

Lyst på en lavvo?



Lavvoliv – del 1 av 6

Vi gir deg tipsene for hvordan du kan lage din egen tradisjonelle lavvo. Serien omhandler også historikk, kultur, tradisjoner og praktisk bruk av lavvo som friluftsbolig.

Det er ikke alltid den raskeste veien til målet som er den morsomste. I det kommende året skal vi lage vår egen tradisjonelle lavvo.

Vi skal sy duk og hugge stenger, og vi skal prøve den ut i alle årstider. Også du kan lage din egen lavvo og lære noen av triksene nomadene har utviklet gjennom tusener av år.

Menneskene har alltid jaktet, fisket og samlet mat i naturen. Våre forfedre slo seg til der tilgangen til mat var best, og reiste videre når den minket. På den måten levde de i økologisk balanse med naturen. Det fraflyttede området fikk ro, slik at dyre- og plantelivet tok seg opp igjen. Slik flytting krevde utstyr som var lett å ta med eller enkelt å lage. For å forenkle det utelivet de levde, utviklet de utstyr og teknikker hele tiden.

Vi gjør også det, i et tempo som gjør det vanskelig å følge med på hva som er siste nytt. De siste årene har utviklingen av telt gått fort, og vi har fått lette, vannette og funksjonelle telt. Utviklerne har også sett seg tilbake og fortsatt utviklingen av nomadenes pyramidetelt, med lette teltduker, aluminiumsstang og ovn.

Tradisjonell lavvo

Som ung soldat i Indre Troms lærte jeg at ovnsteltet vi benyttet var en videreutvikling av samenes lavvo. Noen år senere satt jeg i min egen tradisjonelle lavvo og lurte på hva som var forbedret.

Lys og varme strømmet ut fra flammene som danset lystig rundt svartkjelen. Rundt bålet satt kompisene også. Fiskeskrøner og andre historier fylte teltet med latter og glede. Oppe på tverrstangen hang ørretfangsten fra i går. Røyken skulle foredle fisken; gjøre den smakfull og holdbar.

Vi hadde det godt og varmt. Både luften og bakken ble oppvarmet av det knitrende bålet. Den hissige summingen av myggen som vi hørte når vi var ute stilnet når vi kom innenfor teltduken. Det lille røykskiktet øverst i teltet holdt den

borte. Svartkjelen ble tatt litt til siden av bålet når vi skulle ordne mat. Skikkelige middager. Vi manglet ingen ting. Fisk, kjøtt, poteter og masse annet tilbehør ble brast over de varme, røde glørne.

Det er over tyve år siden jeg opplevde

mine første lavvoturer. I årene etter har lavvoen vært med meg på utallige turer over hele landet, til alle årstider, med venner i alle aldre. Sammen har vi kost oss rundt bålet med mat og drikke, gode historier og en unik nærhet til hverandre

som bare lavvoens magiske ildsted kan skape.

Ovnsteltet

Det var fint å ligge i teltet med gutta i militæret også. Vår eminente kokk gav

oss brød, ost og andre godsaker som vi kunne varme på ovnen. Historiene, latteren og gleden var der også. Men ikke flammene som gir lys og oppvarmet bakke. Varmen fra ovnen døde ut med flammene. At vi ikke kunne røyke fisk gjorde ingen ting, for vi var ikke der for å fiske. Verre var det at myggen også likte seg inne i teltet.

Ikke noe er som å sitte rundt bålet med gode venner og nyte flammens lystige dans og velgjørende varme. Høre at svartkjelen suser, kraftigere og kraftigere, så svakere og svakere, før putringen starter og forteller at nå koker det og kaffen skal i. Så kan man krype i posen når de siste flammene slukner. Morgenbålet tennes i kullet fra i går og svartkjelen henges over flammene for dagens første kaffekopp. Det er lavvoliv.

Første tur

Det er tidlig høst når jeg drar opp i fjellet. Landåsfjellet med fjellbjørk og dvergbjørk har høyfjellspreg. Majestetiske Ulriken, 643 moh., ligger bak og forsterker inntrykket. Jeg blir møtt av de fire guttene som skal lage egen lavvo i vinter. Sammen setter vi opp min gamle lavvo. Den skal være mal for den nye og det er mye som skal studeres. Hvilket stoff skal vi ha? Hvor lange er raiene? Hva om det begynner å regne?

Praten går lett rundt bålet. Etter hvert kommer de muntre historiene, og tiden løper raskere enn noe annet sted. Vedkubbene som legges på gjør flammene høye og spenstige. Svartkjelen putrer. I kveld er det varm sjokolade som nytes. Snart skal den nye lavvoen lages. De gleder seg til det, men kanskje mest til å kunne dra på tur med egenprodusert lavvo.

Les mer om lavvo på www.friluftsliv.no

Tekst og foto: Øystein Skålevik