

Rökbastu.

(Fläskbastu, rökkåta mm)

Rökbastun byggdes någon gång mellan åren 1852 – 1875. Den är i sitt ursprungliga skick, förutom taket, som senare plåttäckts.

Finska invandrare, som var bland de första invånarna i normskogarna, kände väl till bastutekniken och de första bastubyggnaderna i Norn, byggdes kanske i början på 1600-talet.

Att lagra matvaror förr i tiden var inte enkelt. Det fanns varken frysbox eller kylskåp. För att kunna överleva den långa vintern var det livsviktigt att kunna lagra fångsten av fisk och bevara färskvarorna från slakten.



Att konservera

I god tid före jul slaktades grisen och annan boskap. Vintern var lång och Norn isolerat. Det enda kända konserveringssättet var en kombination av saltning, rökning och torkning. Man började med att salta in köttet och inälvskorvarna.

Rökbastu

För att öka hållbarheten men också för att variera smaken kunde man också röka köttvarorna i en rökbastu. För att få rikligt med rök la man en plåt på elden. Den lastades full med spån och enris, varpå hela bastun fylldes med enrisluktande rök. I bastutaket hängde det som skulle rökas. En svag eld skulle hållas igång länge.

Torkning

Efter avslutad rökning fick köttet hänga i eftervärme för att torka. Hållbarheten ökade då väsentligt och dessutom fick matvarorna en salt- och röksmak som ofta blev mycket uppskattad.



Kuriosa

Den sista som använde rökbastun i Norn var Brandt-Johanna. Hon bodde på Gamla Herrgården och var änka efter August Brandt som skötte kraftstationen i många år.

Äldre norrbor minns fortfarande hur Johanna tultade längs båtarna vid strandkanten, sedan gick uppför en egen upptrampad stig till bastun för att röka egna och andras saltade köttvaror.

Men vad händer egentligen vid rökning?

Rökningen bidrar till att ge en ökad hållbarhet, mest på ytan av matvarorna så att mikroorganismer inte får fäste och kan tränga in under ytan.

Röken innehåller olika hämmande ämnen som dras till ytan på födan. Den innehåller också sura ämnen som sänker pH-värdet och ger ytterligare skydd.