

Terje Aronsen

Matfestivalen

19. – 21. februar 2004 iLakselv

Det kvænske kjøkken

Det kvænske kjøkken, hva er nå det?

Jeg har mange ganger stilt meg spørsmålet etter at jeg fikk i oppdrag å skrive om det til denne matfestivalen.

En stund tenkte jeg som så at det kvænske kjøkkenet brant vel ned i 1944 sammen med resten av det kvænske huset og hele den kvænske gården. Det var jo som kjent ingenting av den kvænske kulturarven, verken den materielle eller den immaterielle, som ble forsøkt gjenreist av norske myndigheter etter tyskernes brenning. Det som kalles så flott for "gjenreisning av Finnmark", var nok heller en oppbygging av noe nytt etter krigen. Mesteparten av den materielle kvænske kulturen, så som arkitektur, redskaper, bøker, musikkinstrumenter o.l. ble flammens rov. Den immaterielle kulturen med sanger, kunnskaper om det kvænske, navn o.s.v. overlevde nok med kvænene, men den ble aldri mer vurdert som noe man hadde bruk for da det nye skulle bygges.

Men! Heldigvis, etter så mange år, finnes det ennå kvæner i dag som kan berette om sin kultur, selv om det i dag tynnes fort i rekkene.

Definisjoner

Hva er så det kvænske elementet i det norske kulturlandskapet?

Kvæner er et gammelt folk på Nordkalotten. Allerede i den eldste samtidige nedtegna dokumentasjonen som overhodet finnes i Norge, er kvænene nevnt. Jeg snakker om håløyghøvding Ottars beretning fra ca. 890 e. Kr.

Langs den sydlige del av landet på den andre siden av fjellet, er Svealand, helt til den nordlige del av landet; og langs den nordlige del av landet, kvenenes land. Kvenene drar stundom på herjetokter mot nordmennene over fjellet, og nordmennene stundom mot dem. Og det finnes meget store innsjøer overalt i fjellområdene, og kvenene bærer sine båter over land til disse innsjøene og derfra herjer de hos nordmennene. De har meget små og meget lette båter.

Kvæner er innvandrere! sier noen.

Grensa mellom daværende *Danmark-Norge* og *Sverige* ble trukket i 1751, altså over 750 år etter at kvænene er dokumentert å leve og bo i området og lenge etter at de også ble bofaste i Porsanger. Hvordan kan vi bli innvandrere på 1900-tallet når vi har bodd i området i flere tusen år?

Kvæner er finlendere! sier andre.

Finland er i historisk sammenheng et lite landområde i sørvest i det som i dag er nasjonalstaten Finland. Det lille området kalles den dag i dag for *Varsinais Suomi* eller *Egentlige Finland*. Ennå så seint som på 1860 tallet er Nord-Finland et område som ligger omtrentlig på høyde med byene Vaasa og Kuopio. Det som er nord for dette, kalles for *Österbotten* på svensk, og *Kainuu* på kvænsk, karelsk og finsk, og viss vi vil; Kvænland på norsk, men bare den østlige delen. Den vestlige delen av det historiske Kvænland var kysten og elvdalene i Nord-Sverige helt ned til Helsingland som Ottar fortalte om til kong Alfred av England for over 1100 år siden. Det havområdet som i dag heter Bottenviken, het i historisk sammenheng *Kvænhavet*.

Kvænene var altså ett eget folk som etter at den finske nasjonalismen nådde våre breddegrader, ble nasjonalisert og *forfinska* – i Finland - så seint som på slutten av 1800 tallet og begynnelsen av 1900 tallet. Finland ble egen nasjonalstat i 1917.

Altså er kvænene i Norge verken finske eller innvandrere. Kvænene i Norge er nordmenn med kvænsk etnisitet, og de har vært det så lenge nasjonalstaten Norge har eksistert.

Tilbake til kjøkkenet – eller noe sånt – der omkring...

Men først et par ord om mine kunnskaper om det kvænske kjøkkenet.

Jeg har bestandig vært veldig god til å spise det som ble laga på det kvænske kjøkkenet. Noen annen direkte kontakt eller forbindelse har jeg vel ikke hatt dit, men jeg hadde ei mor som var utrolig dyktig på kjøkkenet, og jeg har to søstre som har arva hennes dyktighet selv om de kan være mer opptatt av dagens moderne kjøkken. Men de har sine røtter til det tradisjonelle kvænske kjøkkenet. Dessuten er sønnen min utdanna kokk, men jeg sier ikke mer om det.

Jeg har, som kanskje en av de første kvænene i moderne tid, interessert meg for den kvænske kulturarven; både den materielle og den immaterielle. Derfor vet jeg også *litt* om det kvænske kjøkkenet.

Sitat fra "Finnmarkens folk" av Samuli Paulaharju:

"Sillä täällä on valtaruokana puteetti ja leipä, maito ja voi, kala ja liha ja veri/Fordi hovedmaten her er potet og brød, melk og smør, fisk og kjøtt og blod."

Dette sitatet forteller oss at kvænkulturen var hovedsaklig en jordbrukskultur, men også en kombinasjon av fiske – og det som skogen og naturen ellers kunne gi.

Jeg skal prøve å fortelle dere hvordan en kvænsk dag kunne arte seg med tanke på mat.

Kanskje jeg har noen oppskrifter også. Viss dere er snille!

Aamu/Morgen

Folk sto tidlig opp om morgenen. I fire-femtida kokte man kaffe som var det eneste man inntok da. Når man så var ferdig med fjøsstell og andre viktige gjøremål på gården, inntok man aamuruoka/frokost.

Frokosten var tumppu/stump eller om vi vil, leipä/brød med hjemmelaga smør. Av og til kunne man ha runnokka/rundsalta torsk sammen med brødskiva i tillegg til melk og kaffe.

Brødet var oftest bakt av rugmel og sammalt mel. Hvetemel hadde man vanligvis ikke råd til, men i høytidene brukte man det viss man fikk tak i det.

Aamupäivä/Formiddag

Viss man hadde formiddagsmat var det stort sett det samme som til frokost.

Murkina/Middag

Til middag, som var i 1 – 2-tida, hadde man fisk. Som regel kokte man torsk som ble spist sammen med poteter og/eller brød. Fisk, lever og potet ble kokt i samme kasserolle.

Ilta ruoka/Kveldsmat

Kveldsmaten var som regel i 7-tida. Viss man hatt hadde fisk til middag, så kokte man kjøttsuppe til kveldsmat. Det kunne også være omvendt. Ellers kunne man ha også ha grøt som kveldsmat.

"Oon hyvä panna maata lämpimmälä puurovattala!/Det er godt å legge seg med en varm grøtmage!" var et uttrykk som man hadde i Pyssyjoki/Børselv.

Til kvelds kunne man også spise tørrkjøtt eller tørrfisk sammen med brød og smør.

Det var det. Slik forteller én av de eldste i dagens Børselv.

Jeg vil referer Samuli Paulaharju, en finsk folkelivsgransker, som var to ganger i våre områder, i 1926 og i 1934:

"Ja terveitä vanhat pyssyjokelaiset olivat, sillä he eivät juoneet kahviakaan. He särpivät vain piimää. Kolmet, neljät täydet tynnyrit kerättiin kesällä piimää talvenkin varaksi, ja sen muikeata heraa kiskottiin aamutuimaan. Se oli sen ajan *metisiini*, ja se piti pyssyjokelaisen niin voimassa, ettei hän vähillä kuollutkaan. Vasta satavuotisina muutamatkin rupesivat tekemään kuolemaa, kun olivat joutuneet jo niin vanhoiksi, ettei enää henki pysynyt sisässä.

Og de gamle børselvværingen var friske, fordi de heller ikke drakk kaffe. De slurpet bare i seg surmelk. Tre, fire fulle tønner med surmelk ble i løpet av sommeren samla sammen for vinteren, og den surnede mysen tok man til

morgenmat. Det var den tidas medisin, og den holdt børselvværingen så sterk at han ikke døde engang. Først i 100 årsalderen begynte noen å ordne seg for døden fordi de da var blitt så gamle at livet ikke holdtes mer inne i dem.”

Men dette var før kaffen kom til Pyssyjoki!

Apropos kaffe.

En virkelig vinner i det kvænske kjøkkenet var – og er – *kaffijuusto/kaffeosten*.

Den ble kokt av kumelk, men også sauemelk ble brukt. Her har dere oppskrifta:

6 l maitto

2 l piimää

tahi:

3 ossaa maitto/6 ossaa maitto/9 ossaa maitto jne.

1 osa piimää/2 ossaa piimää/3 ossaa piimää jne.

Muutammisti mennee enämnen piimää ja muutammisti vähemmän piimää.

Lämmitä maidon siksi ko se alkaa liikumhaan. Ei saa kiehuut.

Kaaða piimää maithoon siksi ko juustoinetta ei ennää lähde maidosta.

Siivitte juustoinheen pois liinakankaan läpi.

Pane juustoinheen juustolokkhiin painon alle.

Jos ei ole juustolokkii, kääri kankaan juustoinheen ympäri niin ette siitä tullee ymmyräinen juusto ja pane sen painon alle.

Paino pittää olla senverran raskas ette juusto alkaa tulemhaan vähäsen kankaan läpi.

Kuivaata juuston kankaassa painon alla toisheen päivhään saakka.

Ota kankaan varovaisesti pois ja anna juuston kuivata auki vielä vuorokauden.

Leikkaa juuston pikku palaishiin, pane sen lämpimhään kaffhiin, anna sen lämppiit hyvin kaffissa ja syö sen sitte teelusikala sokkeripalasen kans.

P.S. Näin minun mamma, Lyyti (1906 – 1985), opetti mulle keittämhään kaffijuustoo.

...

6 l melk

2 l kulturmelk

eller:

3 deler melk/6 deler melk /9 deler melk osv.

1 del kulturmelk/2 deler kulturmelk /3 deler kulturmelk osv.

Av og til går det mer kulturmelk og av og til mindre.

Varm opp melka til den begynner å røre på seg. Må ikke koke.

Ha kulturmelka opp i til det ikke skiller seg ut mer ostestoff.

Sil ut ostestoffet gjennom tynt linstoff.

Ha ostestoffet i en osteform.

Viss man ikke har osteform, tulles linstoffet rundt ostestoffet og formes til en rund ost, og settes under press.

Tyngda skal være såpass at ostestoffet begynner å piple gjennom linstoffet.

La osten tørke i linstoffet til neste dag.

Ta osten forsiktig ut av linstoffet, og la den tørke åpent ennå et døgn.

Skjær osten i små biter, ha bitene opp i varm kaffe, la dem bli gjennomvarme og spis dem med teskje med sukkerbiter til.

P.S. Slik lærte min mor, Lydia (1906 – 1985), meg å koke kaffeost.

Det var også vanlig å spare litt av ostestoffet å spise det som dessert, gjerne sammen med litt sukker.

Man kjerna også smør av melka som ellers ble brukt i brødbaking, i lefsesteiking osv.

Jeg nevnte tidligere rugbrødet som var veldig vanlig. Det ble også bakt *reikäleipä/rundbrød med hull i midten*. Jeg har ikke på så kort varsel greidd å få tak i oppskrifta, men jeg vet at den finnes. Likens bakte man *rieska* som var usyrnet brød. Denne oppskrifta skal også finnes i Børselv, men jeg har den ikke.

Vesileipä/vassleiv var også temmelig mye brukt. Det var også noe barna kunne steike. Man blanda mel og vann til en deig som ble stekt oppå ovnen, eller på en stein viss man var ute og hadde tent seg et bål. Men... for å få skikkelige pene brød, stekte man dem på ovnssida hvor det var forskjellige mønstre. Disse mønstrene fikk man så overført til brødet.

Ellers i brødbaking brukte man *syrytaikina/surdeig*. Når man var ferdig med brødbakinga, sparte man et lite stykke av deigen som ble pakka inn i mel, og bevart til neste brødbaking. Det var vanlig med murte bakerovner ute på tunet. Der gårdene stod nært hverandre, hadde man gjerne én felles bakerovn.

De gamle kvæneene hadde vel ikke så mange kakesorter som vi har i dag, men de kunne nok bake kaker også. Jeg har nevnt lefsa før, og nå vil jeg nevne ei småkake som jeg ikke har navn på, og som jeg ikke aner hvordan den ble laga. Men i den svenske Tornedalen, nærmere bestemt i Kangos, har de ei kake som de kaller for *Kangoskaka*. Den er i sin konsistens, smak og form akkurat likens som ei kake som mor min brukte å lage. Men jeg hørte aldri henne bruke noen betegnelse på den. Mine to søstre vet ikke hvilken kake jeg snakker om, men jeg vet at det er den samme kaka som i Kangos går under navnet *Kangoskaka*. Men... i Pajala og i

Sattajärvi som ligger i samme området som Kangos, blir den kalt for noe annet. Dessverre husker jeg ikke nå de betegnelsene heller.

Kvænene var typiske elvedalsfolk. De kom fra områder med elvedaler, og fant seg også nye slike steder her oppe. I elvene var det laks, mye laks. Bygda var delt opp i lag som fiska med stengsel og garn i elva. Denne formen for fiske ble av myndighetene ansett for å være så viktig at enkelte kvæner fikk skattefritak av kongen for at de skulle lære andre å fiske med pato/stengsel. Den som til en hver tid hadde ansvaret for garnene, fikk lov å ta hodet og ryggbeinet på laksen til eget bruk. Resten ble salta og lagt i tønner. Når sesongen var over, ble saltlaksen delt mellom deltakerne. Saltlaksen var et viktig bidrag til matauken utover vinteren.

Jeg nevnte her tidligere at kvænkulturen var en typisk jordbrukskultur, det er dokumentert at det var kvænene som innførte det kontinentale jordbruket til Nord-Troms og Finnmark, men de ble også habile fiskere etterhvert.

Det kvænene ikke hadde i det gamle Kvænland, var saltvannsfisken, torsk, hyse, sei, uer o.s.v. Det fantes det så mye av her i Porsangerfjorden at kvænene kalte det for *det hvite gullet*.

“Ja sitä saattaa leikata veittelä/Og man kan skjære i det med kniv!” sa de.

Vi vet at Finnmark har overlevd p.g.a. kombinasjonsnæringer; jordbruk og fiske, seinere jordbruk/fiske og veiarbeid o.l. Skal Finnmark bestå i framtida, må næringskombinasjonene tilbake.

En skikkelig kombinasjonsnæring, i bokstavelig forstand, er den kvænske matretten *mätikakot/rognboller*.

½ kg torskerogn
1-2 dl fløte eller melk
250 gr farin
salt
pepper
200 gr sukkercavring
100 gr nyretalg, hakka
sammalt hvetemel fin

Visp roгна sammen med sukker til skum, smak til med salt og pepper og tilsett resten av det tørre.

Spe ut med hvetemel til passe tykk deig.

Form deigen til passe store boller som kokes i kjøttkraft.

Sukkerkavring kan erstattes med sammalt hvetemel fin.

Kok fårekjøtt, kok bollene sammen med kjøttet og spis denne kombinasjonsnæringa.