

Sagmoen, I. S. & Søberg, L. P. (2025). Skogfinsk matkultur: Mottis reise fra Finnskogen til høyere utdanning. 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. 119–146). Fagbokforlaget. DOI: <https://doi.org/10.55669/oa580404>

Kapittel 4

Skogfinsk matkultur

Mottis reise fra Finnskogen til høyere utdanning

Ingvild Skirbekk Sagmoen¹ og Lilja Palovaara S berg¹

¹ Universitetet i Innlandet

Sammendrag: Artikkelen omhandler skogfinsk matkultur. Skogfinner er en nasjonal minoritet som i hovedsak er knyttet til grenseområdene mellom tidligere Hedmark og Värmland på svensk side. Skogfinsk matkultur kan spores tilbake til 1600-tallet som følge av finneinnvandring fra områdene rundt Savolax i Finland. Svedjebruket dannet livsgrunnlaget hvor matretten motti sto sentralt. Motti er trolig en rett som opprinnelig ble laget av svedjegrug. Retten er fortsatt i bruk og regnes for å være skogfinnenes nasjonalrett.

Svedjebruk ble etter hvert forbudt, og næringsgrunnlaget ble endret. Befolkningen ble utsatt for assimilering og ble gradvis integrert i storsamfunnet. Til tross for endringer består den skogfinske matkulturen fortsatt av matretter basert på datidens tilgang til råvarer. Metodisk har artikkelen en dokumentanalytisk og autoetnografisk tilnærming. Resultatene viser at motti er den mest kjente skogfinske matretten som avspeiler skogfinsk identitet og tilhørighet.

Det er et rikt kildemateriale om skogfinsk matkultur helt siden tidlig 1800-tall. Nyere beskrivelser av skogfinsk mat viser at motti fortsatt er en viktig identitetsmarkør. Vi forteller om hvordan vi har utviklet og forsket på våre lærererfaringer i konteksten som mat- og helsefaget har dannet. Dette for å undervise om typiske skogfinske råvarer, tilberedningsmetoder og matretter. Artikkelen beskriver våre erfaringer med undervisning av skogfinsk matkultur. Den bidrar med ny kunnskap om hvordan endringer i livsgrunnlag kan vise seg gjennom mattradisjoner og gi uttrykk for identitet og tilhørighet til en nasjonal minoritet.

Nøkkelord: skogfinsk matkultur, tradisjonsmat, svedjebruk, motti

Abstract: The article describes the Forest Finns and their food culture. The Forest Finns is a national minority that is mainly linked to the border areas between Norway and Sweden. The food culture of the Forest Finns can be traced back to the 17th century because of Finnish immigration from the areas around Savolax in Finland. The slash-and-burn cultivation formed the basis of life in which the food court called motti was typical. Motti was probably a dish made of an ancient sort of rye. Motti is still current as the national dish of the Forest Finns.

Over time, slash-and-burn cultivation was prohibited, changing the basis of life. The population has been exposed to assimilation over time and was gradually integrated into the majority society. Despite changes, the Forest Finnish food culture still consists of dishes based on the ancient access to food. It seems to reflect the Forest Finns' identity today.

Methodologically, the article has a document-analytical and autoethnographic approach. Results show that motti is the most well-known dish reflecting the Forest Finns' identity. There are rich literature sources about the Forest Finns' food culture since the early 19th century. More recent descriptions of the Forest Finnish food culture show that motti is still a significant identity marker.

We narrate how we have developed and researched our teaching experiences in the context of the school subject Home Economics. This includes typical ingredients, preparation methods, and dishes among the Forest Finns. The article describes our experiences with teaching Forest Finnish food culture and contributes new knowledge about how changes in the basis of life can be seen through food traditions. It also gives expression to identity and belonging to a national minority.

Keywords: food culture, forest Finns, food tradition, identity

Innledning

Ingen sa eit ord under arbeidet. Dei var for langt frå kvarandre til å tala i hop. Da Pål ropte at maten var ferdig, rette dei ryggen og kom fram til varmen. Aldri smakte maten så godt som i skogen. Dei sat med ryggen mot kvar sin trelegg og åt. Svart rugbrød, fleisk steikt på pinne, kald motti og smør. Surnmjølk hadde dei på treflaske, og sterkt øl på eit lite anker. Dei togg ei stund før praten bynte (Holth, 2021, s. 318).

Sitatet over er hentet fra Asta Holths bok «Steinen blømer» i Finnskogtrilogien. Det viser til et tidsbilde fra hverdagen på Finnskogen.

Skogfinner som en nasjonal minoritet refererer til finske innvandrere, skogfinner og deres etterkommere. De kom opprinnelig fra østlige deler av Finland og bosatte seg først i Sverige, og videre til Norge tidlig på 1600-tallet (Slettebø, 2020, s. 129). Selve kjerneområdet til regionen Finnskogen er grenseområdet mellom Värmland på svensk side og gamle Hedmark på norsk side (Selstad, 2002). På norsk side strekker dette området seg mellom Eidskog i sør og Trysil i nord (Johansen, 2018). Trolig kom de første finnene til norsk side av Finnskogen rundt 1620. Den første permanente bosetningen vi så langt kjenner til, var ved sjøen Store Røgden i Grue (Fossen, 1994, s. 24). Noen slo seg ned i sentrale deler av Østfold, mens andre vandret lenger inn i landet. Det er også dokumentert skogfinsk bosetning i Sigdal og Modum. På slutten av 1700-tallet flyttet noen skogfinner fra Trysil til Verdal i Trøndelag (Utdanningsdirektoratet, 2020).

Motti, hillo og silpo er typiske skogfinske matretter. Ingrediensene er få. Motti består av havremjøl som tilsettes i kokende vann med litt salt. Dette blir en lett fuktig, grynete masse som ofte serveres med fleisk og tyttbærsyltetøy. Hillo er rå bær som røres sammen med havremjøl, mens silpo er terninger av poteter, kokt i melk ofte sammen med løk og stekte flesketerninger. Av disse tre matrettene fokuserer vi mest på motti fordi det ser ut til å være den mest kjente tradisjonsmaten og en identitetsmarkør for skogfinsk matkultur.

Skogfinnene snakket opprinnelig finsk, trolig en gammel savolaxdialekt som var i bruk blant enkelte, helt opp mot midten av 1900-tallet. Nå lever språket gjennom enkelte stedsnavn og gjennom matretter som motti, hillo

og silpo. Den franske antropologen Claude Lévi-Strauss mente at mat gjennom tidene har vært strukturert som et språk som kan tydes. Han hevdet at mat er nøkkelen til kulturens sjel (Fürst, 1995, s. 367). Dette kan også gjelde skogfinsk mat.

Et annet eksempel på en identitetsmarkør og kulturelt symbol er flagg. Skogfinnene fikk sitt eget flagg så sent som i desember 2022 (Riksantikvaren, 2023). Fargene i flagget, grønt, rødt, gult og svart, symboliserer skogsfinners levesett og tradisjoner på flere måter. De tydeliggjør hvor viktig svedjebrukskulturen var for finnene som kom til Finnskogen. Grønn er bunnfargen i flagget og symboliserer skogens betydning for skogfinnenes svedjebrukskultur. Fargen gult står for høstingsklar svedjerug, rødt står for ild og det hellige treet rogn. Svart viser til aske etter svedjing og sotet på røykstuenes, røykbadstuenes og rienes vegger. Det gamle skogfinske symbolet for fruktbarhet vises i midten av flagget (Norsk skogfinsk museum, 2022).

Figur 4.1

Det skogfinske flagget (designet av Frédéric Lindboe og Bettina Gullhagen). Grønt beskriver skogens betydning for skogfinnenes svedjebrukskultur. Gult står for svedjerugen. Rødt står for ild og det hellige treet rogn. Svart står for sotet etter svedjingen og røykstuenes, røykbadstuenes og rienes sotete vegger. Det svarte feltets form er et gammelt symbol for fruktbarhet.



Både rapporten fra Sannhets- og forsoningskommisjonen (2023) og påfølgende unnskyldning fra Stortinget (Innst. 30 S (2024–2025)) om tidligere stortings aktive rolle i fornorskningspolitikken aktualiserer behovet for å utforske skogfinsk kultur. Skogfinner har, i likhet med andre nasjonale minoritetsgrupper, blitt utsatt for assimilering (Meld. St. 12 (2020–2021)).

Generelt kan mat og måltider bidra til å påvirke forskjellige folkegrupper til å få bedre forståelse med hverandre. De kan kjenne seg igjen i andres levemåter og forebygge usynliggjøring og fordommer i samfunnet.

Artikkelen beskriver hva som har kjennetegnet skogfinsk matkultur tidligere og i dagens samfunn. Vi belyser matretter som tradisjonelt har vært hverdagsmat, men som i dag løftes fram som markør for skogfinsk identitet av ulike aktører, særlig i finnskogområdet. I tillegg har artikkelen til hensikt å synliggjøre hvordan det kan undervises om skogfinsk matkultur i grunnskolen og lærerutdanningen. Det kan bidra til at lærere kan formidle kunnskap om skogfinsk matkultur som ett eksempel på hvordan nasjonale minoriteters egenart kan forstås.

Det er mye forskning på skogfinner og skogfinsk kultur, men mindre forskningsbasert kunnskap om skogfinsk mat og matkultur. Derimot finnes det mye erfaringsbasert kunnskap som formidles både gjennom kokeboklitteratur og på ulike arrangementer hvor skogfinsk mat framvises. For å øke kunnskapen om nasjonale minoriteters matkultur, bidrar denne artikkelen med forskningsbasert kunnskap om skogfinnenes matkultur. Den kan anses som nybrottsarbeid.

Artikkelen er todelt og har følgende problemstillinger:

- Hva kjennetegner skogfinsk matkultur og skogfinsk mat?
- Hvordan kan undervisning om skogfinsk mat og matkultur gjennomføres i faget Mat og helse i grunnskolen og i lærerutdanningen?

Teoretisk referanseramme

I kapittelet beskrives bakgrunn for skogfinsk innvandring, skogfinnenes livsgrunnlag og matkultur.

Innvandringen fra Finland

Det var trolig flere grunner til at finnene bosatte seg i Sverige og Norge. Den hovedsakelige drivkraften for de finske innvandrerne var behovet for å finne skogressurser for å kunne drive svedjebruk (Nesholen, 2010, s. 56). Krig i grenseområdet mot Russland og et økt befolkningstrykk, særlig i området og rundt Savolax, som oppstod på slutten av 1500-tallet, nevnes også som mulige årsaker. Svedjebruket er en arealkrevende form for jordbruk, og en løsning på dette var å flytte til områder som var underbefolket.

I siste del av 1500-tallet og første halvdel av 1600-tallet flyttet mange skogfinner til Sverige. Noen reiste videre til Norge fra første halvdel av 1600-tallet. Tilflyttingen avtok imidlertid allerede på midten av 1600-tallet (Stenman, 2001, s. 27–34). Mange av finnene som bosatte seg i de norske skogbygdene var annengenerasjons skogfinner, født i Sverige (Wedin, 2001, s. 40).

Livsgrunnlag

Finnene som kom til Finnskogen, tok med seg sine svedjebrukstradisjoner. Svedjebruk er en måte å dyrke matvekster på som har vært drevet mye lengre enn åkerbruk (Nesholen, 2010, s. 58). Svedjingen slik vi kjenner den fra skogfinsk kultur, går ut på å brenne skog for deretter å så rug i den varme asken (Johnsen, 2007, s. 35). Prosessen beskrives blant annet i eldre litteratur som i Segerstedt samling (Wedin, 2006).

I nyere litteratur beskriver Tvensberg (2010, s. 31) at skogfinnene var spesialister i sitt svedjebruk og søkte etter de beste granskogområdene. Utvalgte områder ble hugget i april/mai for deretter å ligge til tørking til neste sommer eller til sommeren etter. Ved midtsommer ble tømmeret som hadde blitt hugget og tørket, brent ned til aske. Noen få dager etter, når marken hadde kjølnet ned til en temperatur som ikke ødela kornets spireevne, ble kornet sådd i asken. Det var viktig at kornet ble sådd før det kom regn (Nesholen, 2010, s. 58–59).

Svedjebruket var arealkrevende, og nytt åkerland måtte brennes hvert år. Det var kun i områder der jorda var spesielt god at en kunne dyrke rug to år på rad (Bjørshol, 1987, s. 32). Finnskogen hadde store skogområder tilgjengelig for skogfinnene, men utvikling i sagbruk og gruveindustri skapte gradvis behov for mer tømmer. En måtte gå lenger og lenger inn på skogene for å hente ut tømmer (Nesholen, 2010, s. 60).

Det var store konflikter knyttet til skogfinnernes svedjing. Svedjing ble forbudt, men likevel ble finnene gjentatte ganger stevnet for ulovlig svedjing fram mot slutten av 1800-tallet. I løpet av de første årene av 1900-tallet ble det trolig ikke lenger svedjet på Finnskogen (Tvensberg, 2010, s. 94).

De finske innvandrerne hadde med seg rug fra Finland. Det er en annen variant av rug enn den som tradisjonelt ble dyrket i Norge. Kornet vi i dag kjenner som svedjerug, er en toårig plante. Den gir mange strå fra hvert aks og gir 20 ganger så stor avkastning som bygg og havre gjorde på datidens åkerbruk (Nesholen, 2010, s. 59). I 1973 ble det funnet ti rugkorn i ei rie på Finnskogen. Sju av kornene spiret, og disse har gitt opphav til frømaterialiet Norsk svedjerug (Tvensberg, 2010, s. 86; Norsk institutt for bioøkonomi [NIBIO], 2021).

I tillegg til svedjerug ble det dyrket neper i svedjene. Svedjenepene ble sådd samtidig med rugen og ble høstet den første høsten etter såing. Etter at svedjene var høstet, vokste markene igjen med gras og løvkratt. Dette ga ekstra fôr og mulighet for større husdyrhold (Nesholen, 2010, s. 60). Johnsen (2007, s. 111) nevner at skogfinnene ikke kunne skjønne hvorfor det skulle dyrkes potet når de hadde nepe. Nepen ble vurdert til å være mer anvendelig enn poteten, som var på frammarsj på slutten av 1700-tallet. Etter hvert som svedjing ble forbudt og opphørte, fikk poteten mer gjennomslag.

Bladh skriver i sin doktoravhandling (1995, s. 155) at bygg og havre fantes i større mengder allerede 30–40 år etter den skogfinske etableringsfasen. Flere steder på Finnskogen er jorden steinete og arbeidskrevende. Den er mindre egnet til annen dyrkning enn gressbeite for husdyra. Dette, i kombinasjon med mindre tilgang til områder for svedjing, førte til mer fast bosetting med åkerbruk i nybrottsområder allerede på 1700-tallet. Disse områdene hadde ofte bedre dyrkingsjord. Den gradvise overgangen fra svedjebruk til åkerbruk ga muligheter for å dyrke flere typer vekster.

Skogfinnene hadde tidlig i bosetningen på Finnskogen relativt store husdyrbesetninger, noe som var et viktig næringsgrunnlag. På Finnskogen kalles gårdene ofte torp. På større torp bodde både eierne selv, husfolk og såkalte løsfinner. Løsfinner var omreisende uten et fast bosted, men som ofte tok seg arbeid på torpene. På enkelte finnetorp var det både hest, flere kuer og geiter. Husdyrstell var først og fremst kvinnenes arbeid. Kvinnene sto for melking og foredling av melk (Wedin, 2001, s. 52). Husdyrholdet ga skogfinnene muligheter til selv å kunne livnære seg.

Etter hvert som åkerbruket tok mer over for det tradisjonelle svedjebruket, og en ikke lenger var avhengig av forflytting, bar bosetningen preg av å være mer permanent. Dette ga muligheter for hagebruk og mulighet for å dyrke andre råvarer som urter og andre hagevekster. Samling av frø og avleggere fra planter som ble sett på som spesielt verdifulle, var trolig noe skogfinnene har samlet til både medisinsk og rituell bruk (Mathiesen, 2011, s. 111–113).

Bladh (1995) nevner at blant annet kål og humle ble dyrket i asken etter svedjebrenningen på slutten av 1700-tallet. Det er funnet eksisterende humleplanter på et torp som er bebodd i dag. Ingen vet med sikkerhet hvor gammel planten er, men den er trolig blant de eldste av hageplantene på torpet (Mathiesen, 2011, s. 115). Videre nevnes det at på to andre skogfinske torp finnes det rester etter hageanlegg med både korsved, solbær, rabarbra, eple og pryddplanter. Disse vekstene og andre vekster dyrket på de skogfinske torpene har vært verdifulle tillegg i kostholdet.

Bygningene på torpene har hatt en betydning for både oppbevaring og tilberedning av mat. Røykstua er beboelseshuset på et skogfinsk torp. I røykstua er røykovnen plassert, og den står alltid i det ene hjørnet. Den egner seg godt som bakerovn (Nesholen, 2001, s. 115). Grua er plassert på banken foran ovnsgapet. Dette er ei grop hvor glørne dras ned i. Det ga muligheter for å lage mat i gryter og koke kaffe. Utover dette er røykovnen lite egnet til matlaging (Skirbekk, 1963, s. 33; Nesholen, 2001, s. 115). Det er ingen pipe i røykstua, slik at røyken legger seg oppunder taket. Dette forklarer røykstuenes sotete vegger.

Andre matrelaterte bygninger som var viktige for skogfinnene, var ria eller rihi på finsk. I ria ble kornet tørket. Ria har høy takhøyde, noe som skulle gi god plass til rugbandene som ble plassert på staur omtrent 2 meter over gulvhøyde (Nesholen, 2001, s. 126). Jordkjelleren var ofte frittstående, delvis gravd inn i en skråning i bakken. Den var konstruert slik at for eksempel svedjeneper og bær kunne oppbevares frostfritt for ikke å bli ødelagt (Nesholen, 2010, s. 62).

Figur 4.2

Skogfinsk røykovn på Glomdalsmuseet. På banken foran sees grua hvor glørne ble dratt ut for bruk til matlaging. På veggen sees et sotskille etter røyken fra røykovnen. Foto: Ingvild Skirbekk Sagmoen.



Matkultur

Amilien (2007, s. 20) hevder at mat og matretter avspeiler kultur på flere måter. Det legges fram flere forståelser av begrepet matkultur avhengig av konteksten det brukes i, både *når* i form av tid, og *hvor* i form av sted. Ety-mologisk avklaring av matkultur løfter fram de to ordene som matkultur består av, nemlig mat og kultur. Begrepet mat henviser til konkrete spiselige produkter. Dette kan både være vegetabiliske produkter som dyrkes og animalske produkter som kan selges og spises. I tillegg henviser begrepet mat til den sosiale konteksten for konkrete produkter. Kulturbegrepet kommer fra to latinske ord, *colere*, som på norsk betyr jord og å dyrke jord, og *culti-vare*, som henviser til å dyrke sjelen. Dette vil si at begrepet matkultur har

en tvetydig karakter. Det henviser både til naturens produkter og sosiale produkter, altså felles praksiser, ideer og oppfatninger som fellesskapet deler når det gjelder mat og spising.

En annen måte å forstå matkultur på er at det er en del av hverdagslivet som er blitt overført fra generasjon til generasjon, slik at mattradisjoner har blitt etablert. Disse er ofte forskjellige fra ett sted til et annet. På denne måten henviser matkultur til fortiden og kollektiv identitet (Fürst, 1995, s. 74).

Matkultur kan også sees som helhetlig kompetanse fordi alle spiser mat og dermed har kunnskap om matkultur. Fürst (1995, s. 66) henviser til den franske litteraturviteren Barthes (1979), som påpeker matens tvetydige karakter i det moderne samfunnet. Det er et spesielt kommunikasjonssystem der språk og mat sammenlignes, slik at mat kan forstås på samme måten som et språk. Han mener at ulike matretter kan gi ulik mening avhengig av konteksten og anledningen, og at maten uttrykker ikke kun identitet, men også for eksempel samhörighet, vennskap, misnøye og avstand.

Vår forståelse av begrepet mat er basert på matpedagogiske prinsipper som lå til grunn for utviklingen av årsstudiet i mat, ernæring og helse ved daværende Høgskolen i Hedmark i 2006. Matkultur er ett av emnene i dette studiet. Etter inspirasjon fra Claude Lévi-Strauss sin forståelse av mat (1986), skriver Søberg (2015, s. 4–6) at mat som begrep henviser til matens tvetydige karakter gjennom to kryssende dimensjoner. Den ene dimensjonen befinner seg et sted mellom to ytterpunkter, natur og kultur. Den andre dimensjonen er den etiske, hvor mat befinner seg mellom to andre ytterpunkter, nytte og nytelse. På denne måten er vårt syn på mat som begrep at det ikke er statisk, men er i en kontinuerlig endring mellom ytterpunktene natur og kultur, nytte og nytelse.

Metode

Artikkelen har to problemstillinger. For å besvare den første problemstillingen har vi sammenfattet beskrivelser av skogfinner, livsgrunnlaget og mat som har blitt spist. Dette har metodisk blitt utført som dokumentanalyse av historisk litteratur, skjønnlitteratur, oppskrifter, aviser og nyere skandinavisk forskningslitteratur. I kvalitativ innholdsanalyse er det viktig å avklare fokus

tidlig i forberedelsene av datainnsamlingen (Grønmo, 2016, s. 175–176). I vår innsamling var fokusområdet tidlig klart og begrenset til skogfinsk mat. Likevel var det viktig å ikke la avklaringen om fokusområde begrense oss, slik at vi overså mat som kan ha preget kostholdet, for eksempel ved ulik tilgang til råvarer og/eller dyrkingsmetoder.

Duedahl & Jacobsen (2010) nevner viktigheten av hvordan dokumentene anvendes til analyser. Våre søk i aviser og skjønnlitteratur har i hovedsak blitt benyttet til å se i hvilken grad *motti* og noen andre skogfinske retter har blitt omtalt i lokale aviser og i et utvalg av skjønnlitterære bøker. Disse søkene baserer seg på kvantitativ data og tolkes i mindre grad ut fra innholdet i tekstene.

Eldre kildemateriale som omhandler livsgrunnlag og mat som ble spist, har fått mer vekt på beskrivelser og betydninger i vår tolkning. Området Finnskogen omfatter grenseområdene mellom Värmland i Sverige og gamle Hedmark i Norge. Derfor er det benyttet både norske og svenske databaser i søkene. Nasjonalbibliotekets nettbibliotek er benyttet for søk i norske kilder. Det er blitt søkt direkte i bøker, aviser og tidsskrifter med søkeord som *motti*, *skogfinsk mat*, *mat*, *skogfinner*, *kosthold*.

For å søke etter svensk litteratur er Litteraturbankens nettbibliotek blitt benyttet, med søkeordene *motti*, *skogfinsk mat*, *mat*, *skogfinner*, *kosthold*. Nettverksorganisasjonen Finnsam, Norsk skogfinsk museum og Värmlands museum med Torsby Finnskogscentrum er benyttet for å finne relevant og aktuell litteratur. Det er benyttet noe finsk litteratur for å supplere og bekrefte svensk og norsk kildemateriell.

Søkene som er utført i Åsta Holth og Britt Karin Larsens skjønnlitteratur om skogfinnene er gjort gjennom Nasjonalbibliotekets nettbibliotek. Her er det søkt etter konkrete skogfinske retter. I disse bøkene er det blitt benyttet søkeordene *motti*, *hillo*, *silpo*, *risk*, *resk* og *rasperesk*. De tre siste søkeordene henviser til samme rett, men har ulike betegnelser.

Til tross for at mat og matlaging ofte har blitt sett på som kvinnes domene, er beskrivelsene av matretter og tilberedning i all hovedsak beskrevet av menn, med noen unntak i nyere litteratur og i skjønnlitteraturen. Dette kan påvirke vår oppfatning av mat og matkultur i den skogfinske kulturen.

Problemstilling to besvares gjennom artikkelforfatternes egne erfaringer, opplevelser, observasjoner og tolkninger av skogfinsk mat og matkultur. Dette belyses gjennom en autoetnografisk tilnærming. Dette er en forskningstilnær-

ming der forskeren beskriver og systematisk analyserer personlige erfaringer og opplevelser (Karlsson et al., 2021, s. 45). Vi har brukt denne tilnærmingen til å forstå og forbedre egen undervisningspraksis sammen med studenter.

Selv om Karlsson et al. (2021, s. 16) nevner at det kan oppleves uvanlig å utforske egne erfaringer og opplevelser, har vi valgt denne tilnærmingen. For oss har det vært viktig å løfte fram historisk og matkulturell særegenhet i et område hvor den nasjonale minoriteten er representert. Dette kan bidra til større bevissthet om et større mangfold i befolkningen.

Metodisk kan en autoetnografisk tilnærming ha svakheter, blant annet i form av at selvutforskning kan interessere forskeren selv og de menneskene rundt (Brinkmann & Tanggaard, 2012, s. 175).

Vårt fokus på undervisning om skogfinsk matkultur interesserer oss, men kan ha mindre relevans for lærere i andre deler av landet som arbeider med andre nasjonale minoriteter. Vår forståelse og refleksjoner har ikke nødvendigvis direkte overføringsverdi i den særegne konteksten som skogfinsk matkultur danner. Vår tilgang til en autoetnografisk tilnærming har vært å systematisere egen erfaringsbasert kunnskap gjennom observasjoner, samtaler, refleksjon og fortellinger. Karlsson et al. (2021, s. 45) påpeker at vitenskapelige krav om systematikk, transparenssamt kritisk holdning også må gjelde for autoetnografi. I vår tilnærming har vi tilstrebet dette.

Empirien i artikkelen er basert på egen kunnskapsutvikling gjennom utarbeidelse av læringsmaterialet til undervisning om temaet skogfinsk matkultur. Dette er tidligere dokumentert i form av digitalisert materiale og tidligere publikasjoner (Søberg, 2009, s. 20–21; Søberg & Sagmoen, 2023, s. 15–17). Undervisningen har blitt utviklet gjennom å arrangere forskningsseminarer for kollegaer og studenter, samtaler med tradisjonsbærere, samt ekskursjoner til skogfinske områder. Dette har utfordret våre forestillinger om kunnskapsutvikling og undervisningspraksis. Studenters kunnskapsutvikling har blitt observert og dokumentert gjennom lærernes personlige notater og studenters bilder og videoopptak.

Artikkelforfatternes forforståelse av skogfinsk matkultur er både forsknings- og erfaringsbasert. Som henholdsvis etterkommer av skogfinsk slekt og en med finsk bakgrunn, har vi en spesiell interesse for å formidle skogfinsk matkultur. I tillegg har vi språklige og kulturelle fordeler når det gjelder å utnytte både finske, svenske og norske kunnskapskilder. Likevel har skrivemåter i eldre kilder fra alle tre land gitt oss språklige og tolkningsmessige utfordringer.

Resultat

Resultatkapittelet presenterer funn fra dokumentanalysen. Det viser forskernes egne perspektiver gjennom opplevelser, observasjoner, erfaringer og tolkning av skogfinsk matkultur og etablering av undervisning om dette.

Tidligere beskrivelser av maten på Finnskogen

Flere samfunnsforskere på 1800-tallet reiste til deler av kjerneområdet Finnskogen og nedtegnet livet slik det framsto for dem. Den finske prestesønnen Carl Axel Gottlund reiste i årene 1821–1822 rundt i Värmland og Solør. Hans dagboknedtegnelser kan si oss noe om det Finnskogen han fant, og hvordan han opplevde møtet med Finnskogen. Carl Axel Gottlund (1986) nevner ikke konkrete matretter i sine nedtegnelser, men råvarer som mjølk, smør og poteter nevnes flere ganger som mat han har fått servert på torpene og gårdene han har besøkt.

Eilert Sundt, som var norsk teolog og samfunnsforsker, reiste til Finnskogen i 1848 (Sundt, 1850, s. 193). Han hadde hørt beretninger om folket på Finnskogen og så mørkt på møtet med befolkningen der. Likevel, som han selv uttrykker i sin bok: «Men hvor blev jeg ikke behagelig overrasket!» (Sundt, 1974, s. 143). Sundt fikk nemlig servert en skål mjølk, en høflighet som de norske bøndene fra samme kår sjelden hadde vist ham. I Segerstedt samling (Wedin, 2006, s. 382) kan vi finne en tilsvarende beretning om skogfinnene, som beskrives som sjenerøse med mat og kaffe til fremmede farere.

Videre forteller Sundt (1974, s. 145) om en smakfull og fin ørret han har fått servert på en gård i nærheten av sjøen Røgden. Noe dårligere mat beskrives også. Det fortelles om fattigdommen som rådet når kornavlingene ikke slo til, blant annet brød som besto for det meste av bark og mose (Sundt, 1974, s. 146).

Journalisten og redaktøren Maximilian Axelson skildret Finnskogen i løpet av sitt forfatterskap (Söderberg, u.å.). Han beskriver, etter sin oppfatning, at matforrådet på Finnskogen verken er lekkert eller rikt (Axelson, 1852, s. 102). Motti var det vanligste å spise, men også velling tilberedt med havremjøl, servert med blåbær eller bringebær, og pannekaker med bær var hverdagsretter. I Segerstedt samling (Wedin, 2006, s. 246 og 268) beskrives de vanligste rettene å være motti, hillo og peppo. Sammalt bygg og havre utgjorde hovedbestanddeler i finnskogmaten.

Poteter, mjølk, tjukkmjølk/surmjølk og resk eller risk, som er dagens betegnelsen, er en blanding av mjøl og vann som legges i et tjukt lag og stekes videre i ovnen. Dette beskrives som typisk sommermat. Rårevet potet kunne også tilsettes i risken og beskrives som en erstatning for brød. En riktig lekker rett kunne det bli dersom en brukte kokte poteter og serverte fleskebiter til risken. Borgström (1875) nevner risk fra svensk side på Finnskogen, hvor rårevne poteter blandes med havremjølk og stekes på glødende steiner.

Videre beskrives benkvelling, som tilberedes med sur mjølk og blandes med mjøl. Den skal ikke kokes. Sunde (1952, s. 86) skriver i sin artikkel om finnskogkost at retten i enkelte finnskogdistrikt, som i Östmark på svensk side av Finnskogen, kalles päbbo eller päppo. På norsk side av Finnskogen er navnet peppo. Andre navn har også blitt satt på retten, som piimavelli og rapkalja.

Sunde (1952, s. 90–94) beskriver retten motti som en svært populær rett på Finnskogen. Den er kjent i hele Solør fra Kongsvinger til Elverum og på flere steder i Sverige. Andre retter som nevnes er råjokk, som inneholder havregryn, vann og sukker. Disse blandes og spises ukokt og kaldt. Gubbejokk er tørkede kakeskalker som karves opp og serveres med fleskefett og vann.

En annen rett som vi kun har funnet i norske kilder (Sunde, 1952, s. 86), er retten silpua eller silpu. Dette beskrives som en rett som ikke lenger var i bruk, men besto av kokte poteter som var hakket opp i biter og stekt i en gryte med fleskefett, og hvor det slås vann over. Retten ble ofte servert til velling kokt av byggmjøl, vann eller søt/sur mjølk.

Nyere beskrivelser av skogfinsk mat

Nyere beskrivelser av skogfinsk mat baserer seg på flere av rettene nevnt under forrige underkapittel. Det er interessant å merke seg at Sunde (1952, s. 86) beskrev retten silpo som ikke lenger å være i bruk. Nå finnes den imidlertid i flere beskrivelser av skogfinsk mat. For eksempel blir Jan Storberget intervjuet i NRK-programmet «der ingen skulle tru at nokon kunne bu» (2018). Her lager han silpo til sine gjester og forklarer retten som finsk, bestående av poteter, løk, flekk og mjølk.

I flere oppskriftssamlinger blir også retten omtalt, blant annet på nettstedet Norsk tradisjonsmat (Norges Bygdekvinnelag, 2023). Her omtales retten silpo som en fornorskning av det finske ordet silppu, og at retten er en type stuung med fleskebiter i, smakt til med salt og pepper.

Retten som omtales som benkevelling eller peppu i tidligere beskrivelser, finner vi igjen i nyere finsk litteratur. I forbindelse med Finlands 100-årsfeiring ble boka *Ruoka Kalevala* (Kaaro, 2017) publisert. I boka omtales matminner, og det er interessant å merke seg at både motti eller mutti, som er den finske skrivemåten, fortsatt eksisterer i Finland, i likhet med pepu. Kaaro (2017, s. 218) skriver at motti er en svært gammel og primitiv rett. I motsetning til den norske peppuen eller benkevellingen slik Sunde (1952, s. 86) beskriver den, beskrives den finske pepuen som en relativt lik rett som mottien. Mottien tilberedes med varmt vann, mens pepu tilberedes med kaldt vann. Pepu skal også være tørrere og ha mer finkornet konsistens enn motti.

Nævagrøt kan minne om motti, og omtales tidvis likt. Nils Keyland (1919, s. 56) omtaler motti og nævagrøt i samme ordelag og nevner at på svenskbygdene kalles mottien for nævgrøt. NRK Hedmark og Oppland (2003) intervjuet Agny Sundet og Gudrun Halvorsen som arbeidet på Kafe Finnskog. De kunne fortelle at nævagraut minner mye om motti, men at nævagrauten er mer klumpete. De viser til denne oppskriften på nævagraut: 1 del vann, 1 ts salt, 2 deler mjølblanding hvor 1/5 er byggmjøl og resten hvetemjøl.

Sammenlignes oppskrifter på motti og nævagrøt, sees det at både mjølmengde og mjøltype er ulik. Under ser vi oppskrift på motti som også betegnes som nævgrøt. Mottien og dens koketid har flere ulike utsagn om tidsperspektivet det tar å koke motti.

Tabell 4.1*Oppskrifter på motti og nævagraut*

	Mjøltype	Mengde mjøl	Vann	Salt	Koketid
Teodor Svartengren (1887) Nävgröt	Skredmjøl	1 helt mjølkar	Fyll gryten opp med ca. 2/3 vann	–	Ta av gryten etter mjølet er tatt i, grøten er ferdig når mjølet ikke lenger synes
Oppskrift fra Kafé Finnskog (2003) Nævagraut	Byggmjøl 1/5 del	2 deler mjøl	1 del vann	1 ts	
Skafferiet, Charlotte Sveinsen (2019) Motti/nävgröt	Havre eller bygg Helst skredmjøl	1 l	6 dl	1 ts	10–15 min
Norges bygdekvinnelag (2023) (Elses Motti)	Bygg- eller havremjøl Helst skrådmjøl	1 l mjøl	5 dl vann	1 ts	2 vers av «Vår Gud han er så fast en borg»

Oppskriftene som her presenteres, inneholder enten havremjøl, bygg eller skredmjøl. Skredmjøl er en type ristet havremjøl som det er mer utfordrende å skaffe til veie i Norge, men det er enklere å få tak i rett over grensen i Sverige. Wedin (2001) skriver at utgangspunktet for retten trolig har vært rugmjøl. Sveinsen (2019) legger vekt på mottiens estetiske kvaliteter uttrykt i bilder på hennes nettside og beskriver retten som minner fra barndommen. Hun beskriver kontrasten mellom det salte kjøttet og den fine kornsmaken som nydelig.

Både på norsk og svensk side er motti en uavbrutt tradisjon i mange finnskogområder. Motti sies å være en ukronet dronning blant skogfinske retter, som det finnes nye varianter av for å kunne tilpasse seg dagens samfunn. Tilbehøret til motti har enkelte steder tilpasset seg kundenes behov for vegetariske varianter av et mottimåltid. For eksempel serveres det motti med halloumi på en av Värmlandsmuseets hembygdsgårder (Värmlands museum, 2020). I uformell samtale med vertinnen på Karmenkynna forteller hun at det fra tid til annen er etterspørsel etter vegetarisk alternativ som halloumi, men at motti med fleisk er mest populært.

Hvor lang tid det tar å koke mottien er det ulike utsagn om. Sunde (1952) nevner at «En skær ha go ti når'n skær koke motti», og da vises det blant annet til at det tar så lang tid som det tar å røyke ut ei pipe tobakk. På nettsiden «Norsk tradisjonsmat» (Norges bygdekvinnelag, 2023) vises det til regelen om å synge første vers av «Vår Gud han er så fast en borg». Er porsjonen stor, bør du synge to vers. Alternativt skal det ta den tiden det tar å gå ut i stabburet for å skjære flesket som serveres til motti.

Motti beskrevet i skjønnlitteratur og i aviser

Vi har valgt å se på to anerkjente norske forfattere, Åsta Holth og Britt Karin Larsen, som har skrevet om livet og folket på Finnskogen. Her er det kun gjort søk i deres litteratur for å få en oversikt over typiske skogfinske matretter, beskrevet i deres romaner. Annen mat og råvarer som også var en del av det tradisjonelle kostholdet på Finnskogen, som ørret, abbor, kjøtt, flekk, mjølk og smør, er omtalt i bøkene, men det er ikke gjort spesifikke søk etter disse råvarene.

Åsta Holth ble født 13. februar 1904 på Svullrya i Grue kommune i tidligere Hedmark. Hun var fra skogfinsk ætt og var en forkjemper for skogfinnekulturen (Brenden, 2023). Flere av hennes romaner skildrer livet til de finske innvanderne fra de kom til Finnskogen på 1600-tallet og videre opp mot nyere tid. Vi har utført søk i Finnskogtrilogien, Platetrilogien og enkelte andre bøker som omhandler livet på Finnskogen, for å se hva slags finnskogmat som skildres i hennes forfatterskap. Søkeordene *motti*, *silpo*, *hillo* og *rasperisk* har blitt benyttet. Gjennom søkeordene finner vi flere treff på rettene i nevnte bøker. Det er motti som nevnes oftest.

Britt Karin Larsen, født 16. april 1945, er en norsk forfatter som har gjort seg bemerket og har skrevet flere bøker om skogfinnene. I alt sju romaner har blitt utgitt om folket på Finnskogen i perioden 2009–2015 (Vibe, 2023). Det er gjort søk i bøkene om folket på Finnskogen. Søkeordene *motti*, *silpo*, *hillo* og *risk* er blitt benyttet. Vi fikk ingen treff på *silpo* i Larsens bøker. Derimot omtales både *risk* og *motti* flere ganger i bøkene, mens *hillo* nevnes i et par av bøkene. I begge forfatterens bøker framkommer matrettene som en del av en annen kontekst, men er med på å beskrive dagliglivet på Finnskogen hvor maten kommer til syne som en del av livsgrunnlaget.

Søk på ordet *motti* i aviser innenfor Innlandets nedslagsfelt gjennom Nasjonalbibliotekets nettbibliotek. Det opptrer flest treff i perioden mellom år 2000–2024. Treffene er beskrivende for nåtidens bruk av *motti*, hvor det i hovedsak omtales som en rett som blir eller har blitt servert på ulike arrangementer som sommerkafeer, skogfinske aftener og andre lokale kulturarrangementer. Felles for omtalene er at retten synes å falle i smak både for unge og eldre mennesker.

Mellom 1950–1999 sees det en endring i tidsperioden hvor det er flest treff. De aller fleste treffene er i perioden 1990–1994. Perioden 1950–1954 har kun ett treff. Avisen Glåmdalen omtaler 10. mars 1950 et lokalt lagstreff for ungdom, hvor *motti* og flesk ble servert, og at finnskogkosten slo godt an. Maten gikk ned på høykant sammen med flere liter mjølk. I perioden rundt 1970 og oppover økes gradvis antall treff i avisene. 1970 er også det første året hvor Finnskogdagene ble arrangert, og andre helgen i juli hvert år siden. Finnskogdagene har blitt omtalt i lokale aviser siden debutåret, og servering av både *motti* og *silpo* er matkulturelle innslag under dagene.

Artikkelforfatternes kunnskapsutvikling

Kunnskapsgrunnlaget er utviklet gjennom en lang tidsperiode. Temaet skogfinsk matkultur har vært ett av flere innholdselementer i Årsstudiet mat, ernæring og helse og faget Mat og helse i lærerutdanningen på Høgskolen i Innlandet. For oss som har undervist om matkulturelle fenomener, har skogfinsk matkultur vært interessant på flere måter. Vi har på hver vår måte og i ulike tidsperioder utviklet og forsket på våre egne personlige lærererfaringer og studenters læringsprosesser. Vårt utgangspunkt har vært ulikt, både når det gjelder erfaring og kjennskap til det skogfinske området og skogfinsk kultur.

Underveis i vår kunnskapsutvikling om temaet har vi benyttet forsknings- og skjønnlitteratur. Vi har undersøkt ulike kilder for å se etter beskrivelser av enkelte matretter. Vi har skaffet oss oversikt over områder i Finland hvor skogfinske komer fra, og besøkt steder hvor de senere bosatte seg i Finnskogsområdet. Ikke minst har vi hatt samtaler med skogfinske tradisjonsbærere i ulike sammenhenger og tidsperioder. Både Skogfinsk museum på Svullrya, Värmlandsmuseet i Torsby og Glomdalsmuseet i Elverum har blitt benyttet

som utgangspunkt for videre utforskning av de skogfinske områdene. Her har vi hatt samtaler med ulike formidlere av den skogfinske kulturen for å få et bredt utgangspunkt for å forstå matkulturen.

Noen av de første erfaringene med skogfinsk forskning var en av artikkelforfatterens deltakelse på konferansen «Kulturell identitet og regional utvikling» på Hamar. Hun husker hvor fjernt forskernes foredrag var for henne. Det var vanskelig å følge deres begrepsbruk, og hun følte seg liten blant de erfarne forskerne. Hun hadde sagt ja til å presentere skogfinsk matkultur, og sett i retrospektivt perspektiv var hennes kunnskap om skogfinsk mat begrenset. Karelske piroger ble valgt for å presentere tradisjonsmat fra Finnskogen. Piroger er tradisjonsmat fra østlige Finland, hvor finnene utvandret fra, men skogfinske er de ikke. Det var ingen vitenskapelig formidling. Hun visste ikke at hun ikke visste. Det ble ingen samtale om skogfinsk matkultur, men pirogene ble godt mottatt. Slik er det ofte når mat introduseres; den kulturelle betydningen av maten blir sjelden formidlet og forstått, mens smaksprøver gjerne blir tatt imot. Ingen kan undervise hvis hen ikke har kunnskaper. Forskerspiren gjemte seg og forsvant i mange år. Likevel ble interessen for å dele kunnskapen om skogfinsk matkultur vekket, delvis på grunn av økende utdanningspolitisk fokus på nasjonale minoriteter, jf. St.meld. nr. 15 (2000–2001).

I 2007 ble det utviklet et eksternt finansiert studie, «Innlandets matkultur», på 30 studiepoeng. Dette muliggjorde grundigere undersøkelser av Innlandets matkulturelle fenomener. Det ble arrangert seminarrekker kalt «matmøter», der kjente matkulturforskere og studenter delte sine kunnskaper. Studentene hadde variert bakgrunn, blant annet innen reiseliv, restaurantbransjen og lærerutdanningen, med mye erfaringsbasert kunnskap. På denne måten utviklet vi kunnskap om skogfinsk matkultur i fellesskap. Vår erfaring er at ingen klarer å utvikle kunnskap alene. Samarbeid med kollegaer og ulike aktører er en forutsetning for utvikling av nye ideer om undervisning og nye studier.

Som en del av undervisningen om nasjonale minoriteter har praktiske kjøkkenleksjoner om skogfinsk mat vært et av temaene. I undervisningen har studenter laget ulike skogfinske retter, blant annet motti, hillo og silpo. Dette har gitt oss kunnskap og erfaring om hvordan studentene opplever temaet. Fra tid til annen har vi hatt studenter med skogfinsk bakgrunn som gjerne har formidlet sine egne erfaringer med skogfinske retter. Dette har gitt oss ny inspirasjon til å undersøke rettene videre.

I forbindelse med utviklingen av et digitalisert årsstudium i mat, ernæring og helse i 2021, har vi igjen blitt utfordret på vår kunnskap og ferdigheter om skogfinsk mat og matkultur. Gjennom gjentatte utprøvinger av ulike mjølsorter og matlagingsteknikker har vi erfart at å koke motti er en krevende prosess. Det krever øvelse og årvåkenhet for å utvikle ferdigheter. Det å kun følge oppskriften er ikke nødvendigvis tilstrekkelig for et vellykket resultat. I motsetning til motti er hillo en enklere rett å tilberede. Det kreves ingen oppvarming, har få ingredienser og krever lite utstyr og tid. Silpo, slik vi kjenner den i dag, er en revitalisert rett i skogfinsk matkultur. Silpo er en mjølkerett som krever årvåkenhet underveis i tilberedningen med tanke på temperatur.

Under utarbeidelsen av en podkast om skogfinsk mat og matkultur har vi innhentet ytterligere kunnskap om temaet i forkant med samtaler med tradisjonsbærere fra Finnskogen. Kunnskapsinnhentingene besto blant annet av å forstå betydningen av motti som identitetsmarkør for den skogfinske kulturen. Dette har vært, og er, en kontinuerlig læringsprosess som vi utforsker videre.

Diskusjon

Røgden sjøen lå glitrende blank i Finnskogen. Grantrær sto ranke og rette. Jeg trodde at jeg drømte. Det så ut som om vi nå var i Finland. Jeg begynte å tenke på Savolax. Jeg var overrasket og glad. Jeg gikk ut av bilen, pustet den kjølige morgenluften inn og kjente vindpust i ansiktet, og suset fra den gamle granskogen. Følte at jeg plutselig hadde kommet hjem igjen, på ett vis. Området var den norske delen av Finnskogen.

Slik beskriver den ene artikkelforfatteren sitt første møte med Finnskogen. Kanskje var det også slik de første innvandrerne fra Savolax følte det, da de slo seg ned på Finnskogen. Området har likheter med østlige Finland, med dype barskoger og mange store innsjøer.

Artikkelforfatternes opplevelser og møter med Finnskogen skiller seg vesentlig på flere områder. Der en av forfatterens første møte beskrives som

å komme hjem, har den andre forfatteren vokst opp i området og kjente tidlig til sin skogfinske tilknytning. De skogfinske matrettene har derimot vært mindre kjent for denne artikkelforfatteren før tidlig voksenalder. Dette gjør at vi har hatt en ulik tilnærming til skogfinsk mat og kultur.

Svedjebruket var med på å danne et livsgrunnlag som igjen har påvirket utviklingen av ulike retter som kan defineres som tradisjonsmat. Amilien & Hegnes (2007, s. 146) beskriver hvordan begrepet tradisjonsmat er knyttet til fire dimensjoner: tid, mening, kunnskap og sted.

Skogfinnernes svedjebruk og rugen ble essensielt for deres livsgrunnlag, men ble endret i takt med overgangen fra svedjebruk til mer tradisjonelt åkerbruk. Motti er et eksempel vi vil trekke fram som en tradisjonsrett som har overlevd over tid, samtidig som råvarene har endret seg. Wedin (2001) nevner at motti trolig ble laget av rugmjøl. Når svedjingen avtok, åpnet det opp for dyrkning av andre kornsorter. Dette er et eksempel på at mattradisjoner er dynamiske og endres over tid ut fra hvor og hvordan skogfinnene kunne drive sin form for jordbruk og hvilke dyrkningsmuligheter som fantes. Motti lages i dag oftest av havre, mens tilberedningsmetoden fortsatt er den samme. Motti har blitt en tradisjonsrett og en identitetsmarkør for skogfinsk kultur.

Fargen gul i det skogfinske flagget symboliserer høstningsklar svedjerug. Svedjingen i dag danner ikke lenger livsgrunnlaget for skogfinnene. Likevel viser den hvor sterkt svedjingen og dermed kornet sto i den skogfinske kulturen. Eriksen & Sajjad (2020, s. 273) påpeker at ved innvandring er egne verdier, normer og identitet viktig for mange. Stortingets unnskyldning for tidligere fornorskningsspolitikk overfor blant annet skogfinner underbygger dette (Innst. 30 S (2024–2025)).

Det er grunn til å tro at matretter som blant annet motti, til tross for endringer, har avspeilet og fortsatt avspeiler skogfinsk identitet. I dag er motti et innslag i ulike kulturelle begivenheter på Finnskogen. Men også hillo og ikke minst silpo ser ut til å bli løftet fram som markør for skogfinsk mat. Sunde (1952, s. 86) beskriver silpu som en rett som ikke lenger var i bruk. Det er grunn til å tro at retten har vært i bruk på Finnskogen lenger enn det Sunde beskrev i begynnelsen av 1950-tallet.

Likevel synes retten nå å ha blitt revitalisert. Den både selges som ferdig rett til oppvarming fra butikker på Finnskogen, og Silpo har fått en egen festival, Silppufestivalen (Finnskogen natur og kulturpark, 2023). På denne festivalen og tilsvarende arrangementer møtes mennesker fra begge sider av grensen mellom Norge og Sverige. Lokalbefolkning og tilreisende, med og

uten skogfinsk bakgrunn, kan møtes for å oppleve ulike former for skogfinsk kultur. Fürst (1995, s. 67) viser til Lévi-Strauss sin oppfattelse av at mat er en velegnet formidler. Når vi spiser, danner vi en direkte identitet mellom oss selv og maten. På denne måten kan egen identitet bevisstgjøres i møte med mennesker med ulik kulturell bakgrunn.

Betydningen av de skogfinske rettene i dag synes å ha en større kulturell verdi enn nytteverdien slik den hadde tidligere, da retten var en del av hverdagsmaten. Motti holdt sulten unna. Arbeidet på svedjene og senere i skogen krevde mye energi, og motti var en god kilde til dette. I tillegg til å være hverdagsmat har motti først og fremst en symbolverdi for skogfinsk kultur. Derfor kan vi si at motti befinner seg i krysningspunktet mellom nytte og nytelse, natur og kultur (Søberg, 2009, s. 4–6). Slik kan motti bli et eksempel på matens tvetydighet.

Råvaren skredmjøl vises det til i flere oppskrifter. Skredmjøl er en type ristet havremjøl som kan være utfordrende å skaffe til veie gjennom innkjøp i norske butikker. En god erstatning er å bruke vanlig havremjøl. Når vi her foreslår bruk av havremjøl, vel vitende om at ulik tilhørighet i tradisjonsmatdiskurser (Amilien & Hegnes, 2007, s. 146–151) vil ha ulik oppfatning av bruk av havremjøl, er vårt argument at tilgjengelighet til råvarer må sees i sammenheng med forståelsen av tradisjonsmat som en dynamisk prosess.

Under utprøvinger har vi erfart at havremjøl gir et vel så godt resultat både i smak og for å få riktig konsistens på motti. Det er også muligheter for å kunne riste havremjølet litt i pannen først for å få en mer autentisk smak.

Søberg (2009, s. 21) skriver at det å lage motti på skolen er et spennende eksperiment. Etter erfaring vil en av fire studentgrupper oppnå en vellykket motti, mens de andre vil ende opp med grøt. Framgangsmåten på en tilsynelatende enkel rett kan vise seg utfordrende. Her kreves tålmodighet, bruk av sanser og et godt håndlag.

Eldre beskrivelser av motti gir ikke noe tidsaspekt på prosessen. Det heter seg at *lat kjerring koker god motti* og eventuelt syng 1–2 vers av «Gud han er så fast en borg» (Norges bygdekvinnelag, 2023). Her vises det til tålmodigheten som kreves og ikke minst erfaringen. Koking av motti er basert på erfaringskunnskap, og det er viktig at studentene åpner opp for sanseintrykk uten å bli fristet til å røre for tidlig. Oppskriften og framgangsmåten bør leses nøye. Redskap bør være funnet fram på forhånd. I vår undervisning har vi latt studentene forsøke ulike mjøltyper som bygg, havre og skredmjøl for å kunne sammenligne og gjøre seg nyttige erfaringer.

Karlsson et al. (2021, s. 40–41) nevner erfaring som å inneholde både autoritet, klokskap, livs- og menneskekunnskap og modenhet. Dette er nødvendig kunnskap for å lykkes med koking av for eksempel motti. Vi anbefaler å lage en liten porsjon, for eksempel til to personer. Det gir også rom for å kunne forsøke flere ganger for å oppnå en vellykket motti. Tradisjonsbærerne har ofte en taus kunnskap basert på erfaring, som innebærer en automatisering av handling og gjøremål (Stræte, 2007, s. 180). Når studentene innehar taus kunnskap ved for eksempel laging av motti, kan læringen bli bevisstgjort.

Etter nåtidens forståelse av oppskrifter er vår erfaring at oppskriftene ikke er klare nok. De fleste studenter trenger veiledning for å tolke teksten i oppgaven. Spørsmål som «hvordan ser vulkanene ut?», «når skal jeg begynne å røre?», «når vet jeg at motti er ferdig?» er gjentakende. Tilberedning av ukjente matretter kan sjelden formidles med bare ord og begrep fra oppskriften, ei heller bilder av ferdigstilte retter.

I undervisningssituasjoner på kjøkkenet møtes student og lærer. Det er lærerens oppgave å skape læringsfremmende interaksjoner med studenter. Læreren har planlagt undervisningen, men i møte med studenter oppstår ofte matlagingsrelaterte situasjoner. Dette krever at læreren møter disse, ofte uforutsatte hendelsene, sammen med studenter. Dette åpner opp for læring der og da, men som oftest må den utvikles videre. Å lage, servere og spise motti kan legge til rette for å erkjenne egen identitet og tilhørighet her og nå. Motti kan være en positiv opplevelse av læring og gi rom for mestring på kjøkkenet.

Et annet eksempel på en rett som kan benyttes i undervisning på barne-trinnet er retten hillo. Retten kan like gjerne lages ute i skogen, for eksempel i tverrfaglig undervisning. Få ingredienser, ingen oppvarming og enkelt utstyr gjør at elevene selv kan lage sin egen hillo av både selvplukket tyttebær eller blåbær. Det eneste som kreves av matlagingsredskap er egen kopp og skje.

Alternativt kan retten også lages inne på undervisningskjøkkenet i begynnelsen av skoleåret etter en bærtur. Rørt eller kokt syltetøy kan også brukes til å lage hillo. Laboratorimetoden eller parmetoden (Øvrebø & Engeset, 2020, s. 108–109) egner seg godt i denne sammenhengen. Retten kan også brukes som et eksempel på en enkel og bærekraftig rett som ikke nødvendigvis krever oppskrift, men kan gi mulighet for utforskning av konsistens og smak.

Silpo er en rett hvor ulike matlagingstekniske ferdigheter kan øves gjennom både kutting, steking og koking. Elevene kan for eksempel bli gjort oppmerksomme på valg av ulike kutteredskap, rørerredskap og type kasserolle.

Kontroll av temperatur er et eksempel på kritiske punkter i koking av silpo. Familiemetoden kan benyttes til laging av silpo.

Disse rettene er eksempler på hvordan undervisning om skogfinsk mat og matkultur kan gjennomføres i faget Mat og helse, både i grunnskolen og lærerutdanningen. Rettene egner seg også godt som innslag i tverrfaglig undervisning om nasjonale minoriteter.

Konklusjon

Vi har benyttet en kombinasjon av dokumentanalyse og autoetnografisk tilnærming for å besvare artikkelens problemstilling.

Livsgrunnlaget til finnene som kom vandrende fra Finland på slutten av 1500-tallet og begynnelsen av 1600-tallet har dannet grunnlaget for det vi i dag kjenner som skogfinsk mat. Tydelige kjennetegn på skogfinsk mat er at kornet og mjølet har vært utgangspunkt for flere av rettene. Motti og hillo er eksempler på dette, hvor motti er den mest kjente i dag. Dagens motti serveres som oftest med flekk og tyttebærsyltetøy, men retten har også tilpasset seg nåtiden hvor det er økende etterspørsel etter vegetariske alternativer. Motti med halloumi er et eksempel på dette. Silpo er et annet eksempel på en skogfinsk rett som har blitt revitalisert. Fra å bli lite omtalt har det blitt en populær rett, som fås kjøpt på flere utsalgssteder på Finnskogen.

Ved å bruke litteratur, egne erfaringer og forståelse, har intensjonen vært å belyse hvordan vi har utviklet vår kunnskap om skogfinsk matkultur. Vi ønsker å vise hvordan den kan forstås og undervises i lærerutdanningen og i grunnskolen. Vi har valgt å trekke fram motti som et eksempel på hvordan enkle råvarer og tilsynelatende enkle matlagingsmetoder kan øves. Læringsprosesser kan observeres, reflekteres og undres over, slik at de lærende blir bevisste på sin egen læring. Å lage motti kan gi øvelse i både årvåkenhet, tålmodighet og undring. Det kan gi grunnlag for dannelse av erfaringsbasert og taus kunnskap. I tverrfaglig undervisning med for eksempel norsk eller samfunnsfag kan motti brukes som et konkret eksempel på skogfinsk matkultur i undervisning om nasjonale minoriteter.

Referanser

- Amilien, V. (2007). Om begrepet: Mat og kultur - matkultur. I V. Amilien & E. Krogh (Red.), *Den kultiverte maten: En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 17–42). Fagbokforlaget.
- Amilien, V. & Hegnes, A. (2007). Mellom konserverende og innoverende: Om begrepet tradisjonsmat. I V. Amilien & E. Krogh (Red.), *Den kultiverte maten: En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 125–157). Fagbokforlaget.
- Axelson, M. (1852). *Vandring i Wermlands Elfdal och Finnskogar*. Hentet fra <https://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:lb-lb1677604-faksimil>
- Bjørshol, N. A. S. (1987). Finnekulturen i Sør-Norge. I A. L. Skarderud (Red.), «...en gräns av annat slag...» – *Finnskogen/ Finnbygden* (s. 30–39). Kulturkontoret, Åsnes kommune/ Dalaförlaget.
- Bladh, G. (1995). *Finnskogens landskap och människor under fyra sekler: en studie av natur och samhälle i förändring*. Göteborgs Universitets Institutioner. (Serie B nr. 87). Vasastadens Bokbinderi.
- Borgström, L. F. (1875). *Berättelse öfver en resa i Wermland*. Hentet fra <https://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:lb-lb2573400-faksimil>
- Brenden, R. (2023, 13. november). Åsta Holth. I *Store norske leksikon*. Hentet 11. januar 2024 fra https://snl.no/%C3%85sta_Holth
- Brinkmann, S. & Tanggaard, L. (2012). *Kvalitative metoder: empiri og teoriutvikling*. Gyldendal akademisk.
- Duedahl, P. & Jacobsen, M. H. (2010). *Introduktion til dokumentanalyse*. Syddanske Universitetsforlag.
- Eriksen, T. H. & Sajjad, T. A. (2020). *Kulturforskjeller i praksis: perspektiver på det flerkulturelle Norge* (7. utg.). Gyldendal.
- Finnskogen natur og kulturpark. (2023). *Velkommen til Silppufestivalen*. <https://finnskogen.org/silppufestivalen/>
- Fossen, A. (1994). *Historien om de norske skogfinnene*. A. Fossen.
- Fürst, E. L. (1995). *Mat - et annet språk: rasjonalitet, kropp og kvinnelighet*. Pax.
- Gottlund, C. A. (1986). *Dagbok över mina vandringar på Wermland och Solørs finnskogar 1821: vandringar, åren 1821 och 1822*. Gruetunet Museum och Finska Litteratursällskapet. Hentet fra https://urn.nb.no/URN:NBN:no-nb_digibok_2021030148569
- Grønmo, S. (2016). *Samfunnsvitenskapelige metoder*. Fagbokforlaget.
- Holth, Å. (2021). *Finnskogtrilogien - Steinen blømer*. Gyldendal.
- Innst. 30 S (2024–2025). Innstilling fra kontroll- og konstitusjonskomiteen om Sannhet og forsoning – grunnlag for et oppgjør med fornorskningpolitikk og urett mot samer, kvener/norskfinner og skogfinner. <https://www.stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Publikasjoner/Innstillinger/Stortinget/2024-2025/inns-202425-030s/?all=true>
- Johansen, A. (2018, 30. august). Skogfinner i Norge. *Norgeshistorie-Universitetet i Oslo*. <https://www.norgeshistorie.no/enevelde/1247-Skogfinner-i-Norge.html>
- Johnsen, H. (2007). *I svedjerugens rike. Livberging i grenseland – skogfinnenes mat og leve-måte*. Trysil forlag.

- Karlsson, B., Klevan, T., Soggiu, A.-S., Sælør, K. T. & Villje, L. (2021). *Hva er autoetnografi?* Cappelen Damm Akademisk.
- Keyland, N. (1919). *Svensk allmogekost 1. Bidrag till den svenske folkushållningens historia Vegetabilisk*. A.B. Svenska Teknologiföreningens förlag. <https://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:lb-lb742238-faksimil>
- Kaaro, J. (Red.). (2017). *Ruoka-Kalevala. Eli makumuistoja Suomesta*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lévi-Strauss, C. (1986). *The raw and the cooked: Introduction to a science of mythology*. Penguin Books.
- Mathiesen, I. S. M. (2011). En hage på Finnskogen. I S. Palmquist, M. Björklund & T. Lahn (Red.), *En levande Finnskog: vårt felles ansvar – slutrapport* (s. 110–118). Hedmark fylkeskommune.
- Meld. St. 12 (2020–2021). *Nasjonale minoriteter i Norge – en helhetlig politikk*. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-12-20202021/id2814676/>
- Nesholen, B. (2001). Byggnadsskikk. I M. Wedin (Red.), *Det skogfinska kulturarvet* (s. 91–134). FINNSAM i samarbeide med Finnbygdens Förlag.
- Nesholen, B. (2010). Skogfennene i Norge – historie og kultur. I A. B. Lund & B. B. Moen (Red.), *Nasjonale minoriteter i det flerkulturelle Norge* (s. 55–68). Tapir Akademisk.
- Norges Bygdekvinneforbund. (2023). *Norsk tradisjonsmat*. <https://norskradisjonsmat.no/oppskrift/elses-silpo>
- Norsk institutt for bioøkonomi. (2021). *Svedjerugen – reddet av 7 spirende korn*. <https://www.nibio.no/tema/mat/plantegenetiske-ressurser/nytteplanter-i-norge/utvalgte-kulturminneplanter/korn-potet-og-forplanter/svedjerugen-reddet-av-7-spirende-korn>
- Norsk skogfinsk museum. (2022). *Skogfinsk flagg*. <https://www.skogfinskmuseum.no/aktuelt-og-nyheter/2022/12/det-skogfinske-flagget-er-valgt>
- Norstrøm, S. (1950, 10. mars). Ungdomsteige. *Glåmdalen*, s. 3. <https://www.nb.no/items/11e36b0cea42d13a9830d32feb5dbf76?page=0>
- NRK Hedmark og Oppland. (2003). *Nævagraut*. https://www.nrk.no/nyheter/distrikt/nrk_hedmark_og_oppland/programmer_nrk_hedmark_og_oppland/2484946.html
- NRK. (2018). *Der ingen skulle tru at nokon kunne bu – episode 4, Grue Finnskog*. <https://tv.nrk.no/serie/der-ingen-skulle-tru-at-nokon-kunne-bu/sesong/17/episode/4/avspiller>
- Riksantikvaren. (2023). *Skogfinske kulturminner*. <https://riksantikvaren.no/kulturminner-kulturmiljo-og-kulturlandskap/nasjonale-minioriteters-kulturminner/skogfinske-kulturminner/>
- Sannhets- og forsoningskomiteen. (1. juni 2023). *Sannhet og forsoning – grunnlag for et oppgjør med fornorskningpolitikk og urett mot sameer, kvener/norskfinner og skogfinner* (Dokument 19, 2022–2023). Stortinget. <https://www.stortinget.no/globalassets/pdf/sannhets-og-forsoningskommisjonen/rapport-til-stortinget-fra-sannhets-og-forsoningskommisjonen.pdf>
- Selstad, T. (2002). Identitet og regionalitet. Kulturelle perspektivet på Innlandet. I T. O. Engen (Red.), *Kulturell identitet og regional utvikling* (s. 218–241). Rapport fra en forskningskonferanse. (Rapporter fra Høgskolen i Hedmark nr. 8). <https://brage.inn.no/inn-xmlui/handle/11250/134040>

- Skirbekk, H. (1963). *Hus og tun*. Det norske samlaget.
- Slettebø, T. D. (2020). Skogfinner i Norge. I B.-O. Andreassen & T. A. Olsen (Red.), *Urfolk og nasjonale minoriteter i skole og lærerutdanning* (s. 129–140). Fagbokforlaget.
- St.meld. nr. 15 (2000–2001). *Nasjonale minoriteter – om statleg politikk overfor jødar, kvener, rom, romanifolket og skogfinnar*. Kommunal og distriktsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/stmeld-nr-15-2000-2001-/id585195/?ch=10>
- Stenman, L. (2001). Migration och kolonisering. I M. Wedin (Red.), *Det skogfinska kulturarvet* (s. 27–34). FINNSAM i samarbeide med Finnbygdens Förlag.
- Stræte, E. P. (2007). Alternative kvaliteter på mat. I V. Amilien & E. Krogh (Red.), *Den kultiverte maten: En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 172–188). Fagbokforlaget.
- Sunde, O. (1952). Finnskogkost. *Norveg: Tidsskrift for etnologi og folkloristikk, Journal of Norwegian ethnology and folklore studies*, 2, 85–102. <https://www.nb.no/items/b360a4b2199255a8c75505dca6f99372?page=99&searchText=motti>
- Sundt, E. (1850). *Beretning om Fante- eller Landstrykerfolket i Norge: Bidrag til Kundskap om de laveste Samfundsforholde*. <https://www.nb.no/items/75a0922b2f6d63a0fd725cbc2ea5dd68?page=209&searchText=beretning%20om%20fante%20og>
- Sundt, E. (1974). Skovfinner og tiggerlapper. I H. O. Christophersen, N. Christie & K. Petersen (Red.), *Verker i utvalg 1 – Fante- eller landstrykerfolket i Norge* (s. 141–158). Gyldendal. https://www.nb.no/items/URN:NBN:no-nb_digibok_2017052407134?page=151
- Svartengren, T. (1887). *Nô hørt frå skogsbygda – första samlinga*. Bonniers forlag. <https://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:lb-lb1762620-faksimil>
- Sveinsen, C. (2019). Gammeldags middagsgrøt: Motti (nävgröt) – oldscandinavien dinner porridge. <https://www.skafferiet.no/receipes/item/82-motti-naevgroet>
- Søberg, L. (2009). Skogfinner en minoritet i Norge. *Mat og helse i skolen*, 2, 20–21.
- Søberg, L. (2015). Mat et begrep verd å undersøke. *Mat og helse i skolen*, 2, 4–6.
- Søberg, L. & Sagmoen, I. S. (2023). Skogfinsk matkultur. *Mat og helse i skolen*, 2, 15–17.
- Söderberg, E. N. (u.å.). J E Maximilian Axelson. I *Svenskt biografiskt lexikon*. Hentet 10. januar 2024 fra <https://sok.riksarkivet.se/sbl/artikel/18950>
- Tvengsberg, P. M. (2010). *Svedjebruk*. Norsk skogfinsk museum.
- Utdanningsdirektoratet. (2020). *Nasjonale minoriteter – skogfinner*. <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/nasjonale-minoriteter/skogfinner/>
- Vibe, A. D. (2023, 22. juni). Britt Karin Larsen. I *Store norske leksikon*. Hentet 12. januar 2024 fra https://snl.no/Britt_Karin_Larsen
- Värmlands museum. (2020). *Om våra finngårdar*. Hentet fra <https://varmlandsmuseum.se/finnskogscentrum/om-vara-finngardar/>
- Wedin, M. (Red.). (2001). *Det skogfinska kulturarvet*. FINNSAM i samarbeide med Finnbygdens Förlag.
- Wedin, M. (Red.). (2006). *Segerstedts samling – Skogfinnarna i Skandinavien*. Finnsam och Finnbygdens Förlag i samarbeide med Torsby Finnkulturcentrum och Norsk Skogfinsk Museum.
- Øvrebø, E. M. & Engeset, D. (2020). *Fagdidaktikk i mat og helse* (2. utg.). Cappelen Damm akademisk.