Jordbruk

Et hefte til bruk i skolen og barnehagen

Varanger museum IKS
Vadsø museum - Ruija kvenmuseum

Innside:

Hefte utgitt i anledning Kvenuka 2006
Tekst og redigering: Frøydis Høyland Svisdahl, Vadsø museum - Ruija kvenmuseum
Gode ideer og fine innspill fra arbeidsgruppa 2006.
Forsidefoto: Høykjøring med Vesla i Andersby, 1930-tallet. Eier: Trygve Klemetsen Arkiv: Vadsø museum- Ruija kvenmuseum.

Takk til:
Terje Aronsen, Kvæntunet Børselv, for oversettelser
Irene Andreassen, konsulent for kvenske stedsnavn, for oversettelser og andre gode råd
Agnes Eriksen, lærer Porsanger kommune, for regler, ordtak og sangtekst.
Magnhild Reisænen, for fortellinger om mattradisjoner

Tidligere utgitte hefter fra Vadsø museum - Ruija kvenmuseum:

Kvenuka:
Folkefortelling i Ruija, Kvenuka 2004
Folkemusikk- og dans i Ruija, Kvenuka 2004
Baketradisjoner i Ruija, Kvenuka 2004
Fiske, Kvenuka 2005

Andre hefter:
Vadsø en sjøby, utstillingshefte Esbensengården 1997
Forbindelser langs veg og led, utstillingshefte Esbensengården 2002
Post, telegraf og telefon, utstillingshefte Esbensengården 2003
Historiske fiskeredskaper, utstillingshefte 2003
Finnmark kringkaster, utstillingshefte Esbensengården 2004
Kven i går – Kven i dag, utstillingshefte Tuomainengården 2004
For helse og sunnhet. Til nytte og pryd, utstillingshefte Esbensengården 2005

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Innhold:

Forord 4
Kvener 5
Jordbruket i Varanger 5
Å arbeide med jorda 6
Hva dyrket de? 6
Utmarksressursene 6
Slåtta 7
Torv 7
Multebæra 9
Rekved og ris 10
Å bo på fjellet 11
Mat på fjellet 11
Klær 11
Sosiale forhold 12
Oppveksten 12
Hus og hjem 14
Fjøsen 14
Stallen 15
Badstua 15
Arbeidsfordeling 16
Redskaper 18
Mattradisjoner 19
Oppbevaring og konservering 19
Råvarer og oppskrifter 19
Grønnsaker 19
Potetgull på gammeldags vis 20
Melk 20
Melkesuppe – *Maitovelli* 20
Kleppmelk (bollemelk) 20
Kaffeost - *Kaffijuusto* 20
Kjøtt 21
Kjøttsuppe - *Lihavelli* 21
Rognboller – *Mätikakot* 21
Bær 22
Multesuppe – *Hillavelli* 22
Godteri 22
Knekk av havregryn og sukker 22
Dagens bruk av de samme ressurser 23
Kvensk ordliste 24
Sanger, regler, ordtak 25
Oppgaver 26
1. klasse 26
5. klasse 26
8. klasse 27
Litteraturliste: 28

Forord

I Vadsø kommune ble det fra barnehagene i 2001 tatt initiativ til en temauke om kvener. Vadsø museum - Ruija kvenmuseum fikk i oppgave å koordinere dette arbeidet. I 2002 ble den første Kvenuka arrangert og den er nå et fast tilbud til bestemte aldersgrupper og klasser i barnehage og skole.

Kvenuka06 har jordbruk som tema. Dette heftet vil derfor være en liten innføring i jordbruk og betydningen jordbruket hadde for kvenene i Varanger. Jordbruk var vanlig blant både nordmenn, samer og kvener, men ved denne anledningen tar vi for oss det kvenske jordbruket i Varanger. Heftet inneholder blant annet kort informasjon om kvener og kvenbegrepet, de kvenske jordbrukspionerene, rydding og nydyrking, utmarksressurser, dyrestell, brensel, redskaper, mattradisjoner og arbeidsfordeling. Til slutt ser vi kort på dagens bruk av de samme ressursene.

Innholdet i heftet er bestemt av arbeidsgruppa for Kvenuka06. Det er lagt vekt på at det skal være en lett innføring i ulike tema som kan knyttes opp mot jordbruk. Heftet er ment for dem som arbeider i skole og barnehage, men kan også brukes av de eldste elevene. Bakerst i heftet finner du oppgaver som er tilpasset ulike alders- og klassetrinn. For skolene er det tatt hensyn til L-97 i utformingen av oppgavene.

Vi ønsker å vise til andre hefter som museet har gitt ut. Se liste på innsiden av omslaget. Disse kan supplere årets tema på ulike måter. For mer informasjon, se også litteraturlista bakerst i heftet.

Heftet tar for seg tida fra da den kvenske innvandringen til Varanger for alvor begynte på 1830-tallet og frem til omkring 2. verdenskrig. Metodene i landbruket var stor sett de samme frem til da.

Bakerst har vi laget forslag til oppgaver som kan gjøres sammen med barna/elevene. Oppgavene har utgangspunkt i L-97 og fagene norsk, samfunnsfag, natur og miljøfag og kunst og håndverk. Oppgavene kan med litt tilpassning brukes på de fleste klassetrinn og også i barnehagen.

Heftet "Med bårstang, *sapilaat* og *siipl*", som Vestre Jakobselv utmarkslag har laget, inneholder mange spennende og korte fortellinger og fine illustrasjoner som kan være gode å bruke sammen med barn/elever i alle aldre. Varanger årbok har også etter 25 år atskillige artikler som kommer inn under temaet for Kvenuka06.

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Kvener

Kvenene, som er et finsktalende folk, innvandret til Nord-Norge i flere bølger helt frem til ca 1900. Til Varanger kom kvenene i stort antall i perioden fra 1830-1890. Faktisk var over 60 % av befolkningen i Vadsø by kvener ved folketellingen i 1885. Kvenbegrepet har vært brukt i skriftlige kilder i over tusen år og har trolig vært knyttet til finske folkegrupper. Området rundt Bottenviken har blitt beskrevet som Kvenland.

Kven har i flere hundre år vært den offisielle betegnelsen i manntallslister og folketellinger. Bruken av begrepet har vært og er fortsatt omdiskutert. Særlig under fornorskningstiden ble kven oppfattet som en negativ betegnelse. Hos noen sitter dette fremdeles i, mens andre ønsker å kalle seg for kven. Offisielt ser man på navnet som en nøytral og klar betegnelse for en avgrenset gruppe.

Hva var så grunnen til at kvenene kom hit til Varanger? Områdene de kom fra var preget av uår, overbefolkning og krig. Dette presset folk til å flytte på seg. Men det gode fisket og mulighetene for jordbruk og arbeid virket også forlokkende. Mange hadde Amerika som et langsiktig mål når de reiste til Havlandet, – *Ruija*, som de kalte det.

Jordbruket i Varanger

Bosettingen i Varanger har lenge vært preget av en blanding av ulike folkegrupper. Før den norske bosettingen etablerte seg på 14-1500-tallet fantes en sesongbasert samisk bosetting i området. Hovedressursene som ble utnyttet var fisk og andre av råstoffene fra fjorden. Jordbruk fantes i liten grad, men fra 1600-tallet vet man at det var litt husdyrhold.

På 1800-tallet var det en kraftig utvikling i jordbruket generelt i Varanger. Denne utviklingen sammenfaller blant annet med den kvenske innvandringen. De kvenske innflytterne kom fra områder med rike jordbrukstradisjoner og hadde kunnskap og erfaring som de nyttiggjorde seg i møtet med det nye landskapet.

Jordbruket i Varanger før kvenene var preget av at man hadde et rikt fiske. Det vanlige her var fiske som hovednæring og litt jordbruk ved siden av. De fleste kunne tjene godt på fisket i perioder og levde på handelsmannens kreditt i dårligere tider.
Også kvenene benyttet seg av det rike fisket. De var også fiskerbønder, men satset mer på jordbruket enn sine norske naboer.

Langs hele den lange norske kysten har man drevet jordbruk og fiske side om side. Den ene næringen støttet opp om den andre. Slik hadde man flere ben å stå på og nærings- og inntekstgrunnlaget var sikrere. Fiskerbonden var egentlig to personer. Det var som regel mannen som var fisker og kona som var bonde.

Å arbeide med jorda

Jorda i Varanger er skrinn og krever bearbeiding for å gi god avling. Kvenene hadde kunnskaper om dette. Det utnyttet de ved oppdyrking av ny jord. De gjødslet den skrinne jorda så avlingene ble større, og de gjerdet inn åkrene og slåttemarkene sine. Særlig i 1860-åra ble det grøftet og tørrlagt store myrer til slåtteområder. I tillegg utnyttet de i større grad også utmarksslåttene til å skaffe vinterfôr til dyra. En rekke utmarksslåtter ble ryddet og tatt i bruk i 1860-70 årene.

Til gjødsling av jordene ble det brukt møkk fra dyra. Den ble kjørt ut på jordene etter snøsmeltingen og spredd utover. For de som hadde hest ble gjødsla fraktet i trebeholdere i vogn eller slede og spredd derfra. Andre måtte selv dra vogna ut og spre den for hånd. Tang og tare ble også mye brukt som gjødsel. Særlig på de jordene som hadde nær tilknytning til stranda. Enkelte år kunne det være store mengder tang og tare i fjæra, som var blitt skylt i land når vinden stod på.

Hva dyrket de?

Mye av arbeidet med jorda besto først og fremst i å skaffe fôr til dyra. Først i 1840-årene begynte man å dyrke poteter/*putaatit* i Vadsø. Det ble etter hvert vanlig å dyrke poteter og også andre rotfrukter. Generelt kan man si at kvenene både satte og høstet mer poteter enn de norske.
Noen forsøkte også å dyrke korn, slik de var vant til fra hjemtraktene, men her i Varanger er ikke klimaet tilpasset kornets lange modningstid.

Utmarksressursene

Ressursene i utmarka var nødvendige for de fleste familiene. Både som slåtteområde, for sanking av bær, uttak av brensel, til fiske og til jakt. Her skaffet de både fôr til dyra, nødvendige matrasjoner til den lange vinteren og penger fra bær, fisk og vilt som de solgte.

Oppe på slåtta, 1947. Eier: Reidun Laura Andreassen. Arkiv: Vadsø museum – Ruija kvenmuseum

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Slåtta

De store myrområdene var viktige slåttemarker. Myrhøyet/*heinä* var en nødvendighet for å komme seg gjennom vinteren. Det stive gresset ble kokt i fjøsgryta/*hauepata* sammen med fiskeavfall og ble næringsrik kost for dyra.

Man startet opp i første halvdel av august. Da var slåtta og annet arbeid nede i bygda avsluttet. Arbeidet kunne vare fra noen dager til ca en måned, avhengig av været og hvor mye høy man trengte.

Gresset i de våte områdene ble slått med en spesiell ljå. Denne ljåen hadde en vinge som skulle samle det korte høyet i furer eller skårer. Da var høyet lettere å rake sammen til hesjing eller tørking. Vingen ble kalt *"siipi"* og var laget av tynn vier, selje eller rogn som ble bøyd. Inni denne flettet man et nett av bomull.
Når mannfolka hadde slått gresset, var det ungene og kvinnene som raket det sammen. Gresset kunne enten tørkes flatt på bakken eller hesjes. Når det var tørt ble det satt i såte. Høyet ble lagret slik til sein høst eller tidlig vinter. Da ble det hentet ned med hest og slede eller dradd ned på kjelker.

Høysåte. Golnes på 1940-tallet.
Eier: Borgny Knudsen. Arkiv: Vadsø museum – Ruija Kvenmuseum

Torv

Det var få hus som hadde elektrisk oppvarming før etter 2. verdenskrig. Alle måtte fyre for å varme opp husene og lage mat. Fordi Varanger er et trefattig område måtte man ty til torv som brensel. Torvtakinga foregikk ca fra St. Hans og 2-3 uker utover sommeren. Dette var også et arbeid som hele familien tok del i.
Man kunne hente ut forskjellige torvtyper. Overflatetorv (lyngtorv)/*marjaturve* var den mest vanlige torva å ta. Den var lettest å ta, men ga minst brenneffekt og man behøvde mer av denne enn av bunntorva (myrtorv, stikktorv)/*pohjaturve*. Å ta

bunntorv ble etter hvert mer utbredt, særlig etter påtrykk fra myndighetene. Den utstrakte bruken av lyngtorv truet med å ødelegge flere myrer.
Ved uttak av lyngtorv ble bare overflaten brukt. Dette krevde store områder. Mens med bunntorva grov man seg nedover i myra. Først ble torva stukket i lumper, store biter på 30x30x10 cm, som så ble delt opp i mindre stykker og reist opp til tørking, "muet". Hullet man hadde tatt torva fra kunne bli 2-3 meter dypt. Det kunne bli tungt å kaste opp lumpen etter hvert. Når "muene" var tørket slik at de hadde en hard overflate ble de lagt i store dynger. Nå kunne ikke regnet trenge inn i torva, uansett hvor mye det regna. Torva ble hentet ned fra myra på høsten eller vinteren. De som hadde hest og vogn eller slede brukte det til transporten. Det hendte også at andre byttet til seg denne tjenesten mot noe av torva eller noe annet de kunne yte igjen. Andre igjen måtte bære torva ned i sekker eller dra den med vogn om sommeren eller kjelke på vinteren. Årsforbruket til en familie kunne variere mellom 15-20 dynger og hver familie hadde egne teiger for torvtakinga.

Frans Beldo var antakelig den siste som tok torv i Vadsø-området.
Foto: Arvid Sveen

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Multebæra

Multebærplukking var en viktig aktivitet på sommeren og høsten. Multer var og er en viktig biinntekt for mange. Alle måtte være med ut i myra. Hele familien dro av sted og det var ofte et trivelig høydepunkt om sommeren. Hver familie hadde gjerne sine faste myrer de gikk til. Mange gikk langt inn på fjellet for å plukke multer. Der kunne de bli værende i flere uker.

På vei til slåtta med hest.
Eier: Reidun Laura Andreassen. Arkiv: Vadsø museum – Ruija kvenmuseum

Rekved og ris

Også andre ressurser ble tatt i bruk til brensel. Rekved bestod i all hovedsak av trestammer og tømmer. Skulle dette brukes til brensel måtte veden kappes, kløyves og tørke i lang tid. I tillegg var det mye salt i den og det tærte på jernovnene. Veden ble imidlertid betraktet som dyrebart trevirke til alle typer byggevirksomhet, ikke minst til gjerdestaurer. Rekved av mindre type ble samlet i dunger i fjæra. Fant man ved over flomålet som var lagt i dunger og ved som var lagt med kortsiden mot sjøen, betydde dette at noen hadde sanket den og skulle komme tilbake for å hente den. Slik ved skulle man ikke ta.

Fru Kostamo henter ris med sine døtre. Salttjern, 1926.
Foto: Samuli Paulaharju. Arkiv: Museiverket, Helsinki.

I de trefattige områdene var det vanlig å sanke ris, spesielt krypbjørkris, som brensel. Riset *vaivaisenrisuja* ble knyttet i store knipper ferdig til bruk. Dette ble kalt *kerppuja* og ble særlig brukt som brensel til badstua og bakerovnen, hvor torv ikke var egnet. Riset er også fra gammelt av omtalt som "kramp". Det kjenner man igjen fra stedsnavn som for eksempel i Krampenes. Myndighetene var sterkt i mot bruken av ris til brensel, fordi riset bandt det tynne jordsmonnet og hindret uttørking og forvitring før jorda ble dyrket.

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Å bo på fjellet

Under slåttearbeidet og multebærplukkinga bodde de fleste på fjellet. Noen turer ned til bygda ble det gjerne inn i mellom. Torvtakinga skjedde som regel så nær hjemmet at man gikk til og fra hver dag. På fjellet bodde de i gammer eller telt. Her var det mulig å lage mat, sove, tørke klær og varme seg. Inne i gammen kunne det være en ovn eller et ildsted. Gulvet ble dekket med ferske ris av bjørk eller vier hver gang man kom opp. Om natten dekket man seg med ullpledd, tykke lappetepper eller skinnfeller. Noen kastet bare de tykkeste klærne over seg.

Arbeidsdagene var lange og kunne være svært slitsomme. Så snart sjansen bød seg, var det likevel tid og krefter igjen til litt lek. Det var ofte mye unger samlet, for alle var på fjellet for å høste. En liten bekk kunne gi mange ulike aktiviteter, som for eksempel: fange småørret, bygge broer eller demninger og seile med båter.

Mat på fjellet

Maten man skulle ha med til fjells ble planlagt lang tid i forveien. Torsk/*turska*, sei/*saita* og laks/*lohi* ble fisket og saltet i tønner. I tillegg kunne man fiske ørret/*tammukka* mens man var på fjellet. Hjemmebakt brød/*leipä* ble tatt med. Havregrøt eller suppe ble kokt til frokost. Til grøten var det melk. Man kunne også ha med kjernemelk/*piimä*. Dette er væska som blir igjen etter at rømmen er kjernet til smør. Denne ble tappet i butter og ble etter hvert sur og god. Når man skulle drikke den ble den ofte blandet ut med litt vann. De som hadde ku, kunne ta den med seg til fjells. Da var de sikra fersk melk under arbeidet. I tillegg til dette måtte man ha med smør, gryn, kaffe og salt. Maten ble oppbevart tørt i sekker og kasser. Ferskmaten ble satt på skyggefulle steder eller i bekken.

En stor jerngryte ble tatt med til matlagingen. Denne var det ofte barnas oppgave å bære. Alle måtte ta sin del av børa, for det var mye mat og utstyr som skulle være med til fjells. Veien kunne bli lang og tung for de minste.

Etter flere uker med den samme maten, kunne de fleste bli ganske lei det ensidige kostholdet. Det ble gjort noen eksperimenter med råvarene man hadde, - ikke alle like vellykka. Sverre Jakola fra Vestre Jakobselv forteller i "Med bårstang, *sapilaat* og *siipl*" at yndlingsretten hans kaltes *kiiseli*. Det var brødbiter stekt i en gryte med fett og tilsatt sukker og melk. Det smakte helt fortreffelig!

Klær

Når man dro i utmarka for slåtte eller bærplukking var det viktig å ha gode klær. Å stå i myra kunne være en kald opplevelse. Det meste av klær og sko ble laget hjemme. Mange hadde sauer og kunne dermed karde og spinne ulla for å veve stoff eller strikke seg klær. Det var også mulig å tove ulla, for eksempel til katanker.
Noen var også flinke til å lage kommager. I dem brukte man sennagress for å holde seg god og varm på føttene.
Jentene og de voksne damene hadde ofte skjørt, ullgenser, ulljakke, ullstrømper og ullsokker som arbeidstøy. Mannfolkene og guttene brukte jakke og bukser laget av vadmel eller dongeri.

Klær og sko gikk som regel i arv mellom ungene. Når noe var utslitt brukte man gjerne å sy det om eller bruke det til filleryer, kluter og lignende.

Sosiale forhold

Vi har valgt å ta med beskrivelser av de sosiale forholdene for å vise hvordan det var for barn å vokse opp på denne tiden. Det kan være spennende å sammenligne oppveksten før og nå. For eksempel vil arbeidsfordelingen mellom medlemmene i familien og barnas rolle i arbeidet være spennende å sammenligne med i dag. Kan barna kjenne seg igjen i noe? Hva er annerledes nå?

Oppveksten

Oppvekstforholdene for barna var preget av trange økonomiske kår. Takket være kombinasjonsdriften og evnen til å utnytte alle tenkelige ressurser, både for mat på bordet og biinntekter, klarte de fleste seg godt. Men forholdene preget likevel hverdagen til barna. Selv om det fantes oppgaver og plikter hjemme, ble det også tid til lek og moro. De aller fleste familiene hadde mange barn, så det var mange lekekamerater i nærheten. Stort sett hadde barna hjemmelagde leker og brukte ofte naturen rundt seg når de lekte. For eksempel brukte både gutter og jenter steiner, skjell og pinner for å leke bondegård.

Pälli jentene leker med skjell og stein, 1927. Storfjord, Skibotn.
Foto: Samuli Paulaharju. Arkiv: Museiverket Helsinki.

I Skallelv/*Kallijoki*, når det begynte å bli mørke kvelder på høsten, var det populært å leke sisten og gjemsel. Både gutter og jenter var med. Leken startet med at alle

stilte seg i ring og en av deltakerne gikk rundt og pekte med fingeren på hver enkelt og sa følgende regle:

Annigin Dannigin Doffiska
Silleri Volleri Vadaro
Ona Dona Hergistå
Ilma Vippa Vil Du Gå
Sara På
Neljeæn Lo Knappis

Kilde: Wara og Bietilæ "Skallelv i 1939"

Jentene kaster ball, 1931. Nordkapp, Kamøyvær.
Foto: Samuli Paulaharju. Arkiv: Museiverket Helsinki.

Den som stod igjen til slutt måtte stå første gangen under gjemsel eller ha sisten første gangen. Regla har antagelig ikke noe annen betydning enn at den er et uttrykk for barns kreative lek med ord. Her er det også en blanding av norsk og kvensk språk.

Noen leker var mest for jenter: paradis, dukker og ballek; kaste ballen bak ryggen, mellom bena, over skuldra og så videre mot en vegg.
For gutter: fiske, ro, leke i og ved elva (for eksempel *kunnailla* – roturer på elva), langball/*karutsapallo* og fotball.

Hus og hjem

I Varanger var det vanlig at man bygde hus/*talo*, fjøs/*navetta* og stall/*talli* sammen; en type hus som kalles Varangerhus. Det har blitt gitt mange forklaringer på dette. Tradisjonelt har det blitt bygget hus på denne måten i store deler av Nordkalottområdet og det er antagelig en tilpasning til det barske klimaet i nord. Å drive som fiskerbonde i arktiske strøk, der det både blåser og er kaldt, kunne være en utfordring. Sammenbygd hus og fjøs gjorde at man slapp å gå ut for å komme seg i fjøset.

Mor med ku.
Eier: Nils Dahl. Arkiv: Vadsø museum - Ruija kvenmuseum.

Fjøsen

Siden hus og fjøs var bygd sammen måtte man være nøye med renholdet. Fjøset ble gjerne skurt en gang i uka og mange hadde filleryer liggende i fjøsgangen. På våren ble hele fjøset vasket ned.

I fjøsen var det vanlig at det stod 1-3 kyr/*lehmä* og noen sauer/*lammas*. På vinteren stod de inne, men fra tidlig vår ble kyr og sauer sluppet ut for å beite frem til høsten kom. Kyrne ble gjerne tatt inn på kvelden for å bli melket. Melk/*maito* ble brukt til å drikke fersk, lage ost/*juusto*, surmelk/*piimä*, rømmekolle/*filli*, kinne smør/*voi*, m.m. Noe melk ble også solgt til meieriet i Kirkenes eller butikkene i byen. Sauen hadde de for ulla/*villa*, men det ble også slaktet på høsten. Ulla ble kardet, spunnet, strikket, tovet og vevd til klær og utstyr til familien. Noen produserte også for salg.
Noen hadde egen ovn og "kjøkken" i fjøset hvor de kokte mat til dyra; fjøsgryte/*hauepata*. Andre kokte dette inne på kjøkkenet. Som nevnt tidligere var dette ofte barna, gjerne jentene, sitt arbeid.

Stallen

En stall/*talli* med hest/*hevonen* var det ikke alle som hadde. Hesten ble brukt til å ploge eller kjøre høy/*heinä,* møkk, torv og andre varer. Man kunne også bytte til seg tjenester når man hadde hest. Ved å for eksempel kjøre høy for andre, kunne man få litt av høyet som betaling.

Flora med slåmaskin på Solbakken, 1956.
Eier: Guddvar Kristoffersen. Arkiv: Vadsø museum - Ruija kvenmuseum

Badstua

Det var heller ikke alle hus som hadde badstue/*sauna*. I et nabolag eller i ei bygd var det gjerne ei eller flere badstuer som alle benyttet seg av. Det ble fyrt opp hver eller annenhver lørdag. Da kom alle dit for å bade, damer og menn i hver sin pulje. Noen hadde også med seg badstulime/*vihta*. Det gikk gjerne på omgang hvem som fyrte opp i badstua.

Arbeidsfordeling

Barna lærte tidlig å være til hjelp i alle gjøremålene familien hadde. De fikk egne oppgaver som de hadde ansvar for. Det var ofte slik at jentene hadde noen oppgaver og guttene andre. For eksempel var det gjerne jentene som hadde ansvaret for å koke fjøsgryta/*hauepata* til husdyra og på sommeren gjete dyra. Et annet viktig arbeid var å passe de mindre søsknene. Det gjorde at de voksne kunne gjøre annet og tyngre arbeid. Jentene hjalp ofte moren sin i andre huslige oppgaver og de lærte håndarbeid. Guttene var gjerne med faren i det arbeidet han gjorde. De kunne for eksempel være med å slå høy, kjøre torv, høy eller gjødsel, fiske og lignende. Alle barna måtte også hjelpe til ved henting av utmarksressursene som er beskrevet over: slåtta, multebærplukking og torvtaking.

I tabellen under kan du se hvilke arbeidsoppgaver mennene hadde og hvilke kvinnene hadde, og til hvilken tid på året. Det var en fast syklus i året for ulike oppgaver.

Både unger og voksne i høymarka.
Eier: Kristian Sirkka. Arkiv: Vadsø museum – Ruija kvenmuseum

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Tidsrom	Mannsarbeid	Kvinnearbeid
Generelt	Handverk, bygging/reparasjon, snekring/smiing Skomaker-/skinnarbeid Jakt/fangst Forberedelse til fiske, stell av båt/redskap	Daglig husstell/matlaging/ vasking av hus og klær Barnestell/oppdragelse Ansvar for eldre Fjøs: reingjøring, fôring, melking, koking av dyrefor, bære vatn, fyre, melkestell, vasking Handarbeid: klær, veving
Januar	Fiske - ulikt fiske til ulike årstider Lofotfiske Fôrsanking Loddefiske Håkjerringfiske	Utstyre mannen til fiske, hekle hamp, spinne tråd til Lofotgarna - Arbeid m/fisk Flatbrødbaking Fôrsanking: lyng, ris, bark, tang, tare
April		Rundvask/fjøsvask
Mai	Dunribbing Våronn Lamming Klipping	Egg- og dunsanking Melke Hente/jage dyr ute
Juni	Torvtaking, skjære Tranbrenning Seifiske	Røyse og mue Fraubæring
Juli	Hjemmeslåtte	Slått
August	Utmarksslått Utmarksslått sildefiske Potetopptak Bærplukking	Slått Setring Bærplukking, sylting, safting
September	Sauesanking Kalving Linefiske (hyse, torsk) Vedhogst	Karde, spinne, farge, veve, strikke, tove, sy Arbeid med fisk
Oktober	Slakting	Arbeid med slakt, matlaging, i noen tilfeller lønnet arbeid i tillegg
November		
Desember		

Tabell: Sigrid Skarstein, basert på Håvard Dahl Bratreins sirkel fra 1976

Redskaper

Det var ikke vanlig å kjøpe de arbeidsredskapene og hjelpemidlene man hadde behov for. De aller fleste lagde dem selv eller bestilte hos lokale redskapsmakere. Blant kvenene som innvandret var det mange flinke håndverkere. Utformingen av redskapene var ofte enkel og man brukte lokale materialer som var lette å erstatte. For barna var de voksnes redskaper vanskelig å håndtere. Skulle barna være en god og effektiv hjelp i arbeidet var det derfor nødvendig at de hadde egne redskaper som var tilpasset dem. På side 12 i "Med bårstang, *sapilaat* og *siipi*" forteller Reidar Aleksandersen en historie om hvordan han opplevde overgangen fra det å være barn til å bli oppfattet som skikkelig slåttekar.

> *"Jeg fylte 9 år denne høsten. Vi skulle opp til slåtta, og på lasset hadde far tatt med en liten ljå og en orv som passet til. Far nevnte ikke denne spesielle redskapen med ett ord, men jeg skjønte at den var til meg. Jeg måtte flere ganger se på den fine ljåen på turen opp.*
> *De minste barnas oppgave på fjellet var å rake sammen høyet. Jeg rakte høy hele første dag, slik jeg hadde gjort tidligere år, og den lille fine ljåen var i tankene mine hele dagen. – Far sa ingen ting. Nesten dag fortsatte jeg å rake mens jeg tenkte på ljåen. – Far sa fremdeles ingen ting. Da det nærmet seg middagstid neste dag, og far fremdeles ikke hadde nevnt ljåen med ett ord, gikk jeg bak noen vierbusker, og stakk rivebladet under en rot. Jeg dro til av alle krefter – slik at rivebladet gikk tvers av! Så var det middag og jeg måtte, litt trist, fortelle at riva var gått i stykker. Greit, sa far, da får vi sette ljåen på skaftet.*
> *Etter middag tok han meg med til en spesiell plass der det var lett å slå, og siden har jeg hatt ljåen i handa."*

Mange redskaper var utviklet og tilpasset helt spesielle oppgaver. Under kapittelet kvensk ordliste finner du kvenske navn på de fleste redskapene som nevnes.

Bårstang/*porstanki* og *sapilaat* var utviklet for å bære høy og torv. Bårstang var to stokker som det var spent et stykke fiskegarn i mellom. Dette var for å bære høy som var kort. *Sapilaat* var to stokker som man brukte til å bære gress eller høy med. Høyet ble kjemmet med riva og lagt over stokkene. Var høyet langt og skikkelig kjemmet kunne man bygge et skikkelig lass.
Det fantes to typer orv (ljåskaft); finsk og norsk. Den finske orven var kortere og hadde en buet form som ga en praktisk og komfortabel stilling. Det var de finske orvene som ble foretrukket her i området.

Den finske ljåen ble brukt frem til 1930-tallet. Den var smalere, lengre og spissere enn den norske. Imidlertid var den også mer utsatt for slitasje og ble etter hvert erstattet av den norske ljåen som var bredere og sterkere. Når man skulle slå i de bløte myrområdene brukte man ljå med vinge. Denne vingen ble kalt *siipi* og er omtalt i avsnittet om slåtta.

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Rivene laget de fleste selv av 1" bord som ble høvlet til en rund stokk. Skaftet var av bjørk, mens tennene var av einer eller rogn, fordi dette materialet var sterkt når det tørket.

Andre redskaper som var nyttig i arbeidet med jorda kunne være kniv, øks, trille eller vogn og ulike spader.
I heftet "Med bårstang, *sapilaat* og *siipl*" og artikkelen "Redskaper og gjenstander brukt i utmarka" i Varanger Årbok 2001 finner man mange fine illustrasjoner til redskapene som ble brukt.

Mattradisjoner

Mye har gått tapt av de kvenske mattradisjonene. Oppskrifter kan være vanskelig å finne, men heldigvis finnes flere som fortsatt husker retter som var vanlige før.
I Finnmark vil man ofte se at de samme rettene ble brukt i både samiske, norske og kvenske hjem. Dette har å gjøre med at man hadde de samme råvarene som utgangspunkt for matlagingen. Det ble tilberedt enkel og ren mat, man brukte ikke mye krydder. På grunn av begrensede lagringsmuligheter ble det også spist mye fersk mat.
Alle brukte naturen rundt seg til å sanke mat. Bær, kjøtt og fisk fra naturen var en viktig del av kostholdet. Sanking, fiske og jakt var en del av den faste årstidssyklusen i arbeidet.

Oppbevaring og konservering

Både maten som ble sanket og maten man fikk gjennom gårdsdrifta måtte rasjoneres utover hele året. Før man fikk frysere og kjøleskap måtte man finne metoder for å få maten til å holde seg lengst mulig.
Melka ble gjerne ystet, syrnet eller kjernet og på den måten gjort om til produkter som kunne oppbevares lenger enn fersk melk. Man brukte trebutter av forskjellig slag til oppbevaring. Fersk melk kunne holde seg en stund i skyggen eller i en kald bekk.
Kjøtt og fisk måtte røykes, tørkes eller saltes. Ofte en kombinasjon av alle tre teknikkene. Slik kunne det lettere oppbevares over lengre tid.

Råvarer og oppskrifter

Her vil vi presentere noen oppskrifter og beskrive noen retter som var vanlige før. Variasjonen i råvarene var ikke stor; poteter, fisk, gryn og noe saltkjøtt. Mulighetene for variasjon i kosten ble likevel mange. Oppfinnsomheten var stor og man utnyttet alle råvarer til siste slutt.

Grønnsaker

Poteten var den vanligste grønnsaken. Det spiste man hver dag. Poteter ble dyrket på alt ledig land. Det ble også dyrket nepe/*nauris*. Gulrøtter, kålrot og løk kunne man etter hvert kjøpe. Potetene ble oppbevart i en kjeller som var frostfri. Det var viktig å

spare noen settepoteter til våren. På høsten, når det var nypoteter kunne man vaske de aller minste, koke dem og lage potetstappe. Dette stekte man gjerne litt kjøtt til.

Potetgull på gammeldags vis

Skjær tynne skiver av poteter og stek dem i ei panne.
Dette ble brukt som snacks til barna.

Melk

Melka var en viktig ressurs i matstellet. De aller fleste hadde ei ku eller to. Bortsett fra foredling til blant annet smør, surmelk og rømmekolle ble melka brukt i det daglige matstellet. Man drakk både sur og søt melk. Melkesuppe med rosiner ble gjerne brukt sammen med mat som blodpølse til middag.

Melkesuppe – *Maitovelli*

Kok risengryn eller store havregryn i vann til de er møre/kokt. Tøm i melk og kok opp. Tilsett litt salt, sukker og rosiner etter smak.

Kleppmelk (bollemelk)

Lag en tykk deig av hvetemel og melk. Tilsett kanel og sukker. Kok opp melk. Ta ei skei og lag boller av deigen. Legge bollene i melka og kok noen minutter.

Kaffeost - *Kaffijuusto*

Denne oppskriften har vi fått fra Terje Aronsen ved Kvæntunet i Børselv, *Pyssyjoki*. Han sier: "Slik lærte min mor, Lydia (1906 - 1985), meg å koke kaffeost."

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. Tilsett kulturmelk til det ikke skiller seg ut mer ostestoff. Sil ut ostestoffet gjennom et tynt linstoff. Ha ostestoffet i en osteform. Hvis man ikke har osteform, tulles linstoffet rundt ostestoffet og formes til en rund ost, og settes under press.
Tyngda skal være såpass at mysen begynner å piple gjennom linstoffet. La osten tørke i linstoffet til neste dag. Ta osten forsiktig ut av linstoffet, og la den tørke åpent 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.
Lykke til!

Kjøtt

Når man slaktet ble det meste av kjøttet solgt. Man beholdt gjerne sidene selv og saltet og/eller tørket dem. Saltkjøttet ble gjerne brukt til kjøttsuppe på søndager. Ved slakting ble blodet tatt vare på. Det var vanlig å lage både blodpannekaker/ *veriplätty*, blodpølse/*verimakkara* og blodklubb/*kumpus*. Blodpudding/*pytinki* er en litt mer "moderne" variant.
Både hare og rype ble fanget med snarer. Haren brukte man selv, mens rypa ble solgt.

Kjøttsuppe - *Lihavelli*

1dl gule erter
1 liter vann
1/2 liter renset og oppskåret gulrot
1/2 liter kålrabi
1/2 liter poteter skåret i terninger
1 hakket løk
1/2 kg lettsaltet kjøtt skåret i terninger
pepper
salt

Bløtlegg og kok ertene. Kok kjøttet i vann i 15 minutter. Tilsett gulrot, kålrabi og løk. Kok videre til grønnsakene er nesten møre. Ha i de utbløtte og kokte ertene. Spe med kraft slik at suppen blir passe tykk. Ha i litt krydder og la kjøttsuppen trekke til den er ferdig.

Rognboller – *Mätikakot*

Dette er en ordentlig kombinasjonsnæringsrett. Rognboller, laget av råstoff fra havet, kokes sammen med fårekjøtt. Retten er typisk hverdagsmat fra Børselv. Oppskriften har vi fått fra Terje Aronsen.

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

Visp rogna 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. Sukkerkavring kan erstattes med sammalt hvetemel fin. Form deigen til passe store boller og kok bollene sammen med fårekjøtt.

Bær

Bær var en viktig kilde til vitaminer. Multer var den viktigste bæra, også fordi den gav inntekter. Man brukte også blåbær, krekling og tyttebær. Bæra ble både saftet og syltet. Det kunne imidlertid være vanskelig å oppbevare safta frostfritt.

Multesuppe – *Hillavelli*

Denne oppskriften har vi fått fra Magnhild Reisænen i Vestre Jakobselv/ *Annijoki.*

3 liter vann
½ kg multer
Sukker etter smak.
Kokes opp.
Ha i potetmeljevning, bare et oppkok, så er den ferdig.

Godteri

Knekk av havregryn og sukker

Magnhild Reisænen husker at de lagde knekk av havregryn og sukker når de var små. De tok store havregryn og sukker i panna og bruna det, slo det på papir og lot det bli kaldt og stivt. Så knakk man biter av det.

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Dagens bruk av de samme ressurser

Jordbruket, og da også bruken av utmarka, endret seg sakte, men sikkert etter 2. verdenskrig. Fra 1960-tallet var få av småbrukene igjen. Det var ikke lenger vanlig å ha ei ku eller to og noen sauer. De store gårdsbrukene vi i dag ser er også bygd opp i denne tida og har en moderne driftsform og ingen lang tradisjon. Dette gjorde at også bruken av utmarka ble mindre. Moderne driftsformer og ingen småbruk gjorde utmarksslåttene overflødige. Etter hvert begynte områdene for slåttene å gro igjen med vier og annet småkratt. Gammene og hyttene som tidligere hadde vært flittig brukt gikk tilbake til naturen. I dag kan man bare se tuftene. Noen gammer har blitt reist de senere årene og er i bruk. For eksempel i Bergebydalen, som var slåtte og sankeområde, har idrettslaget Ilar satt opp en gamme som står åpen.

Ilargammen i Bergebydalen.
Foto: Vibekke Vange, Tromsø museum.

Ved at bruken av utmarka og ressursene ble endret, har også landskapet endret seg, ikke bare ved gjengroing. Flere av områdene som tidligere var populære uteslåtter og multeområder er fremdeles i bruk, nå som rekreasjonsområde. Enkelte områder har blitt regulert til hyttebygging og flere steder som tidligere var en dagsmarsj unna kan man nå kjøre "firhjuling", bil og scooter til. Det at vi ikke lenger er avhengig av utmarksressursene på samme måte, gjør nok at vi i dag har fått et annet forhold til naturen rundt oss. Resultatet blir et nytt kulturlandskap med elementer som hytter, veier og tilrettelagte stier for turgåere. Dette er et kulturlandskap som nok vanskeligere kan gå tilbake til et naturlandskap, enn det landskapet som ble skapt av de som drev jorda.

Kvensk ordliste

Mat:
torsk = *turska*
sei = *saita*
ørret = *tammukka*
laks = *lohi*
brød = *leipä*
gryn = *kryyni*
kaffe = *kahvi, kaffi*
salt = *suola*
havregrøt = *kaurapuuro*
poteter = *putaatit/potut/poteetit*
nepe = *nauris*

Bygninger:
hus = *talo*
fjøs = *navetta*
stabbur = *aitta*
badstu = *sauna*
gamme = *kammi*
telt = *teltta*

Fôr til dyra:
fjøsgryte = *hauepata*
høy = *heinä*

Brensel:
torv = *turve*
bunntorv = *pohjaturve* + *lumppiturve*
lyngtorv,overflatetorv= *marja(varpu)turve* + *pankkiturve*
ris = *vaivaisenrisuja*
risknipper = *kerppuja* (entall: *kerppu*)

Redskaper og utstyr:
ljå= *vikaate(t)*
med vinge = *siipi*
kniv = *veitti*
spade = *lapio/lappii*
greip = *taikko*
høygaffel = *hanko*
bårstang = *porstanki*
rive = *harava*
såte = *(heinä)suova*
hesje = *haasi(o)*
badstulime = *vihta*

Dyr:
hest = *hevonen*
sau = *lammas*
ku = *lehmä*
okse = *purri/härkä/sonni*
geit = *keituri*
høne = *kana*
gris = *sika*

Råvarer:
ull = *villa*
melk = *maito*
ost = *juusto*
fløte = *flöötti* + *kerma*
smør = *voi*
rømmekolle = *fiili*
kjernemelk = *kirnupiimä* + *kirnumaito*
surmelk = *piimä*
multebær = *hilla*

Klær:
kommager = *kumakit* + *paulakenkät*
skjørt = *hame*
bukse = *housut*
vadmel = *kangas*
ullgenser = *villapaita*
ulljakke = *villatakki*
ullstrømper = *villasukat*
ullsokker = *kuopa* (entall) *kuovat* (flertall)
katanker = *katankit*

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Sanger, regler, ordtak

Reglene, ordtakene og sangen har vi fått fra Agnes Eriksen, Børselv/*Pyssyjoki.*

Sammu sannoo:	*Sađet tullee!*	Det blir regn!
Jouseppi sannoo:	*Jokhoon tullee?*	Montro om det gjør det?
Antti sannoo:	*Anna tulla!*	La det bare komme!
Olli sannoo:	*Otakkaa luovon!*	Ta inn høyet som ligger på bakken!
Heikki sannoo:	Heitäkkää pois (pojat) taajomasta!	Slutt å tøyse(gutter)!

(*Pyssyjoki/Børselv*)

Denne regla handler om en gjetergutt som blir bedt om å jage buskapen hjem. Han blir bedt om å hoppe fra stein til stein i elva og passe på ikke å falle uti.

Pimpuli pampuli paimenpoika,
aja karjasti kothiin.
Tule itte kiviä myöten,
mutta älä puttoo jokheen.
(*Pillavuono/Billefjord*)

Jos tallissa ei seinii, ei hevosella heinii. (*Lemmijoki*/Lakselv)
Hvis det ikke er vegger i stallen, blir det ikke høy til hesten.

Se joka maata kuokkii, sitä Jumala ruokkii. (*Porsanki*/Porsanger)
Den som dyrker jorda, den får sin føde fra Gud.

Rahalla saapi ja hevosella päässee. (*Lemmijoki*/Lakselv)
Med penger får man og med hest kommer man seg fram.

Nyt vasta tulin tallista tuphaan! (*Mouruniemi*/Mårnes)
Uttrykk for at nå forstår man en sak/nå gikk det et lys opp for en.

Dette er en kvensk versjon av sangen "Ekorn gikk på vollen og slo."
Mel.: Ekorn gikk på vollen og slo

Orava niitti pelloila,
orava liikutti vikatetta.
Harakka lastais, varis veti.
Pikku pussin poika se ajoi.
(*Mouruniemi*/Mårnes)

Oppgaver

1. klasse

1. Hvordan var det å bo på en gård i gamle dager? Hvordan er det i dag?
2. I gamle dager brukte ungene å leke bondegård med skjell, steiner og pinner. La ungene samle sammen materiale i fjæra til sin egen bondegård.
3. Les historier fra heftet "Med bårstang, *sapilaat*, og *siipl*" s. 33.
4. Hvordan bruker barna utmarka nå? (stikkord: hytte, bærplukking, jakt, turer) Hva er forskjellen på deres og småbrukerne i gamle dager sin bruk av utmarka?

5. klasse

1. Hva er kulturlandskap? Hva former et kulturlandskap? Hvordan har landskapet i ditt nærområde endret seg? Kjenner du deg igjen på noen av bildene nedenfor? Ta et bilde fra samme sted i dag. Hva har skjedd og hvorfor?
2. Les historier fra heftet "Med bårstang, *sapilaat*, og *siipl*" s. 33.
3. Hva var så spesielt med Varangerhuset? Hvor mange ulike varianter av Varangerhuset kan dere finne i Vadsø? Ta bilde av eller tegn husene. Forklar hva som er forskjellen på dem. (Stikkord: hvordan er fjøsen plassert i forhold til huset?)
4. Bygg en modell av et Varangerhus.

Andersby før 2.verdenskrig.
Eier: Trygve Klemetsen. Arkiv: Vadsø museum - Ruija kvenmuseum.

Varanger museum IKS, Vadsø museum – Ruija kvenmuseum
Hvistendalsgate 31, 9800 Vadsø. Tlf: (+47) 78942890 E-post: museum@vadso.kommune.no

Utsikt fra Vadsø kirke nordover, 1926.
Foto: Samuli Paulaharju. Arkiv: Museiverket Helsinki.

8. klasse

1. De kvenske innvandrerne flyktet fra sult, overbefolkning og krig i hjemlandet til Varanger med rike naturressurser. Hvordan tilpasset de seg livet i Varanger? Hvordan løste de overgangen fra et naturgrunnlagt til et annet? Stikkord: jordbruksmetoder, hus, redskaper, mattradisjoner, språk.
2. Intervju eldre om hvordan det var når de var små. Forbered spørsmål i grupper/par på forhånd. Øv på intervjuteknikk. Prøv også ut eventuelt tekniske hjelpemidler på forhånd.
3. Hva var så spesielt med Varangerhuset? Hvor mange ulike varianter av Varangerhuset kan dere finne i Vadsø? Ta bilde av eller tegn husene. Forklar hva som er forskjellen på dem. (Stikkord: hvordan er fjøsen plassert i forhold til huset?)
4. Bygg en modell av et Varangerhus.

Litteraturliste:

- Beronka, Johan. 1933. *Vadsø bys historie. Med spredte bidrag til Varangers historie.* Vadsø kommune.
- Bratrein, Håvard Dahl. 1976. "Om det tradisjonelle kjønnsrollemønsteret i Nord-Norge." I: Håvard Dahl Bratrein (et al). *Drivandes kvinnfolk: om kvinner, lønn og arbeid.* Universitetsforlaget. Tromsø.
- Eriksen, Agnes (red.). 2003. "Piu pau paukuu" Hefte. Porsanger kommune, Oppvekstavdelinga
- Niemi, Einar. 1977. *Oppbrudd og tilpassing. Den finske flyttingen til Vadsø 1845-1885*. Vadsø kommune
- Petterson, Arvid. 2005. *Hus i Finnmark.* Fortidsminneforeningen, Finnmark avdeling. Bjørkmanns. Alta.
- Pålsrud, Kari. 1986. "Korsen va det før i tida? Temahefte utarbeidet ved Veidnes skole om husstell, husflid, jordbruk og fiske." Skoledirektøren i Finnmark.
- Reisænen, Edel, Astrid Nilsson, Reidun Eriksen Mietinen og Venke M. Petersen. 1996. "Med bårstang, *sapilaat* og *siipi*. Historien om utmarksslåttene i Jakobselvdalføret fra 1850-1950" Hefte utgitt av Vestre Jakobselv utmarkslag. Trykkforum Finnmark. Vadsø.
- Skarstein, Sigrid. 2004. "Kven i går – Kven i dag?" Utstillingshefte, Tuomainengården. Vadsø museum – Ruija kvenmuseum.
- Skarstein, Sigrid. 2001. "Redskaper og gjenstander brukt i utmarka" I: *Varanger Årbok 2001*.
- Skarstein, Sigrid. 2000. "Jordbruk – et kvinneansvar også i kvenområder?" I: "Jordbruk og torvtaking i kvenområder og skogfinske områder. Rapport fra seminar i Vadsø 5.-6. oktober 1998" Vadsø museum - Ruija kvenmuseum. Trykkforum Finnmark. Vadsø.
- *Varanger årbok 2001. Tema: Bruk av utmark og fjord.* 2001. Sør-Varanger historielag, Vadsø historielag og Vardø historielag. A3 Media Vadsø AS.
- Wara, Haakon og Leif Bietilæ. 2004. *Skallelv i 1939. Fakta og minner om de kvenske pionerene. Skallelv bygdelag*. Trykkforum Finnmark. Vadsø.

Intervjuer:

- Magnhild Reisænen, Vestre Jakobselv, om mattradisjoner
- Intervjuer gjort av Helena Maliniemi i forbindelse med hesteprosjekt.