**INTRO –** Takamaa, ulkokenttä

1970-luvulta takamaan eli ulkokentän käyttö oon vähitellen muuttunu tarpheelisesta ruanlisästä rekreasuunhiin. Ko entiset sukupolvet käytethiin joka ikistä resyrsiä ruan saamisheen, niin nykynen käyttö kuuluu vapaa-aikhaan – moderni fenomeeni mitä meän esivanhimet ei tuntenheet melkhein ollenkhaan. Takamaan eli ulkokentän toimheentulot olthiin hyvät lisätienastit maapruukin ja vuonofiskun lisäksi, ja jaksottain net olthiin elämäntärkiät niin ette saaha nokko ruokaa elläimille. Ulkoniityt, siis jänkät ja järvenrannat jokka niitethiin, olthiin tavaliset. Mettättömillä aloila oli välttämätöntä ottaa polttoturpheita, ja ihmiset koothiin kans risuja vaarassa ja riekkipuita fieruassa joita käytethiin komfyyrissa, hauepaassa ja saunassa. Mettäaloila kväänit tehthiin hirsiä ja poltethiin tervaa – tradisuunit ja tieto minkä het otethiin myötä entisistä kotialoista. Uuet kotipaikat Pohjas-Norjassa tarjothiin uusasukkhaile uuet luononresyrsit ja kliimaolot missä het saatethiin kehittää uusia tradisuunia.

**Histooria 1** – Hirsi ja tervahauat

«Synkistä erämaista olthiin kväänit lähtenheet pakhoon rannikkoa kohti. Täälä het valithiin asettua samanlaishiin pimmeissiin metthiin, sen sijasta ko asettua kummalisen, pahanmielisen meren vierheen,” lukkee Paulaharjun tekstissä ko hän kuvvailee Raisin kvääniä. Mettä ja mettäpruuki oon jotaki minkä yhistethään kväänhiin ja suomalaisheen kulttuurhiin, tradisuuni ja tieto minkä kväänit otethiin myötä pohjasheen. Hirsiproduksuuni oli tavalista sielä missä kasus petäjää. Isot petäjäkankhaat annethiin työtä miehile kekkä kaaethiin puita ja uitethiin net alas joensuuhun saakka. Sielä hirsiä saatethiin käsitellä sahapruukissa ja myyä suurostajille. Kuitenki kväänit tienathiin enniimiten tervaproduksuunila. Tervanpoltto oli tavalista joka paikassa missä kasus petäjämettää. Usiammat tervahauat joita oon löyetty hiljemin, esimerkiksi Skillemoenissa Alattiossa, kuuluva kvääniasutuksheen. Muutamissa Pohjas-Norjan kylissä saattoi puutervan myyminen olla iso osa talon vuositienastista. Målselvin Øverbygdissa laitethiin nuin 1000 tynnyriä (100 000 liitteriä) tervaa vuositten 1928-1931 aikana. Raisinvankkalaisia Pohjas-Tromssassa kuttuthiin vielä 1920-luvula «tervalantalaisiksi». Miilan polttoa häytyi tehä se, kuka saattoi sen homman. Raisissa tällaista “miilamestaria” kuttuhiin “polttojumalaksi”.

Terva oon läpi histoorian ollu tärkiä ihmisten arkipäivässä. Terva tappaa sieniä ja estää puun lahoamisen. Se oon ollu paras aine säilyttämhään tinkoja mikkä oon tehty puusta, nahasta ja tekstiilistä. Täälä pohjasessa piethiin puutervaa ensi sijassa ko impregneerathiin puuvenheitä, mutta kans paulakenkiä eli kumakoita, touvia, rekiä, ahkioita, vaununratthaita, hevosrustinkia, verkkoja ja muita kalanpyytöneuvoja tervathiin. Varhemin tervan nähthiin kans metesiininä ja sitä lisäthiin saippuhaan ja sjamphoosseen. Se kans sanothiin ette jos hengitethiin tervanhöyryä, niin saatethiin topata tahi parantaa tarttuvia tauteja niin ko influensaa ja vielä pahempia: epidemioita. Spanskantauin aikana, vuositten 1918 ja 1920 välilä, panthiin tervapoksin saunanuunin tahi komfyyrin pääle, niin ette se höyrytti suojelevaa ja parantavaa hajua. Spanskantauti oli mailmantäkkäävä pandemia joka tappoi 50-100 miljuunaa ihmistä. Norjassa 15 000 kuoli tauthiin. Tääpänä tervaa pruukathaan laittaa hiilestä, mutta sitä saatethaan laittaa kans sammalista ja puista. Tääpänä usiamphiin tervaprodukthiin lisäthään öljyä ja muutaki.

**Histooria 2** – Turpheenotto

Turvetta oon pietty sekä rakenusmateriaalina ja polttoainheena kauvon, ei tyhä Norjassa, mutta kans isossa osassa pohjasaltlantin asutusallaa. Rakenusmateriaalina turvetta oon pietty täkkäämhään kattoja, seinäpaneelina ja isolasuunina. Pohjas-Norjassa kaikki kansanjoukot oon rakentanheet turvekammia ja asunheet niissä. Saamelaiset oon kuitenki asunheet kammissa kauvomin ko muut. Turve oli tärkiä sivuelämänkeino puuttomissa aloissa, ja vähitellen sen käyttö muttui enimäksheen polttoainheeksi rannikolla ja vuononkylissä. Sekä pohjaturvetta, ja päälysturvetta, mitä kans kuttuthaan varputurpheeksi eli marjavarputurpheeksi, piethiin. Ihmisillä oli suuri polttoainheen tarve ennen ko sähkö tuli talhoin ja kothiin. Sitä tarvithiin lämmityksheen, ruanlaitthoon, leipomisheen, saunan lämmittämisheen ja vaattheitten peshoon, elläinruan keittämisheen ja käsityötä varten, esimerkiksi ko keitethiin maalia asumataloa ja navettaa varten. Koko pere oli myötä nostamassa turvetta kevätkesälä ja varhaiskesälä ko pakkanen oli lähteny maasta. Turpheenosto koko talvea varten saattoi kestää 2-3 viikkoa. Kuivausprosessi kesti koko kesän ja vielä syksyle saakka, ennen ko turpheet kuljetethiin kartanolle. Vesisaaren distriktintohtori sannoo vuona 1922 metesinaalimuisteluksessa muun myötä ette «… Kalanpyytö vuona 1920 ei menestynny ollenkhaan, hillasyksy mikä pärjäs ihmiset menheenä vuona, epäonnistui kans täysin (…). Pienet maapruukit ja turvetoimet autethiin enniimiten elämän ylöspithoon.”

Jos aikoi pärjätä talven läpi, niin tarvitti 20-30 häkkiä pohjaturvetta tahi nuin 40 häkkiä marjavarputurvetta. Turpheen leikathiin nuin 30 x 30 x 10 cm:in paksuiksi kiivuiksi, eli turvelimpuiksi, ja panthiin valumhaan. Turpheenreikä eli hauta saattoi tulla 2-3 meetteriä syväksi, ja oli pakko laittaa kerrat niin ette heittää turpheet ylös. Turpheenreikä eli hauta saattoi yhtäkkiä täyttyä veelä, ja sillon oli paras jättää reiän niin hopusti ko maholista. Ko turpheesta oli tippunu vettä yhen päivän tahi kaks, sen reisathiin pysthöön kuivumhaan. Sitte turpheet panthiin pikku läjiksi, ennen ko net lastathiin trillapooran tahi porstankin pääle ja laothiin turvetunkioiksi jokka olthiin vielä isomat läjät, nuoin 2 x 2 meetteriä korkiat ja laajat. Syksylä turpheet nouethiin käsivaunun avula tahi kannethiin säkissä selässä ja talvena sen nouethiin kelkala.

**Kantamavoima 1:** tradisuuni antaa asumishalun

Tääpänä rakenamma mökkejä ja nautima pyhistä ja feeriästä ulkona luonossa kaikitten fasiliteetitten kans; aukustikuussa vuona 1935 oli 10 vuotta vanhaa annijokilainen Solveig Harila kenttätyössä Østervannissa niin ette hankkia ruokaa elläimille. Pere asui ulkokenttäkammissa viikonpäivinä ja lähti alas kylhään viikonloppuina. Kaikki mitä saatethiin pittää elläimitten ruvaksi niitethiin: jänkäheinää, maaheinää, hajuheinää ja jänkäkortetta. Tradisuunilisen tavan pittää ulkokenttää oon peritty sukupolvitten kautta. Vaikka met tääpänä primääristi olema ulkona vapaa-aiala, emmäkä työtele ennää ulkokentän kans, niin moni meistä kokoaa marjoja ja hankkii kallaa ja lihhaa siitä luonosta mikä oon meän ympärillä. Jahti ja saivokalan pyytö ei anna ennää paljon kruunua kukkarhoon. Ja net kalat ja lihat mikkä saahaan, pruukathaan pittää itte, ko itte oon käyttäny ommaa tyyristä vapaa-aikaa siihen. Mutta usiat tienaava vieläki aikalaila hillankokoamisella. Meän esivanhimet saathiin rahhaa heän husholninkhiin ko het myythiin nämät ruat. Ja sitte heilä oli rahhaa millä het saatethiin ostaa tavaroita ja ruokia mitä het ei saanheet maapruukista tahi vaihettanheet krannin kans. Tradisunaalinen tapa pittää ulkokenttää oon vaikuttannu siihen elämäntaphaan ja kulttuurhiin mitä moni tääpänä pittää suuressa arvossa. Ja se tekkee sen ette ihmiset triivastuva, heilä oon yhtheenkuuluvuuen tunne ja het haluava asua sielä. Esivallat antava prosektirahhaa siihen ette ihmiset ei siiry kylistä pois.

**Kantamavoima 2:** ei se ole vain lyöä knapin

Ennen ko sähkö tuli, niin ihmiset hääythiin koota joukon paljon polttopuita. Se nouethiin turvetta rannikkoa pitkin ja paikoista missä oli vähän mettää, mikä vaati paljon aikaa ja työtä. Sen tähen usiat ihmiset nouethiin marjavarputurpheet joita oli helpompi ottaa, vaikka se vaati enämen turvetta ja saattoi huonola tavala vaikuttaa maan kvaliteetthiin ja kasuamisheen. Se oli kuitenki helpompi ko nostaa turpheet jänkästä.

Marjavarputurvetta piethiin yhessä risuitten ja pikkupuitten kans. Esimerkiksi Pohjas-Varenkin mettättömissä kylissä pruukathiin koota isot määrät vaivasenrisuja mitä piethiin turpheen lisäksi. Kväänikylissä ei pärjätty ilman vaivasenrisuja. Net olthiin erityisen tärkiät paakariuunissa ja osittain kans saunassa, missä niitä poltethiin turpheen ja riekkipuitten kans. Vuoen aikana meni iso määrä risuja. Risut siothiin isoiksi risukirpuiksi joita kuttuthiin “kerpuiksi”. Salttijärvessä muistelhaan ette 1920-luvula saatethiin kuluttaa niin paljon ko 500-600 kerppua yhen talven aikana. Lisäksi koothiin fieruapuita, eli riekkipuita, jokka olthiin kulkunheet meressä ja vatkautunheet rannale. Ennen, ko ei ollu niin helppo saaha hirsiä ja joka talossa ei ollu vielä elektrisiteettiä, ihmiset koothiin rannoilta kaikki riekkipuut. Kaikki mikä kelpas polttopuuksi tahi rakenusmateriaaliksi, koothiin ko se riutui ranthaan. Puumateriaalia oli vaanasti, erityisesti Finmarkun rannikolla.

**KALTIOT:**

**Skjerm jordbruk**

**INTRO** – Uusasukkhaat ja maapruukit

Kväänit tulthiin maapruukikulttuurista ja heilä oli tieto myötä niihin uushiin alhoin mihin het asetuthiin asumhaan. Joilaki oli myötä sekä elläimet ja kylvösiemenet, poteetit ja ruuhonsiemenet mikkä het freistathiin kylvätä heän uutheen kotipaikkhaan. Kvääniä piethiin taitavinna maapruukilaisina ja innovatöörinä, ja maapruukin ja karjapruukin uuistajina Pohjas-Norjan pohjasimissa osissa. Het korjathiin maat sinne mihin het tulthiin, ja paranethiin maan lannala ja dreneerinkilä. Joissaki aloissa, niin ko Varenkissa, maapruuki rajottui karjanhoithoon ja poteetitten kylväämisheen. Muissa aloissa, niin ko Raisissa ja Alattiossa, löytyy jälkiä rajotetusta jyvänkylväämisestä. Tärkein oli kuitenki ette uusasukkhaat sovitelthiin ittensä niihin elämänkeinhoin mihin het tulthiin. Het opithiin kans yhistämhään maan ja meren resyrsiä, ja passautumhaan eri luonon sesonkhiin, niin ko kevätturskafiskhuun, kesän saianpyythöön ja kasutussesonkhiin ja kaamosaikhaan.

**Histooria 1** – Pienmaapruukilaiset ja monipuolinen maito

Usiat kväänit työtelthiin maapruukin ja karjanhoion kans, ja ushein het olthiin sen lisäksi fiskuhomissa – tahi päinvastoin: het olthiin fiskarit jokka piethiin elläimiä ja ulkoniitynhommaa lisänä. Praksisissa net pruukathiin olla vaimot kekkä triivathiin maapruukia, vaikka viralisissa dokumentissa net olthiin miehet kekkä kirjathiin ylös puunana ja omistajina. Ko sesonkifisku alkoi, niin miehet menthiin merele kalanpyythöön, ja het saatethiin olla poissa monta kuukautta. Vaimot ja lapset sen sijhaan hoiethiin maapruukin. Siihen kuuluthiin elläinten hoito ja ruokkiminen, puitten frahti, lypsäminen, voin kirnuaminen, leipominen ja kaikki ruan laitto ja vaattheitten paikkaaminen, lasten passaaminen ja issoin osa kotihommista ja huushollista. Ragny Nesbakken (s. 1914) Leipovuonosta muistelee vuona 1990 ette “(…) Miehet lähethiin Makrehaan talven kalanpyythöön. Silloin het lähätethiin kothiin säkit kalanpäitä. Net häytyi muori vettäät kothiin kelkala Leipovuonosta, ja keittäät elläimille teppuin ja staaroin ja muitten assiitten kans. Sitte hän häyttyi mennä takaisin Leipovuonhoon säkkiin ja köysiin kans niin ette het saatethiin lähättäät enämen lokaalin kans …" Lisäksi Sofie Johansen (s. 1916) Väkkärästä muistele kans ette “(…) Minun vasikat saathiin juua maittoo. Mie kirnusin voita, tehin juuston, kirnumaion ja fiilipunkin. Sitte minula oli kans maito leipäjästissä. Kaksi kerttaa viikossa mie kirnusin, puolet oli lehmänmaittoo ja puolet lamphaanmaittoo ja siitä tuli hyvä juusto. Oletko sie kuulu kaffijuustosta? Sitä piethään kaffissa, ja siitä tullee niin ko paksu flöötti pääle. Juoma sen aamula. Sen saattaa ymmärttäät, ko se oli kohta niin ko oli jo syöny aamuisen!”

Maionkäyttö ja eri maitopohjaset ateriat oon osa kväänitten tradisuunilista ruanlaittoa. Olletikki fiilipunkin ja kaffijuuston veethään framile kväänitten spesialiteettinä. Finmarkussa se oli tavalista ette norjalaiset, kväänit ja saamelaiset syöthiin fiilipunkkia 1960-luvule saakka. Fiilipunkki oon pohjanen variantti syyrymaiosta joka oon opas Norjassa, Pohjas-Ruottissa ja Suomen vestaosissa. Kväänilä oli myötä oma viili- tahi fiilitradisuuni ko het asetuthiin alhaan. Annijoessa fiilipunkki oon ollu niin tavalista ette annijokilaisia alethiin kuttumhaan «rømkollinger»-nimelä. Se ei ole sikkari ette sitä piethiin kunnianimenä siihen aikhaan, mutta tääpänä saatama olla ylpiät siitä, ko fermenteeraama, laitama juomia kotona ja kylväämä luonolisesti ja paikalisesti. Piian olis aika ottaa fiilin takasin?

**Histooria 2** – Hevonen on hest, pappi on prest…

Ennen motooriseerattua frahtia ja kulkua ei pärjätty ilman hevosta. Hevosta piethiin kohta kaikkheen, sekä arkipäivässä ja juhlassa: veltathiin pellot, korjathiin kentät, frahtathiin polttopuita, nouethiin vettä, ajethiin kuivakallaa ja guanoa. Lisäksi hevosella frahathiin tavaroita, ajethiin hirsiä ja kuljetethiin ihmisiä. Koristeltuna setolkkakulkusella kuljetethiin ihmisiä joulujumalanpalveluksheen, ristiäishiin, häihin ja kraviaishiin. Ennen kaikkea hevosta piethiin iloksi ja ravi oli aiankulkua. Se oli joukon populäärinen kväänimiljöössä vielä 1900-luvule saakka. Virka- ja kauppamiehet pruukathiin käyttää hevosta omassa työssä. Lisäksi kväänit piethiin hevosta Pohjas-Tromssassa ja Finmarkussa, olletikki maapruukissa. Tärkiä syy siihen oli se ette kväänit olthiin ottanheet myötä tieot ja kokemukset muualta. Usiat kväänit tulthiin paikoista missä peltopruuki, karjanhoito ja mettätyö olthiin tärkiät osat elämänkeinoa, ja hevonen oli tähelinen työelläin maapruukissa koko Suomessa ja Ruottissa. Kväänit otethiin myötä tieot ja tradisuunit Pohjas-Norjhaan ja eistethiin hevoskulttuuria uusissa elämänkeinoissa missä maapruuki oli tärkiä, ja ushein yhistetty fiskhuun. Joilaki oli hevonen myötä ko het tulthiin tänne. Työhevosia kans ostethiin Suomesta 1800-luvula.

Öystä-Finmarkusta saattaa löytää elementtiä sekä vestan ja öystän hevoskulttuurista. Öystälinen näyttää olevan pois Vesta-Ryssän pohjasosista ja Karjalasta, ja se oon tullu meile Suomen kautta kväänin asutuksen myötä. Justhiin “kväänireessä”, mitä kans kuttuthiin “Suomen reeksi”, oon ylössuijutetut jalakset, samala laila ko lumirikkhaassa Vesta-Ryssässä. Reki kulki hyvin ulkokentilä ja vaihtelevassa maastossa missä saattoi olla huono ajokeli, niin ko syvä lumi. Jalakset olthiin rakenettu vissilä tavala, niin ette reki niin ko huilas lumen päälä. Reen kans oli tavalisesti kans vasitut talvilänget mitä oon pietty Varenkissa. Esimerkiksi oon “luokka”, eli kaari mikä meni hevosen sölän yli ja se pehmensi ko ajethiin pounumaisessa maassa. Länget olthiin tavaliset Suomessa ja Pohjas-Ruottissa, ja Norjassa niitä käytethiin tyhä paikoissa missä kväänit asuthiin.

**Kantamavoima 1:** Maapruukin vuosiratas

Tämänpäivän ihmiset oon osa globaalia kauppaverkkoa, ja met saatama ostaa hetelmiä, vihrisiä, kallaa ja lihhaa kaupasta ympäri vuoen, eikä se ole kiini sesonkista. Se löytyy jammisti joku paikka maapallossa missä kylväthään tahi viljelhään ruokaa. Niin ette meän esivanhimet saatethiin käyttää maan ja meren resyrsiä parhaimalla tavala, hääythiin het organiseerata kaiken sen jälkhiin koska mikäki kasvu- ja pyytösesonki oli. Tässä oon esimerkki tavalisesta vuosisykluksesta perheessä jolla oon kalavene ja elläimet, SETT INN TABELL

**Kantamavoima 2:** poteetti, potaatti, peruna, pottu..

“1840-luvula alethiin Vesisaaressa kylvätä poteettia. Tätä juurihetelmää, mikä nyt oon hirmu tärkiä, ei tunnettu täälä varhemin. Sen saattaa sanoa ette se oli osa kansan ravintoa,” muistelee kirkkoherra Juhani Perunka vuona 1933. Siihen aikhaan ajatelthiin ette kväänit olthiin ottanheet poteetin myötä alhaan. Ennen sitä ihmiset syöthiin pääasiassa verestä kallaa ja suolakallaa. Tämä ruoka oli niin yksipuolinen ette keripukki oli tavalinen sairhaus joka talvi. Poteettia viljelthiin pääasiassa omhaan pithoon, ja tavalisile ihmisille poteetitten kylvääminen oli tärkiä lisä hushollinkhiin.

Poteettitten kylväämistä piethiin lähtökohtaisesti mahottomana ylhäälä pohjasessa, eikä vailunu pistäviä kommentaaria sillon ko Marie Poikila ensimäisenä kylväs poteettia maahan. Hän oli saanu net Mikkel Arpelalta joka oli ottanu net myötä Muoniosta 1840-luvula. “Hän säilytti net niin ko net oltais jalokivet,” sannoo Perunka. Poteetista tuli lissää poteettia, ja heti usialla perheelä oli pieni pottumaa kalanpyyön lisäksi. Pottumaan pito oon tradisuuni mikä oon säilyny monessa kylässä nykyaikhaan saakka, niin ko kans keltajuuret, naurhiit, koleraapit ja raparperit, mitä kans saattaa kasuttaa likiarktisissa paikoissa. Tääpänä met näemä ette ökolooginen kantamavoima, eli ruoka mikä oon kasunu likelä eikä reisanu pitkhään, oon tärkiä sekä kaupunkissa ja maala. Jälleen kukkiva pottumaat, yhtä usein kukkakassoissa ja ämpärissä Tromssassa ko pellola Annijoessa.

**KALTIOT:**

**Skjerm havet**

**INTRO** – *Maa antaa vähän, karja antaa enämen, mutta paras antaja oon meri*

Merifisku oon aina ollu kulmakivenä rannikkoasutuksele Pohjas-Norjassa, missä meri oon ollu erityisen kalarikas justhiin rannikon ulkopuolela. Kala oon ollu tärkein tavara mitä oon lähätetty ja myyty muuale, ja kans tärkein asia millä oon siottu Pohjas-Norjan muuhun mailmhaan. Sillä tavala saatethaan sanoa ette kalanpyytö ja kauppa oon saman asian kaksi puolta. Monila uusasukkhaila oli suhtheelisen vähän tietoa kalanpyyöstä ja venheenpiosta ensimäisinä vuosina Ruijassa.

Aian myötä kväänistä tulthiin sepät fiskarit ja merimiehet, mutta lisäksi kans sepät venheenrakentajat, ja het olthiin myötä jäämerenpyyössä ulkona aavassa. Kirkkoherra Juhani Perunka mainittee Vesisaaren elämänkeinosovituksesta vuona 1933: “Muutoin oon koko ranta, taloriviä pitkin, täynä kalajälliä. Kumhoonpantut venheet, talonkatot ja jokhaiset paljhaat paikat, oon täynä kalaliinoja kuivumassa, kalanpääkasoja, maksala kokonhansa tahi puoleksi täytettyjä traanikuppia jne. Kaikesta näkkee ette kansan pääelämäkeino oon kalanpyytö. Käsityöhön kuuluu pääasiassa kalanpyytöneuvoitten hoitaminen. “

**Histooria 1 – Histoorialinen kauppa**

1600-luvun lopphuun saakka Pohjas-Norjan nähthiin yhthenä kauppa-alana, missä Trondheim ja Peruna domineerathiin ja johethiin kauppaa. Vuona 1680 Finmarkun tehthiin puhthaaksi monopoolialaksi. Monopoolin vaihetelthiin eri kaupunkitten kesken. 1700-luvun puolivälistä saakka Tanmarkun kuninkhaala oli kalakaupan monopooli. Siirto vapaakaupphaan meni faasittain. 1700-luku oli ylheisesti huono aika heile kekkä olthiin kalanpyyön nojassa, ja lisäksi se tuli vaikiaksi saaha jyviä. Väkimäärä rannikolla laski, ko taas saamelaisten ja kväänitten määrä nousi. Monopoolista tuli isompi probleemi, ko yksikhään ulkopuolinen kauppamies ei pystyny myymhään ihmisille nokko tarpheelisia tavaroita, ja moni puhui vapaakaupan puolesta. Pomoorikauppaa piethiin argumenttina. Pomoorit olthiin kauppamiehet kekkä tulthiin Kuolanniemimaalta ja Vienanmereltä, ja het myythiin tavaroita Finmarkussa ja jonku verran kans muualaki Pohjas-Norjassa. Het ostethiin kallaa kans toukanaikana ko kukhaan muu ei halunu sitä. Raakakalat vaihetethiin puulasthiin, jauhhoin ja kalanpyytöneuvhoin. Kauppa tuli aian myötä luvaliseksi ja kans laajemaksi. Sillä oli suuri merkitys Napoleonin soan ja Kriminsoan aikana, erityisesti Öystä-Finmarkussa, joka sen tähen pärjäs paremin soitten aikana. Vuona 1789 alethiin pitämhään vapaakauppaa. Perustethiin uuet kaupunkit, Vuorean ja Hammerfestin vuona 1789 ja Tromssan vuona 1794. Vesisaaresta tuli kaupunki vuona 1833.

1800-luvula koethiin kaupunkit ja kauppapaikat oman suuruusaian. Tromssa ja Nordland olthiin vieläki henkkaavaiset niistä kauppamiehistä joila oli omat eut ja kekkä tulthiin Trondheimista ja Perunasta. Mutta se syntyi kans paikalinen kauppatoiminta täälä. Niistä uusista kauppamiehistä tuli “niemenkuninkhaat”. Het ei välttämättä tehnheet asioita paremaksi tavalisile kalanpyytäjille. Aian myötä vanhoitten kauppapaikoitten eistys vähän olestui, ko net olthiin vanhala kulkuväylälä, ko taas uuet kommunikasuunit menthiin kaupunkhiin. Vuona 1863 tuli uusi kauppalaki joka antoi kaikile luvan kaupata. Pienet kauppamiehet perustethiin oman toiminan kaupunkhiin ja kalakylhiin. Monesta tuli kauppamies Vesisaaressa. Kredittihoion ja Säästöpankot perustethiin 1800-luvun puolivälissä, ja ihmiset saatethiin ostaa oman venheen tahi oman maapalan. Ihmisille jaethiin enämen tietoa ja faakiorganisasuunit 1900-luvula annethiin enämen valtaa kalanpyytäjille. 1800-luvun puolivälissä Pohjas-Norja oon saapunu nykyaikhaan. Höyrylaivat tulthiin 1850-luvula. Telegraafi toimi Vuorehaan saakka vuona 1870, ja se oli eriliikaisen tärkiä kalanpyyössä ja kalan myynissä.

**Histooria 2** – Kalanpyytö ja Vesisaaren eistys kalakylänä

Varenkinvuono oon Norjan toiseksi isoin vuono, Vestfjordenin jälkhiin. Vuononpohjan suhtheet ja sen sijainti, se antaa näile kahele vuonole joukon tähelisen paikan norjalaisessa kalanpyytöhistooriassa. Isot kalatokat pruukaava vissinä aikana vuoessa oleskella Varenkinvuonossa ja antaa pohjan rikkhaale rääkkipyyöle ja kalanpyyöle kaikila tärkeimillä kalanlajeila. Varenkinvuono oon kans yksi tärkeimistä lohivuonoista ja täälä oon usiat lohijoet. Varenkinvuonossa oon paljon saitamatalia, ja sen tähen vuono oon yksi tärkeimistä saianpyyön paikoista rannikolla.

Varenkinvuonossa oli paljon kallaa, ja tämä oli tärkiä syy siihen, miksi norjalaiset perustethiin Vesisaarele kalakylän noin vuona 1500. Se oli sen yhtheyessä ette Finmarkun rannikkoa pitkin oli iso kalakylien ekspansuuni hiljaskeskiaikana. Päävoimana oli pohjasnorjalaisen kuivakalan hyvä markkinatila. Markkinan aukasemisheen vaikutti ennen kaikkea Perunan hansat. Tätä periuudia Finmarkun histooriassa oon kuttuttu “hyväksi aiaksi”. Sen ette asujat alethiin siirtymhään saarelta 1600-luvula häytyy nähhä fiskun ja markkinaökonomian ylheisen eistyksen valossa. 1600-luvun alkupuolela kalan hinta laski dramaattisesti. Kalanpyytö petti monta kertaa, maholisesti siksi ette temperatuuri laski meressä. Niin ette ihmiset jäätäis asumhaan, oli tarpheelista muuttaa ökonomian ja satsata enämen maapruukhiin.

Se oli kans rikas kalanpyytö joka houkutteli ihmisiä Pohjas-Suomesta Varenkhiin 1800-luvula – ensisti het tulthiin sesonkipyythöön ja hiljemin siirtolaisina. Varenkinalasta tuli pikku hiljaa monikulttuurinen paikka jossa oli usiat monikulttuuriset kylät pitkin rannikkoa. Joissaki kylissä asui enämen kvääniä tahi norjansuomalaisia, ja toisissa enämen norjalaisia. Yhessä ryssän vaikutuksen kans kaupan ja kulttuurin ja rakentamatavan kautta, oon Varenki vanhasthaan paikka missä kulttuurit kohtaava. Tätä oon kans hiljemin pietty yllä, ko tuli työsiirtolaiset Suomesta 1960-1980-luvula, ja hiljemin pakolaiset ja asyylinhakijat Balkanista, Afrikasta ja Keski-Iästä 1990-, 2000- ja 2010-luvula.

**Histooria 3** – Vesisaaren kalaindustria

1800-luvun puolivälissä Vesisaaressa tapahtui ökonoominen kasuaminen ja uuistaminen. Haminabassenki ja fastamaan ranta oli nyt täynä prykiä ja kalapruukia. Nyt tarvithiin lissää sijjaa, ja sitä löytyi muun myötä Vesisaarelta. Sinne panthiin ylös kalapruukit, prykit ja kalajällit.

Svend Foyn etableeras kans guanofabrikin ja valaspyyön Vesisaarele 1850-luvula. Fabrikkhiin kuului öljynkiehutuspaikka, öljynvalmistuspaikka, työtelijöitten asumapaikat ja muutamat vajat. Nämät tulthiin valmhiiksi vuona 1873. Foyn triivas sitä vuotheen 1884 saakka. Tämä antoi muileki sen ajatuksen ette eistyä ja perustethiin kaksi muuta guanofabrikkia Vesisaarheen fastamaale. Net toimithiin vesivoimala minkä saathiin Sisäpäänjoesta ja Turvejoesta, molemat vuona 1873. Turvejoen guanofabrikin annethiin hopusti alas, mutta taas Sisäpäänjoen fabrikki toimi sothaan saakka. Vesisaaresta kaupathiin paljon guanoa jonka oli tehty murskatuista kalanpäistä.

*Brødrene Aarsæther Vadsø AS*in etableerathiin vuona 1926 ja alussa laikotethiin traanihöyrääjän Vesisaarelta. Hiljemin het rakenethiin Ørtangenhiin. Tämän pytinkin poltethiin soan aikana ja het rakenethiin kaupunkhiin *Hermetikken*injoka oli valmis vuona 1959. Vuona 1978 het rakenethiin uuesti pytinkin Ørtangenhiin. Het saathiin ison lottaöljyproduksuunin siihen saakka ko lotta hävis. *Vadsø reke- og fiskeindustri* perustethiin 1980-luvun loppupuolela.

*Vadsø sildoljefabrikk* perustethiin vuona 1953 ja staatti oli pääaksunääri. Sen laajenethiin ja moderniseerathiin uusitten metoditten ja ison lotansaanin tähen 1980-luvun puolivälhiin saakka. Sen kvaliteetti oli yhtä hyvä ko Euroopan modernissa silliöljyfabrikissa. Sitte asiat alethiin menemhään huonomin ja viiminen produksuunivuosi oli 1994. Hiljemin fabrikkia triivathiin pienemälä skaalala, ja viimiset vuoet siinä laitethiin koipalloja. Lopuksi työväki oli sielä vain varoilta viimisheen produksuunivuotheen 2009.

Vuona 2021 oon vieläki kalanpyytäjiä Vesisaaressa ja Varenkinvuonossa, sekä ammatti- ja vapaa-aian kalanpyytäjiä. Saalhiin saatethaan leveerata komuunin kahtheen vasthaanotthoon.

**Histooria 4** – Uusia siirtolaisia Suomesta

Uuestirakentaminen ja hiljemin kalaindustrian uuistaminen 1950–60-luvula vaati työvoimaa. Monet siirythiin pienistä pruukista ja vuononkylistä rannikolle työtelemhään kalaindustriassa, mutta uuet fryyseriät ja fileettiproduksuuni tarvithiin enämpi työvoimaa ko mitä saatethiin hankkia paikalisesti. Firmat haethiin ulkomailta apua, ja 1960–1970-luvula heilä oli isot värväämiskampanjat Norjan puolela niin ette houkutella suomalaisia tänne työhön.

Tähän aikhaan tapahtui kans muutoksia maaprukissa Pohjas-Suomessa. Tämän tähen aiat olthiin haastavat, ja monila nuorila suomalaisilla ei ollu työtä. Siksi monet heistä, ennen kaikkea nuoret naiset, tulthiin Finmarkkhuun työtelemhään kalaindustriassa. Se mikä oli erityistä suomalaisten kans verrattunna muihin siirtolaisjoukkhoin soan jälkhiin, oli se ette suomalaiset kohathiin täälä oman kielen ja kulttuurin niissä jälkeläisissä keitten esivanhimet olthiin siirtynheet tänne 1800-luvula. Usiammat heistä olthiin naiset ilman partneria, ja muista maista tulthiin pääasiassa miehet ilman partneria. 1960-luvula Hammerfestissa ja Päärlyvookissa oli enniimiten suomalaisia siirtolaisia. 1970-luvula monet menthiin kans Etelä-Varenkhiin, Vesisaarheen, Vuorehaan, Paattivuonhoon ja Kapphaan.

Suomalaiset naiset autethiin pitämhään toimet käynissä rannikolla. Kalakylistä oli lähteny paljon naisia sentraliseerinkin tähen, ja nyt oli hyvä ette tuli lissää naisia. Meri ja fisku houkutelthiin väkiä taas pohjasheen päin. Monet heistä reisathiin sattumalta Jäämeren rannikolle kalatyön perässä. Ystävät olthiin muistelheet heile kalaindustrian työstä, tahi het olthiin lukeneet siitä suomalaisista aviisista ja magasiinista, tahi nähnheet työnanonsin. Het aiothiin jäähä tänne tyhä yheksi kesäksi, mutta kovin monet jääthiin tänne asumhaan, ja monet naithiin norjalaisen miehen. Öystä-Finmarkussa usiasti jonku kväänin tahi norjansuomalaisen kans kuka saattoi pikkusen suomia. 1980-luvula perustethiin monia norjalais-suomalaisia seuroja, muun myötä ette avustaa vieraskielisiä tervheyspalveluksitten, apurahasysteemitten ja viralisten kontturitten kans. Samala suomalaiset saathiin hoitaa sosiaalisen ja kulttuurisen tarpheen ja oppia tuntemhaan samanmielisiä ja paikalisia ihmisiä.

NORSK

**INTRO –** Utmark

Fra 1970-tallet har bruken av utmarka endret seg gradvis fra nødvendig matauke til rekreasjon. Mens tidligere generasjoner utnyttet hver minste ressurs for å få mat på bordet, er dagens bruk mer knyttet til fritid – et moderne fenomen som våre forfedre knapt hadde et forhold til. Utkommet fra utmarka var både et tilskudd til gårdsdrift og fjordfiske, og i enkelte perioder livsnødvendig for å få nok for til husdyra. Utmarksslått der man slo gress på myrer og langs vann var utbredt. I treløse områder var uttak av torv til brensel en dyd av nødvendighet, og man sanket småkvist på fjellet og rekved i fjæra til både komfyren, fjøsgryta og saunaen. I områder med skog drev kvenene tømmerproduksjon og tjærebrenning – tradisjoner og kunnskap de hadde med seg fra sine opprinnelige hjemtrakter. De nye hjemtraktene i Nord-Norge bød på nye naturressurser og klimaforhold som tilflytterne utviklet nye tradisjoner i.

**Historie 1** – Tømmer og tjæremiler

«Fra dystre villmarker hadde kvenene flyktet mot kysten, og samme slags mørke skoger foretrakk de å bosette seg i her, heller enn ved det underlig, ondsinnede havet,» kan man lese hos Paulaharju når han beskriver kvenene i Nordreisa – Raisi. Skogen og skogsdrift er noe som knyttes til kvensk og finsk kultur, en tradisjon og kunnskap kvenene hadde med seg nordover. Tømmerproduksjon var utbredt der det vokste furu. De store furumoene ga arbeid til mannfolka, som felte trær og fløtet dem ned til elveosen der tømmeret kunne bearbeides videre på sagbruk og selges til oppkjøpere. Tjæreproduksjon var likevel det kvenene tjente mest på. Tjærebrenning var vanlig overalt hvor det vokste furuskog. Flere tjæremiler som er funnet i senere tid, for eksempel på Skillemoen i Alta, er knyttet til kvensk bosetting. I enkelte nordnorske bygder kunne salg av tretjære utgjøre en stor del av gårdens årsinntekt. I Øverbygd i Målselv ble det i perioden 1928-1931 årlig produsert ca. 1000 tønner (100 000 liter) tjære. Innbyggerne i Reisadalen i Nord-Troms ble på 1920-tallet fortsatt kalt for «tervalantalaisia», «tjærekvener». Milebrenning måtte ledes av en kyndig person, og i Nordreisa ble en slik milemester kalt «polttojumala», «brenneguden».

Tjære har gjennom historien hatt en viktig plass i folks hverdagsliv. Tjæra er soppdrepende og hindrer råte i treverk. Det har vært det beste bevaringsmiddelet for gjenstander av tre, lær og tekstil. Her i nord ble tretjære først og fremst brukt til å impregnere trebåter, men også til kommager, tau, sleder, pulker, vognhjul, seletøy, garn og andre fiskeredskaper. Tjære var tidligere også ansett som medisin og ble tilsatt i såpe og sjampo, og det ble sagt at innånding av tjæredamp kunne stoppe eller kurere smitte, som influensa og enda verre: epidemier. Da spanskesyken herjet i 1918-1920 ble tjæreboksen satt oppå saunaovnen eller komfyren for å avgi beskyttende og helbredende dunst. Spanskesyken var en verdensomspennende pandemi som tok livet av mellom 50-100 millioner mennesker, i Norge bukket 15 000 mennesker under for sykdommen. I dag blir tjære ofte produsert av kull men kan også utvinnes av torvmose i tillegg til trær. De fleste tjæreprodukter i dag har ofte tilsetningsmidler som olje og annet.

**Historie 2** – Torvstikking

Torv har vært brukt til både byggemateriale og brensel langt tilbake i tid, ikke bare i Norge, men i store deler av det nordatlantiske bosettingsområdet. Som byggemateriale har torv blitt brukt til taktekking, veggkledning og isolasjon. I Nord-Norge har alle folkegrupper bygd og bodd i torvgammer, der samene har lengst tradisjon for å bruke gamme som boligform. Torv var en viktig binæring i treløse områder, og etter hvert var det i form av brensel at torva fikk størst bruksområde langs kyst og fjordstrøk. Både bunntorv, kjent som myrtorv, og overflatetorv, kalt lyngtorv, ble brukt. Behovet for brensel var stort før elektrisitet ble vanlig i hus og heim. Man trengte det til oppvarming, matlaging, baking, fyring i sauna og til klesvask, koking av dyrefor og til håndverk, som når man kokte maling til bolighus og fjøs. Hele familien deltok i torvstikking tidlig på sommeren etter at telen var gått, og 2-3 ukers arbeid kunne gå med for å ta torv til en hel vinter. Selve tørkeprosessen varte hele sommeren og utover høsten, før torva ble fraktet ned til gården. Distriktslegen i Vadsø i 1922 sier bl.a. i sin medisinalberetning at «… Fisket i 1920 slo helt feil, multehøsten som reddet befolkningen det foregående år, var likeledes helt mislykket (…). Det var de små gaardsbruk og torvdriften som hjalp mest til livets oppholl.»

Man måtte ha 20-30 stakker bunntorv eller omkring 40 stakker lyngtorv for å berge seg gjennom vinteren. Torva ble stukket i ca. 30 x 30 x 10 cm tjukke skiver, kalt «lomper» og lagt for renne av seg – «vassrenne». Hullet man tok torv av kunne etter hvert bli 2-3 meter dypt, og man måtte lage etasjer for å klare å kaste torvlompene opp. Fikk man «slepp» måtte man komme seg fortest mulig opp av hullet, som ble fylt av vann. Etter at torva hadde vassrent en dag eller to, stilte man den opp til tørk på høykant. Så ble torva lagt i «muer», eller små dunger, før man lastet den på trillebår eller bårstang og stablet den i «stakker», som var enda større dunger, på ca. 2 x 2 meter i høyde og bredde. Torva ble hentet ned ved hjelp av handvogn eller på ryggen i sekker om høsten og på kjelke om vinteren.

**Bærekraft 1:** tradisjon gir bolyst

I dag bygger vi hytter og nyter helger og ferier ute i marka med alle fasiliteter; i august i 1935 var 10-11 år gamle Solveig Harila fra Jakobselv på slåttearbeid til fjells ved Østervann for å skaffe for til dyra. Familien bodde i utmarksgammen på ukedagene og dro ned til bygda i helgene. Alt som kunne brukes til dyrefor ble slått: myrgress, vollgress, strågress, godluktgress – «hajuheinä» - og myrsnelle.

Den tradisjonelle bruken av utmarka er nedarvet gjennom generasjoner, og selv om vi kanskje i dag primært er utendørs i form av fritid, og ikke driver med utmarksslått lenger, så henter mange av oss hver høst fisk, kjøtt og bær fra naturen omkring. Ferskvannsfiske og jakt gir ikke mange kroner i lommeboka lenger, og beholdes ofte til eget bruk fordi man tross alt har investert sin dyrebare fritid i fangsten. Men flere tjener fortsatt en del på multeplukking. For forfedrene våre ga salg av disse produktene penger inn i husholdningen som kunne brukes til å handle inn varer man ikke selv produserte eller fikk byttet til seg hos naboen. Den tradisjonelle bruken av utmarka har bidratt til livsstilen og kulturen som mange hegner høyt om i dag, og som bidrar til trivsel og tilhørighet – eller bolyst, som myndighetene gir prosjektmidler til for at bygdene ikke skal tømmes for folk.

**Bærekraft 2:** det er ikke bare å skru på en bryter

Før elektrisiteten gjorde sitt inntog var arbeidsinnsatsen knytta til sanking av brensel stor. Stikking av torv langs kysten og steder der skogen var knapp var både tid- og arbeidskrevende, og forklarer hvorfor folk flest ville stikke lyngtorv som var enklere å ta, selv om det krevde både mer torv og det kunne gå utover jordkvalitet og vekst, enn uttak av myrtorv. Bruken av lyngtorv ble gjort i nær sammenheng med bruken av ris og småved. I de skogløse bygdene i Nord-Varanger, for eksempel, var det regel å sanke store mengder ris av krypbjørk som ble brukt i tillegg til torva. Især i de kvenske bygdene ble riset – «vaivaisenrisuja» – sett på som uunnværlig, særlig til bruk i bakerovnen og delvis også i saunaen, her også sammen med torv og rekved. Det gikk med store kvanta ris i løpet av året, som ble knyttet i store knipper ferdig til bruk kalt «kerpuja». I Salttjern fortelles det på 1920-tallet at så mye som 500-600 knipper kunne gå med i løpet av en vinter. I tillegg sanket man fjæraved, det vil si rekved eller drivved, som har drevet i sjøen og blitt kastet på land. Før tilgangen til tømmer ble enklere, og elektrisitet ble allemannseie, var strendene rensket for drivved; alt som kunne brukes til brensel eller som byggemateriale ble sanket så fort det rak land på grunn av knapphet på trevirke, særlig langs kysten av Finnmark.

**KILDER:**

**Skjerm jordbruk**

**INTRO** – Nybyggere og jordbrukere

Kvenene kom fra en jordbrukskultur og hadde kunnskapen med seg til de nye områdene de bosatte seg i. Noen hadde med seg både dyr og såkorn, poteter og gressfrø som de forsøkte å plante på sitt nye hjemsted. Kvenene ble i sin samtid oppfattet som dyktige jordbrukere og innovatører og fornyere av jordbruket og fedriften i den nordligste delen av Nord-Norge. De ryddet nytt land dit de kom, og forbedret landet ved gjødsling og drenering. I enkelte områder, som Varanger, var jordbruket begrenset til fedrift og potetdyrking til eget konsum. I andre områder, som Nordreisa og Alta finnes det spor av begrenset korndyrking. Det viktigste var likevel at nybyggerne tilpasset seg næringsgrunnlaget dit de kom, og lærte seg å kombinere jordas og havets ressurser, tilpasset de ulike naturgitte sesongene, som vårtorskefisket, seifisket om sommeren, vekstsesongen og mørketida.

**Historie 1** – Småbrukeren og den allsidige melka

De fleste kvener drev jordbruk og fehold, ofte kombinert med fiske – eller motsatt: de var fiskere med husdyrhold og utmarksdrift som tillegg. I praksis var det ofte kvinnene som drev gården, selv om det er mannfolka som er oppført som bønder og eiere i offentlige dokumenter. Når sesongfiskeriene startet opp dro mannfolka til sjøs for å delta i fisket og kunne være borte i månedsvis, mens kvinnfolk og barn tok seg av gårdsstellet. Det innbefattet stell og foring av dyr, frakt av ved, melking, kjerning, brødbakst og all matlaging, sying og reparasjon av klær, stell av barn, og ellers det meste knytta til heim og hushold. Ragny Nesbakken (f. 1914) fra Olderfjord forteller i 1990 at «(…) Mannfolkan dro ut til Magerøya på vinterfiske. Da sendte dem hjem sekker med fiskehoder. De måtte mamma trekke hjem på kjelken fra Smørfjord, og koke til dyran sammen med tang og tare og annet. Så måtte ho tilbake til Smørfjord med sekkene og tauet, så de kunne sende mer med lokalen…». Sofie Johansen (f. 1916) fra Vækker i Børselv, legger til at «(…) Kalvene mine fikk drikke melk. Jeg kjerna smør, laga ost, kjernemelk og rømmekolle. Dessuten hadde jeg melk i brøddeigen. To ganger i uka kjerna jeg, halvparten kumelk og halvparten sauemelk blei god ost. Har du hørt om kaffeost? Den bruker man oppi kaffen, det blir som tjukk fløte oppi. Så drikker man det om morgenen. Kan skjønne det, det var som om man hadde spist frokost!»

Bruk av melk og ulike matretter av melk inngår i kvenenes tradisjonelle matstell. Særlig rømmekolle og kaffeost trekkes fram som kvenske spesialiteter. Rømmekolle var vanlig blant den norske, kvenske og samiske befolkningen i Finnmark helt fram til på 1960-tallet. Rømmekolle, «långmjölk» på svensk, er en nordlig form av surmelk som er kjent i Norge, Nord-Sverige og vestlige deler av Finland. Kvenene hadde med seg sin egen «viili»- eller «fiili»-tradisjon da de bosatte seg i området. I bygda Vestre Jakobselv, Annijoki, har rømmekolla vært så utbredt at den til og med ga opphavet til betegnelsen «rømkollinger» om jakobselvværingene. Det er ikke sikkert det ble oppfattet som en hedersbetegnelse i sin tid, men kanskje noe man kan være stolte av i dag, når vi står der og fermenterer, hjemmebrygger, dyrker grønt og kortreist? Kanskje på tide å ta rømkolla tilbake?

**Historie 2** – Hevonen on hest, pappi on prest…

Før motorisert frakt og ferdsel var hesten uunnværlig. Hesten ble brukt til det meste, både til hverdag og fest: pløye åkrene, rydde jorder, frakte ved, bringe høy, hente vann, kjøre tørrfisk og guano, til varetransport, tømmerkjøring, persontrafikk; med dombjeller og sedolk til julegudstjeneste, til dåp, bryllup og begravelse. Ikke minst ble hesten brukt til fornøyelse, og trav som fritidssyssel var populært i kvenske miljøer utover 1900-tallet. Utbredelsen av hestehold i Nord-Troms og Finnmark utover embets- og handelshusenes bruk av hest ser ut til å følge den kvenske bosettinga, i hvert fall innenfor jordbruket, og en viktig årsak var kunnskapen og erfaringen som kvenene brakte med seg. De fleste kvenene kom fra områder der åkerbruk, fedrift og skogsbruk var viktige deler i næringstilpasningen, og hesten var sentral som arbeidsdyr i den alminnelige gårdsdrifta i hele Finland og Sverige. Kunnskapen og tradisjonene tok de med seg til Nord-Norge og utviklet hestekulturen i takt med ny næringstilpasning der jordbruket hadde stor betydning, ofte i kombinasjon med fiskeriene. Noen hadde hest med seg når de kom, og det ble kjøpt arbeidshester fra Finland gjennom 1800-tallet.

I Øst-Finnmark kan det spores elementer fra både en vestlig og østlig hestekultur, der den østlige ser ut til å ha sin opprinnelse i det nordvestlige Russland og Karelen, og har kommet til våre trakter via Finland med den kvenske bosettinga. Nettopp «kvensleden», også kalt «finsk slede», med de oppbøyde meiene har sin motpart i snørike områder i det vestlige Russland. Sleden var velegnet for kjøring i utmark og varierende terreng under vanskelige kjøreforhold, som dyp snø, siden meienes konstruksjon gjorde at sleden fløt oppå snøen. Sammen med sleden kom også det spesielle vinterseletøyet man har brukt i Varanger, med «luokka», en bue som gikk over ryggen til hesten og virket støtdempende ved kjøring i ulendt terreng. Seletøyet ble vanlig i Finland og Nord-Sverige, og i Norge er det bare kjent i områder med kvensk bosetting.

**Bærekraft 1:** Jordbrukets årssyklus

Dagens mennesker er en del av et globalt handelsnettverk og kan kjøpe frukt, grønt, fisk og kjøtt hele året over disk, uavhengig av hvilken sesong vi er i. Et eller annet sted på jordkloden dyrkes eller avles det mat hele tiden. For å utnytte jordas og havets ressurser best mulig måtte forfedrene våre organisere alt i forhold til sesong for vekst og fiskeinnsig. Her er et eksempel på en vanlig årssyklus for en familie med fiskebåt og husdyr, helt fram til ca. 19..? BEVARING, SALTING,

SETT INN TABELL fra si. 58 i Jordbruk og torvtaking:

**Bærekraft 2:** poteetti, potaatti, peruna, pottu..

*«I 1840-årene begynte man å dyrke poteter i Vadsø; disse rotfrukter, som nu synes så uundværlige, var omtrent ukjent her før, og kunde ikke sies å inngå som ledd i befolkningens ernæring,»* forteller sogneprest Johan Beronka i 1933. Oppfatningen den gang var at det var kvenene som brakte poteten til området. Før den tid levde folk i hovedsak av ferskfisk og saltfisk, en så ensidig kost at sykdommen skjørbuk var alminnelig hver vinter. Poteten dyrket man i hovedsak til eget bruk, og blant allmuen ble potetdyrking et viktig tilskudd i husholdningen. I utgangspunktet var potetdyrking ansett som umulig i det høye nord, og det manglet ikke på spydige bemerkninger da Marie Poikila som den første satte poteter i jorda, som hun hadde fått av Mikkel Arpela som hadde medbrakt potetene fra Muonio på 1840-tallet. «Hun oppbevarte dem som om det hadde vært edelstener,» sier Beronka. Potetene ble til flere poteter, og snart hadde de fleste familier et lite potetland i tillegg til fisket. Tradisjonen med potetland er holdt i hevd i mange bygder til moderne tid, sammen med gulrøtter, neper, kålrabi og rabarbra, som også kan dyrkes i nærarktiske områder. I dag ser vi at økologisk bærekraft, kortreist og lokalprodusert mat står i fokus både i by og land. Potetlandet vokser fram igjen, like gjerne i blomsterkasser og bøtter på en veranda i Tromsø som på et jordstykke i Vestre-Jakobselv.

**KILDER:**

**Skjerm havet**

**INTRO** – *Jorda gir lite, buskapen gir mer, men den beste giveren er havet*

Fiske i havet har alltid vært en av hjørnesteinene for nordnorsk kystbosetting, med et særdeles fiskerikt hav like utenfor kysten. Fisk har vært den viktigste eksportartikkelen og den viktigste faktoren for å knytte Nord-Norge til omverdenen, og i så måte kan man si at fiske og handel er to sider av samme sak. De fleste nybyggerne hadde antakelig relativt få kunnskaper om fiske og båtbruk de første årene i Ruija. Etter hvert ble kvenene ikke bare dyktige fiskere og sjøfolk, de ble også dyktige båtbyggere og tok del i ishavsfangsten ute på storhavet. Sogneprest Johan Beronka bemerket følgende om næringstilpasningen i Vadsø i 1933: «Forøvrig er hele stranden langs husrækker beplantet med fiskehjeller. Omhvælvede baater, hustak, og forøvrig enhver benyttelig plet er dækket med fiskeliner, som ligger utbredt til tørring, hauger av fiskehoder, trankopper, halvt eller helt fyldte med lever etc. Alt tyder paa, at befolkningens væsentligste næringsvei er fiskeri. Husfliden bestaar da ogsaa væsentlig i at stelle med fiskesaker.»

**Historie 1 –** Den historiske handelen

Fram til slutten av 1600-tallet ble Nord-Norge sett under ett som handelsdistrikt, der Trondheim og Bergen dominerte og styrte handelen. I 1680 ble Finnmark gjort til et rent monopoldistrikt. Ulike byer skiftet om å ha monopol, og fra midten av 1700-tallet hadde danskekongen monopol på fiskehandelen. Overgangen til frihandel gikk i flere faser. 1700-tallet var generelt en dårlig tid for de som var avhengig av fisken, i tillegg ble korntilførselen dårligere. Folketallet på kysten gikk ned, mens den samiske og kvenske befolkningen økte. Monopolet ble et økende problem da ingen av kjøpmennene utenfra klarte å forsyne folk tilstrekkelig med nødvendige varer, og mange talte for frihandel. Pomorhandelen ble brukt som argument. Pomorene var kjøpmenn fra Kolakysten og Kvitsjøen og forsynte Finnmark og til dels øvrige Nord-Norge med varer. De kjøpte fisk også i makketida da ingen andre ville ha den. Råfisk ble byttet mot trelast, mel og utstyr til fiske. Handelen ble gradvis legalisert og mer omfattende, og betydde mye under Napoleonskrigene og Krimkrigen, særlig i Øst-Finnmark, som derfor kom bedre fra krigene. Frihandel ble innført i 1789. Nye byer ble etablert, Vardø og Hammerfest i 1789 og Tromsø i 1794. Vadsø ble by i 1833.

Utover 1800-tallet opplevde byene og handelsstedene sin storhetstid. Troms og Nordland var fremdeles avhengige av privilegerte handelsmenn fra Trondheim og Bergen, men det vokste fram en lokal handelsstand også her. De nye handelsmenn ble væreiere og «nessekonger», som ikke nødvendigvis gjorde situasjonen bedre for den vanlige fisker. Handelstedene kom etter hvert i bakevja, da de lå langs den gamle leia, mens nye kommunikasjoner gikk til byene. I 1863 kom det en ny handelslov som ga alle lov til handle. Små handelsmenn etablerte seg da i byer og vær. I Vadsø ble mange kvener handelsmenn. Kredittvesen og Sparebanker ble etablert fra midten av 1800-tallet, og folk kunne starte med egen båt eller egen jord. Opplysningsvirksomhet ble også drevet, og fagorganisering på 1900-tallet ga fiskerne større makt. I andre halvdel av 1800-tallet tar Nord-Norge steget over i moderne tid. Dampskipet fra 1850-tallet og telegrafen, som ble ført helt fram til Vardø i 1870, betydde særlig mye for fisket og salget av fisk.

**Historie 2** – Fiske i Varanger og utviklingen av Vadsø som fiskevær

Varangerfjorden er Norges nest største fjord, etter Vestfjorden. Bunnforhold og beliggenhet gjør at disse to fjordene inntar en særstilling i norsk fiskerihistorie. Store fiskebestander pleier til tider av året å oppholde seg i Varangerfjorden og gi grunnlag for rikt fiske på nesten alle de viktigste fiskeslag, i tillegg til et betydelig rekefiske. Varangerfjorden er også en av de viktigste laksefjordene med flere lakseførende vassdrag. Varangerfjorden har en rekke seigrunner, som gjør fjorden til et av de viktigste områdene for seifiske langs kysten.

Det rike fisket i Varangerfjorden var utgangspunktet for den norske etableringa av Været på Vadsøya rundt år 1500. Det har sammenheng med den store fiskeværs-ekspansjonen langs Finnmarkskysten i seinmiddelalderen. Hoveddrivkraften var den gunstige markedssituasjonen for nordnorsk tørrfisk, et marked som hanseatene i Bergen framfor noen bidro til å åpne. Denne perioden av Finnmarks historie har blitt omtalt som «den gode tid». Fraflyttingen fra øya på 1600-tallet må også sees i lys av den generelle utviklingen innen fiskeriene og markedsøkonomien. I første halvdel av 1600-tallet falt prisen på fisk dramatisk. Fisket sviktet gang på gang, muligens som følge av temperaturfall i havet. For å opprettholde bosettingen ble det nødvendig med omlegging av økonomien til større satsing på jordbruk.

Det var også det rike fisket som lokket folk fra Nord-Finland til Varanger på 1800-tallet – først på sesongfiske, seinere som innflyttere. Varangerområdet ble etter hvert et flerkulturelt område som utmerker seg med flere små bygder langs fjorden med ulike kulturer: noen bygder ble overveiende kvenske eller norskfinske, og andre bygder ble overveiende norske. Sammen med russisk innflytelse gjennom handel og kontakter i kultur og byggeskikk er Varanger fra gammelt av et område for kulturmøter, som er holdt i hevd også i senere tid, med arbeidsinnvandring fra Finland 1960-1980-tallet, og siden flyktninger og asylsøkere fra Balkan, Afrika og Midtøsten på 1990-, 2000- og 2010-tallet.

**Historie 3** - Fiskeindustri i Vadsø

Ved midten av 1800-tallet opplevde Vadsø økonomisk vekst og modernisering. Sjøgrunnen mot havnebassenget på fastlandet var nå oppfylt av brygger og fiskebruk. Man trengte mer plass og det fantes bl.a. på Vadsøya. Der ble det satt opp fiskebruk med brygger og fiskehjeller.

Svend Foyn etablerte seg også på Vadsøya på 1860-tallet med guanofabrikk og hvalfangst med oljekokeri oljeraffineri, arbeiderboliger og diverse uthus. Dette stor ferdig i 1873. Han drev til 1884. Dette inspirerte andre til utvikling og det ble anlagt to andre guanofabrikker, drevet med vannkraft fra Prestelv og Tomaselv, begge i 1873. Guanofabrikken i Tomaselva ble fort nedlagt, mens den ved Prestelva ble drevet fram til krigen, og det var stor utførsel fra Vadsø av guano laget av knuste fiskehoder.

Brødrene Aarsæther Vadsø AS startet i 1926 på et leid trandamperi på Vadsøya. Seinere bygde de på Ørtangen. Dette anlegget ble brent under krigen og de bygget Hermetikken i byen som sto ferdig i 1959. I 1978 bygde de nytt anlegg på Ørtangen. De fikk stor loddeproduksjon fram til lodda forsvant. Vadsø reke- og fiskeindustri ble etablert i slutten av 1980-årene.

Vadsø sildoljefabrikk ble grunnlagt i 1953 med staten som hovedaksjonær. Den ble stadig utvidet og modernisert på grunn av nye metoder og stor loddetilgang fram til midten av 1980-tallet. Den var på høyden Europas mest moderne sildoljefabrikk. Da gikk det nedover og siste ordinære produksjonsår var 1994. Fabrikken har vært drevet i mindre skala senere, de siste årene var det møllkuledrift, og til slutt bare beredskap fram til et siste produksjonsår i 2009.

I 2021 er det fortsatt fiskere i Vadsø og i Varangerfjorden, både yrkesfiskere og hobbyfiskere. Fangst kan leveres til to mottak i kommunen.

**Historie 4** - Finsk nyinnvandring

Gjenreisning og seinere modernisering av fiskeindustrien med fryserier og filetanlegg utover 1950- og 60-tallet krevde arbeidskraft. Mange flyttet fra mindre bruk og mindre steder i fjordene ut til kysten for å jobbe i fiskeindustrien, men anleggene trengte mer arbeidskraft enn det som kunne skaffes lokalt. Bedriftene søkte ut av landet etter hjelp, og på slutten av 1960-tallet og på 70-tallet var det store vervekampanjer fra norsk side for å få tak i finsk arbeidskraft.

På denne tiden var det også omlegging av jordbruket i Nord-Finland, noe som førte til vanskelige tider, og det var stor arbeidsledighet blant unge finlendere. Derfor kom mange av dem, særlig unge kvinner, til Finnmark for å jobbe i fiskeindustrien. Det spesielle med finlenderne i forhold til andre innvandrergrupper etter krigen, var at de møtte sitt eget språk og sin egen kultur i etterkommerne etter sine forgjengere som hadde vandret hit på 1800-tallet. De fleste som kom var enslige kvinner, mens det fra andre land i hovedsak kom enslige menn. På 1960-tallet hadde Hammerfest og Berlevåg mest finsk innvandring. På 70-tallet var det også mange som kom til Sør-Varanger, Vadsø, Vardø, Båtsfjord og Nordkapp.

De finske kvinnene bidro til å holde hjulene i gang på kysten og til å minske kvinneunderskuddet i de fiskeværene som hadde vært offer for sentralisering. Igjen var det havet og fisken som dro folk nordover. For mange av dem var det tilfeldigheter som gjorde at de reiste til fiskearbeid ved ishavskysten. De hadde hørt via venner, eller lest beskrivelser av jobb i fiskeindustrien i finske aviser og magasiner, eller sett jobbannonsen, og planla å være her en sommer. Svært mange av dem ble værende, og mange giftet seg med norske menn. I Øst-Finnmark ofte med en kven eller norskfinne som kunne litt finsk. Utover 1980-tallet ble flere norsk-finske foreninger dannet, bl.a. for å hjelpe med ting som helsevesen, trygdesystemet og offentlige kontorer, som kunne være utfordrende når man ikke kunne norsk. Samtidig fikk man dekket behovet for å treffes sosialt, kulturelt, bli kjent med likesinnede og lokalbefolkningen.