



FOTO: JUREK HOLZER

Peter Mosten, Sigrid Kuusiniemi och Jämt Tina, Tina Lindberg bidrar alla till den jämtländska smakfloran.

Jämtländska smaker

Publicerad: 24 juni 2007, 08.22. Senast ändrad: 27 september 2007, 19.35

Något har hänt på landsbygden.

Där det förr var nedläggning och avfolkning sjuder det nu av verksamhet med tonvikt på mat. Uppfinningsrikedomen vet inga gränser. Folk tillverkar lingonketchup och getost, strutshamburgare, havtornsmarmelad, björksavsbubbel och älgalami.

Champagnekorken smäller och björksaven porlar. Det råder en nästan symbolisk glädjeyra inne i det gamla köket på nedlagda F4 på Frösön.

I år är första årgången klar, nu har det som absolut inte får kallas björksavschampagne börjat nå ut till Systembolaget. Peter Mosten, eko-ingenjör från början, har äntligen fått ordning på sitt gamla recept från 1785 och den bubblande björksaven är färdigjäst och förpackad i sobert svartvitt. Sav är namnet. Smaken? Outgrundlig, liknar ingenting annat i dryckesväg.

– Bra mousse, lite fläder, lite päron, säger upphovsmannen själv. Och så själva björksmaken förstås. Vinprovare som smakat har varit påtagligt positiva men också förbryllade, de har ju inget att jämföra med. Som att vandra i en björkskog, tyckte vår landshövding Maggi Mikaelsson.

Med Sav är Jämtlands matkarta komplett. Här finns redan de läckra getostarna, det rökta kalkonköttet, det gamla tunnbrödet och en oändlig mängd andra lokala matprodukter som lätt kan mäta sig med det bästa som produceras i andra länder.

Och Jämtland är ingalunda unikt. Över hela Sverige sjuder det av verksamhet i gamla gårdar och bortrationaliserade storlantbruk. Det är ett nytt mathantverk som växer fram, i takt med att vi konsumenter ställer nya krav på den mat vi skall äta. Vi vill ha råvaror med kvalitet, vi vill veta vad de innehåller och var de kommer ifrån. Hellre väljer vi livsmedel som tillverkas runt knuten på ett sätt som är vänligt mot både miljö och djur, än massproducerad mat som fraktas runt halva jordklotet.

Idag finns bortemot 5000 enmans och familjeföretag som producerar och förädlar livsmedel runt om i Sverige, uppskattar Christoffer Rinman som ansvarar för småskaligt livsmedelsföretagande inom LRF.

– Jag har en känsla av att någonting har hänt bara under det senaste året. Vi märker ett stort ökat

intresse för regionala och lokala produkter också från handel och restauranger, säkerligen framdrivet av en efterfrågan från både konsumenter och kockar.

Runtom Frösön, där björksavsskumpan ligger på lagring, breder Storsjöbygden ut sig kring det som är Sveriges största fjällsjö. Med eller utan eventuellt sjöodjur. Åt ena hållet tronar de majestätiska Oviksfjällen och lite längre bort den snöklädda Åreskutan. I denna urgamla bördiga kulturbygd finns inga storindustrier, bara nedlagda regementen. Ändå är det en region som blomstrar. Överallt hamras det och byggs i sommar. Stora stiliga boningshus och hästgårdar med imponerande verandor. Men också ännu fler bakstugor, sommarkaféer och rökerier. För att inte tala om golfbanor, eller som de heter på nyjämtska: gäralaushägna (sysslolöshägn).

– Det är fantastiskt att se det här från sin arbetsplats, säger kalkonuppfödaren Rolf Halvarsson som varje dag året om njuter av utsikten mot fjällen.

På de sluttande ängarna och fälten i byn Räcksjön söder om Storsjön brukar han kunna betrakta både älgfamiljer och bobyggande tranor från sin traktor. Och 70 meter bakom kalkonhuset blommar mängder av vilda orkidéer så här års.

Jorden här i Storsjöbygden har -brukats kontinuerligt sedan järnåldern. Byar och gårdar ligger tätt med otaliga små och stora lador ströslade över ägorna. Korn och ärter har alltid odlats här och av mjölet bakas fortfarande tunnbröd efter uråldriga recept. Här är för kallt för äppelträd, men det finns gott om hjortron och vinbär och numera även havtornsbär. Jämtlänningarnas berömda mesost har också på senare tid fått sällskap av många andra och mer spännande getostar

På jakt efter en förklaring till den nya jämtska företagsamheten läser vi med förundran i Natur och arbetsliv i svenska bygder, del II om Norrland från 1910:

”Jämtarna äro mycket självständiga och stolta, kloka och fyndiga men betänksamma och tröga i vändningarna.”

Hmm. Tankarna går osökt till det gamla uttrycket surjämtar. Men det lär inte ha så mycket med kynnet att göra, utan snarare syfta på våta och tveksamt luktande vadmalsskåder. Sedan urminnes tider har nämligen jämtarna varit sysselsatta med handel. Innan järnvägen fanns forslade förbönder varor i ur och skur mellan marknader i Norge och de norrländska kustlandskapen.

Det arvet lever kvar, menar Rolf Halvarsson som för 20 år sedan sadlade om från grisbonde till kalkondito på den gamla släktgården i Räcksjön. Inne i farstun visar han upp en fotsid gammal hundpäls (!) med rubinrött hemvävt foder som också lär ha tillhört en av dessa handelsmän.

– I en gammal sockenbeskrivning från 1700-talet, självfallet författad av tjänstemän söderifrån, stod det att jämtar hellre vill göra affärer än sköta jordbruket. Så kvinnorna blev kvar hemma med ansvaret för gårdarna. De blev nog med tiden både företagsamma och driftiga.

En rundresa till olika entreprenörer i småskalighet bekräftar verkligen den tesen. För JämtTina i Slandrom, mellan byarna Namn och Öd, är då ingenting omöjligt. Hon sadlade om från jobbet som arbetsterapeut och satsade på att odla havtornsbusskar, ”Nordens passionsfrukt”. Av bara farten blev det också en häpnadsväckande trädgård, här uppe i odlingszon 6-7.

– På sommaren växer det så det knakar. Vi har så mycket sol här, bären får ännu mer C-vitamin, säger hon.

Men framför allt är de goda, understryker Tina Lindberg och bjuder på havtornstryffelkakor bakade på skrädmjöl och dinkel. Det mesta gör hon själv. På lördagar bakar hon och på söndagar driver hon kaféverksamhet i ett nybyggt växthus på gården med nyplanterade persikoträd, vindruvor och slingrande tomatplantor mellan borden. Golvet av marktegel har hon förstuds lagt själv, alla 126 kvadratmeterna.

– Vi har inte så många arbetstillfällen här i trakten, bara ett fåtal industrier. Speciellt kvinnor har svårt att hitta jobb. Hela glesbygden är ju avfolkningshotad, om man vill leva här måste man göra något själv.

Och så berättar hon om Skärvången, tio mil härifrån. Allt lades ner i byn, enda överlevnadsmöjligheten var att tre mjölkbönder gick ihop till ett bymejeri och började producera ostar från traktens kor och getter. I dag är det byns största arbetsplats med 22 anställda och Skärvången producerar mer än 100 ton ost om året på ett rent hantverksmässigt sätt. JämtTina vill inte växa. Hon vill inte ha större verksamhet än att hon själv kan klara av det.

– Jag vill ha livskvalitet också, ingen industri.

Utan eldsjälarna på Eldrimner hade det inte varit möjligt, anser hon alldeles bestämt. Denna numera statligt finansierade organisation i Östersund fungerar som ett nationellt resurscentrum för småskaligt mathantverk med tentakler över hela Sverige. Här får småföretagarna rådgivning och inspiration genom seminarier, studieresor och, inte minst, genom utbyte med varandra.

– Småföretagare i andra län kan vara som hund och katt, säger JämtTina. Men vi, vi samarbetar och stöttar varandra. Jag har inga konkurrenter, bara en massa kolleger.

En av dem är Monica Nordenström i grannbyn Marieby. Hon bakar tunnbröd och surdegsbröd och driver sommarkafé i hembygdsgården med konstutställningar, loppis i härbret och storbandsjazz på kvällarna. Medan Jämt-Tina har rötter i Uppsala har Monica Nordenström i princip alltid bott i byn. Född i lanthandeln, helt enkelt, den som numera förstås är nedlagd. Men först var hon cirkusdirektör i 16 år.

– När min tonåriga dotter var aktiv som tävlingsgymnast startade jag Cirkus Kul & Bus för barn som inte riktigt var idrottare men som ändå ville visa upp sig. Vi hade eget tvåmastat cirkustält och turnerade landet runt på somrarna.

På väggen i bagarstugan hänger ett diplom som intygar att Monica valdes till Årets eldsjäl i Jämtland 1989 för cirkusverksamheten. Tunnbrödsbagare blev hon efter att en dag ha råkat höra en radiointervju med Eldrimners egen eldsjäl, Bodil Cornell.

– Det var dags för mig att göra något för mig själv. Så jag gick Eldrimners grundkurser i bakning och marmelad tillverkning och flyttade hem till min släktgård och satte fart på den gamla stenugnen. Här har ju förr i världen bakats tunnbröd i varenda gård, vi är vana att förädla det som jorden ger. För mig blev det också ett helt nytt sätt att leva.

Att just Jämtland så tidigt sattes på kartan över det småskaliga livsmedelshantverket hör nog ihop med att här finns enormt mycket bra råvaror och stora ytor ekologiskt odlad jordbruksmark, tror Matz Andersson som tillsammans med sin familj driver ett rökeri, JämtRök på Frösön. Och så är jämtarna bra på att marknadsföra sig, tillägger han. Men det där med kurser och seminarier i Eldrimner är inget för honom.

– Jag är inte mycket för att sitta och prata, bo på vandrarhem med pjäxdans och dragspel. Jag är mer inriktad på action. Far och sälj och åk hem, liksom. För mycket samkväm gör mig nervsjuk.

Hans drivkraft hör ihop med en het -vilja att bli kvar i bygden. Och rökeriet går än så länge så bra att han har planer på att utvidga verksamheten med servering.

– Hellre flyttar jag utomlands än söderut. Jag trivs här och tänker bo kvar, om jag så ska försörja mig på att börja sälja snö.

En insikt verkar de jämtländska mathantverkarna ha gemensam:

Det är mycket jobb för pengarna och knappast mödan värt att växa ur småskaligheten. Men de flesta värdesätter sin livsstil och sin frihet mer än höga inkomster. Det är dock inte särskilt troligt att de små företagen kommer att överleva till nästa generation, funderar kalkonuppfödaren Rolf Halvarsson över en kopp kaffe och en stut, tunnbrödssocker, med utsökt rökt kalkonkorv.

– Våra sex barn har sett vad det är fråga om och alla bara ruskar på huvudet när det blir tal om att fortsätta efter oss. I stället blir det väl idealister från storstäderna som flyttar hit och tar över.

AGNETA ULLENIUS
08-13 50 65
agneta.ullenius@svd.se
[Fler artiklar](#) | [Blogg](#)

