MATHANTVERKSHUSET I VUOLLERIM

TEXT Inez Backlund ▪ FOTO Karina Lindh och Eva Juntti Berggren

I VUOLLERIM VID POLCIRKELN INVIGDES I BÖRJAN AV SOMMAREN DET NYA MATHANTVERKSHUSET. HÄR KÖAR FOLK FÖR ATT FÅ SMAKA OSTARNA YSTADE PÅ FJÄLLKOMJÖLK FRÅN DET NYA MEJERIET ELLER ÄTA EN VUOLLERIMRULLE, BYGDENS EGNA INNOVATIVA VARIANT PÅ SNABBMAT.

▪ REPORTAGE ▪

Det är roligt att göra ost, det är härligt med fjällkor och det är gott att leva och bo i en by med så många engagerade människor. Agnes Otterbech strålar när hon visar upp det nya mejeriet i Mathantverkshuset Vuollerim Delikatesser.

Här planerar hon att ysta cirka 9 000 kg ost per år av den fina obehandlade fjällkomjölken från Vuollerim Gård. De utsökta hårdostarna har namn efter korna på gården, först ut är Gärda, en välsmakande ny ost på den svenska hantverksmarknaden. I mejeriet görs också yoghurt, färskost med nordliga smaker och en helt unik variant av den i Norrbotten så populära kaffeosten; färskgräddad Fjällko-ost.

– Det blir dessertostar också så småningom, säger Agnes.

I SAMBAND MED att Jokkmokks kommun blev Matlandet Sveriges huvudstad 2014 utlystes en tävling i bästa mathantverk. Här såg Vuollerimrullen dagens ljus. En innovativ produkt där de lappländska råvarorna möter det asiatiska köket. En riktig Slow-food-snabbmatsprodukt som kan tillverkas både utomhus och inne. Vuollerimrullen fick ett varmt mottagande.

Bygdebolaget Mathantverkshuset Vuollerimdelikatesser bildades och bjöd in till samarbete om att skapa ett gemensamt mathantverkshus mitt i byn med plats för både mejeri och produktionskök. Ett omfattande arbete med många ideella timmar påbörjades. I våras nåddes målet för etapp ett, när mejeriet invigdes den 6:e juni.

MJÖLKEN TILL MEJERIET kommer från fjällkorna på Vuollerim Gård. De verkar gilla att få besök. Kommer fram och hälsar glatt. På gården finns flera unika genetiska linjer och några av Sveriges mest intressanta fjällkor. Asta hör till en fin gammal linje, liksom Gärda, Sia, Sabina och Myra. De är snälla och friska med generellt låga celltal i mjölken. Flera av dem mjölkar också bra för sin ras. Hygienen är viktig, korna mjölkas i celltalsordning och analyser görs regelbundet.

– Fjällkor ger normalt inte så stora mängder mjölk, men de ger istället en mjölk med unika egenskaper, som ger ett högt ostutbyte, säger Evalena Skalstad, som är en av gårdens tre koskötare.

– Vi utfodrar inte korna för att få volym, utan för att få mjölk med näringsämnen som har de bästa egenskaperna att ysta på. De äter i huvudsak gårdens gräs, hö och ensilage, säger Evalena.

Fjällkorna har funnits på gården sedan 2013 och Bidra ideell förening tog över verksamheten våren 2018. Målsättningen är att bevara fjällkorasen och att hålla landskapet öppet.

– Ungefär hälften av mjölken går till Agnes mejeri i Mathantverkshuset. Mellan 450 och 500 liter per gång transporteras till henne, resten tar Norrmejerier hand om. Årsproduktionen är totalt 180 000 kg.

BYGGNADEN där Mathantverkshuset nu finns var tidigare bank och klädbutik. Där fanns också en källare som nu förvandlats till ett perfekt mognadslager för ost. Inte ens den heta sommaren 2018 har kunnat påverka temperaturen där. De vackra och välsmakande hårdostarna mår gott på sina hyllor.

KARINA LINDH är vd för Mathantverkshuset Vuollerim Delikatesser och idéskapare till Vuollerimrullen. Tillsammans med flera andra utvecklade hon smakerna och tillverkningen. Karina berättar om etapp två, med produktionskök, butik och café. När allt är klart ska det sjuda av liv i hela byggnaden, lokala mathantverkare ska kunna producera och sälja sina produkter, ortsbor och besökare kunna handla i delikatessbutiken och fika i caféet samtidigt som de tittar in på produktionen.

– Detta hade aldrig gått om vi inte varit så många som jobbar tillsammans, det är samarbetet som gör oss starka, säger Karina.

Hon, liksom många andra, har flera olika engagemang i denna verkligt levande glesbygd.

TVÄRS ÖVER GATAN från Mathantverkshuset finns turistbolaget Lapland Vuollerim, där Evalena Skalstad berättar om många av Vuollerimbygdens aktiviteter.

– Det här är en livaktig bygd som det är väldigt roligt att bo och leva i, säger Evalena.

Här finns runt 800 invånare, nästan 60 företag och 30 ideella föreningar. Bygden har flera oberoende bygdebolag där målsättningen är att stärka bygden och den lokala ekonomin. Evalena räknar upp sju bolag där alla har skrivit in i sin bolagsordning att ingen vinst delas ut till aktieägarna utan återinvesteras i bygden. Mathantverkshuset Vuollerim Delikatesser AB är ett av dessa.

DET FÖRSTA BYGDEBOLAGET är Vuollerimbygdens ekonomiska förening som startade för drygt 20 år sedan. Då gällde det att ta vara på servicen i samhället, något de lyckades med. Under 2006 lade Fortifikationsverket ut ett centralt beläget hotell som hade stått tomt, till försäljning. Ett nytt bygdebolag bildades och hotellet kunde köpas efter att bygdens invånare hade bjudits in att bli aktieägare. Behovet av att restaurera var stort, men delägarna hjälptes åt att inreda rummen.

NU BEHÖVDES också aktiviteter, både för invånarna och för besökare. Utifrån ett bygdeinitiativ startades Lapland Vuollerim Welcomes You år 2007, ett bygdebolag med ungefär 50 delägare. Företaget är medlem i Svenska ekoturismföreningen och certifierat med Naturens Bästa.

– Idag har vi ett 50-tal olika event, arrangemang och paket att erbjuda. Vi har tagit fasta på öppenheten här och ordnar aktiviteter som ger tillfälle till möten mellan besökare och de som bor i bygden. Vi erbjuder exempelvis att följa en samisk familj, steka suovas över öppen eld och ta del av deras berättelser. Något som uppskattas mycket är en så kallad Hushopparmiddag då bybor och besökare tillsammans äter förrätt i ett hus, huvudrätt i ett annat och dessert i ett tredje. Ett fantastiskt sätt för möten mellan människor. En islyktefestival till snöns och det blå vinterljusets ära, lockar utländska turister, berättar Evalena.

TACK VARE ett lokalt initiativ är Vuollerim med i Guiness rekordbok. Då tände bybor och besökare 2 651 islyktor samtidigt. Byn kallar sig också Islyktornas By och varje år kan besökarna få ta del av denna extra upplevelse i samband med Jokkmokks marknad.

– En mycket vanlig kommentar från besökare är ”Här skulle jag vilja bo”. Och många besökare kommer tillbaka år efter år, säger Evalena. //