

En speciell kulinarisk upplevelse – rågbröd med röksmak

Jag tog en tugga av rågbrödet. Det smakade klart och tydligt rök. Jag blev något överraskad, fast jag inte ens hade kunnat föreställa mig hur rågbröd, som tagits fram med hjälp av en gammaldags jordbruksmetod, svedjebruk, skulle kunna smaka. Men brödet smakade bra tillsammans med köttsoffa. Även andra som satt vid samma bord tyckte att brödet smakade bra, och dess speciella smak kommenterades.

Före måltiden hade vi sett filmen *Huhtakaski* som berättar om svedjebruk. Filmen gjordes för ett par år sedan i Haapajärvi i norra Österbotten i Finland. Svedjebruk användes förr i tiden för att omvandla skog till odlingsmark. Träden högs ner och brändes, och därmed blev marken lämplig för odling. Svedjebruk testades på nytt i dagens Haapajärvi och experimentet resulterade i en film. Under projektet hade Haapajärviborna möjlighet att delta i svedjeburning. De kunde även så och senare tröska säden. Filmen producerades av hembygdsföreningens kulturverksamhet i Haapajärvi.

Filmvisningen och måltiden med rågbröd anordnades av Mälardalens Haapajärvi-seura (Mälardalens Haapajärvi-sällskap) i Eskilstuna. Föreningens medlemmar har sina rötter i Haapajärvi. Jag lärde känna den här sverigefinska hemortsföreningen när jag skrev på min avhandling för några år sedan. Föreningens uppgift är att upprätthålla kontakten med Haapajärvi, slå vakt om dess kultur och traditioner och upprätthålla hembygdsanda bland före detta Haapajärviborna som numera är bosatta i Sverige. Föreningen deltar aktivt även i evenemang som rör den nya hemstaden Eskilstuna. Jag deltog i föreningsarbetet under ett år och intervjuade också aktiva medlemmar. Nu var jag inbjuden till filmvisningen och måltiden därefter. Jag fick höra att medlemmarna hade besökt Värmlands finnskogar och där skaffat rågfrön som passar för svedjebruk. Rågfröna skickades till Haapajärvi i Finland, och när rågen skördats och malts till mjöl, fick Mälardalens Haapajärvi-seura i Eskilstuna en del av mjölet. I Eskilstuna bakade man sedan rågbröd och arrangerade en fest.

En av hembygdsföreningars uppgifter är att lagra, främja och presentera såväl traditioner, historia som nutid. Traditioner hör ihop med minnen, känslor och värden. Traditioner som har att göra med musik, dans, mat och dryck har en stor symbolisk betydelse, eftersom de förstärker migranternas känsla för gemenskap. Även kultur, t.ex. matkultur, förs vidare till andra länder av migranter. I en ny miljö satsar migranterna på det som enligt deras uppfattning representerar deras egen kultur. De använder ofta sådana "varumärken" som berör sinnen: syn, hörsel, lukt och smak.

Evenemanget som Mälardalens Haapajärvi-seura arrangerade var intressant eftersom där förenades två olika tidsepokers migration mellan Sverige och Finland. De, som flyttade till Sverige under den stora utvandringsperioden efter andra världskriget, lyfte på denna fest fram den gamla odlingstekniken som finns för hundratals år sedan tog med sig till Sverige, bland annat till Värmland. Invandringen från Finland till Sverige efter andra världskriget är alltså ingen unik företeelse i ländernas gemensamma historia. Sverige och Finland har en lång, gemensam historia, och människor har "alltid" flyttat mellan dessa länder. In- och utvandring skapar transnationella nätverk mellan orter och länder. Migranterna upprätthåller kontakter med den gamla hembygden, och även de kvarvarande invånarna på den gamla hembygden är aktiva genom att hålla kontakt med dem som flyttat bort. Geografiska orter är inte isolerade öar, utan snarare tvärtom: de är mittpunkter för rika sociala nätverk. Mälardalens Haapajärvi-seura är ett utmärkt exempel på detta.

FD Mirjaliisa Lukkarinen Kvist

Översättning Riina Heikkilä