

Finnstigen matka 20/5 2019

Katajaisten Näppärät Teuvo Nevalan johdolla olivat suunnitelleet päivän matkan Finnstigenille, joka on jonkinlainen museo Metsäsuomalaisen elämästä keskiruotsin alueella. Ensimmäiset tulivat jo 1500-luvulla ja viimeiset 1800-luvulla. Koska suurin osa oli kaskiviljelijöitä, ehtivät he kaataa suuria metsiä tarkoitukseensa ennenkuin malmikaivokset tarvitsivat puut hiilen tekoon. Mukana matkalla oli kaiken metsäsuomalaisista ja hirtoriasta tietävä Seppo Remes. Hän kertoi koko matkan ajan tärkeää tietoa sen ajan ihmisistä ja heidän elämästään kaskenpolttajina.



Kansa alkaa kasaantua Suomituvan rannalle matkaa varten Metsäsuomalaisen asuinpaikoille.



Iloisin mielin odotetaan linjurin saapumista kauniissa kevät säässä.



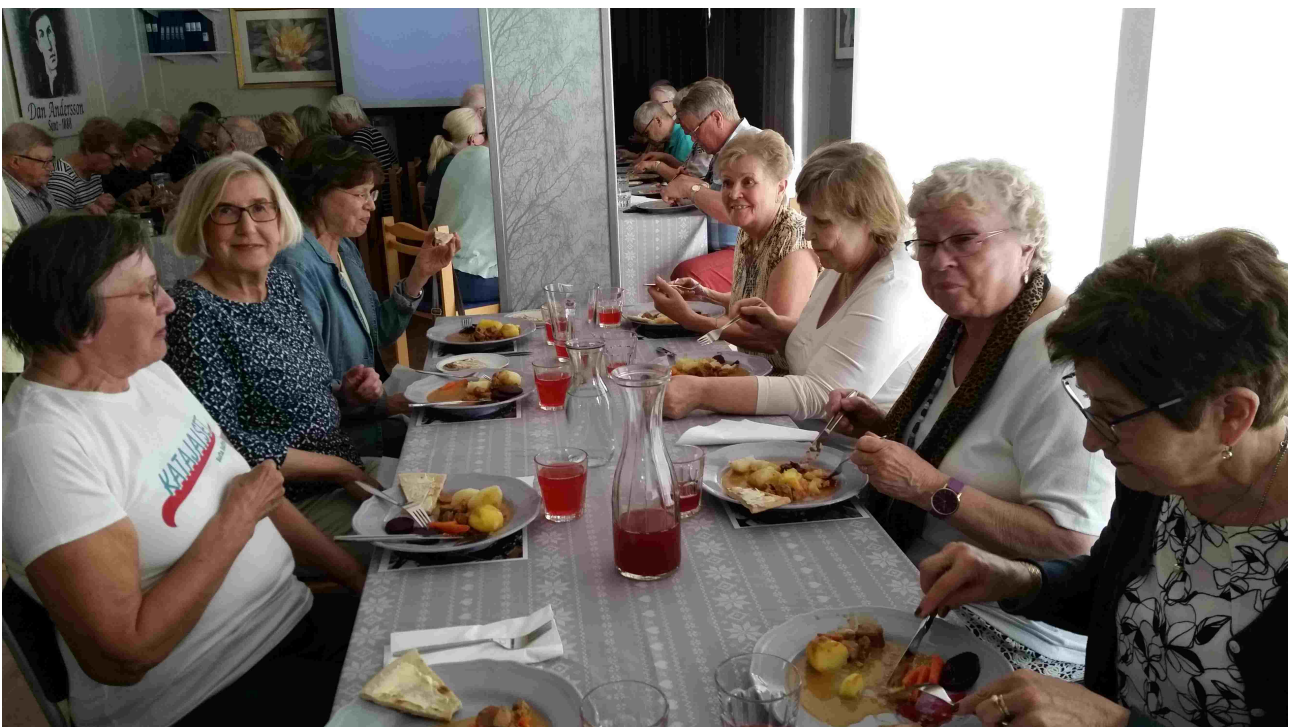
Karlskoga SS viihdytti meitä pari tuntia aamiaisen ja erilaisten ohjelmien parissa.



Mieskuoro (Helge, Vesa, Ensio, Tauno, Paavo) lauloi useita lauluja ja loput lauloimme koko sakilla. Karlskoga SS puheenjohtaja Pentti Vähkäsaari ja eläkeläisten johtaja Marjatta Juhonen kuuntelevat.



Hällefors SS näytti meille ensin videon, jonka Haapajärvi seura on valmistanut. Siinä saimme tiedot koko kaskenpolton alusta loppuun. Seppo Remes kertoi kuinka Finnstigenin kaksivuotinen kaskiruis kasvoi yhdestä jyvistä. Siitä tuli 153 tärkkää ja 6500 jyvää. Sitten isäntäseuran jäsenet tarjosivat maittavan lounaan ja kahvit herkullisilla pullilla. Keskustelua käytiin ahkeraan ja tietämisiä vaihdettiin puolin ja toisin. Omassakin seurassa kanssakäyminen tiivistyy, kun matkustaa yhdessä näinkin antoisan reissun.



Finnstigen alkaa Porttimajasta ja kietää sitten toista kilometriä läpi metsien. Polun varrella on kaikki mahdollinen historia Metsäsuomalaisista ja heidän elinympäristöstä.



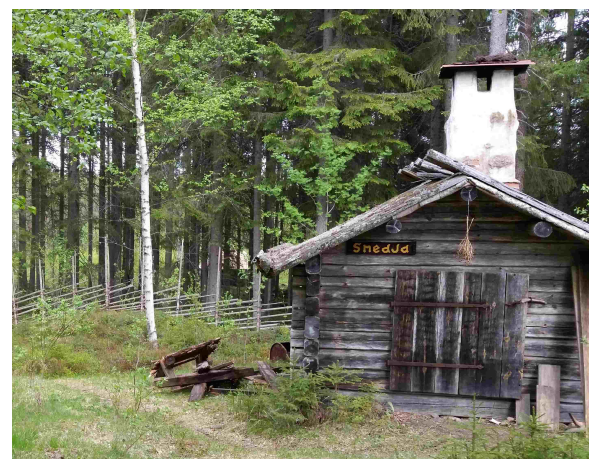
Grindstuga, josta esittelykierros alkaa.



Kota, jota käytettiin väliaikaisena asuntona



Vahdin maja miilunpolton aikana



Paja, joka kuului pihapiiriin



Seppo Remes kertoo miilun poltosta. Vasemmalla puut seuraavaan polttoon.



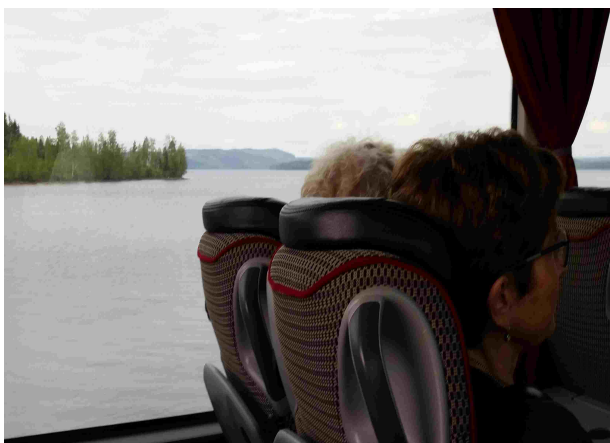
Metsäsuomalaisten yleisin ruoka oli Mutti, jota he söivät melkein päivittäin ruispuuron ohella. Finnstigenin oppaat valmistivat meille Muttia avotulella mustissa padoissa. Sitä tarjoiltiin pekonin ja puolukkahillon kera. Parhaiten se maistuu nykyihmisen suusta rasvaisen pekonin kanssa, mutta 1600-luvulla syötiin monesti sitä mitä oli saatavilla.

Muttia voi valmistaa ohrasta, kaurasta tai rukiista (skredmjöl nimellä sitä saa joistakin kaupoista). Valmistus: Kiehuva vettä jossa suolaa, päälle ripotellaan muttijauhoja yhtä paljon kuin on vettä (ex. 5dl vettä ja 5dl jauhoja). Ei saa sekoittaa! Vesi imeytyy jauhoihin. Tee muutamia reikiä jauhokanteen, että vesihöyryt pääsevät pois. Kun vesi on imeytynyt jauhoihin kokonaan, tuloksena on pieninä muruina oleva ruoka.

Siinä ohessa valmistui nokipannu kahvit. Sekin sai ylistystä matkaajilta.



Ryhmäkuva Näppärien matkalaisista Metsäsuomalaisten savupirtin edustalla.



Linja-autossa on tunnelmaa. Paljon järviä ja lampia vilahteli oikealla ja vasemmalla puolen autoa. Matkaa oli jäljellä enemmän tai vähemmän, riippuen minne oli menossa. Me tultiin Västeråsiin.