

Onsdag den 14 augusti 2013

Ett återvändande till det förgångna

Man beskriver ofta förgången tid med en rak linje (tidslinjen). Men då det handlar om min vistelse i Sverige, skulle jag snarare välja att beskriva den med en spiral : tid återkommer utan att aldrig vara densamma, « déjà-vu » kommer samtidigt att handla om något som är nytt.

För min del handlar det om ett återvändande till aktiviteter, som jag vid tidigare tillfällen varit med om de senaste tre månaderna. Återkomsten till second hand- affären Myrorna på Storheden men med delvis nya arbetsuppgifter (hänga upp gardiner, placera och ordna varorna på butikens



Små madelainekakor bakas

hyllor osv) samtidigt som jag deltagit i alla andra aktiviteter som försiggår i en butik av det här slaget. Återkomsten till förskolan men den här gången handlar det om Hedens Förskola i Antnäs med nya barn, nya byggnader och nya aktiviteter. Återkomst till det franska caféet i Ersnäs, det tredje och sista i ordningen. Inför det evenemanget hade jag bakat madelainekakor med spenat och ost (en specialitet från min hemtrakter) och en quiche lorraine (en annan specialitet hemifrån). Vidare hade jag förberett en tipspromenad som handlade om Frankrike. De 22 deltagarna förvånade mig genom att uppnå så goda resultat : genomsnittet blev 9 rätt av 13 möjliga och ingen hade mindre än sju rätt.

Och olyckligtvis även sticken av dessa förbaskade myggor återkom. Ett tag trodde jag att denna plåga upphört eftersom myggorna hade blivit mycket färre. . Men det var innan

jag kommit i kontakt med dessa svärmar av knott som framkallade en förskräcklig klåda.

Men denna period har också inneburit ett återvändande till tider, som jag själv inte har upplevt, utan rinnande vatten, elektricitet (med undantag för batterierna i min dator) på en strand i Tallberg (Västerbotten) och på Kluntarna i Luleå skärgård. Ett liv mitt ute i naturen där vi har halstrat nyfångad aborre (för kvällsfikat), plockat kantareller och olika slags bär, där vi har lyst upp utrymmet med hjälp av stearinljus då vi använde utedasset och där vi fått vara med om den unika känslan i huden då man kastar sig i vattnet i en sjö efter bastun (något som jag varit med om också i Jyväskylä i Finland förra hösten).



På Kluntarna, grillning efter bastu och ett dopp i havet.

Men jag har också fått vara med om saker som jag tidigare inte upplevt såsom besöket på Lyckese Djurpark, ett litet sälmuseum (Mörön), flygmuseum, koloniträdgård i Luleå och bilbingo i Antnäs (lyckligtvis ropades siffrorna inte bar ut ; de visades även på en ljusskärm vilket var till god hjälp för mig). Jag har lärt mig att inte riktigt lita på suos (renkebab): min mage fick ta konsekvenserna.. Men några sådana problem hade jag inte då det gällde surströmming. Ja, just det ! Jag har då äntligen prövat på denna berömda fisk, som har gått igenom en jäsningsprocess på samma sätt som vår surkål. Siv och Birger visade mig hur strömmingen ska rensas, vilka tillbehör som ingår. Genom att hantera fisken på rätt sätt (och efter att psykologiskt blivit förberedd på detta matäventyr) blev det en positiv upplevelse. Det förhåller sig faktiskt så att det som blir « oförlömmeligt » mer än själva smaken, är doften och vätskan som kommer fram på tallriken då man rensar fisken.