

Lokal mat – en smak av Porsanger v/ Agnes Eriksen

Foredrag 5.2./Arktiske matdager 2008 i Porsanger

De fleste av oss har etter hvert stiftet bekjentskap med arktiske matdager i Porsanger med vektlegging av lokale råvarer. Dette er i ferd med å bli en tradisjon. I den forbindelse har det også vært holdt flere foredrag om tradisjonsmat. Jeg skal i dette foredraget ta et tilbakeblikk på lokal mat slik at de som ikke kjenner til det, kan lære noe om mattradisjonene i Porsanger. For mange vil nok stoffet være temmelig kjent, men de får nyte de små historiene som tas med.

Av overskrifta framgår det at vi helst bruker begrepet **lokal** mat; altså en blanding av både kvensk, samisk og norsk mat. Det har ikke vært vanlig å sette etniske merkelapper på rettene! Det gjør ikke jeg heller i dette foredraget. Vi trenger ikke kunstige skiller mellom folk.

Kort historikk

Folkelivsgranskeren Samuli Paulaharju reiste i Porsanger i 20- og 30-årene. Han beskrev lyrisk hvordan de tre folkegruppene kjemper i det ugjestmilde landskapet og barske klimaet og hvordan de i alle fall fra naturens side har de samme betingelsene for sine liv og sitt fellesskap. Fellesskapet bestod bl. a i ”värtti” – ordningen mellom de fastboende og flyttsamene (Paulaharju 1928, 324-343). På samisk heter det ”verdde”. Jeg har sett at man på norsk oversetter det med ”gjestevenn”.

I følge Kirsten Porsanger (2002, 106) ”var [ordningen] først og fremst basert på et gjensidig og uoppgjort bytteforhold der tjenester, varer, husly og arbeidshjelp inngikk. Dernest utgjorde dette forholdet en etablert praksis med hensyn til sosial omgang, moralstandarder, informasjonsflyt og språkkompetanse.” Også Arvid Petterson nevner denne ordningen som en del av kulturen i Porsanger (1999, 8).

Her er det ikke rom for å utdype dette nærmere, men som K. Porsanger viser til har ordningen skapt respekt for hverandres egenart og vært nyttig med tanke på å utveksle kunnskaper og bytte varer, også matvarer. For eksempel kunne man bytte sauekjøtt og smør mot reinkjøtt.

Det tverrkulturelle møtet i denne gjestevennordningen har nok spilt en stor rolle i utformingen av fellestrekk ved kvensk og samisk matkultur. Denne ordningen kan også ha lagt grunnlaget for det positive samspillet som skjer mellom folkegruppene i Porsanger i dag.

Mat har ellers også hatt en viktig rolle i historien. Johan Josefsen fra Kjæs fortalte at da tyskernes brannkommando kom for å tenne på Kjæshuset, var det bare gamle Klemet Persen som var igjen i huset. Han hadde ikke helse nok til å rømme til skogs sammen med resten av familien.

Klemet var i ferd med å koke ertesuppe da det banket på døra. Han ble beordret ut og tok gryta med seg. Men tyskerne visste ikke hva de skulle gjøre med gamlingen, for de ville ikke ha ham og gryta med seg. Det endte med at de lot være å tenne på. De lot også fjøset og høyskjåen stå igjen. Gamle Klemet fikk kokt suppa si og huset sto like urørt tilbake.

En annen versjon av denne historien står å lese i Årbok for Porsanger fra 1980. Der skriver Peder A. Persen i artikkelen ”Det gamle hus ...” følgende: ”[---] ”Gubben som eide huset satt og spiste grøt da brannkommandoen (tyskerne) kom. Han fikk beskjed om at han hurtigst mulig burde komme seg ut fordi de skulle sette fyr på huset. Gubben ble sint og trampet hardt i golvet. Han sa at han hittil aldri var blitt uroet når han satt og spiste og dette burde tyskerne også respektere, fordi han også denne gangen ville ha matfred.”

Matfred fikk han i denne versjonen også, for tyskerne gikk ut og fortsatte videre til andre hus med ordren sin og kom ikke tilbake. Om det var barmhjertigheta, matfreden eller gryta som bidro til at Kjæshuset ennå står, skal være usagt. Dessverre har ikke ettertida klart å ta vare på dette minneverdige huset, men det er en annen historie.

Generelt om mat

Jeg vil begynne med Idar Kristiansen (1978, 9-10) og gjengi en samtale mellom lille Hilka fra Ollikangas og Onkalon-Matti i boka ”Svanevinger i Nord” og lese hva han Onkalon-Matti sier om mat i dette forunderlige havlandet. Han sa:

”Men mat, det e det så reint utrulig mye av, at ikke en eneste onge treng å legge sæ svolten om kvelden. Og dessuten så mye at de lasta svære havskip med torsk og hyse og flatfisk større enn et stuegolv, og sende den ene lasta etter den andre tel sydlandan, sånn at folk ikke behøve å svelte i Bergen, og visst ikke i Roma heller!”

Lille Hilikka på 3 år undrer også på hvorfor Onkalon-Matti har så rar nese. Matti sier seg enig i at nesa er rar, men legger til at det er en god nese. Og fortsetter med å fortelle om hva slags lukter nesa hans opplevde i havlandet:

”- Lokte av et fritt liv, jenta mi. Lokte av tang og tare og merkelighetan i havsjupet, kor skapninga med aua som svære slipesteina og ni arma husere. God lokt av reint melbrød i matbomma. Lokta av tusen feite torskefiska og av tusen tel, og av trankar så svære at du kunne dømpe høyløe oppi dem. [---]”.

Dette sa Onkalon-Matti om Ruija – havlandet, men vi vet at det heller ikke i havlandet alltid var så flust med mat.

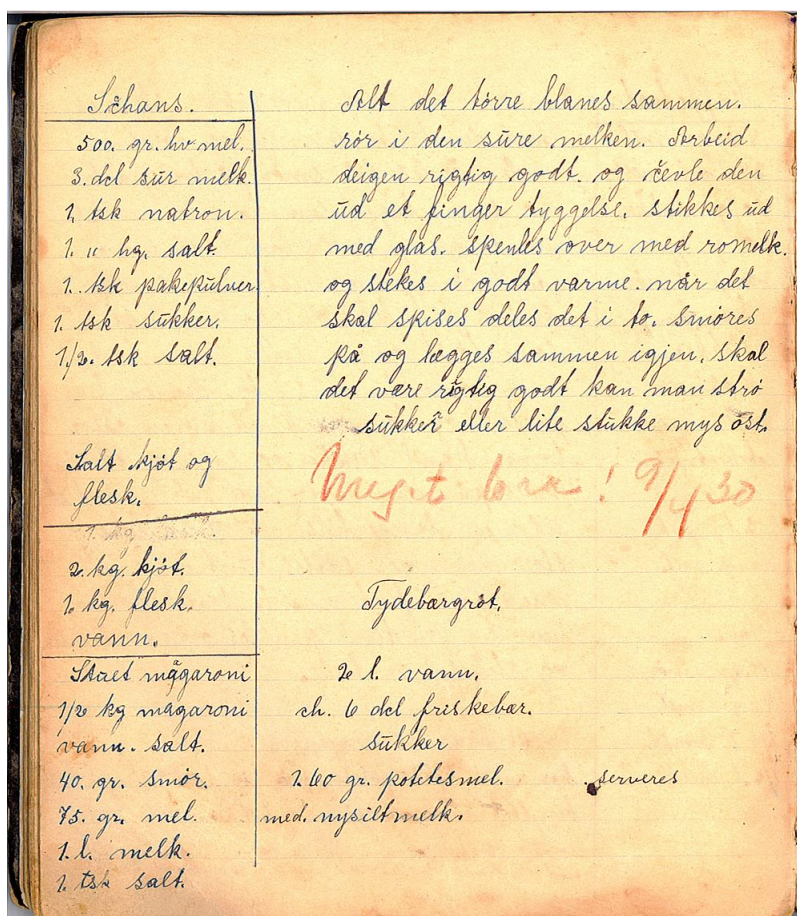
Men hva slags dufter sivet ut fra husene i Porsanger? Reiser man litt rundt i kommunen kan man se at det er småbrukene med en skjå i fjæra som dominerer. Et lite småbruk med sauer og kyr kunne sammen med fisk mette mange munner. ”Se, joka maata kuokkii, sitä Jumala ruokkii”, sier man her. Det betyr at Gud før den som dyrker jorda. Dette kvenske ordtaket kan kanskje være mottoet for matkulturen her. For den skrinne jorda ga føde til folk og fe. Kombinerte man med fisk fra fjorden, ja, så var livet absolutt levelig, sjøl om det til tider også var litt knapt.

Et nødvendig tilskudd til det jorda og havet ga har vært og er bær, egg og vilt. Kostholdet var i mye større grad enn i dag sesongpreget. Det er nesten sånn at jeg lengter litt tilbake til barndommens sesongmat, til smaken av noe man ikke har spist på lenge. Det smakte liksom ekstra godt da; de første multene og blåbæra, flyndre med nypoteter osv. Nå er jo fryseboksene og skapene så fulle av alskens godsaker at man ikke helt evner å verdsette alt. For ikke å snakke om hvor mange som går ut og plukker bær? Eller setter potet bare for å nyte de første nypotene med litt smør? Eller tar bryet med sammenfiltrede flyndregarn? Stadig færre, er jeg redd. Slik forsvinner de gamle tradisjonene knyttet til

anskaffelse og tilbereding av mat. Og man får inn nye produkter som med fordel kunne vært holdt utenfor kjøkkenveggene.

Når det gjelder råvarer, så brukte man det som til enhver tid var tilgjengelig. Kvener, samer og etter hvert også nordmenn, hadde stort sett de samme produktene som basis for sitt daglige brød. Og det de ikke hadde selv, det byttet de til seg.

Kvinnene fikk etter hvert muligheten til å gå på matlagingskurs, såkalte vandrekurs, og skrev ned oppskrifter som de igjen delte med andre. Slik ble de kjent med nye måter å tilberede mat på. Her er ei side fra en kokebok fra 1930-tallet.



Jeg skal nå fortelle litt om vårt lokale kjøkken. Jeg skal kun å gi en kort omtale av de viktigste ingrediensene, tilberedningsmåtene og spesialitetene. Vi får håpe noen tar fatt i dette og samler inn stoff og oppskrifter mer systematisk.

Kjøtt

Det viktigste var gode sesongbaserte råvarer. Konserveringsmåtene var salting, tørking og røyking.

Fram til 1960-tallet hadde de fleste kyr og sauer på småbrukene. Folk spiste helst fårekjøtt, så storfekjøtt ble ofte solgt. Noen hadde også kjøtt til å bytte til seg for eksempel reinkjøtt med. Slaktinga foregikk i september eller oktober, avhengig av når snøen la seg. Karin Larsen (2007) har intervjuet tre personer i Børselv om betydningen av fårekjøtt i husholdet. Karins informanter sier at de spiste fårekjøtt to-tre ganger i uka. De forteller om hvordan slaktet ble behandlet, hvordan kjøttet ble lagret og hva det ble brukt til. Oppgaven hennes viser at **alt** på dyret ble benyttet.

Etter at dyret var slaktet, var det viktig å ta vare på blodet, som man tappet mens det ble pisket for at det ikke skulle størkne. Blodet kunne oppbevares i snøen en stund, men måtte brukes relativt raskt. Derfor ble det mye blodmat i tida etter slaktinga.

Det neste var en omhyggelig vask av tarmer og magesekk før de ble lagt i saltvann eller i eddikvann. Innmat og talg var også viktige ingredienser i den lokale matkulturen. Så laget man blodpølser med talg i, blodklubb, blodpudding og blodpannekaker. Sauetalg ble oppbevart i magesekker gjennom vinteren og ble i tillegg til blodmat og kokt fisk for eksempel brukt på grøten i mangel av smør. Det var forresten også kosemat på sene kvelder. Fikk man lyst på noe godt ble bokna lammetalg stekt på pinne i vedovnen og spist på skiva. Annen kosemat kunne være tørket lammehjerte. I dag har nok Grandiosa, pølser og lignende overtatt som kosemat og mange barn vet dessverre ikke om disse gammeldagse godbitene.

Skulle man ut i naturen stekte man ikke pølser på bålet, men saltet og tørket talg, tørket lammeside eller tørket tynntarm.

Magesekken kunne forresten også brukes til å lage en dessert av krøkebær og melk i eller brukes som bærsjenn på multebærtur.

Hodet ble saltet, bokna og kokt sammen med blodklubb. Saltet, halvtørket lammerygg ble også kokt sammen med blodklubb. Halen ble betraktet som en delikatesse som det kunne være kamp om å få ved middagsbordet.

Skankene ble vasket og kokt og spist som mellommåltid eller i suppe. Til og med spiserøret ble malt sammen med hjerte, lever og kjøtt til en farse. Slagsiden ble til rull eller den ble tørket og brukt som pinnekjøtt. Bog og steik ble brukt til lapskaus og supper. Det vi kjenner som lammestek var ikke vanlig før.

Ja, alt kunne og alt skulle brukes, så sauehjernen kunnes blandes i kjøttfarse eller til å lage brød av. *Aivoleipä* ”hjernebrød” kalte de brødet i Børselv (Anna og Agnar Johnsen), men jeg har ikke klart å finne oppskriften på dette brødet. I Lakselv het det *aivokakko* (Ingemann Johansen). Endetarmen ble skrapet, vasket og brukt. Det skal visstnok ha vært både godt og ”crispi”, er Karin blitt fortalt.

Det var jo ikke så lett å oppbevare ferskt kjøtt, så det ble enten saltet, tørket, lagt i saltlake eller hermetisert.

Jeg har inntrykk av at mange som i dag bor andre steder nettopp savner smaken av tørka kjøtt i for eksempel lapskausen og kjøttsuppa.

Kosten var enkel og det var mye suppe. Ja ofte ble det kokt fisk om morgenen og kjøttsuppe til kvelds. Av fiskesupper laget man både vanlig fiskesuppe, kveitesuppe og laksesuppe. Einar Richter Hanssen (1986, 238) skriver i bygdeboka at:

”Suppe var i det hele vanlig kost, og hvis man spiste kjøtt ble den nesten alltid servert i suppe. Noe kjøtt ble stekt i panne, mens steik derimot hører våre dager til”.

Jeg tar derfor med oppskrift på tørrkjøttsuppe med byggryn fra Brennelv. Før var det vel ikke alltid at man hadde grønnsaker å ha i heller. Oppskrifta har jeg fått fra Jill Østgård høsten 2007.

Kjøttsuppe

2 dl byggryn

2 1/2 l vann
200 g tørka lammekjøtt ev. reinkjøtt
800 g ferskt kjøtt av lam (gjerne med bein)
5 poteter
1/2 kålrabi (middels stor)
3 gulrøtter
salt
pepper

Legg erter og tørka kjøtt sammen i vann over natten.

Slå bort bløtleggingsvannet. Ha friskt vann i gryta.

Skjær kjøttet i biter og kok det sammen med byggrynet i ca. 1 1/2 time.

Skjær grønnsaker og poteter i ganske store biter og kok til de er møre (ca. 20 min.).

Jill skriver at i Brennelv spiste man alltid tykke skiver av hjemmebakt brød til suppa.

Selv om det til tider var knapphet på mat, var gjestfriheten og dugnadsviljen stor. Folk stilte opp og hjalp til, også på kjøkkenet, hvis det krevdes. Maj-Britt Nikolaisen fra Børselv har fortalt meg følgende historie om driftige koner som fikk problemer med en gammel vedovn.

To kvinner skulle hjelpe ei tredje med å lage mat til ei forsamling. De holdt på med å koke ertesuppe og gjorde alt slik det skulle gjøres, men de var litt bekymret for ovnsrøret som var løst. Mens de sto og kokte suppa, falt plutselig det rustne ovnsrøret ned i gryta. Det var helt utenkelig å slå ut mat, så gode råd var dyre.

Og kvinnene visste råd. De silte rett og slett suppa for å få fjernet mest mulig rust. Kvinnene hadde nok mye moro mens dette pågikk, men de tenkte vel at det man ikke vet, har man heller ikke vondt av. Likevel valgte de å fortelle om ovnsrøret til kona i huset. ”Å, var det ovnsrøret som måtte ryke nå?” sa hun. De gjorde seg ferdige og kona sa: ”Dere er jo flinke som har fått bort alt av rust!”

Kvinnene fikk ros for en velgjort jobb, det ble suppe til alle og ingen skal ha klaget.

Om våren var det ofte knapt med kjøtt og da spedde man på med snøtitting og sjøfugl. Det er kanskje utenkelig for oss å spise snøtitting i dag, men snøtitting stekt på panne skal ha vært litt av en godbit. Det var også andre fuglearter som kunne havne på tallerkenen.

En kokk i Forsvaret holdt på å lage mat i Holmfjord i 1945. Agnar Johnsen fortalte at han ble invitert på mat og fikk servert en slags pytt i panne; brunet kjøtt med potet. Maten smakte godt, men han kunne ikke svare på hva slags kjøtt han akkurat hadde spist. Kokken hadde nemlig knerttet noen måser i mangel av bedre råvarer og serverte det til sine gjester. I følge Agnar smakte det godt.

Vel, det var kanskje litt spesielt med måse, folk her i Porsanger foretrakk helst ærfugl, and og havelle. I dag vil mange synes at det også er sært. Sjøfugler var også viktigere enn skogsfugl. Rype fanget de, men rypene ble solgt og ga kjærkomne inntekter. Harekjøtt derimot sto på menyen også etter krigen, enten brunet og kokt med brun saus til eller stekt i ovn. Arne Sorgmunter husker at de i Brennelv hadde harestek i sjysaus med gulrøtter og poteter til. I dag lages både hare og rype, gjerne med bacon tredd inn i kjøttet, i følge Arne.

Fisk

Kanskje enda viktigere enn kjøtt var fisk. I bygdene her var det for det meste sesongfiske på fjorden det er snakk om. Kurt Johnsen (2007) skriver i ”Flyndra i kvensk og sjøsamisk hushold og næringstilpasning” at havneforholdene i småbygdene og ressursgrunnlaget i fjorden ikke ga grunnlag for et utstrakt helårsfiske, men sesongfisket fra åpne småbåter ga fisk til eget hushold, tidligere også for salg. Det gikk mest på torsk, sei, kveite, hyse, sild og for ikke å snakke om flyndre. Flyndrefisket pågikk fra sankthans og ut oktober. Her i Porsanger er flyndra regnet som en god matfisk i motsetning til mange andre steder. Irene Andreassen (2003, 88-89) sier i sin doktoravhandling at ”bruk av flyndre er vanligere i husholdet i Porsanger enn for eksempel i Varanger”. Vi har nemlig hatt gode flyndrefelt her med fisk av god kvalitet. Nå har riktignok fjorden vært nesten tom for flyndre i noen år, men sist sommer var det fisk å få, så flyndrebestanden er kanskje på vei tilbake igjen.

Jeg har allerede nevnt kokt flyndre med nypoteter, men også stekt flyndre hører med i vår lokale mattradisjon. Før var det også vanlig at man hadde en tønne saltflyndre til høst- og vintermat. Denne tradisjonen er i følge Irene Andreassen ikke kjent andre steder. Og hva er vel bedre enn lettsaltet flyndre stekt over glørne i vedovnen, eller stekt på spidd ute enten som slåtte- eller turmat. Kurt Johnsen skriver om måten å tilberede dette:

”Pinneflyndre

Dette var lett speket flyndre som ble grillet enten på pinne over bål eller på gaffel i kjøkkenovnen. Pinneflyndre ble helst brukt om sommeren, og det var vanlig som slåttemat eller turmat på fjellet. Fersk pinneflyndre skulle kun ligge noen timer i salt og maks ½ døgn(tørresaltet). Pinneflyndre kunne også lages av speket flyndre, men det krevde ekstra utvanning og gav ikke samme gode kvalitet som fersk lettsaltet flyndre.

Da grillfolien kom ble det også vanlig å grille flyndra i folie, gjerne innsmurt med et tynt lag margarin.”

Selv husker jeg vi brukte å steke lettsaltet flyndre på gammeldags margarinpapir. Jeg vil tro at alle dere som har smakt dette, vet hva for en godbit det er. Så vi kunne gjerne utnyttet dette i turistsammenheng også, som et alternativ til pølser med brød.

Det var ellers vanlig å speke laks, kveite, uer og sild også. I Børselv, hvor man hadde god tilgang på laks, ble laks tilberedt på samme måte som pinneflyndre. Denne oppskriften har jeg fått av Elbjørg Kvannli sommeren 2007.

Lettsaltet laks, skåret i biter, stekt på pinne i vedovn:

1. Bruk lettsaltete laksefiléer med skinn på.
 2. Skjær filéen tvers over (slik at du får et fiskestykke på ca 3 cm x 3 cm x 15 cm).
 3. Tre en pinne på langs av filéen, slik du gjør når du griller pølser.
 4. Stek den på bål eller i en vedovn om vinteren.
- Serveres med hjemmebakket brød og kald melk til.

Vel, det var litt om spesialitetene. Det vanligste var nok kokt fisk. I et utdrag fra en medisinalberetning fra Kistrand for årene 1895-1897 (Porsangerfolket 1998:27) står det:

”Befolkningen lever da af fisk, som kun tilberedes paa èn Maade (Kogning) og spises med Tran til.”

Når man kokte fisk så ble det kokt rikelig. Det skulle rekke til flere måltider. Sammen med fisken ble det servert tran eller bokna, stekt lammetalg og poteter. Neste dag spiste man resten av fisken kald. Tidligere ble kaldfisk spist til frokost, mens man nå spiser den til lunsj eller kvelds eller lager plukkfisk av den som en middagsrett.

Hvis det var tilgang på lever og rogn ble det kokt mølje. Før kokte man gjerne alt i en og samme kasserolle og la lagvis fisk, rogn, potet og lever. Senere ble det vanlig å koke lever og potet for seg. Måltidet ble inntatt med at det sto et fiskefat og en leverbolle på bordet som alle forsynte seg av – og man spiste med fingrene.

Her en et trau fra Børselv som ble brukt til mølje.



Foto: Agnes Eriksen

Her ser dere en leverbolle fra Ytre-Leirpollen. Bollen er laget av ett stykke tre.



Foto: Agnes Eriksen

Porsangerfolk har fra gammelt av drevet med kombinasjonsbruk og det gjenspeiler matretten som også serveres i dag, nemlig bokna, kokt fårekjøtt og boller av torskerogn kokt i kjøttkrafta. Oppskrifta finnes i et foredrag av Terje Aronsen (2004).

Folk hadde klare formeninger om hva som var spiselig og hva som ble betegnet som ufisk, men som i dag er å betrakte som delikatesser, slik som for eksempel breiflabb. Til og med steinbiten havnet av og til over båtripa igjen.

Fjorden ga mer, nemlig selkjøtt og nisekjøtt, noe som nesten ikke spises lenger. I Porsanger er vi også velsignet med mange fiskerike elver og vann. Så i tillegg til fjordfisk sto det nok mye laks, røye og ørret på bordene rundt omkring, men det må utelates i denne sammenhengen fordi tiden ikke strekker til.

Når det gjelder oppbevaring var det selvsagt ikke lett å oppbevare fersk fisk eller kjøtt over tid før fryseboksens dager. For en kortere periode kunne noe oppbevares i snøen, men det måtte være gjennomfrosset før det ble lagt i en skavl, fortalte Aina Hanssen fra Brennelv. Av Herman Kåven fikk jeg denne beskrivelsen av fisk som ble oppbevart i snøen.

”Gammelfisk”

Av Herman Kåven

Om vinteren var det egentlig vanskelig å skaffe seg fisk i Brenna. Pålandsvind og kulde gjorde at det ble svære isberg langs fjæra og det var derfor vanskelig å komme seg ut vinterstid. Folk hadde jo bare småbåter. Forsiktig måtte man jo også være og risiko for å ødelegge båten var selvfølgelig til stede når båten skulle fires ned og dras opp igjen over isen. Uvær kunne også inntreffe uten særlig forvarsel.

For å få tak i fisk måtte man få det tilsendt fra eksempelvis Honningsvåg. Det var også fiskere fra Brenna og ellers fra stedene på Østersida som om vinteren for ut til fiskeværene og tok hyre på fiskeskøyter. De sendte ofte en kasse fisk hjem med lokalbåten.

Når fisken så var kommet så ble det som ikke ble spist opp straks, gravd ned i snø. Dette gjorde man for at den skulle holde seg rimelig godt uten at den ble stivfrosset. Snøen holder jo en høyere temperatur enn lufta om vinteren. Det at fisken lå i snøen gjorde at den heller ikke tørket, men fikk en viss, la meg kalle det, ”modning”. Den ble til ”boaresguolli” (gammelfisk) og smakte aldeles foretreffelig. Ikke var den fersk, bokna, tørket eller saltet, men var ellers meget velsmakende (har egentlig ikke ord for å beskrive den, men jeg kan erindre smaken på tunga).

Gammelfisken ble kokt på vanlig måte og spist sammen med hjemmekokt tran (fylt på flasker om sommeren og høsten) og poteter. I stedet for tran kunne man også bruke stekt, lettsaltet og tørket sauetailg. Hvis man hadde vært heldig og skutt kobbe om vinteren, kunne man spise kokt, saltet kobbespekk til fisken i stedet for tran eller sauetailg.

Hvis det var smågnagerår som for eksempel i år, måtte fisken ligge i kasse fylt opp med snø for å unngå å få muselort og piss på fisken.

Herman skrev også at ”på vinterstid kunne man også la fisketran fryse litt slik at den ble seigflytende og da var den fin å spise sammen med tørrfisk”.

Ja, det var et folk som viste råd, porsangerfolket. Noen hadde også jordkjeller eller laget et provisorisk rom i bergsprekker som ble fylt med is. Resten måtte som nevnt saltes, røykes eller tørkes.

En god tradisjon var å dele fiskefangsten hvis man fisket sammen med andre. Man hjalp også slektninger og sambygdinger med kokfisk.

Poteter og grønnsaker

Poteter hørte som regel med i matlaginga, men grønnsaker var det mindre av før, med unntak av noe nepe som ble dyrket. Men det som vi kjenner som potetchips har nok en noe lenger historie enn vi tror. Mange har fortalt at de stekte tynne potetskiver på vedovnen når de fikk lyst på en ekstra godbit om kvelden.

Nå har all verdens smaker inntatt det lokale kjøkkenet i form av krydder og sauser. Før var det nok helst bare salt og pepper som ble brukt, med litt grønt som for eksempel gressløk.

Melk

Av melk ble det laget smør som de brukte selv, solgte eller byttet mot mel og salt. Noe vi kanskje ikke tenker så mye på lenger, er at også sauene ble melket. På tunet hadde man en innhengning hvor sauene ble holdt adskilt fra lammene før de ble melket. Melka ble blandet med kumelk og brukt bl.a. til kaffeost som ser ut til å ha vært et *må ha* for folk her. Nå er tradisjonen tatt opp igjen, men i dag lages osten av kumelk. Anstein Mikkelsen har laget en kortfilm om laging av kaffeost som kommer ut snart, så nå er det bare å sette i gang igjen med å koke ost.

Noe annet som var svært viktig for folk var surmelk, rømmekolle og råmelkspudding. Rømmekolle ble laget ved at melka ble syrnet i lave, vide trefat, såkalte bunker. I alle hjem var det hyller med bunker på. Etter noen dager hadde de rømmekolle som fikk sukkerstrø og ble spist sammen med brød med hjemmekjernet smør på. Men etter hvert som fjøsene ble tømt på 60-tallet, har også tradisjonen med å lage av rømmekolle og råmelkspudding forsvunnet.



”Punkki” (Lakselv)

Foto: Agnes Eriksen

Det er beklagelig hvis kunnskapen om hvordan de ulike spesialitetene ble laget går i glemmeboka. Tvert om bør vi bli bevisste på hvordan vi kan bruke tradisjonsmat i nye sammenhenger, både til oss selv og til turister. Og hvorfor ikke ta opp igjen tradisjonen med å lage bunker? De kan da brukes til mye annet enn rømmekolle og også selges til besøkende.

Mye mer kunne vært sagt om melk og melkemat, men så var det dette med tiden som går fra oss. Jeg skal ennå kort nevne noen spesialiteter som ble laget av korn.

Korn

Grøt sto ofte på menyen; både bygggrøt, grøt av sammalt hvete og etter hvert også fløyelsgrøt. Nå har nok havre- og risgrøten overtatt, men fremdeles er grøt viktig for mange.

Baksten var nå helst vasskake stekt på vedovnen og ovnsstekt brød som surdeigsbrød, rieska (usyrnet) og hullbrød (ble tørket). Noen laget ”knekkebrød” også.

Jeg hadde noen elever med til Aina Hanssen for noen år siden. Vi var der for å intervju henne om kvensk kultur. Aina hadde laget gammeldagse knekkebrød; hjemmebakket brød som var skåret i skiver og tørket i ovn. Skal si det var noen som tok for seg, så godt smakte det. Senere holdt elevene foredrag i klassen om det de hadde lært hos Aina og serverte ”knekkebrød” til de andre i klassen. Jeg tar ikke for hardt i når jeg sier at det var en vellykket skoletime. Barn vil gjerne lære om gamle mattradisjoner, men er vi voksne flinke nok til å fortelle? Lakselv skole har forresten også tatt opp igjen tradisjonen med å lage ovnspannekake, noe som var vanlig før, men har gått litt i glemmeboka. I følge Åse Johansen fra Lakselv kunne man ha salt flekk, senere også bacon i pannekaka. Flekk eller bacon ble frest litt på panna først. Godt er det og kan gjerne serveres om så på kafeene her.



Foto: Agnes Eriksen

Dette sies å være ei russemelsbøtte. Bøtta mangler bunn og den opprinnelige hanken skal visstnok ha vært av tre. Hvor denne stammer fra eller om den også har vært brukt som mål, vet jeg ikke. Nå har Kvæntunet fått den av siste eier, Torgeir Hansen fra Børselv. I pomortida fikk man mel fra russerne mot bytte av fisk. Det gikk for det meste i rug, men brødet er blitt stadig hvitere etter som det, med unntak av krigstiden, ble bedre tilgang på hvete. Kaker ble nok også servert en sjelden gang, men de vanligste godsakene var sirupskake eller hvetebrød med rosiner eller kanel. Det ble gjerne servert til gjester også. Her er en historie om baking av hvetebrød, fortalt av Maj-Britt Nikolaisen.

”Rosina” i hvetedeigen

En gang skulle det holdes læstadiansk forsamling i et hus. To koner skulle bake ut hvetedeigen som husmora hadde satt tidligere på dagen. Mens de holdt på med å kna deigen oppdaget de at kona i huset hadde hatt så lite rosiner i deigen – det var bare éi rosin i den! De spurte husmora hvorfor hun bare hadde hatt éi rosin i deigen.

”Er det rosin i den? Å, den der forferdelige geita har vært her igjen!” sa hun.

Familien hadde ei geit som pleide å komme inn på kjøkkenet og ”rosina” var – geitebæsj!

Før jernovnens tid hadde man store bakerovner. Bakerovnen var plasskrevende og husene små, så i Børselv bygde man bakerovner ute. Det skal visstnok ha stått i alle fall tre slike ovner ute. Flere gårder hadde gått sammen om å bygge bakerovn. En tradisjon som sannsynligvis kom med kvenene. Så fyrte de opp og stekte brød i fellesskap. I 1944 raserte tyskerne ovnene og de ble ikke bygd opp igjen etter krigen. Men mange hadde allerede før krigen fått jernovner og tradisjonen med å steke i gammeldags bakerovn forsvant nok også på grunn av dette.

Godtetanna eller **sukkertanna** krevde jo sitt også før i tida. Ungene var ikke bortskjemte med slikk og for å få noe godt måtte de være oppfinnsomme. Selv om det til tider var rasjonerings på sukker fantes det alltid litt i huset. Nanna Salamonsen Fra Børselv fortalte at når mor dro på butikken tok hun og søstera farin og kokte karameller.

Nå derimot har vi så mye sukker at det går på helsa løs. Og før jul ble en sukkerspinnmaskin med Disney -motiv lansert. Nyhet! Sjekk prisen! sto det i reklamen. Jeg spør meg om det ikke er greit med sukkerspinn bare når det kommer tivoli eller sirkus på besøk? Vi kan la være å ta slikt inn på vårt lokale kjøkken, det er nå min mening om den saken.

En liten fløteskvett fra smørkjerna var heller ikke å forakte når godtetanna skrek etter noe. Man strødde farin på og smugspiste på loftet. Noe som alltid ble oppdaget uten at det skremte ungene nevneverdig. Mer åpenlyst mesket man i seg fløte ved å sitte med ei skje i hånda når mor kjernet. Hver gang kjernestaven ble løftet opp stakk man bare skjeen under og fikk en skje med fløte. Kjernemelka smakte også, sa Nanna.

Avslutning

Mye må jeg dessverre utelate her, f.eks. om sanking av egg om våren og plukking av bær. Jeg har bare lyst til å si at det er jo produkter som vi burde få inn på serveringsstedene i kommunen og på den måten dele godene med flere.

Maten før var, som jeg har vært inne på, sunn, god, økologisk og lokal. Det samme kan ikke sies om maten i dag.

Men forstå meg rett. Det er ikke sånn at jeg til enhver pris vil tilbake til den gamle tida; den tida da alle hadde småbruk og fisket kokfisken sjøl. Alle vet vi at det ikke var et paradys, men til dels et slit og strev for å skaffe det daglige brød.

Det jeg mener er at vi ikke må se oss blinde på slitet. Vi bør ikke bare trekke på skuldrene og si at dette orker vi ikke, takk, vi går heller på butikken. For vi må gjerne gå på butikken. Det er mye spennende smaker der som vi kan ta med oss til vårt lokale kjøkken. Men vi må ta tilbake den gode smaken gode råvarer gir og respektere råvarene for det de er. M.a.o. ikke akseptere råvarer som merkes med ny dato når varen er utgått på dato, noe vi så et grelt eksempel på før jul. Eller vi må nekte å kjøpe fisk som blir frosset ned, sendt til Kina, tint, bearbeidet og frosset igjen.

Vi må bli flinkere til, slik de jo gjorde før, å lage mat fra grunnen av for å få fram smak, næringsverdi og for å være sikre på hva vi får i oss. Vi må ta med oss det beste fra vårt lokale matkott og ikke tenke på tiden det tar, for vi får det tilbake i form av bedre kvalitet,

mer smak og kosen med å gjøre det selv. Vi vil få lokal kvalitetsmat med særpreg og de lokale matprodusentene får solgt sine produkter. Samtidig unngår vi ferdigmatens mindre heldige sider med velferdssykdommer som resultat.

Globaliseringen er kommet for å bli, men det blir det lokale som blir krydderet i hverdagen. Så all ære til de lokalt som nå ønsker å sette lokal mat på kartet og bidra til å utvikle nye smaker og retter basert på lokale råvarer også til våre gjester.

La oss derfor nyte den lokale maten rundt kjøkkenbordene og holde fast på det beste fra våre tradisjoner slik at ikke matkjedene sluker oss med hud og hår og vi spiser våre genmodifiserte måltider på trendy kaféer!

KILDER

Trykte kilder:

Andreassen, Irene: *Tainariksi kuttuthaan se steimpiitti täälä*. En studie av kvensk fiske- og sjødyrnavn i Varanger, Porsanger og Alta. Det humanistiske fakultet, Universitet i Tromsø. 2003.

Kristiansen, Idar: *Svanevinger i nord*. Kornet og fiskene I. Gyldendal 1978.

Paulaharju, Samuli: *Finnmarkens folk* (org. *Ruijan suomalaisia*, 1928). Rabén & Sjögren, 1973.

Persen, Peder A.: Det gamle hus ... *Fjordfolket*. Årbok for Porsanger 1980. Utgitt av Porsanger Folkeakademi.

Porsanger, Kirsten: Verdde-ordningen – plattform for fredelig sameksistens i et flerkulturelt samfunn. *Flytting og forandring i finnmarks fortid*. Artikkelsamling fra museene i Finnmark. Finnmarks museumsråd, Alta 2002.

Ikke trykte kilder:

Aronsen, Terje: *Matfestivalen* 19. – 21. februar i Lakselv 2004.

Johnsen, Kurt: *Flyndra i kvensk og sjøsamisk hushold og næringstilpasning*.

Prosjektarbeid i kvensk kultur, Universitetet i Tromsø. Våren 2007.

Kåven, Herman: Notat ”*Gammelfisk*” Børselv 22.1.2008.

Larsen, Karin: *Lammet og dets betydning for den kvenske kulturen på østsiden av Porsangerfjorden*. Prosjektarbeid i kvensk kultur, Universitetet i Tromsø. Våren 2007.

Petterson, Arvid: *Den kvenske kulturen i Porsanger med hovedvekt på Børselv. En kortfattet oversikt.* 1999.

Reiersen, Marit: *Rognballer og rognklubb – samisk, kvensk eller norsk mat?* Foredrag holdt i forb. med Arktiske matdager 2005.

Muntlige kilder:

Aina Hanssen, Brennelv: Samtale under et skoleprosjekt i 2005.

Anna og Agnar Johnsen, Børselv: Samtale 22.10.07

Arne Sorgmunter, Lakselv: Samtale des. 2007

Johan Josefsen, Kjæs: Telefonsamtale 29.5.07

Maj-Britt Nikolaisen, Børselv: Samtale 6.7.2007

Nanna Salamonsen: Samtale 19.11.2007

Åse og Ingemann Johansen, Lakselv: Samtale 5.2.08