

EN PÄRLA LÄNGS FÄBODVÄGEN

VÄGLÖST LAND. FJÄLLVINDAR. RENAR. OCH HELT PLÖTSLIGT. EN KOSKÄLLA! EFTER NÅGRA KILOMETERS VANDRING I FJÄLLANDSKAP OCH RENBETESLAND SKYMTAR ETT ANTAL TIMMERSTUGOR I SKOGBRYNET EN BIT NED. NÅR VI NÄRMAR OSS SYNS EN LITEN GRUPP FJÄLLKOR BETANDES PÅ VALLEN. HÄR ÄR DEN! EN AV SVERIGES HÖGST BELÄGNA FÄBODAR, 800 METER ÖVER HAVET.

TEXT & FOTO Birgitta Sundin, Sofia Ågren



Innanför gårdsgården rymmer vallen ett flertal timrade bostadshus, fjös (lagård) och jordkällare. En källback med friskt, klart vatten rinner rakt igenom och där står några mjölkkanor på kylning.

Östra Arådalen's fåbod befinner sig mitt i ett naturreservat och har sambrukats i generationer av familjer vilka fortfarande månar om att vallen ska hållas levande även om de själva inte är aktiva brukare. Genom deras öppenhet och engagemang har de funnit ett fruktbart samarbete med Malin Johansson och Lena Stålfelt, vilka i sin tur funnit sitt sommarparadis.

TVÅ KVINNOR i trettioårsåldern från södra Sverige med akademisk bakgrund, hur hamnade de här?

– Vi lärde känna Birgitta Höglund som var här med sina djur. En helt ny värld öppnade sig, uppvuxen i Småland som jag är, förklarar Malin. Jag visste inte ens om att fåbodar fanns eller ens en djurhållning som den Birgitta praktiserade med frigående, mjölkande getter. Vid det här tillfället var jag less på hur hårt styrd agronomutbildningen var av branschen och sökte andra typer av jordbrukande.

Birgitta Höglund, mejerist med get- och fårgård i Hälsingland, brukade vid detta tillfälle Östra Arådalen tillsammans med sin man Calle. Via en spåntaksläggarkurs, gjorde så Malin och Lena entré på fåboden.

– Jag kommer ihåg att jag låg i slänten här utanför och sa: det här är min dröm! Tänk att det här finns, det här skulle jag vilja göra! utbrister Malin. Birgitta är en fantastisk mentor, hon har lärt oss allt hon kan om ystning och djur. Hon har alltid hejat på oss, låtit oss få vara nybörjare och testa oss fram.

Efter en sommar med takläggning

blev det fler somrar och efter ett par år hade Malin och Lena tagit över driften, nu med kor. Lena är utbildad timmerman och Malin är verksam som snickare vilket är en stor tillgång på fåboden, det finns alltid någon byggnad som är i behov av omsorg.

– Vill ni smaka på lite ost? frågar Malin, och försvinner ner i en av jordkällarna. Upp kommer hon med ett par fantastiska skapelser, täckta av gult mögel. De här är ett år gamla och har lagrats i jordkällaren på Lenas gård.

Beundrande betraktar vi de vackra ostarna, som inte behöver någon annan förpackning än möglet de fått i jordkällaren. Vi får oss en smakbit och minsann, vilken smaksensation!

Konsistensen är smidig och aromerna som utvecklats under den långa och relativt kyliga temperaturen i jordkällaren under vinterhalvåret är rika och blommiga. Det speciella gula möglet (*Chrysosporium Sulfureum*) har definitivt bidragit genom att släppa loss en unik armé av enzymer som lockat fram de aromatiska tonerna. Den här osten bär verkligen hela tillverkningskedjans värden. I form av det variationsrika betet där fjällets artrikedom bidragit med en mångfald fettsyror som orkestrerar ostens smaksymfoni. Genom den varsamma handmjölkningen som låter hela omgivningens mångfacetterade flora av mjölksyrabakterier berika mjölken. Med de egengjorda mjölksyrakulturerna som låter platsens exklusiva karaktär ge avtryck i den lagrade osten. Och med hjälp av källarens mögelinnevånare som givmilt drar sitt strå till stacken för att bryta ned ostens beståndsdelar till smakfulla upplevelser. Snacka om terroir! En ost född i och av fjällskogen.

Malin berättar att de helst säljer sina produkter till folk som besöker fåboden då mycket av värdet finns i sammanhanget. Smör gör de på

avgräddad mjölk, så naturligt det kan bli. Osten görs på helmjölk eller delvis skummad mjölk. Allt utgår från den obehandlade (opastöriserade), oförstörda mjölken.

De har sina olika skötebarn, smöret är Malins och Lena ömmar för syrakulturerna. De berättar att kulturerna står dem lite extra nära eftersom moderkulturen härstammade från Julia, en av deras kor som inte lever längre.

– Så dem försöker vi verkligen hålla vid liv, säger Lena. Jag brukar förnya dem var fjärde dag.

För att ympa om kulturerna värmer de mjölk till 90 grader, kyler ner till rätt temperatur och till yoghurtkulturen använder de sedan en termos. Bägge har gått ystningskurs på Eldrimner och de använder bland annat en pH-mätare för få kontroll över processerna.

Även om livet på fåboden kan upplevas som ett paradiset finns svårigheter att överbrygga för att det ska bli hållbart: Hur kombinera livet resten av året med fåbodsäsongen? Hur lösa behovet av djur? Bägge har valt att leva ett ambulerande liv för att kunna frigöra åtta veckor varje sommar till fåbodlivet. Och då de inte lever på lantbruk året runt måste de antingen låna kor över sommarsäsongen, som denna sommar då korna kommer från Fåker, eller hitta någon som kan ta hand om egna kor resten av året. Just nu gäller både och. Trots att de inte har levt liv som gjort det självklart att komma till fåboden varje sommar har det ändå blivit så.

– Vi lever parallella liv, men den här platsen har varit vår konstant. Jag tycker det är fantastiskt varje gång vi lyckas komma hit och få upp djur, säger Malin. För oss har det inte funnits generationer bakåt som alltid gjort det här. Vi har inte slagit in på en redan upptrampad väg utan fått lov att hitta egna lösningar.



Fjolårets ostar utanför kokhuset (mejeriet).



Malin och Lena testar en inlånad separator. Vanligtvis avgräddar de mjölken.

Varför gör man då detta?

– Relationerna, svarar Malin raskt, alla familjer som verkligen känner för platsen och historien här är inte bara våra hyresvärdar utan också våra vänner. Det är därför vi trivs så bra och det är det som gör Arådalen så unikt för oss. Det känns fint att vi kan komma och vara här även om vi inte äger nåt.

– Det fjällnära läget gör det också mer intressant, fyller Lena i, dessutom är det en mycket vacker plats. Det känns viktigt att skogen är skyddad. Fäbodbruket är ju inte bara husen utan den betade skogen med alla spår och minnen. Det är brutalt hur skogar blir kalhyggen och plantage så snabbt och i så stor omfattning så att minnen, spår och kontinuitet bara försvinner. Det räcker ju inte med många träd på samma plats för att det ska kallas skog.

FÖRHÅLLANDET mellan människan och hennes omgivning och hur det samspelet ser ut, intresserar dem bägge och Lena har en examen i

Humanekologi. Inom ämnet ryms till exempel frågeställningar om hur människan påverkar och utnyttjar sin omgivning och hur naturresurserna påverkar och sätter gränser för mänsklig verksamhet. Här på fäboden befinner sig människan i ett ekosystem där hon måste samspele med natur, djur och mikroorganismer. Ett samspel i balans som verkligen skulle behövas även i världen utanför fäboden.

Men ystningen då och osten – vad betyder det?

Deras intresse och fascination över vilken fantastisk, spännande skapelse en ost är går inte att ta miste på. Men som de uttrycker det är det helhetsupplevelsen som lockar och driver dem. Och, hoppas vi, kommer detta att räcka för att Östra Arådalen ska fortsätta att leva och vara en viktig länk i fäbodbruket. För mjölken och alla produkter den ger upphov till är kärnan i bevarandet av hantverk och traditioner och i utvecklingen av fäbodbruk nu och framåt.

Malins ord att här vill hon

fortsätta vara nästan hela livet ut, blandas med koskällornas klang. Det går inte att ta miste på dessa unga kvinnors engagemang och respekt för allt levande. I allt de gör på fäboden finns deras närvaro och kärlek. De är beredda att arbeta hårt och att självständigt utforma verksamheten. Produkterna de gör är bärare av stora, viktiga värden; biologisk mångfald, mikrobiologiskt liv, mänsklig omsorg och närings- och smakrikedom.

VANDRINGEN tillbaka går via en mindre STF-station där en annan flock fjällkor möter oss, på väg hem efter en dag i frihet. Installation i fjöset på Västra Arådalen väntar för sinkor och kvigor hemmahörandes i Fåker. Arådalen buvallar ligger som de sista pärlorna i en rad fäbodlar längs det som kallas Fäbodvägen i Jämtland. Ytterst få av dessa är i bruk, en hel del förfallna. Men, det finns människor med idéer som vill blåsa liv i dessa fäbodtraditioner och kanske koppla till utveckling av vandringsturism. Mer om det i nästa fäbodreportage. //