Båsskå

En liten utställning om kvanne.
Gamla hallen, Ájtte
under hösten 2010

Ájtte

***Båsskå*, kvanne** - *angelica archengelica*

Förr var det viktigt att samla växter och örter från naturen. De gav ett tillskott av vitaminer samt en smakvariation i kosten. Samerna har nyttjat växter som medicin för olika åkommor. Det var en viktig kunskap i fjällvärlden där det är långa avstånd till närmaste doktor. *Båsskå* har använts som mat- och medicinalväxt. Även idag samlas *båsskå* under de första sommarmånaderna. Det är främst barnen som tycker det är roligt att söka *båsskå* för att äta som godis. *Båsskå* är lätt att skörda, man skär enkelt av den med kniven nere vid roten. Eftersom det är en stor växt får man snabbt ihop en stor mängd *båsskå* om man vet var man ska leta efter den.

***Bårå båskåv* - Ät kvanne**

Båsskå kan bli 1,5 - 2 meter hög och den förekommer i hela fjällvärlden. Den växter på fuktiga platser, efter bäckar och stränder. *Båsskå* är en tvåårig växt, det första året består den bara av bladskjälkar och heter då *fáddno*, det andra året då den utvecklar blomknoppar heter den *båsskå*. Av *båsskå* har man använt roten, stammen, knopparna och bladen. *Båsskå* är bäst på våren, vid midsommartid då blomkronan inte har slagit ut och den blivit hård. *Båsskå* skalar man och äter upp direkt när man hittar den under försommaren. När den har blommat blir stammen hård och träaktig, *dávtak*. *Båsskå* kan också rostas över en eld, *sudet* och sedan skalas och ätas. Växter och bär kunde kokas och förvaras i kallkällor över vintern så att man fick viktiga vitaminer när man kom tillbaka nästa vår. När samerna mjölkade renar blandades *båsskå* och renmjölk och detta förvarades i träkaggar i en kallkälla. *Båsskå* kan även torkas och därmed ätas även under vintern.

Urtas - kvannens rot

På våren då den tvååriga *båssk*å börjar växa kan man gräva upp *urtas*, rotstocken och skala och äta den. Roten är stark och har använts som medicinalväxt. *Urtas* skalas och skivas innan den torkas för senare bruk. Ibba Gruvvisare som var född i början av 1900-talet berättar i Harald Grundströms upptecknin**g**ar om hur de använde *urtas*:

> Man tar angelikarot, skrapar bort det svarta skalet utanpå och låter den torka. När den har torkat, skär man den i bitar med en kniv och tar en bit i munnen, när man har hosta. Man hade den också annars i munnen som en tablett. Den är bra i kyla också. Min mormor brukar säga: „Det är bra att ha en sådan i munnen, när det är kallt.„ Någon gång brukar man också ha angelikarot i munnen, för att smittsammas sjukdomar inte skola följa med andedräkten in.

Färsk kvannerot.
Fotograf Jan Gustavsson, Ájtte

***Bijpav juhkat* - Röka pipa**

Eftersom *bässkå* har ihåliga bladskaft kan man göra en pipa och använda bladens skaft som rör. Bladen torkas och används till tobak. Detta brukar barnen göra och det är oftast från de större barnen som lär de mindre.

Bladen samlas ihop för att torkas. Förr hängdes de upp på tork ovanför eldstaden i tältkåtan. Idag kan vi sätta in bladen i ungsformar och snabbt torka dom i ugnen. Sedan ska bladen finfördelas till tobak.

Pipan tillverkas av en del från stammen. Man gör ett hål med kniven och sticker in en del från bladstjälken som rökrör. Den färdiga pipan stoppas med tobak från bladen och så är den klar att röka.

Projektet
Traditionell ekologisk kunskap – om markanvändning i världsarvet Laponia

Ájtte har fått medel från NAPTEK via Sametingets kulturdelegation i *Det samiska initiativet* för att göra en pilotstudie. Sedan har vi fått medel från Sametingets kulturdelegation, Samefonden, CBM/NAPTEK och från Riksantikvarieämbetet för dokumentera traditionell ekologisk kunskap i Laponia. Projektets mål är att ta fram kunskap om hur markerna använts i Laponia förr och nu.
Vi intervjuar med ett antal personer boende eller verkande inom Laponia. Markanvändningen är inte fokuserad på renskötsel utan på annan markanvändning som skohöhämtning, bärplockning, myrslåtter och fiske. Från intervjuerna har vi valt att lyfta fram några teman som beskrivits av informanterna. Dessa teman kommer att under olika perioder visas på museet.

Läs-och lyssningstips!
Texterna finns även tillgängliga på vår hemsida www.ajtte.com/projekt/Traditionell kunskap bland samer i Laponia.
På Ájttes hemsida finns information om Laponia. Klicka på länken Focus Laponia, där kan du hitta en renskötares dagbok och annan information.
I biblioteket på Ája finns det mer skrivet om *båsskå* och traditionell kunskap. Phebe Fjllström har skrivit om samiskt kosthåll där hon beskriver hur man använt *båsskå* både som mat- och medicinalväxt.
I biblioteket finns också två lyssningsstationer där man kan höra äldre inspelningar.

Föremål i monter:
Etn:01.17.1 *Lásska*, kagge där man förvarat mjölk, grönsaker eller blod. Denna l*ásska* har tillhört Nils Åstot, Sirkas och är insamlad av Axel Hamberg 1901.
Övriga föremål är rot,blad och stam från *båsskå* samt en skål med tobak av kavanneblad.

Ájtte