

Minneord

Astri Riddervold 1925–2019

Etnolog og forfatter Astri Riddervold døde 17. mars 2019, 93 år gammel. Astri var blant landets ledende forskere innen tradisjonsmat, har satt dype spor som foreleser og formidler, og har inspirert mange over det ganske land.

Astri ble født i Haugesund 8. august 1925 og hennes interesse og engasjement for kvinner, fisk og kystkultur fulgte henne gjennom et langt liv. Hun startet på kjemi-studier ved Universitet i Oslo like etter andre verdenskrig. Det ble avbrudd i stu-



Foto: Privat.

diene da hun traff sin Hans Wilhelm, og fikk etter hvert omsorg for fire barn. Hun holdt et stort, gjestfritt hus og var usedvanlig flink til å lage mat til mange, noe også etnologmiljøet fikk merke.

Da barna ble store, ble Astri igjen student. Denne gangen var det etnologi som fanget hennes interesse. Hun fordypet seg i tradisjoner for konservering av mat. Slik brakte hun sin bakgrunn fra kyst-Norge, med kunnskaper fra kjemistudiet, inn i etnologien. Hun avla sin magistergradseksamen i 1978 med avhandlingen *Konserveringsmetoder for kjøtt, fisk, ville bær og urter i forindustrielt norsk bondehold: En analyse fra Skjerstad i Salten, Nordland*. Avhandlingen ble utgitt som bok i 1993 med tittel *Konservering av mat*.

Matforskningen førte henne til studier av kvinners arbeid og livssituasjon som i *Innenfor fellesskapet*, utgitt i 1997.

Gjennom et langt faglig virke har Astri utgitt så mye som åtte bøker og en rekke artikler som eneforfatter eller sammen med andre. Hennes siste bok *Kvinnerolla og matkulturen* ble utgitt i 2016 med statsstipendiat Bodil Nordjorde som medforfatter.

I 1988 redigerte hun og Andreas Ropeid boken *Food Conservation* der hun selv bidro med en artikkel. Boken er en samling artikler fra SIEFs International Ethnological Food Research Group hvor Astri var aktiv i en årrekke. Her viste hun sitt store engasjement for norske mattradisjoner til et internasjonalt forskerkollegium.

Astri søkte aldri stilling ved universitetet, men var knyttet til fagmiljøet i etnologi ved Universitetet i Oslo i en årrekke. Hun var aktiv i Etnologiforeningen, både faglig og sosialt. Sammen med Bjarne Rogan tok hun kontakt med forlaget Novus for å få studenttidsskriftet *Dugnad* inn i mer profesjonelle rammer. I 2002 ble *Dugnad* sammen med

tidsskriftene *Norveg* og *Tradisjon* slått sammen i herværende tidsskrift og med Novus som forlag. Slik sett kan vi si at Astri har hatt en rolle i forhistorien til *Tidsskrift for kulturforskning*.

På 1990-tallet var Astri med på å utvikle et studietilbud i mat- og måltidskultur ved flere studiesteder i Norge. Sentralt i disse studiene var en kombinasjon av kulturhistoriske kunnskaper med praktiske ferdigheter.

Astri holdt ikke sine kunnskaper for seg selv. Hennes store innsats som forsker og formidler gjorde at hun som den første, mottok Ingrid Espelid Hovigs matpris i 1995. I 2015 mottok hun Det Norske Måltids Hederspris for hennes levende og inspirerende formidlingsevne.

Astri evnet å formidle mathistorie og matkultur med stort engasjement, og hun gjorde det i praksis. Astri viste stor omsorg for andre. Først og fremst for familien, men også i etnologkretsen hvor hun raust delte sine kunnskaper og nettverk med yngre kollegaer. Hun var den som ringte og oppmuntret når prøveforelesning og eksamen var nær forestående. Hun stilte med «bistandssuppe» i eksamensinnspurten og sherrypudding når noe skulle feires. Astri var en mester i å få gode retter av råvarer som holdt på å gå ut på dato. «Jeg kjøper førsteklases annensortering», sa hun en gang da hun på eget initiativ og uten omkostninger kom med sin «bistandssuppe» til et arrangement. Vi husker det som en nydelig blomkålsuppe en tidlig høstdag.

Hennes glede ved å dele mat og kunnskaper om mat har satt spor. Vi er mange som har gode matminner fra hennes omfattende virke.

For etnologvenner
Inger Jensen og Inger Johanne Lyngø