengården (Askeladden id. 87610). Dette er en kvensk gård, opprinnelig kalt Vinikkagården, i Vadsø (Varanger museum, u.å.). Med nedbrenning, elektrifisering og dermed individualisering av baking til det enkelte hushold, har slike kvenske felles baketradisjoner blitt borte.

### **Spor av immateriell kvensk og sjøsamisk kultur, stedlige matretter og tradisjonelle måter å tilvirke matressursene på**

Resultatene våre viser ulike tradisjonelle sosiale praksiser og hvordan matressursene ble brukt og tilvirket i kvensk og sjøsamisk kultur. Intervjumaterialet

fra våre informanter viser at kunnskap om tilvirkning og bruk av matressursene, fra plassen de kommer fra gjennom oppvekst og også i nåtid, fortsatt er levende. Sjøsamisk og kvensk mattradisjon er derfor levende i hverdagen og ikke bare til fest.

### **Fellesfiske med stengsel, bosetting og giftemålspraksis**

Stengsel (Figur 2) er en materiell kulturarv som kvenene brakte med seg fra Tornedalen til Nord-Norge. I andre delen av 1700-tallet og utover var det imidlertid en omfattende assimilering av kvenske innflyttere i øvre del av Tanaelva. Gjennom arbeidsliv og giftemålspraksis gikk kvenene og deres etterkommere etter hvert opp i den samiske kulturen. I folketellingene fremstår de etter hvert som samer. Gjennom den nye migrasjon på andre halvdel av 1800- og frem mot 1900-tallet ble det etablert kvensk bosetting i nedre del av Tanaelva. Ressursene for å overleve var store nok til å brødfø både den kvenske og den samiske befolkningen, og laksefisket var en del av forklaringen (Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023, s. 587–588).

Fisket var ofte organisert som fellesfiske ved bruk av drivgarn/not, *goldin*, samt tverrstengsel, *rastábuođđu*. Dette ble forbudt i 1866, og vanlig stengselsfiske overtok (se 3.1.1). Myndighetenes målsetting med reguleringer var at laksefisket, uavhengig av etnisitet, skulle sikre lokalbefolkningen. En familie klarte seg med 300–400 kg laks i løpet av året. Josef Lindbäck har for eksempel fortalt om tradisjoner med fellesfiske mellom flere familier, faste fiskeplasser og fordeling av laksefangsten. Det kunne være så mange som 14–15 mennesker som spiste den første laksen som ble tatt om våren (Monsen, 2020).

Laksefisket holdt seg slik frem til naturalhusholdningen avtok frem mot 1960-tallet. Vanlig stengselsfiske holdt frem til rundt 1978. Bruk av stengsel og andre fangstmetoder fordret felles organisering, noe som har vært førende for bosettingsmønster og giftemålspraksis (Sannhets- og forsoningskommisjonen, 2023, s. 586–588).

Forbudet mot stengsel medførte både økonomiske og kulturelle tap (Hauge, 2022). En revitalisering av stengselsfiske sørger imidlertid for videreføring av denne materielle kulturarven.

### **Fellesbakst – en sosial praksis og kvensk baketradisjon**

Den sosiale praksisen med felles kvensk baketradisjon var vanlig blant naboene i Ytrebyen i Vadsø kommune frem til 1938. For å få stekt brødene sine kom kvinnene til Tuomainengården. Det var ikke bare deigen som var medbrakt. Kvinnene samlet og bar med seg ved og bjørkeris for å fyre opp den store bakerovnen. Det fantes lite ved i Vadsø, og det var derfor vanlig å fyre med torv. Men til bakingen ble ikke ovnen fyrst med torv. Det måtte fyres så varmen ble magasinert i steinene. Etter at ovnen var fyrst opp, ble alt av glør rakt ut (se Figur 3). Deretter ble brødene, som hadde stått til heving under taket i varmen, satt til steking (Varanger museum, u.å.).

Denne fellespraksisen knyttet til baketradisjoner, samt sanking av bjørkeris og ved, refererer også Paulaharju (2021, s. 274) til. Han skrev at når folket i Salttjern i Vadsø kommune kom for å bruke den store bakerovnen til kvenkona på den treløse kysten, måtte hun i fjellet for å finne krypbjørkeris. På vei fra slåttonn og torvtaking bar de ris med seg. Fem til 20 knipper måtte til for å få nok varme til å bake brød i den store ovnen.

Det fantes ulike typer oppskrifter på brødene, men tradisjonelt ble det bakt rugbrød på surdeig som ble oppbevart i en bolle med mel eller i melsekker. Tradisjonen var å sette *dranke*, surdeig spedd med litt vann. Denne ble helt over melgropa og stående til morgenen etter før det ble blandet sammen. Deigen var stor, da baksten skulle brødfø store familier med en barneflokk på kanskje ti barn. På vinterstid fraktet man deigen til bakerovnene med kjelke, og på sommerstid ble den fraktet med trillebår.

Kvenkaker, *puolivahva*, er et flatt mykt brød med hull i midten. Kvenkakene ble bakt og stablet eller hengt opp. Det ble brukket i stykker og spist til fisk, annen middagsmat eller som tørrmat medbrakt på fiske.

Store runde fiskebrød, *kalakukko*, ble bakt og plassert midt på bordet slik at alle kunne skjære stykker av brødet. Varmtvannsbrød, *kuumavesileibä*, ble tilberedt ved å helle varmtvann over grovmel som stod over natta. Deretter tilsatte man gjær og knadde deigen til etterheving. Anis og sukker var vanlig å bruke i dette brødet, som tradisjonelt ble brukt til jul. Bakst av hvetekaker, helst av hvetemel dersom man hadde råd, var en del av juletradisjonene. I denne baksten brukte man sukker eller sitrondråper. Deigrester ble formet til avlange eller runde brød som ble stekt på ettervarmen i den store bakstovn til dagen etter. Disse brødene var til barna og ble kalt ildstedbrød, *jälkiarinaleibä* (Vadsø museum-Ruija kvenmuseum, 2004).

Som nevnt førte moderniseringa etter andre verdenskrig og tilgang til strøm til at den kollektive tradisjonen med fellesbakst fikk skudd for baugen. Mange av oppskriftene forsvant med opphør av den sosiale praksisen. Brødbaksten ble flyttet inn i det enkelte husholdet, og brødstump ble vanlig bakst.

I dag fyres like fullt fellesovner opp, eksempelvis på Kuivakoski kvengård i Reisadalen når museet har arrangement, som ved festivalen Paaskiviikko. Da er det mulig å oppleve noe av den gamle bakekulturen til kvenene. Tradisjonen er derfor fortsatt levende, men ikke som hverdagskost og nødvendighet, men som del av en felles fest.

Det er likevel viktig å fremheve at det i vårt materiale kommer frem at tradisjonell kvensk tekake, lapper og tradisjonell kaffeost, *kaffijuusto*, opprettholdes og er fortsatt en levende matkultur i hverdagen hos både Nanna og Karin med kvensk bakgrunn fra Børselv.

### **Tilvirkning av matressurser med ulike konserveringsmåter**

Vårt datamateriale viser at naturressurser har vært brukt til medisinske formål. Ulike typer bær har også hatt sin plass i informantenes kosthold. Det fremkom i tillegg bruk av karve, forskjellige typer egg, bark og sennegrass. Resultatene for tilvirkning og ulike konserveringsmåter er knyttet til råvarer som bær, melk som ressurs, fisk, kjøtt og blodmat.

Karin fortalte at de brukte pepper i kaffen mot magesmerter. Nanna beskrev at kålblader ble brukt mot verk i hælen. Fra Skibotnintervjuene (1984) fortalte en informant, med far som snakket tårnedalsfinsk, at det ble brukt avkok av heggebark mot magesår. Utslett og eksem ble vasket med avkok av einer. Informanten fortalte: «[...] Mye av det gamle kommer igjen [...] Før visste folk mer om sånn der enn i dag. De måtte hjelpe seg selv [...]»

**Bær, urter, egg og annet.** Ulike typer måse- og tenneegg ble plukket på kjente faste plasser og brukt stekt, kokt og til bakst, fortalte Karin. Alle våre informanter har gitt uttrykk for at de tradisjonelt sanket blåbær, tyttebær, molter og krøkebær på høsten. De sanket også villjordbær og villbringebær. Bærene ble saftet, spist ferske og brukt til syltetøy og i kaker. Molter ble også spist ferske, men denne bæra ble konserverert for å ha som forråd gjennom vinteren.

Terje fortalte at villjordbær ble plukket på en spesiell plass i Talvik. Anna Constanse fra Lyngen fortalte om bruk av karve: «[...] vi plukket inn karve åsså buntet og tørket den godt på låven [...] så slo vi den på hvite laken, [...]

ja, for å få ut karvefrøen [...] det huske æ godt, ja [...] åsså ble karven lagt på Norgesglass [...] det var god lukt og teen smakte så godt [...].»

Molter plukket på faste plasser var før både biinntekt og ga et forråd gjennom vinteren. Dette ga både Karin og Nanna uttrykk for. Hos Nanna konserverte de molter ved å koke og så sukre bæra før den ble satt på glass. Konservering av molter kobles også opp mot konservering av fisk. Hun fortalte også at før man la fisken i tønner, la man et fettlag i lokk og bunn av tønna for å få tønna tett. På samme måte konserverte man også moltebæra i tønner.

Nanna fra Børselv fortalte at vill gressløk plukket i nærområdet ble brukt i maten, og dette er fortsatt vanlig. Molter ble brukt og brukes i moltekake, *lakkakakku*. På samme måte ble tyttebær brukt og brukes i kvenkaka. Karin, også fra Børselv, fortalte om tyttebærgrøt med semulegryn, *vispipuuro*, og den tradisjonelle kvenske blåbærpaien, *mustikkapiirakka*, var vanlig. Dette er en flat hvetedeig, som ikke må forveksles med norsk pai.

Molter, med sitt høye innhold av C-vitamin (askorbinsyre) og benzosyre, som er konserverende i seg selv, gjør den mer holdbar enn andre bæertyper. Den har vært brukt i folkemedisin mot skjorbuk og diaré (Thiem & Berge, 2003). Tyttebær har høyt innhold av vitamin A og C, pektin og benzosyre, og er som moltebæra svært holdbar. Som moltebæra har tyttebæra vært brukt mot diaré og skjorbuk, trøske, feber, forkjølelse og astma.

Tyttebærbladene har vært brukt til te i Nord-Norge og mot forkjølelse, astma, lungehinnebetennelse og slim på lungene. I folkemedisin har avkok av tyttebærbladene også vært brukt mot revmatisme (Urtekildens planteleksikon, u.å.). Wenche Aale Hægermark (2022) viser til Nofimas forskning på tyttebær. Av denne fremkom det at bæra kan redusere risikoen for hjerte- og karsykdom, forebygge urinveisinfeksjoner og dempe økning i blodsukker.

Melk. Resultatene knyttet til melk som ressurs viser til ulike måter å tilvirke melk på. Den ble syrnnet og brukt til suppe, ystet og til bakst.

*Snegler, tettegubber og tettegress for syrning av melk.* I feltmaterialet til Paulaharju fra 1920 fortalte kona til en fisker i Karmøyvær at tettegress ble lagt i en kjele med melk for å tilvirke syrnnet melk. Her ble det beskrevet at også krøkebær og snegler ble brukt for å syrne melken: «[...] Jeg har hørt, at snegler ble brukt til å starte kulturmelken. Min avdøde manns mor fortalte meg at slik hadde de gjort det før [...]».

En annen informant beskrev følgende: «[...] I Skipsfjorden la man krøkebæra i lag med kulturmelken i tønna. I en tønne samlet man til og med 100

liter kulturmelk og hadde plukket krøkebær å la dem hele med kulturmelken. I tønnas bunn var det en tropp. Ved fjerning av den kom mysen ut og kulturmelken var som ost. Dette spiste man med brød og grøt [...]».

Å tilvirke melk på denne måten var vanlig. En informant forteller: «[...] særlig med bruk av kumelk blir det en tykk surmelk som ikke renner. Så tykk at du ikke kan helle den [...]».

Tettemelk er en type syrnet melk som i Nord-Norge kalles rømmekolle. Smaken er ikke veldig sur, og konsistensen er seigtflytende, til forskjell fra yoghurt. Surmilkstypen er også godt kjent fra den nordlige delen av Sverige og den vestlige delen av Finland.

Snegler og tettegress har med andre ord egenskaper som tykner og syrner melk. Historiene som fortelles er ofte like. Ulike snegler ble brukt i melka, eksempelvis svart skogsnegl, som ofte ble kalt for tettegubber. På samme måte har tettegress blitt kjent for å ha en koagulerende effekt og derfor bidratt til å felle ut ostemassen (Furuseth, 2005).

Anna Constanse fra Lyngen, Terje fra Nyvoll og Nanna og Karin fra Børselv fortalte at de laget og spiste rømmekolle og spiser dette i dag. Men nå kjøper de denne.

Å lage kaffeost, *kaffijuuosto*, er en gammel kvensk tradisjon ifølge Karin. Denne lager hun i dag: «[...] det er lett, fire liter melk, helst helmelk som kokes opp, det skal ikke koke og så tilsetter vi en liter surmelk. Så står det til ostemassen samler seg. Osten blir tatt opp og knadd og lagt i form [...]». Søet fra kaffiosten ble brukt i brødbaksten og gir god smak og er næringsrik, fortalte Nanna.

Informantene fra Lyngen og Børselv, som alle kommer fra gårdsbruk, fortalte at de laget kalvedans/råmelkspudding av råmelka. De brukte også melkesuppe og ris-, havre- og semulegryn.

Terje fra Nyvoll og Geir fra Kommagfjorden spiste melkesuppe, av og til med makaroni og med rosiner, sukker og kanel. Geir minnes at de fikk «sluring», som var brødskorper med kokt melk og sukker.

Selv om tradisjon knyttet til et nødvendig matauk er endret og ikke lenger er en nødvendig del av husholdningen, viser våre data at ulike tradisjoner videreføres. Slik vi påpekte innledningsvis, er det derfor tydelig i vårt materiale at spiserens matvaner og matforståelse er knyttet til plassen den kommer fra og sosial tilhørighet. Det handler om den stedlige matkulturen. Helgemåltider, hverdagsmat, fest- og høytidsmat er viktig (Amilien & Krogh, 2019, s. 22–33).

Men også hverdagen i det landskapet, etnisk, materielt og immaterielt, der spiseren befinner seg. Resultatene våre viser nemlig at tradisjon med ulike konserveringsmetoder og tilvirkning av råvarer samt tradisjonelle matretter videreføres og er fortsatt levende i hverdagen.

Fisk. Felles for alle informantene er at fersk sei, torsk, sild, kveite og laks ble spist stekt eller kokt. Restene ble til matretten «plukkfisk».

Fersk fisk ble konservert på ulike måter. Torsk, uer, laks og kveite ble lett-saltet, mens sild ble salta og lagt i tønner eller butter. Torsken ble også hengt på hjell og tørket. Sild, laks og torsk ble også spikket og røkt, og også spist ferskt. Surning av fisk vinterstid beskrev Nanna slik: «[...] fisken ble lagt i en kasse med snø over [...]». Hun fortalte at de også spiste bokna fisk med røkt bacon.

Geir fra Kommagfjorden beskrev det slik: «[...] nei, vi heiv fisken i et holl i sneen, da holdt han sæ fint [...] vi hengte han også på hjell [...] fiskemølja var vanlig og kokt torsk med smelta sauetaig va godt. Smør var dyrt [...] det var ikke overflod.» Geir fortalte at torskemager renses i eddik, fylt med løk og lever og kokt, var vanlig kost.

Ifølge Nanna ble «[...] laksen saltet og lagt i Norgesglass med matolje [...] så spiste vi laksen som pålegg og av og til med potet [...]». Karin fortalte at de både røkte og saltet laks som ble brukt til pålegg. Når de fisket sild på høsten, ble det kokt eller stekt sild med potet. De spikket silda, vannet den og brukte den til sursild som var julemat. Spikket sild med rødbeter, løk og potet var også vanlig hos Nanna, som også fortalte at de saltet silda i bøtter.

Terje fra Nyvoll laget også «rødsei» som var speket og lagt i olje. Denne ble brukt til middag og pålegg hele vinteren.

Nanna ble svært rørt når hun fortalte om sin mors mattradisjoner som ble overført til henne. Hun fortalte at en kvensk tradisjon var bruk av flyndre under høyonna. Flyndra ble lett saltet i 8–10 timer og brukt som pålegg, stekt på pinne over bål eller i svartovn. Hysa og torsk ble foredlet. Fiskefarsen ble til fiskeboller og fiskekaker som de hermetiserte i kraft. Hysa og lever ble kokt og oppbevart på glass. Rester av ur, torsk eller andre fisketyper ble stekt til plukkfisk med hvitsaus, potet og viltvoksende gressløk.

Både Karin og Nanna fortalte at de la fett over sauemagen i saltvann og hengte det til tørk. Deretter ble det stekt til fisk og også brukt som snacks. Karin fortalte at etter en tradisjonell fiskemølje brukte de gårsdagens fisk, som ble duppet i en lever- og tranblanding. Gårsdagens fisk ble også brukt som håndmat, der fisk, rogn og lever ble spist kald med potet.

Nanna fortalte at før man la fisken i tønner, la man et fettlag i lokk og bunn av tønna for å få den tett, på samme måte som man konserverte moltebær i tønner. Odd Mathis Hætta (2016, s. 112–130) har skrevet om samene i Siebe i Kautokeino kommune. Han har påpekt at det var vanlig å koke bæra med litt vann og konservere den i tønner og butter, noe man også gjorde med salta sild. Tønner og butter ble preparert med smeltet smør eller margarin, eller talg og dyrefett. Bæra måtte oppbevares under et fettlokk som gjorde tønna tett.

Geir, med sjøsamisk bakgrunn fra Kommagfjorden, bruker fortsatt fjorden der han bor for å hente inn fisk til husholdningen. Han røyker og salter laks, henger fisk, og lager fiskeboller og fiskekaker som fryses. Han bruker også margebein av rein, buljong med løksaus, reintunger og reinhjerte som en del av kostholdet.

Terje fortalte at sei og særlig torsk ble tørket til eget bruk og solgt til båter som kom fra Troms for å hente tørrfisken. De tok vare på utstyr for reindriftsamene og fikk derfor både kjøpt og byttet til seg reinkjøtt. I dag fisker han ørret og laks på vidda i vann og elver i kjente områder der han er oppvokst. Det han lærte fra sin far om fiske og tilvirkning av fisk, som røyking og spikking av laks, ørret og torsk, har han videreført i det daglige.

Kjøtt, blod og innmat: *tilvirkning og konservering*. Nanna og Karin er oppvokst på tradisjonelle kvenske gårder med tilgang til kjøtt og blodmat fra sau og kyr. Ifølge Nanna ble fenalår sukker- og sirupssaltet og hengt til tørking i rundt tre måneder. De saltet, surna eller bokna også kjøtt som ble hengt og var ferdig etter 14 dager. Lever ble til tradisjonelle matretter som leverbiff, levergryte med tyttebær samt leverkaker med fløtesaus. Alle rettene var med poteter og kålstuing. Nanna og Karin fortalte at blod fra sau ble brukt til blodmat som tradisjonell blodpudding, blodpølse og blodklubb. Nyretalg ble brukt i blodpudding og blodklubb og gjorde blodmaten saftig. Tarmene ble rensset, lagt i saltvann og brukt til blodpølse. Magesekken ble brukt som pose til bær og blodpølse.

Terje fra Nyvoll beskrev også at de fikk blod og laget blodmat: «[...] Ja, blodmat det e snadder mat [...] men vi måtte røre i den jævla bøtta med blod [...]». Geir fortalte at de fikk blod fra naboen og brukte tarmer for å lage blodpølsa. De satte en femtoms spiker i enden av tarmen. Han beskrev videre at kjøtt av sau, reinkjøtt og margebein ble kokt med gulrot, løk og nepe. Karin og Nanna fortalte at sauhau ble saltet og kokt. Blodmat og bruk av innmat kalte Nanna og Karin for «gammeldagsmat». Karin fortalte videre at en kjent

kvensk matrett fra Børselv er at de laget og lager rognboller på samme måte som de lager blodklubb, og som spises til tørrkjøtt eller kokt saukjøtt. «Dette må ikke forveksles med den sjøsamiske tradisjonelle rognbollsuppen, for det er ikke det samme» ifølge Karin.

Anna Constanse fra Lyngen fortalte at kjøttmølja var vanlig. Til lammekjøtt brukte de flatbrød med fett og kraft fra koking av kjøttrullen. Så ble det brukt sirup oppå flatbrødet i tillegg. Sauhau ble saltet, og kjøttet ble hengt. Også blodpølse, blodpannekaker og stekte innmatkaker med potet og brunsaus var vanlig. Hun fortalte at hun fortsatt spiser rømmekolle og blodpannekaker med sirup i dag. De dyrket neper, litt gulrot og løk som ble oppbevart i kjeller.

For å oppsummere viser våre funn likheter og nyanser i tilvirkning av råvarer på tvers av etnisitet knyttet til tilvirkning av bær, melk, fisk, kjøtt og bruk av blod. Likevel fremkommer det i materialet noen matretter som er karakteristiske for de kvenske informantene, eksempelvis kaffeost og rognballer. Som påpekt ovenfor er rognballer tilvirket på samme måte som blodklubb og må ikke forveksles med rognballene som brukes i den klassiske sjøsamiske retten rognballsuppe.

Vi ser av funnene at det finnes levende kvenske og sjøsamiske mattradisjoner. Disse er del av både hverdag og fest. Bildet er like fullt komplekst og sammenvevd i et område preget av fornorskning, nedbrenning og gjenreisning. For å bli kjent med likheter og forskjeller i kvensk og sjøsamisk matkultur, er en vei inn til mer kunnskap nærmere studier av immateriell så vel som materiell kultur. Matkultur omhandler både gruppeidentitet, folkeminne og matkulturell kompetanse. Dette kan forstås i relasjon til sted- og tidsdimensjon, slik funnene våre viser. Å tilegne seg en slik bred kulturforståelse vil være i tråd med en kultursensitiv tilnærming.

## Diskusjon

Som vi påpekte innledningsvis, er det et behov for at undervisere i mat og helse i lærerutdanningen og skole tilegner seg kunnskap og forståelse om sjøsamisk og kvensk matkultur. Der matkulturene både har fellestrekk, men også særegenheter, er det tydelig at det er viktig å rette søkelys på kontekster.

Begrepene matkultur, materiell og immateriell kultur har bidratt til oppmerksomhet på forskjeller, likheter og nyanser i sjøsamisk og kvensk matkultur. For matkultur er mer enn en oppskrift. Sauetarmer, rognball eller rugbrød blir en viktig mattradisjon fordi det er vevd inn i en kompleks kontekst slik vi har forsøkt å beskrive.

Rundhaugs (2022) kokebok er et eksempel på matkultur slik definert av Amilien og Krogh (2019, s. 21–22). Den første innfallsvinkelen forstås som mat og oppskrifter overført fra fortiden (se 1.6). Begrepet immateriell kulturarv favner bredere og gir innsikt i historie, samfunnsstrukturer og relasjoner. Nettopp denne bredere forståelsen er sentral for å komme inn i og kontekstualisere sjøsamisk og kvensk mattradisjon *fordi* disse tradisjonene har vært utsatt for et så sterkt press fra storsamfunnet. Det er disse aspektene med press og tap som tar oss et steg videre fra Amilien og Kroghs (2019, s. 21–22) tre komplementære innfallsvinkler.

Vår studie er basert på et sammensatt materiale. Dette er knyttet til både materielle og immaterielle kilder, slik som arkivmateriale, skriftlige kilder og materielle artefakter, samt intervjuer med fem informanter.

Ser vi nærmere på bakerovnen, er dette en materiell kulturarv som knyttes til kvensk tilvirkning av mat. Et annet eksempel er Nordlandsbåten. Denne er en felles tradisjon for samer, nordmenn og kvener. Å høste ulike ressurser fra natur og fjorder handler også om informantenes forhold til naturen og landskapet de kommer fra. Ifølge Lina Gaski (1999, s. 130–139) er dette relevant for konstituering av identitet og tilhørighet. Nærområdet blir ingen nøytral arena. Det gir tilhørighet gjennom opplevelser og erfaringer fra stedet.

Materialgjennomgangen har også vist at det er en rekke eksempler på både felles og særegne etniske strategier for tilberedning av mat. Samfunnsendringer, som forbud mot bruk av stengsel, regulering av fiske, innføringen av elektrisitet og press mot naturalhusholdning, har også ført til endringer i matkulturer. Flere retter som var hverdagskost før, har nå funnet veien inn på fest og festivaler. Disse blir dermed identitetsskapende, som for eksempel rugbrødet i kvenske sammenhenger og rognballsoppa i sjøsamisk kontekst.

Materialet vårt viser likevel et langt rikere bilde av både felles og særegne tradisjoner. Skal man undervise i mat og helse om sjøsamisk og kvensk matkultur, er det derfor viktig å ha et bredere blikk enn bare å presentere de mest «ikoniske» rettene. Hvordan kan dette komplekse bildet få plass i mat- og helsefaget i lys av LK2020?

## Veien videre

Vårt kapittel viser kompleksiteten i sjøsamisk og kvensk matkultur i Nord-Troms og Finnmark. Kunnskap om dette er like viktig for undervisere i grunnskolen som for lærerutdanningene og andre formidlere av matkultur. Å formidle dette vil være et ledd i forsoningsarbeidet. Det er derfor viktig å reflektere over hvordan man forankrer sitt arbeid med kvensk og sjøsamisk matkultur i læreplanverkets overordnede del og i fagplanen for mat og helse i LK2020.

I kompetansemålene etter 4., 7. og 10. trinn i mat- og helsefaget er det eksplisitt skrevet at det skal arbeides med samisk matkultur. Begreper som nasjonale minoriteter eller deres egennavn brukes ikke i fagets læreplan. Det er likevel fullt mulig å forankre og planlegge undervisning om kvensk matkultur mat- og helsefaget, selv om det ikke er gitt eksplisitt rom for det i læreplanen for faget. Dette er mulig både gjennom forankring i overordnet del av LK2020 og ved å tolke begrepsbruk i verdigrunnlag, kjerneelement, tverrfaglige tema, relevans for faget og til slutt kompetansemålene som implisitt framskrivning av nasjonale minoriteters matkultur. Begrepene i LK2020 som kan fremskrive minoritetsmatkulturen i kompetansemålene i mat- og helsefaget er blant annet *andre kulturer, kulturelt mangfold, utforskning av andre matkulturer, identitets- og kulturuttrykk*. Utforskning av *andre matkulturer* bidrar også til å styrke verdsetting av kulturelt mangfold og hjelpe elevene til å utvikle en trygg identitet.

Det er viktig å innlemme føringer som ligger i overordnet del av LK2020 og resten av planverket. Det bør ikke alene planlegges undervisning kun ut fra kompetansemålene, for der står ingenting om nasjonale minoriteter. Christina Elde Mølstad et al. (2021) viser til at lærere bruker kompetansemålene direkte. Utfordringen handler om hvordan læreren oppfatter og arbeider med alle deler av læreplanen i mat- og helsefaget. Å forankre arbeidet i kompetansemål alene er et valg som kan medføre fravær av kunnskap som elevene ifølge LK2020 har rett til å få opplæring og innsikt i.

Et av storsamfunnets viktigste oppgave er ivaretagelse av utdanning. Kunnskap og anerkjennelse er viktig når majoriteten skal ivareta minoritetenes behov ifølge Hilde Sollid (2020, s. 92). Hvis vi ser videre på hva UNESCOs konvensjon for vern av immateriell kulturarv beskriver som «vern» betyr det tiltak som skal sikre «den immaterielle kulturarvens levedyktighet. Det handler blant annet om å forske, dokumentere, kartlegge, bevare, styrke, fremme og

videreføre spesielt gjennom formell og uformell utdanning, samt gjenopplive de ulike sidene ved denne arven». Ifølge Maliniemi (2015) er dette essensen av denne konvensjon (2003).

Når det letes etter det som er felles og det som er særegent, er det viktig å ha på flere «briller». Som underviser må du søke historiene. Du må søke redskapene. Du må søke råvarene. Du må søke etter hvordan de ble høstet og konservert. Da kan de overordnede målsettingene i LK2020 oppfylles.

## Referanser

- Aikio, A. (2004). An essay on substrate studies and the origin of Saami. I I. Hyvärinen, P. Kallio & J. Korhonen (Red.), *Etymologie, Entlehnungen und Entwicklungen: Festschrift für Jorma Koivulehto zum 70. Geburtstag*. Mémoires de la Société Néophilologique de Helsinki No. 63, s. 5–34. <https://oula.finna.fi/Record/arto.014356484>
- Aikio, A. (2012). An essay on Saami ethnolinguistic prehistory. I R. Grünthal & P. Kallio (Red.), *A linguistic map of prehistoric Northern Europe*. Mémoires de la Société Finn-o-Ougrienne No. 266, s. 63–117. [https://www.sgr.fi/sust/sust266/sust266\\_aikio.pdf](https://www.sgr.fi/sust/sust266/sust266_aikio.pdf)
- Amalien, V. & Krogh, E. (2019). *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur*. Fagbokforlaget.
- Andreassen, D. M. (2002). *Risvikkeramikk: En analyse av teknologisk stil på Nordkalotten i sein steinbrukende tid* [Cand. Philol. avhandling, Universitetet i Tromsø]. <https://munin.uit.no/handle/10037/87>
- Andreassen, D. M. (2004). Tidlig metalltid i Nord-Troms. I G. Nilsen (Red.), *Kultur møter i Nord-Troms* (s. 30–35). Nord-Troms museum.
- Andresen, A., Evjen, B. & Ryymin, T. (Red.). (2021). *Samenes historie fra 1751 til 2010*. Cappelen Damm Akademiske.
- Arkivmateriale Norges arktiske universitetsmuseum
- Bately, J. & Englert, A. (Red.). (2007). *Ohthere's Voyages: A late 9th-century account of voyages along the coasts of Norway and Denmark and its cultural context*. Maritime culture of the north 1.
- Bergman, I., Salmi, A. K. & Sommerseth, I. (2024). Rethinking old truths: Landscape, economy, and settlement. I C.-G. Ojala (Red.), *Sápmi. Oxford Handbook of Scandinavian Archaeology*.
- Bjørklund, I. (1984). *Fjordfolket i Kvænangen: Fra samisk samfunn til norsk utkant 1550-1980*.
- Braun, V. & Clarke, V. (2022). *Thematic analysis. A practical guide*. Sage.
- Brekmo, L. (2010). *Offentlig utgave. Kulturminner og intervju. Reisadalen, Nordreisa. Prosjektrapport*. Nord-Troms Museum.
- Crotty, M. (1988). *The foundations of social research: Meaning and perspective in the research process*. Sage.
- Dokument 19 (2022–2023), Innst. 30 S (2024–2025). *Rapport til Stortinget fra Sannhets- og forsoningskommisjonen*. <https://www.stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Vedtak/Vedtak/Sak/?p=94524>
- Eyþórsson, E. (2008). *Sjøsamene og kampen om fjordressursene*. ČállidLágáðus-Forfatterens forlag.
- Figenschau, I. (2012). *Øksemateriale fra Troms og Finnmark, ca. 1050-1900 evt.: En handverksbasert gjenstandsanalyse* [Masteroppgave, Universitetet i Tromsø]. <https://hdl.handle.net/10037/4305>
- FN-sambandet. (2023). UNESCO-steder i Norge. <https://fn.no/unesco/unesco-steder-i-norge#Norgesfireoppf%C3%B8ringerp%C3%A5UNESCOslisteoverimmateriellkulturarv-3>

- FOR-2017-09-01-1332: Forskrift om utfylling av dei overordna måla og prinsippa for opplæringa i grunnskolen og i den vidaregåande opplæringa. [https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2017-09-01-1332/KAPITTEL\\_1#KAPITTEL\\_1](https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2017-09-01-1332/KAPITTEL_1#KAPITTEL_1)
- Furuset, K. (2005). Tettegras og tettemelk. <https://www.idunn.no/doi/pdf/10.18261/ISSN1504-3118-2005-05-02>
- Gaski, L. (1999). Ressurser og rettigheter sett i et lokalsamfunnsperspektiv. I I. Bjørklund (Red.), *Norsk ressursforvaltning og samiske rettighetsforhold* (s. 130–131). Ad Notam Gyldendal.
- Grydeland, S. E. (2001). *De sjøsamiske siida-samfunn: En studie med utgangspunkt i Kvænangen, Nord-Troms*. Nord-Troms museums skrifter. [https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb\\_digibok\\_2008112404032](https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb_digibok_2008112404032)
- Hansen, L. I. & Olsen, B. (2022). *Samenes historie: Fram til 1750* (2. utg.). Cappelen Damm akademisk.
- Hauge, A. (2022). Stengselsfiske fortjener å holdes i hevd. <https://www.ruijan-kaiku.no/stengselsfiske-fortjener-a-holdes-i-hevd/>
- Henriksen, J. E. (1995). *Hellegropene: Fornminner fra en funntom periode* [Cand. Philol. avhandling, Universitetet i Tromsø]. <https://munin.uit.no/handle/10037/3313>
- Hægermark, A. W. (2022). Tyttebær kan være en helsebombe, men du bør tilberede dem riktig. <https://www.forskning.no/mat-og-helse-nofima-partner/tyttebaer-kan-vaere-en-helsebombe-men-du-bor-tilberede-dem-riktig/2080772>
- Hætta, O. M. (2016). *Samebygder på Finnmarksvidda 2*. Odd Mathis Hætta.
- Johansen-Swart, A. L. (2023). Samisk kulturforståelse – inn i skole og barnehage. I B. Fønnebø, A. L. Johnsen-Swart & H. M. Somby (Red.), *Samiske stemmer i skolen* (s. 98–117). Cappelen Damm.
- Johansen-Swart, A.-L. (2021). Kultursensitivitet og blikket vi møter hverandre med. I B. Fønnebø, A. L. Johnsen-Swart & U. Jernberg (Red.), *Samiske stemmer i barnehagen* (s. 60–75). Cappelen Damm.
- Jørgensen, R. & Olsen, B. (1988). *Asbestkeramiske grupper i Nord-Norge 2100 f.Kr.–100 e.Kr.* Tromsø, Kulturhistorie nr. 13.
- Kjelman, E. (2019). *Arkeologiske undersøkelser av en tjæremile på Skillemoen, Alta k. Tromsø Museum Arkeologiske rapporter, 2019*. [https://uit.no/tmu/rapporter/rapport?p\\_document\\_id=709923](https://uit.no/tmu/rapporter/rapport?p_document_id=709923)
- Kvale, S. & Brinkmann, S. (2009). *Det kvalitative forskningsintervju*. Gyldendal Akademisk. *Kvenarkivet: Nærprosjektet 1984–1985: Skibotn*.
- LOV-1978-06-09-50: Lov om kulturminner. <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/1978-06-09-50>
- LOV-1998-07-17-61. Lov om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa. <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/1998-07-17-61?q=oppl%C3%A6ringsloven>
- LOV-2014-06-20-51. *Lov om fiskeretten i Tanavassdraget*. <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2014-06-20-51>
- Malinniemi, K. (2015). Om kvensk/norskfinsk immateriell kulturarv og arbeidet med UNESCOs konvensjonen i et minoritetsperspektiv. <https://www.kulturdirektoratet.no/documents/10157/f8149e94-b485-459b-bffb-0c5d5064c59c>
- Mathisen, M. J. (2018). *Nordlandsbåt og draug – en felles kulturarv*.

- Monsen, H. H. (2020). Vil ikke at de kvenske elvenavnene skal bli borte. <https://www.ruijan-kaiku.no/vil-ikke-at-de-kvenske-elvenavnene-skal-ga-tapt/>
- Myklevoll, L. B. (1998). *Bergartsøksker i Nord-Norge: Forslag til klassifisering, kronologi og tolkning* [Cand. Philol. avhandling, Universitetet i Tromsø]. [https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb\\_digibok\\_2009080504025](https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb_digibok_2009080504025)
- Myrstad, R. (1996). *Bjørnegraver i Nord-Norge: Spor etter den samiske bjørnekulten* [Cand. Philol. avhandling, Universitetet i Tromsø]. <https://munin.uit.no/handle/10037/12845>
- Mølstad, C. E., Prøytz, T. S. & Dieude, A. (2021). When assessment defines the content-understanding goals in between teachers and policy. *The Curriculum Journal*, 32(2), 295–314. <https://doi.org/10.1002/curj.74>
- Nilsen, G. (2017). Surplus production and marine resource use in the North Norwegian Iron Age. *The International Journal of Nautical Archaeology*, 00(0), 1–22. <https://doi.org/10.1111/1095-9270.12237>
- Nord-Troms museum. (u.å.). Tørrfoss kvengård/Kuivakoski. <https://ntrm.no/museumsanlegg/torfoss>
- Norges bygdekvinnelag. (2022). Mye har gått tapt – En samtale om kvenske mattradisjoner med Åshild Karlstrøm Rundhaug. <https://www.bygdekvinnelaget.no/mye-har-gatt-tapt-en-samtale-om-kvenske-mattradisjoner-med-ashild-karlstrom-rundhaug>
- NoU 2025:3. *Ny kulturmiljølov*. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nou-2025-3/id3092679/>
- Paulaharju, S. (2021). *Kvenene – et folk ved ishavet*. Orkana forlag.
- Postholm, M. B. (2011). *Kvalitativ metode. En innføring med fokus på fenomenologi, etnografi og kasusstudier*. Universitetsforlaget.
- Richter-Hanssen, E. (2004). *Lyngen regionhistorie, Bind II*. Lyngen bygdebok.
- Rundhaug, Å. K. (2022). *Baketradisjona i kvenland. Tradisjona og historia fra dagligliv i Troms og Finnmark, fra Ramfjord i vest til Tana i øst*.
- Samuli Paulaharjus feltmateriale fra 1920/30-tallet, Perm II B.2. Magerøy. 1. Fauna og 2. Mat.
- Sannhets- og forsoningskommisjonen. (2023). Dokument 19 (2022–2023) *Sannhet og forsoning – grunnlag for et oppgjør med fornorskingspolitikk og urett mot samer, kvener/norskfinner og skogfinner: Rapport til Stortinget fra Sannhets- og forsoningskommisjonen*. Avgitt til Stortingets presidentskap 01.06.2023. <https://www.stortinget.no/globalassets/pdf/kontroll-og-konstitusjonskomiteen/sannhets-og-forsoningskomisjonen—skriftlige-innspill-fra-inviterete-instanser.pdf>
- Schanche, A. (2000). *Graver i ur og berg: Samisk gravskikk og religion frå forhistorisk til nyere tid*. Davvi girji. [https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb\\_digibok\\_2011022808030](https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb_digibok_2011022808030)
- Sollid, H. (2020). Kvenene/norskfinnene i Norge. I B. Andreassen & T. A. Olsen (Red.), *Urfolk og nasjonale minoriteter i skole og lærerutdanning* (s. X–X). Fagbokforlaget.
- Sommerseth, I. (2011). Archaeology and the debate on the transition from reindeer hunting to pastoralism. *Rangifer*, 31(1), 111–128. <https://doi.org/10.7557/2.31.1.2033>
- St.prp.nr.73. (2005–2006). Om samtykke til ratifikasjon av UNESCOs konvensjon av 17. oktober 2003 om vern av den immaterielle kulturarven. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/stprp-nr-73-2005-2006/id212715/?ch=1>

- Stubberud, E. (2024). Rotete identifisering: Kvensk og samisk tilhørighet i et flerkulturelt samfunn ved Porsangerfjorden. I T. Kvidal-Røvik, S. R. Mathisen & K. Olsen (Red.), *Tuulessa – I vinden. Kvensk kultur i familier, kulturindustri og museer* (s. 56–81). Universitetsforlaget. <https://doi.org/10.18261/9788215067797-24-02>
- Svestad, A. & Olsen, B. (2023). Archaeology, language, and the question of Sámi ethnogenesis. *Acta Archaeologica*, 93(2), 1–29. [https://brill.com/view/journals/acar/93/2/article-p427\\_3.xml](https://brill.com/view/journals/acar/93/2/article-p427_3.xml)
- Thagaard, T. (2011). *Systematikk og innlevelse. En innføring i kvalitativ metode*. Fagbokforlaget.
- Thiem, B. & Berge, V. (2003). Multe – viktig kilde til antioksydanten ellaginsyre. <https://tidsskriftet.no/2003/06/aktuelt/multe-viktig-kilde-til-antioksidanten-ellaginsyre>
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. <https://www.unesco.org/en/legal-affairs/convention-safeguarding-intangible-cultural-heritage#item-0>
- Urtekildens planteleksikon. (u.å.). Tyttebær. *Vaccinium vitis-ideaea*. [https://www.rolv.no/urtemedisin/medisinplanter/vacc\\_vit.htm](https://www.rolv.no/urtemedisin/medisinplanter/vacc_vit.htm)
- Vadsø museum-Ruija kvenmuseum. (2004). *Baketradisjoner i Ruija – et hefte til bruk i skolen*. <https://www.varangermuseum.no/wp-content/uploads/2015/05/Baketradisjoner-i-Ruija-Hefte.pdf>
- Varanger museum. (u.å.). *Tuomainengården*. <https://www.varangermuseum.no/besok-oss/besokssteder/tuomainengarden>

