

Hasvoll, B. C. (2025). Dele mat, dele glede, dele kultur: Norske romer. 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. 397–407). Fagbokforlaget. DOI: <https://doi.org/10.55669/oa580416>

Kapittel 16

Dele mat, dele glede, dele kultur

Norske romer

Balder Carstens Hasvoll¹

¹ Romano Kher, Romsk kultur- og ressurscenter

Innledning

Det var en gang en konge som hadde tre døtre. En dag kalte han døtrene til seg. Først spurte han sin eldste datter: «Hvor høyt elsker du meg, jenta mi?» Den eldste datteren svarte: «Som gull elsker jeg deg, pappa.»

Etterpå spurte han sin mellomste datter: «Hvor høyt elsker du meg, jenta mi?» Hun sa: «Jeg elsker deg som sølv og edelstener, pappa.»

Til slutt sa han til den yngste datteren: «Visste du at jeg i dag snakket med dine to søstre og spurte dem hvor høyt de elsker meg? Din eldste søster sa til meg at hun elsker meg like høyt som gull. Din andre søster sa at hun elsker meg like høyt som sølv og diamanter. Hvor høyt elsker du meg?» «Min far, jeg elsker deg som salt i livet.» Da kongen hørte dette, ble han helt rasende og kastet henne ut av kongeriket. Prinsessen måtte leve blant de fattige og sultne.

Men en dag kom det en konge fra et land langt, langt borte. Han hadde reist gjennom 101 land for å be om kongens eldste datter til sin sønn, denne datteren som elsket pappaen sin like høyt som gull. Kongen inviterte kongene fra 101 land til datterens bryllup. Men da de skulle lage mat til bryllupet, var det ikke noe salt å ha i maten. Alt salt hadde blitt forsteinet.

Da den yngste kongsdatteren ble kastet ut hjemmefra, hadde hun blitt så fortvilet at hennes smerte og tårer forsteinet alt salt på jorden. Nå som salt ikke fantes, forsto kongen hvor dyrebart det er i livet. Han tenkte på sin datter og skjønte hvor stor hennes kjærlighet til ham var. Han ga straks ordre om at alle rikets soldater skulle lete etter henne. Prinsessen ble funnet og brakt tilbake til kongeriket.

Da datteren kom hjem til kongens hus, gledet hennes hjerte seg, og alle saltsteinene ble til krystaller igjen. Alle kongene som var til stede, og alle de andre menneskene, gledet seg over dette. Bryllupet fortsatte i glede, harmoni og kjærlighet. Fortsatt i dag, når et ungt par sverger troskap til hverandre, deler de salt og brød, og de som velsigner dem sier til brudgommen: «Så dyrebart skal din kone være deg, som salt i livet». Og i alle gode hjem må det til enhver tid finnes salt. (Fra *Romske eventyr og historier*, Solum 2016).

Figur 16.1

Det internasjonale romflagget ble laget i 1933, og vedtatt som felles flagg for rom og romanifolket (roma) på World Romani Congress i 1971. Motivet er et vognhjul.



Vandringer

En gang mellom år 500 og 1000 vandret en gruppe mennesker ut fra Nordvest-India. De dro vestover, og for rundt 700 år siden nådde deres etterkommere Europa. Lingvistiske studier har påvist at dagens romer stammer fra denne gruppen. I dag finnes det romer i nesten hele verden. Det er hundrevis av grupper som alle har sin historie, sin levemåte og sin dialekt. Også i Norge finnes det mange – innbyrdes svært ulike – romske grupper. Det gir derfor ikke mening å snakke om én romsk kultur eller én romsk matkultur. I denne teksten snakker vi utelukkende om gruppen av romer som kom til Norge på midten av 1800-tallet. Heretter vil vi omtale dem som norske romer, men ber leserne om å ha i bakhodet at de ikke er de eneste norske romene.

I fyrstedømmet Valakia, i dagens Romania, var *řiganii* (sigøynere) synonymt med slaver. I 500 år var romene statens, kirkens eller klostrenes eiendeler. Da slaveriet gradvis ble avvirket på midten av 1800-tallet, reiste mange romer ut av landet og finnes i dag over hele verden, deriblant noen få i Norge. De snakker valakiske varianter av det romske språket.

I Norge og mange andre land er dette en minoritet som har opplevd statlig rasistisk og ekskluderende politikk. I 1927 ble en ny fremmedlov opprettet i Norge. Paragraf 3-3 har i ettertid fått kallenavnet «Sigøyneparagrafen».

Den sa at «Sigøynere og andre omstreifere som ikke kan godtgjøre å ha norsk statsborgerskap, skal nektes adgang til riket.»

76 år etter at den beryktede «Jødeparagrafen» ble opphevet, innførte Norge altså en ny, rasistisk paragraf. Politi og andre myndigheter brukte den effektivt for å kvitte seg med alle norske romer innen 1930. De ble sendt til nazistenes leire og nesten helt utryddet under andre verdenskrig. De få overlevende kunne først vende tilbake til landet i 1956, da pressen, domstolene og Stortinget endelig innså at «Sigøynerparagrafen» var rasediskriminerende.

I 2025 opplever romer fortsatt omfattende diskriminering i Norge. De kjemper for sin eksistens med ryggen mot veggen. For å overleve som gruppe oppleves det som viktig å verne om sitt eget språk og sine egne tradisjoner. Mattradisjoner er derfor langt viktigere for romsk identitet enn for majoritetsnordmenn. Majoritetsnordmenn reflekterer ofte ikke så mye over hva som egentlig er norsk mat, utover overfladiske diskusjoner om hvorvidt fårikål, Grandiosa eller juleribbe er nasjonalretten vår.

Mat og identitet

«Du er hva du spiser» er ikke bare et forslitt uttrykk, det er faktisk sant for valakiske romer i Norge: Vi er de som spiser romsk mat, og som ikke spiser som *gazhe* (ikke-romer). Hvis en valakisk rom hadde lagt om kostholdet og begynt å hive i seg skummet melk, tran, fiskeboller og havregrøt, ville han garantert fått høre: «Hva skjer med deg, har du blitt helt *gazho*?» Romer har ingen egne stater, myndigheter eller offentlige institusjoner. Derfor blir språket og levemåten desto viktigere for å befeste et romsk kollektiv. Fellesskap rundt mat, matlaging og måltider er en viktig identitetsmarkør og kroppsliggjøring av det å være rom.

Mat i gode, gamle dager

Da de første overlevende vendte tilbake til Norge på 1950-tallet, var det en fattig og rotløs gruppe med store barnekull. De var vant til å reise rundt for å tjene til livets opphold ved å yte forskjellige tjenester eller selge varer. Dette kunne være hestehandel, og etter hvert bilhandel, teppesalg, spådomskunst, knivsliping og fortinning. For fattige folk med mange barn var det vanskelig og livsviktig å skaffe nok kalorier. En av grunnene til dette kan være at mange tradisjonelle romske matretter inneholder mye smør, fløte og annet animalsk fett. I så måte er norsk-romsk mat litt i utakt med tiden. Den vil nok bli ansett som usunn og utrendy blant majoritetsnordmenn, med unntak for dem som sverger til lavkarbodietter.

Sevilla Josef er datter av Frans Josef, som var den første rom som kom tilbake til Norge etter krigen. Hun forteller at matfelleskapet var enda viktigere i etterkrigsårene enn det er i dag.

Det viktigste vi kvinner gjorde, var å skaffe og lage mat. Vi tenkte ikke på og snakket ikke om stort annet. Det kunne være ganske vanskelig. Den gang slo vi ikke leir på campingplasser, slik som i dag, men på sletter og enger, ofte langt fra byer og butikker. Så da dro vi i stedet til bondegårder og ba om å få kjøpe mat. Vi kjøpte melk, poteter og andre grønnsaker. Og høner som vi selv slaktet, rensset, flamberte, ribbet og grillet over åpen ild. Av og til ville ikke bøndene selge oss høner, og da hendte det at vi stjal dem i stedet. Ulempen med det var at bonden ble sint og umedgjørlig når vi kom neste gang, ler Sevilla og fortsetter:

Vi plukket epler og plommer og lagde både suppe og kompott, som vi ga barna til dessert. Melken var også mest til barna, men alle mødre ammet barna lenge, siden kumelk var dyrt. Før spiste vi også mye fisk. Vi så på fisk som medisin; det var for eksempel bra mot halsbetennelse eller kuma. Vi fisket ofte selv, eller vi kjøpte sild og klippfisk. Fersk fisk ble stekt over åpen flamme, og av silda lagde vi en salat med eddik, løk, laurbærblader og hel pepper. Klippfisken vannet vi ut og lagde bacalao-gryte av.

Det hendte også at vi fikk tak i en hel gris eller et helt lam, som vi stekte hele på et spidd. I dag er det dyrt og vanskelig å få tak i hele svin og lam, så den tradisjonen har vi mistet. Men høne spiser vi ofte mye av, selv om vi ofte må helt til Sverige for å få kjøpt det. Vi spiste også mye innmat, men det har vi sluttet helt med i dag. For eksempel kjøpte kvinnene grisetarmer, som de vasket grundig, stekte og så kokte i en gryte med grønnsaker, eddik og meljevning. Kvinnene kjøpte også kujur, som måtte kokes lenge for å kunne tygges.

En rett som tidligere ble regnet som en stor delikatesse, men som nå ikke lenger spises, blant annet fordi hovedingrediensen er fredet, er *borzo* – piggsvin stekt over åpen ild. Piggsvin var relativt lette å fange langs landeveien eller ved campingplassen. Å tilberede dem uten å stikke seg var imidlertid ikke like enkelt. Den vanligste metoden var å skjære et hull i magen på piggsvinet, blåse det opp med et blåserør, skrape ut innvollene innenfra, flambere og deretter skrape av piggene.

Det har også blitt hevdet at piggsvin var populære fordi de ble ansett som rituelt rene. De mer konservative blant valakiske romer lever etter et sett uskrevne lover, hvor skillet mellom rent og urent er sterkt. Tidligere måtte for eksempel bestikk som man var uheldig å miste ned på bakken, kastes. Når noen døde, måtte vedkommendes klær brennes fordi familien ellers kunne bli hjemsokt av den avdødes ånd. Fremdeles er mange romer redde for å oppholde seg i rom hvor noen har dødd.

Det har blitt spekulert i om piggsvin regnes som rene, med sine stikkende skjold mot jorda og omverdenen. For eksempel oppfattes katter, som ruller seg rundt i støvet og slikker sin egen bak, som urene. Uansett er *Borzo* et vanlig mannsnavn, mens mange har en sterk aversjon mot katter.

Sevilla er glad for at det er slutt på å spise pinnsvin, tarmer og jur, for alt dette hatet hun å få til middag som barn. Da spiste hun alltid grøt i stedet. Men bortsett fra det, synes hun at alt var bedre før:

Selv om vi var fattige, hadde vi det tusen ganger bedre. Vi var ute i naturen, og vi reiste sammen hele tiden. Det var et helt annet fellesskap. Kvinnene passet alltid på hverandre. Hvis én ikke hadde mat, så hjalp de henne med det. Vi lagde alltid mat sammen i store grupper, så da kunne det bli mange retter til ett måltid. Hvis det var dåp eller bryllup, tro alle til for å sørge for at det ble overflod av mat til festen.

Dagens unge romer har blitt late, synes Sevilla. De har fått sine leiligheter med velutstyrte kjøkken. Likevel går de ofte ut og spiser, både hurtigmat

og restaurantmat. I dag er det mindre variasjon. Det er først og fremst den tradisjonelle festmaten som fortsatt holdes i hevd.

Mat i dag

Selv om de aller fleste norske romer i dag har fast adresse, var svært mange inntil for fem til ti år siden halvnomadiske. Når det begynte å dryppe smeltesnø fra takrennen på vårparten, pakket mange bilen og campingvognen og la ut på reise i Norge og Europa, hvor de «møtte mange lykkelige romer» som det heter i nasjonalhymnen *Djelem, djelem* (Jeg vandret og vandret). På høsten en gang vendte de hjem, som regel til Oslo eller omegn.

Selv om mange retter har forsvunnet fra menyen, har de gjenlevende matrettene ofte det til felles at de er enkle å lage på reise. Ofte kan rettene tilberedes i én gryte, noe som er praktisk på campingplassen. Ingrediensene var tidligere lette å få tak i og ta med seg på tur. Eksempler på slike retter er *shax shuklo* (kjøttgryte med surkål), *sarmi* (kålblader eller paprika fylt med kjøtt og ris), *habarime* (en gryte med kjøtt, sjampinjong, ris, grønnsaker, eddik, hvetemel og pepper) og *khajni peki* (flambert og stekt høne). En romsk versjon av den ungarske nasjonalretten gulasj er også populær.

En annen særegenhet, som også har å gjøre med kunsten å lage mat på farten, er måten man tradisjonelt skjærer grønnsaker. En god romsk kokk bruker ikke skjærefjøl, men har lært seg kunsten å holde matingrediensen i én hånd og kniven i den andre, mens hen skjærer maten i strimler rett ned i en gryte eller bolle.

Festmat

Ved fester og høytider er det rituelle rundt maten spesielt viktig. Vi har allerede fortalt om skikken der brudeparet deler brød og salt under bryllupet. En annen viktig tradisjon er *ploshka*: Ploshka er en flaske, pyntet med fine

stoffer og smykker. Ploshkaen brukes på forlovelsesfester, der den forelskede guttens far ber jentas far om hennes hånd. Fedrene vil da bli hverandres *xanamik*, en viktig slektskapsterm på romanes, som vi ikke har noe tilsvarende ord for på norsk.

Guttens familie ber jentas far om å drikke av flasken. Faren er sliten etter en lang reise og trenger noe å styrke seg på. Men han er mistenksom; han tror dette er noe lureri og at flasken inneholder gift. Etter mye prat fram og tilbake, tar guttens far en slurk og utbryter at han føler seg mye bedre, faktisk helt helbredet for alt han har slitt med. Da gir jentas far etter og tar også en slurk. Med denne slurken har han gitt bort sin datter til sin nye xanamik og hans sønn.

De siste tiårene har det blitt stadig vanligere med fluktekteskap. Det skjer oftest når et par forelsker seg i hverandre, men er usikre på om familiene deres vil bifalle ekteskapet. Da stikker de av sammen. Når jenta vender tilbake etter et par dager, er hun ikke lenger jomfru, slik at faren hennes ikke har noe annet valg enn å godta kjæresten hennes som svigersønn.

I slike tilfeller blir det verken forlovelsesfest med ploshka eller stort bryllup. Brudgommens familie må i stedet betale en pengesum for å bøte på tapet av ære som den rituelle «flukten» har medført. Likevel er det langt fra slutt på forlovelsesfester, brylluper og andre viktige feiringer. Da er det helt avgjørende at bordet er overdådig, og det skal være pyntet på spesielle måter. Det kan for eksempel være ballonger, hvite duker, ananas og annen dekorativ frukt, og det skal gjerne være ribbe på bordet. Kjøttet skjæres ikke opp for gjestene, som pirker av svoren og spiser den som snacks.

Litt eldre kvinner får ofte ansvaret for å påse at bordet dekkes som foreskrevet. Kvinner og barn sitter på én side av bordet og menn på den andre. På festen skal det være stor variasjon av retter og store mengder av alt. Hvis ikke, er det en stor skandale. Det hender at bryllup rett og slett blir avlyst fordi brudens far er misfornøyd med maten. Det er brudgommens familie som betaler for bryllupet, mot at de «får» bruden. Derfor er det en æressak for jentas far at det ikke spares på noe til festen.

Visse retter er obligatoriske både til bryllup og andre viktige feiringer. Nederst i denne teksten finner du oppskrift på *sarmi*, som ethvert bryllup må by på. *Shax shuklo*, *boratsjengo xabe* (soppgryte) og *perkelto* (hønssegryte) er også obligatoriske. Til påske må det alltid lages potetsalat med egg. I julen skal *shax shuklo* og *retezka*, en kake med cottage cheese og rosiner, være blant rettene.

Gjestfrihet

Det å kunne trylle frem god og rikelig mat på kort varsel er noe familiene legger sin ære i, også til hverdags. Å være gjestfrie, og å spise sammen som et symbol på vennskap, glede og fellesskap, er viktige verdier.

I artikkelsamlingen *Ute er det kaldt. Om romer i Norge* (Romtiltaket, 2015), forteller Natalina Jansen om sitt første minne. Hun var tre-fire år gammel på en campingplass med mange slektninger. På vei inn i sin tantes campingvogn snublet hun og slo seg til blods i trappen opp til døren:

Tante Kati tok meg på fanget og satte plaster på det store såret. Senere viste det seg at nesen var brukket. Jeg har fortsatt et arr etter den gangen. Men selv i det øyeblikket glemte ikke tante Kati hva jeg egentlig var kommet for: Mat skulle jeg ha! Jeg må fortsatt le når jeg tenker tilbake på dette. Men det minner meg også på noe fint og viktig i kulturen jeg er vokst opp med: Man deler. Man spiser sammen, man er sammen!

Tradisjonelt måtte jenter lære dette fra de var små: Lage mat, stelle i huset og passe på yngre barn. Når en ung kvinne giftet seg, bodde hun hos mannens familie den første tiden etter bryllupet. Da var det svigermor som tok over ansvaret for husstellsopplæringen. I dag er dette ofte litt annerledes, og det finnes mange flinke og lidenskapelige kokker blant romske gutter og menn.

Til slutt skal du selvfølgelig få en oppskrift på en kjent romsk matrett. Men ha dette i bakhodet: Romsk matkunst har blitt muntlig og ikke-verbalt overført mellom generasjonene. Det er lite tradisjon for skriftlige anvisninger. Så ta denne oppskriften med en klype salt, og bruk gjerne litt mindre smør hvis du ikke vil ha hjerteinfarkt.

Sarmi av kål (paprika er også greit):

Ingredienser til en stor gryte (cirka ti personer)

3 kålhoder

7 pakker kjøttdeig à 400 gram

2 desiliter ris

4 buljongterninger

3 bokser tomatpuré

500 gram smør

1 desiliter hvetemel

Chili, cayennepepper, sort pepper og salt etter ønske

Framgangsmåte: Kok kålen til den er så mør at den løsner fra stilken. Kok opp vann, buljong, salt, pepper, tomatpuré og chili. Bland kjøttdeig og ris, og tilsett salt og pepper. Ta ett kålblad og legg i en håndfull av kjøttdeig- og risblandingen. Form en kålrull. Ta en snor (eller eventuelt en pinne) og bind sammen kålrulletten slik at kålen ikke løsner fra kjøttdeigen når den koker. Gjenta dette til du har laget ruletter av alt. Legg kålrullettene i buljongvæsken og la koke i 35–45 minutter. Brun smøret i en gryte. Visp inn hvetemelet i smøret. Bland inn jevningen i sausen og rør veldig forsiktig slik at du ikke ødelegger sarmien. Eller ta ut rulettene, legg dem til side, lag sausen og putt rulettene oppi igjen. Noen blander inn fløte i sausen for å få mildere smak.

Aktuell litteratur

- Brandal, N., Døving, C. A. & Plesner, I. T. (Red.). (2017). *Nasjonale minoriteter og urfolk i norsk politikk fra 1900 til 2016* (s. 317). Cappelen Damm akademisk.
- Brustad, J.A.S., Lien, L., Rosvoll, M.S & Vogt, C.E. (2023). *Et uønsket folk: Utviklingen av en «sigøynepolitikk» og utryddelsen av norske rom 1915–1956*. Cappelen Damm.
- Engebrigtsen, A. (2017) Fantefolk og sigøynere. Fra omstreifere og slaver til nasjonale minoriteter. <https://sosiologen.no/ideer/essay/fantefolk-sigoyner-omstreifere-slaver-nasjonale-minoriteter/>
- Gjerde, L. & Kristiansen, K. (1994). *The Orange of Love and other stories: The Rom-Gypsies Language in Norway*. Scandinavian University Press.
- Hasvoll, B. C. & Sigfridson, I. (2025). *Ute er det kaldt, om romer i Norge*. Tiltaket for rom.
- Horvatne, I. & Kwiatowski, T. (2015). *Romska maträtter / Romane xábenata / Romane habena*. Tillexempel Förlag. <https://www.adlibris.com/no/sok?filter=contributor%3ATillexempel+F%C3%B6rlag>
- Lakatosova, M.B, Lorentsen, R., Hasvoll, B.C. & Thomlevold, R. (2016). *Romske eventyr og historier – Paramiči taj čače historiji*. Solum.
- Lakatosova, S. (2016). *Romane Chabenata - romske matretter*. Norges første romske mini-kokebok.
- Lidén, H. & Engebrigtsen, A (2010). De norske rom – og deres historie. I A.B. Lund & B.B. Moen (Red.), *Nasjonale minoriteter i det flerkulturelle Norge* (s. 87–96). Tapir Akademisk Forlag.
- NRK (2021). Ikke spør om det, 6. Norsk rom: https://www.nrk.no/video/ikke-spor-om-det_MDNY14000621
- NRK Stor-Oslo (2023). Norske romer går viralt i matprogram: <https://www.nrk.no/stor-oslo/norske-romer-gar-viralt-med-matprogram-1.16356626>
- NRK Østfold (2021). Natalina holdt identiteten skjult i 28 år: <https://www.nrk.no/ostfold/natalina-holdt-identiteten-skjult-i-28-ar-1.15784265>
- Romsk kultur og ressurscenter (2025). *Romano kher*. <https://kirkensbymisjon.no/tilbud-romano-kher/>
- Rosvoll, M. S. (2021). *Zolo Karoli. En europeisk historie*. Cappelen Damm.
- Samsami, F. (2022). Lavina. Gorillafilm. <https://tv.nrk.no/se?v=KOIF75002223>
- Sandvik, L.S. (2019). Forskere gir feil bilde. <https://utdanningsforskning.no/artikler/2019/forskere-gir-feil-bilde/>
- Skogaas, P. & Lilleholt, K. (1978). *En for hverandre. Sigøynerne Milos Karoli og Frans Josef forteller*. Gyldendal Norsk Forlag.
- Slettebø, T. D. (2020). Rom i Norge. I B.-O. Andreassen & T. A. Olsen (Red.), *Urfolk og nasjonale minoriteter: i skole og lærerutdanning* (s. 95–111). Fagbokforlaget.

