

Sagmoen, I. S. & S berg, L. P. (2025). Romanifolket/taternes matkultur: Fra historie- til refleksjoner og nyere betraktninger. 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. 221–231). Fagbokforlaget. DOI: <https://doi.org/10.55669/oa580408>

Kapittel 8

Romanifolket/taternes matkultur

Fra historie- til refleksjoner og nyere betraktninger

Ingvild Skirbekk Sagmoen¹ og Lilja Palovaara S berg¹

¹ Universitetet i Innlandet

Innledning

Det vi i dag kjenner som den nasjonale minoriteten romanifolket/taterne ble første gang dokumentert i Norden på 1500-tallet (Utdanningsdirektoratet, 2020). Minken (2016, avsn. 6) viser til et sitat fra kong Fredrik i 1584 som den første kilden som omtaler en omreisende gruppe i Norge. Kong Fredrik befalte at taterne ikke var velkomne til riket og ga lensmennene i oppdrag å jage gruppen ut av Norge. Det er vanskelig å si noe sikkert om hvor mange personer som i dag tilhører folkegruppen, men nyere tall (NOU 2015:7, s. 18) anslår et sted mellom 4000 og 10 000 personer.

Helt fram til 1990-tallet ble romanifolket/taterne utsatt for en hardhendt fornorskningspolitikk fra myndighetenes side. Myndigheter og storsamfunnet har benyttet svært negative sanksjoner mot folkegruppen. Kriminalisering, tvang og straff har trolig bidratt til å skape et bilde av en folkegruppe som det måtte slås hardt ned på (Hvinden, 2000, s. 11–13). Myndighetene baserte sin politikk på en oppfatning av at romanifolket/taterne hadde en kultur og en levemåte som var negativ og til skade for både seg selv og de fastboende (Schlüter, 1993, s. 71). I Norge varte den harde assimileringspolitikken mot minoriteten fra slutten av 1800-tallet og langt opp i siste halvdel av 1900-tallet (Lund & Moen, 2010, s. 215). Flere lover og tiltak ble innført, som gjorde det vanskelig å opprettholde en reisende livsform.

Flere betegnelser har blitt benyttet på omreisende mennesker i Norge. På Østlandet har betegnelsen tater vært vanlig, fanter på Sørlandet, splint på Vestlandet, og fuss, fark eller tater har blitt benyttet i Nord-Norge (Gotaas, 2020, s. 16). Betegnelsen båtreisende eller kystreisende viser til romanifolket/taterne som reiste sjøvegen (Vie, 2012). Felles for flere av betegnelseene er at de oppleves som negative av folket selv, og det er uenighet innad i gruppen om hvilken betegnelse som er ønskelig (Møystad, 2010, s. 100). For noen oppleves det nedsettende at betegnelsen tater blir brukt, og de vil helst omtales som romanifolk eller reisende. Andre foretrekker å bli kalt tater. Myndighetene har valgt skråstrekkbetegnelsen romanifolket/taterne (Meld. St. 12 (2020–2021)). Denne betegnelsen vil i hovedsak brukes videre i denne artikkelen.

Artikkelen har til hensikt å belyse romanifolket/taternes matkultur. Det har blitt sagt at romanifolket/taterne ikke har noen spesielle mattradisjoner og har tilpasset seg det som var lokale matskikker i området de befant seg i. Vi mener likevel at det er på tide at romanifolket/taternes matkultur belyses

i forskningssammenheng. Håndverkstradisjoner har stått sterkt i romani/taterkulturen. Artikkelen vil derfor også vise til deler av dette som en del av minoritetens matkultur.

Tidligere matkultur hos Romanifolket/taterne

Romanifolket/taterne hadde en reisende livsstil, og byttehandel med de fastboende var vanlig (Møystad, 2009, s. 56).

Kosthold

Blant kystreisende romanifolk/tatere har det blitt fortalt at de byttet bort ting mot flekk og kjøtt, og at det ble tigget tørrfisk og nubbesild. Fisk og sjøfugl var en matressurs, i hovedsak til eget bruk, men for noen var det også en inntektskilde. Kostholdet var relativt likt det fastboende fra kysten spiste, der sild og potet var en stor del av basiskostholdet (Vie, 2012, s. 24–25).

Blant reisende på innlandet kan det fortelles tilsvarende historier. Kjøtt, flekk og egg var typiske råvarer som ble byttet mot andre varer. Flekk var en klar favoritt, men var som regel ikke noe en hadde daglig tilgang til. Ofte var grøt dagligkost, i likhet med de fastboende. Flekk stekt over bål på en pinne beskrives som en favoritt, og ertesuppe kokt på knoke var godt likt (Møystad, 2009, s. 56–57).

At flekk var en klar preferanse hos romanifolket/taterne, visste bøndene. Det fortelles at noen bondekvinne automatisk skar av en flekkeit når de så taterkone nærmet seg. Bord ble dekket, og det ble spandert fine retter når følget steg inn i huset (Gotaas, 2000, s. 202). Videre fortelles det at mange romanifolk/tatere kunne være nøye på bevertningen, og at det ikke var hva som helst som ble spist. Animalsk mat som kjøtt, egg og melkeprodukter var verdifull mat som ble godt tatt vare på. Melmat derimot, kunne av noen havne i grøftekanten dersom familien hadde brød til overs (Gotaas, 2000, s. 203).

Et eksempel på romanifolket/taternes liv og livsførsel beskrives av Stor-Johans yngste datter Marie Lovinie Oliversen (Møller, 1974, s. 82). Stor-Johan var en legendarisk reisende skikkelse i første halvdel av 1900-tallet. Hans

egentlige navn var Karl Johan Løvgren Fredriksen. Han var velkjent og en respektert mann, både blant romanifolket/taterne og blant majoriteten av de fastboende. Sammen med sin kone Ulla hadde han 12 egne barn og tok i tillegg til seg flere barn. Familien reiste rundt med hest og vogn eller slede i grensetraktene mellom Norge og Sverige (Rostøl, 2024).

Marie Lovinie ble født i 1893 i Grue og ble kalt taterdronningen, en stolt tater ifølge henne selv. Hun fortalte om taternes forhold til mat blant annet slik:

[...] når jeg forteller at jeg slett ikke spiser all slags mat. Ikke så å forstå at jeg er kresen, men jeg vet så inderlig godt at det ikke lønner seg for en tater å ha i seg alt mulig som på matbordet står. (Møller, 1974, s. 82)

Spedkalv ville hun ikke ha, og hun spiste ikke fisk, fordi de gamle taterne hadde fortalt at det betød fattigdom å spise fisk. Sild derimot, kunne spises og betød rikdom og lykkelige dager (Møller, 1974, s. 82).

Festmat

I større sammenkomster som for eksempel bryllup, er det ulik mat som beskrives. I avisene Ørebladet og i Fredrikstad Tilskuer, fra oktober 1907, beskrives et taterbryllup fra 1906 slik:

Det foregikk på det vis, at man ude på en aaben mark stegte en gris paa et spid. Saa knuste man endel flasker, glas og lerker mod stenene og danset rundt om grisen, mens man sang romanisange, som var ligesaa gammeldagse og monotone, som de har været i hundreder av aar.

I Trondhjems Adresseavis fra april 1927 kan det leses om et taterbryllup hvor det var mye bevertning med skjenk, uten at det går nærmere inn på hva som var bevertningen.

Gotaas (2000, s. 253–254) beskriver en bryllupsfest til Stor-Johans datter i Melhus i 1913. Bryllupet beskrives som et ekte taterbryllup som varte i tre dager. Et stort bål var laget på festplassen. Kaffe og brennevin sto på menyen sammen med rømmegrøt og tatersuppe. Tatersuppa beskrives som en ynd-

lingsrett og besto av gulrøtter, kålrabi, poteter, spekesild, løk, pepper og salt. Den kokte i flere timer over bålet for å godgjøre seg. Neste dag sto nævagrøt på menyen til middag. Dette var en annen populær taterrett bestående av vann, mel og salt kokt til en grøt og tørket. Grøtklumpene ble dyppet i flekk som ble tilberedt i stekepanne, og søt melk ble servert ved siden av. Den tredje dagen ble det servert fleskebiter og bakte poteter.

Stor-Johans datter, Marie Lovinie, beskriver selv maten i dette bryllupet (Møller, 1974, s. 51–52). Hun forteller at serveringen foregikk rundt bålet, hvor det både ble startet og avsluttet med sterk kaffe. Tatersuppa beskrives, og det var innkjøpt førsteklasses spekesild. Grønnsakene og silda ble kuttet i småbiter, og det ble tilsatt mengder med løk, salt og pepper. Hjemmebakt flatbrød hørte til, og rømmegrøten ble servert fra et stort trefat som alle spiste fra med sin egen tildelte skje. Videre beskriver Marie Lovinie at nævagrøten var vanlig tatermat, og hun har ikke tall på hvor mange ganger hun har tent opp et bål og kokt nævagrøt.

I et intervju med en tater født i 1934, som Møystad (2009, s. 57) refererer til, blir det nevnt at de ofte fikk servert nævagrøt. Fleskebiten ble dyppet i grøten og deretter spist.

Kaffe

Kaffe, tobakk og sukker var viktige råvarer som ble kjøpt hos lokale kjøpmenn. Både barn og voksne drakk kaffe (Møystad, 2009, s. 57). Gotaas (2000, s. 104) beskriver at kaffen raskt ble populær blant romanifolket/taterne etter kaffens inntog i Norge tidlig på 1800-tallet. Det ble drukket litervis med kaffe, særlig i vinterhalvåret. Kaffe kunne delvis erstatte noe mat i perioder med lite mat. Kaffeoksen var sjelden tom, og kvinnene hadde som regel alltid litt til overs i tilfelle en skulle møte på kjentfolk. Det skulle serveres sterk kaffe over leirbålet når følger av romanifolk/tatere møttes.

Kaffekista var viktig, og det var kun kvinnen som fikk røre kista. Dette var hennes domene, og matlagingen sørget hun for (Møystad, 2009, s. 56). I kaffekista ble kaffeutstyret som kaffekvern, kjele, kaffe og sukkeroksen oppbevart. I tillegg ble det oppbevart bestikk, tallerkener, tørrmat og annet matlagingsutstyr i kaffekista (Schlüter, 1993, s. 26; Taternes Landsforening, 2021, s. 10). Kista var ofte forseggjort og gikk i arv. Den var ofte mannens gave til kjæresten når et par hadde blitt forlovet eller blitt ett par (Møystad, 2009, s. 14).

Bilde 8.1

Kaffekista representerer en stolt håndverkstradisjon. Bilde tatt på Glomdalsmuseet 2022.



Håndverkstradisjoner

Romanifolket/taterne var godt kjent for sitt arbeid med metall. Blant annet var de reisende smedene dyktige til å lage utstyret som tilhørte kaffelagingen. Her ble det ofte benyttet nysølv, som har gode bearbeidingssegenskaper og holder seg godt mot både vann, luft og andre stoffer. De var også dyktige kobberslagere og laget blant annet kjøkkenutstyr som vannkjeler, kokekar, kaffekjeler og fat. Trådarbeid ble utført ved bruk av billige ståltrådvarer. Det ble produsert ulike visper, gryteskrubber, rister, fat, kurver og eggeholdere av ståltråd (Schlüter, 1993, s. 36–41; Møystad, 2009, s. 47).

Bilde 8.2

Eksempler på ulikt trådarbeid.



Av blikkplater ble det også laget annet kjøkkenredskap som brød- og kakeformer, brødbokser, øser og siler. Møystad (2009, s. 45) nevner også at det hevdes at det var en mann av romanislekt som er opphavet til sukkerbrødformen vi kjenner i dag. Reparasjoner og vedlikehold som fortinning og kjeleflinking var en sikker inntektskilde. Fortinning av alle kobbeting som skulle benyttes i husholdninger var viktig for å unngå farlige forgiftninger av kobber. Dette var arbeid som ble utført regelmessig og ble holdt i hevd fram til kobberkar ble erstattet av rustfritt stål som ikke trenger fortinning (Schlüter, 1993, s. 41).

Bilde 8.3

Utvalg av diverse kobberprodukter til matlagingsbruk. Bildet er tatt under utstilling Glomdalsmuseet høst 2022.



Avsluttende betraktninger

En reisende livsstil, uten fast tilholdssted, innebar at mye var annerledes. En hadde ikke tilgjengelig et fast sted å lage mat på, og oppbevaring av større mengder mat var vanskelig. Generelt vanskeligere livsbetingelser, grunnet hard assimileringsspolitikk som særlig rammet romanifolket/taterne fra midten av 1800-tallet og oppover, preget både matvaner og tradisjoner.

I dag er de fleste romanifolk/tatere fastboende (Møystad, 2009, s. 101). Det innebærer mulighet for å oppbevare mat, og det er langt større tilgang til mat. På lik linje med den øvrige befolkningen utvikles matvaner ut fra tilgjengelighet til mat og råvarer, impulser og mattrender fra omgivelsene.

Fortsatt ivaretas den reisende livsstilen i sommerhalvåret av mange, og fellesskapet rundt måltider spiller fortsatt en viktig rolle. Bålet er arena for flere fellesskapsaktiviteter som både sang og musikk, god mat og drikke.

Likeverd mellom nordmenn og mennesker som tilhører minoriteter kan være vanskelig å oppnå også i dag (Eriksen & Sajjad, 2020, s. 294). Likeverd kan vise seg i ulike former, også som syn på mat og måltidspraksiser, i minoriteters matkultur generelt. I boka *Kulturforskjeller i praksis* skriver Eriksen et al. (2020, s. 294) om maktforhold mellom ulike folkegrupper: «Den sterke parten i et ujevnt maktforhold vet nesten alltid mindre om den svake enn den svake vet om den sterke». Dette kan også tenkes å gjelde i forhold mellom nasjonale minoriteter i det norske samfunnet.

Som refleksjon kan denne tanken muligens dras over til å gjelde romanifolket/taternes matkultur. Vi kan anta at en gjennomsnittlig person fra romanifolket/taterne nesten alltid vet mye mer om norsk mat og matkultur enn en gjennomsnittlig nordmann vet om romanifolket/taternes matkultur. For eksempel hører vi ikke så mye om romanifolket/taternes matvaner i dag. Få nordmenn vet trolig lite om de strenge hygienereglene romanifolket/taterne hadde da det gjaldt oppbevaring og tilberedning av mat på reise. Eriksen & Sajjad (2020, s. 294) skriver videre:

Poenget er at forskjellen i kunnskap om den annen part sier noe om et ujevnt maktforhold som imidlertid lett kan bli usynlig for den sterke part. Han eller hun *oppdager* rett og slett ikke den andres kultur, bare en ufullkommen utgave av sin egen.

Vi opplever at denne minoriteten er splittet i synet på å dele av sin matkultur til befolkningen ellers. Vår opplevelse er at det er vanskelig å komme utenfra og skaffe nok tillit til at egne tanker og opplevelser fra minoriteten selv vil deles med andre. Minoriteten har opplevd en hard assimilering fram til relativt nær fortid.

Det kan tenkes at personer med tilhørighet i romanifolket/taterne selv bør beskrive sin egen mat og matkultur. Det bør kanskje ikke beskrives av slike som oss «buroer», som er romanifolket/taternes betegnelse på en ikke-tater. Vårt utenfra-perspektiv er trolig ikke nok til å forstå alle elementene tilstrekkelig til å kunne beskrive mer i dybden enn vi har gjort.

Det kan være grunn til å tro at den tidligere assimileringen mot minoriteten gjør at tiden ikke er moden for å beskrive alle deler av kulturen. Mat kan kanskje i denne sammenhengen ses på som mindre viktig i sammenligning med andre kulturuttrykk som for eksempel sang, musikk og språk.

Mat kan forene, men mat kan også splitte. Vår opplevelse er at begrepet mat i form av tradisjoner eller kultur i denne sammenhengen kan trigge motstand til å dele kunnskap. Kanskje fordi vi ikke helt ut kan forstå, eller fordi deler av tradisjonene allerede kan være tapt. Amilien og Krogh (2007, s. 21) skriver at matkultur er noe alle har og kan noe om ut fra bestemte situasjoner. Det kan sees i flere perspektiver, blant annet kulturhistorisk og antropologisk. Likevel kan det tenkes at matkultur ikke oppleves som viktig for identitet av alle, fordi andre utfordringer i livet tar plass. Bevissthet om matkultur kommer dermed i skyggen. Slik kan den matkulturelle overføringsverdien bli mindre viktig.

I uformelle samtaler med romanifolket/taterne har vi blitt fortalt at det ikke finnes noe som heter romanifolket/taternes matkultur. Det spises det samme som alle andre nordmenn, og det er ingen forskjell, har vi blitt fortalt. Betyr dette at fornorskning av denne folkegruppen har vært vellykket? Eller sier det noe om at mattradisjoner og matkultur har blitt formet av områder hvor romanifolket/taterne har reist rundt? Retten nævagrøt kan være et eksempel på det siste. Stor-Johans datter påpekte at nævagrøten var tatermat og at hun ikke hadde tall på hvor mange ganger hun har tent opp et bål og kokt nævagrøt. Denne retten er i utgangspunktet en tradisjonell rett blant skogfinnene på både svensk og norsk side av Finnskogen (se kapittel 4 i denne boken), et område som også romanifolket/taterne reiste mye rundt i. I så fall kan det handle like mye om at vår felles matkultur formes blant annet av tilgjengelighet til råvarer, økonomiske ressurser og hvor det dyrkes/produces, som av identitet for den enkelte.

Dette er i likhet med det vi i dag kaller norsk matkultur, hvor vi tar med oss impulser fra andre land, andre religioner og minoriteter for å tilpasse det til vårt eget. For hva er egentlig norsk eller norskt? Det kan se ut til at tiden er inne for å utforske eksisterende matkulturbegrep videre.

Vårt håp er at det i framtiden blir enklere å skaffe kunnskap om romanifolket/taternes matkultur, og at den blir løftet fram av kommende generasjoner i minoriteten som identitetsmarkør for kulturen. Dette kan bidra til stolthet og synlighet. Det kan synes som om prosessen allerede er i gang ved en nylig konstruert bunad og gjennom en årelang musikk- og håndverkstradisjon.

Referanser

- Amilien, V. & Krogh, E. (2007). (Red.). *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur*. Fagbokforlaget.
- Eriksen, T. H. & Sajjad, T. A. (2020). *Kulturforskjeller i praksis: perspektiver på det flerkulturelle Norge* (7. utg.). Gyldendal.
- Fredrikstad tilskuer (1907). *Hvad den «reisende» fortalte*. <https://www.nb.no/items/09374ab465e6c83055adb1e76b1340dd?page=0&searchText=reisende>
- Gotaas, T. (2000). *Taterne – Livskampen og eventyret*. Andresen & Butenschøn.
- Hvinden, B. (2000). (Red.). *Romanifolket og det norske storsamfunnet*. Fagbokforlaget.
- Lund, A. B. & Moen, B. B. (2010). (Red.). *Nasjonale minoriteter i det flerkulturelle Norge*. Tapir akademisk forlag.
- Meld. St. 12 (2020–2021). *Nasjonale minoriteter i Norge – En helhetlig politikk*. Kommunal- og distriktsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-12-20202021/id2814676/>
- Minken, A. G. (u.å.). *Tatere/romanifolk – en folkegruppe med lange røtter i Norge*. Norgeshistorie.no. Hentet 9. september 2024 fra <https://www.norgeshistorie.no/enevelde/1240-tatere-romanifolk-en-folkegruppe-med-lange-rotter-.html>
- Møller, A. (1974). *Taterdronningen Marie Lovine Oliverson – Stor-Johans datter*. De sammen-sluttende forlag Lutherstiftelsen - Nomi - Sambåndet.
- Møystad, M. Ø. (2009). *Latjo drom - Romanifolkets/taternes kultur og historie*. Glomdalsmuseet.
- Møystad, M. Ø. (2010). *Taterne et reisende folk mot en ny tid*. I A. B. Lund & B. B. Moen (Red.), *Nasjonale minoriteter i det flerkulturelle Norge* (s. 99–115). Tapir akademisk forlag.
- NOU 2015: 7. (2015). *Assimilering og motstand: Norsk politikk overfor taterne/romanifolket fra 1850 til i dag*. Kommunal- og moderniseringsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nou-2015-7/id2414316/>
- Rostøl, I. V. (2024, 9. september). *Karl Johan Løvgren Fredriksen*. I *Store norske leksikon*. https://snl.no/Karl_Johan_L%C3%B8vgren_Fredriksenchlüter, R. (1993). *De Reisende. En norsk minoritets historie og kultur*. Ad Notam Gyldendal.
- Taternes Landsforening. (2021). *Romanifolket/taterne - Veileder om romanifolket/taterne - en av Norges fem nasjonale minoriteter*. Taternes Landsforening.
- Trondhjems Adresseavis. (1927, 27. april). *Et taterbryllup*. <https://www.nb.no/items/cd1bfbae29456a7aafbbb64c464f4661?page=1&searchText=taterbryllup>
- Utdanningsdirektoratet. (2020). *Romanifolk/tatere*. <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/nasjonale-minoriteter/romanifolktatere>
- Vie, G. P. (2012). *De båtreisende - romanifolket som reiste sjøvegen*. <https://www.kyst-norge.no/Dokmnr/Reisende.pdf>
- Ørebladet. (1907). *Hvad den «reisende» fortalte*. http://urn.nb.no/URN:NBN:no-nb_digavis_oerebladet_null_null_19071021_17_246_1

