

Ljøsnåvollen



Foto: Eva Laukøy



**Femundsmarka
nasjonalpark**

Ei aktiv seter innunder
Viglfjella siden 1689

Setring siden 1600-tallet

Som et smykke i terrenget innunder Viglfjella ligger den der, Ljøsnåvollen.

Omgitt av frodig fjellnatur har vollen vært et yndet sted for både Rørøskyr, budeier og fjellvandrere gjennom alle tider.

– Jeg var seks år og maste på mamma om å få et serveringsforkle. Mamma sydde en hvit lapp til meg, og så var jeg igang. Jeg gikk og bar én og én suppetallerken til middagsgjestene, humrer Ingrid Melien.

Året var 1950, og Lille Ingrid elsket at det kom vandrere inn på tunet på setervollen. Hele ettermiddagen gikk hun og ventet spent på disse pustene fra den store verden utenfor.

Siden den gangen har Ingrid tilbragt hver eneste sommer på setra. Her har hun tatt varmt imot tusenvis av sultne gjester og blitt stedets velkjente ansikt utad.

Det var i 1689 at Tørres Eriksen Skredder på Bentgården i Feragen rydda seg seter på Ljøsnåvollen. Rørø Kobberværk eide grunnen, og de som bygsla, var pålagt å setre

både sommer og høst. Høyet som ble høsta på vollen skulle brukes på stedet, og gjødsel brukes til å holde jorda i hevd het det i bygselspapirene. Etter en pause i september, dro derfor folk og buskap tilbake til setra om høsten og det ble setra helt fram til jul. Da bodde folket i det som ble kalt Vinterstuggu. Først på trettitallet da bøndene fikk kjøpe setrene, ble det slutt på vintersetringa. Men Vinterstuggu står der fortsatt med sitt historiske sus og gjør tjeneste som selvbetjeningskvarter for moderne turister.

Mens de fleste setrene er nedlagt både i Rørøsområdet og i landet ellers, er Ljøsnåvollen fortsatt i aktiv drift. Den dag i dag finner kyr og kalver veien de tolv kilometrene inn til setra fra Bentgården i Feragen. Det skjer gjerne uka før St.Hans, og i åtte-ti uker gir storfamilien seg i kast med seterlivet slik det har vært til alle tider.

Basert på intervju med Ingrid Melien sommeren 2022.

Kilder:

Borgos/Spangen: På Staa og uti markom Bind II 2002.

Dille/Guillikstad/Løkken: Setrer i Rørøstraktom Rørø Museums og historielag/Fjellheimen forlag 2018.

Tekstforfatter: Eva Laukøy.



Folket på Ljøsnåvollen i 1950. Ingrid står foran tante Henrikka. Foto: Ukjent, Rørosmuseets arkiv



Ljøsnåvollen med Storviglen (1561 m.o.h) mot nord. Foto: Eva Laukøy

Varm velkomst for både prester og turister

Fiskere, jegere og molteplukkere har til alle tider kommet innom for en matbit på Ljøsnåvollen. Og ikke minst prester! Ingrid forteller at det ble tradisjon at prestene i Bergstadens Ziir skulle opp på Storviglen i løpet av tida si på Røros, og da vanket det alltid prestebesøk og servering av melk og rømme på vollen.

– Å ha naturen rundt seg, og å treffe folk, det er så trivelig, sier Ingrid, som møter mange flere mennesker på den avsidesliggende setra enn hjemme i bygda.

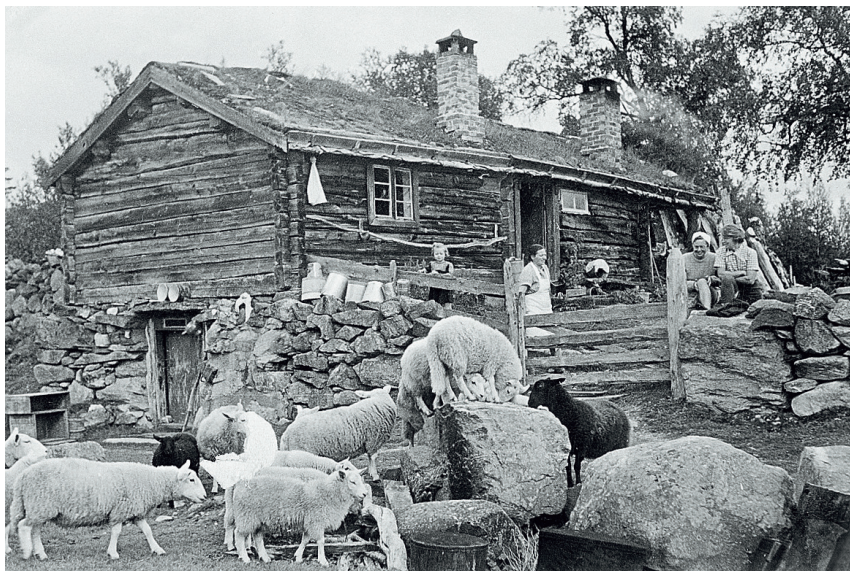
Sving på sakene i turistøyemed ble det imidlertid først da vandrерutene i Femundsmarka ble merket opp i 1949. Siden den gangen har Ljøsnåvollen en ubrutt tradisjon som innkvarteringssted for folk på vandring. Da selvbetjeningshytta Røvollen en dagsmarsj lenger sør ble åpna i 1968, ble det for alvor oppsving i trafikken.

Ingrids mor, Johanna hadde hatt arbeid på hotell i Åre på den andre siden av grensa i yngre dager, og var vant med både turister og matlaging. Hun så ikke mørkt på å være turistvert i tillegg til alle de andre arbeidsoppgavene hun hadde på setra.

Men hele storfamilien måtte trø til for at det hele skulle gå ihop.

Faster Henrikka tok seg av fjøset og vaska kopper, gammelonkel og de andre karene dro til Ljøsnåtjønna eller til Muggsjøan og satte garn når de hadde tid til det. Det ble fiska aure til middagsbordet og til å legge rakfisk. Ungene gikk heller ikke arbeidsledige gjennom sommeren minnes Ingrid. Det ble kinna smør, ysta ost og kokt myssmør i store kobberkjeler.

Enlåg, greiner fra einebusken skulle plukkes. Det ble brukt til å vaske trekopper og til å strø på gulvet så det skulle lukte godt.



Saueflokken ved saltsteinen foran Sømmårstugge. Ingrid står ved gjerdet. Foto: Ukjent, Rørosmuseets arkiv



Inspektør Raabe (t.h) og hans følge fra Den Norske Turistforening på Ljøsnåvollen i 1949 da rutene til Skedbrostugan og Svukuriset ble merket opp. Foto: Ukjent, Rørosmuseets arkiv.

Lokalmat med lange tradisjoner

Ved langbordet i Sømmårstuggu fikk turistene meske seg. I starten var det oftest kjøttkaker som sto på menyen. Rømme med sukker og flatbrød, det som ble kalt rømmesold, ble servert til dessert.

Søndagsmenyen var gjerne rømmegrøt med fisk, det tradisjonelle festmåltidet i Rørosdistriktet. Enkelte syns nok det var rart å få på tallerkenen, og Ingrid husker en gjest som sa :
– Ja dette har vi gått og grudd oss til!

Men ikke mange fant grunn til å klage på oppvarningen i seterstua. Maten satt godt i linningen.

– Dem åt seg forderva mange, oppsummerer Ingrid.



Ingrid Melien. Foto: Eva Laukøy.

Og hun har holdt tradisjonen. Pulvermat og hermetikk kommer ikke på bordet på Ljøsnåvollen. Her er kortreist mat laga fra grunnen av på gammeldags vis en selvfølge selv om rømmegrøten med fisk har gått av moten.

– Men jeg vet ikke helt hva jeg skal gjøre hvis det dukker opp en veganer, ler Ingrid. Foreløpig har hun sluppet den utfordringen.

Lange arbeidsdager har aldri skremt folket på Ljøsnåvollen.
– Jeg står vel opp mellom tre og fem vanligvis, avhengig av hvor mange gjester vi har. Ingrid får det til å høres helt naturlig ut.

Morgenen er den beste tida på døgnet for henne. Brøddeigen har hun satt kvelden før, og i morgengryet er det til å bake brød, steke lapper og forberede middagsmåltidet. Sodd skal kokes og karbonader stekes. Før folk har kommet seg ut av sengehalmen i Vinterstuggu, har Ingrid vært oppe i timevis og kan varte opp med rykende fersk bakst fra den vedfyrte stekeovnen.



Enlåg, einekvister på gulvet ga frisk lukt på utedoen. Foto: Eva Laukøy



Mange bruker sykkelen for å komme seg inn til Ljøsnåvollen. Foto: Eva Laukøy

Ei aktiv seter innunder fjellbandet

Solcellestrøm i kjøkkenet, fryseboks som går på propan og vedfyrt varmtvannstank er store framskritt på setra siden den gangen Ingrid var barn. Men oppvaskmaskin og det som ellers hører til på et moderne kjøkken, kommer nok aldri over trammen.

Etter frokost når folk har satt avgårde med store sekker og voksne matpakker, får Ingrid seg en velfortjent blund før syklistene, padlerne og telterne kanskje dukker opp utover dagen og vil ha vafler med rømme.

Storfamilien - tre sønner, barnebarn og Ingrids søster Kjerstine sørger fortsatt for at seterdrifta holdes i hevd. Kalver og ungdyr skal gjetes og kyr melkes i tillegg til at gjestene skal ha sitt.

Inntektene fra turismen har hele tida vært en kjærkommen attåtnæring. Gjennomsnittlig kan de notere seg for fem hundre overnattinger i sesongen. På syttitallet da veien inn til setra var åpen for biltrafikk, og besøkstallet var på det høyeste, var inntekten fra overnatting og servering like stor som inntekten fra gårdsdrifta, forteller Ingrid.

De mange gode menneskemøtene og all trivselen kommer i tillegg. Det kan ikke måles i penger.



Kyrne og bonden på vei fra Feragen til setra på Ljøsnåvollen. Foto: Jo Inge Melien.



Elva Ljøsnaa skaffer godt drikkevann på vollen. Foto: Eva Laukøy



Ungene på vollen savna ikke dataskjermar på femtitallet. Foto: Ukjent. Rørosmuseets arkiv



Utsikten fra kjøkkendøra i Sømmårstuggu er som et maleri. Foto: Eva Laukøy