



NYVALLENS FÄBOD



BUAN OCH SÄTRAN

En gång genljöd skogen av råmanden, bräkanden och bjällerklang. Under fäboddriftens blomstringstid, i slutet av 1800-talet, omgavs byarna av milsvida betesområden. Betet kring de stora byarna var långt ifrån tillräckligt. Desto rikare bete fanns det i skogsliderna och uppe i björkbältet under fjällen, ofta milslångt från bygden. Om djuren betade i skogen och på fjället kunde marken närmare byn användas till höproduktion och gårdarna försörja fler djur över vintern. Marken kring fäboden användes också för att dryga ut höskörden. Det höet togs hem på vinterföre och var ett välkommet tillskott under långa vintermånader.

De lokala variationerna i fäbodbruket är stora och varje tid, by och fäbod har sina egna traditioner. På en

del ställen ligger flera fäbodar tillsammans och andra fäbodställen har bara en brukare. En gård kunde ha två eller tre fäbodar som boskapen växlade emellan.

I Jämtland och Härjedalen kallas ofta fäboden för buan eller sätran. Ordet buan återkommer i flera ord med fäbodanknytning, bland annat i butös eller bu-mat. Att buföra är det samma som att ta djuren till fäboden. Det var en viktig händelse och ägde oftast rum samma dag varje år. Ibland var det flera mil att gå med mycket packning, så det var en stor dag som krävde en hel del planering.



Bufolk och mesekok

Fäboden är kvinnornas värld. Antingen så skötte gårdens egna kvinnor fäboden eller så lejde man någon från byn. Trots hårt arbete var det en efterlängtat tid då de unga flickorna fick rå sig själva. Arbetsdagen på buan är lång. En duktig butös ska sköta djuren, hålla dem från de marker som ska slå och dessutom bereda ost- och mjölkprodukter.

För att göra smör så måste mjölken separeras. Då vevas mjölken i en separator och grädden skiljs ut med hjälp av centrifugalkraften. Grädden kärnas till smör och den skummjolk som återstår används för att göra ost. Man kan också göra helmjölksostar, utan att separera mjölken. För att göra ost måste man tillsätta löpe, värma och röra mjölken. Då bildas ostmassa och vassle. Vasslan kokas till messmör eller mesost.

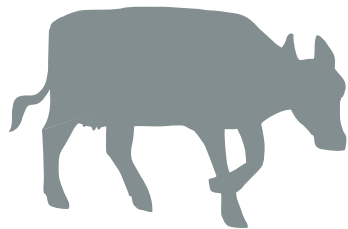
NYVALLENS FÄBOD

I fjällbjörkskogen vid Sonfjällets fot ligger Nyvallens fäbod. Det är familjen Kristofferssons fäbod och den har varit i bruk varje sommar sedan 1700-talet.

Familjen tar fortfarande upp sina djur från Sörviken till Nyvallen varje sommar. Från midsommar till slutet av september arbetar och lever de intimt samman med djuren och naturen på vallen. Korna betar fritt i skogen runt fäboden. De släpps ut efter morgonmjölkningen och kommer tillbaka för att bli mjölkade igen till kvällen. Över natten står djuren i ladugården, som här i länet kallas för fjös eller feus. I fjöset har de skydd mot rovdjur och stickande insekter. Några av korna går också i en rovdjurssäker fälla på nätterna.

Innanför gärdesgården ligger fäbodens slätterängar. Här finns mer än 40 olika örter och gräs. När höet är slaget får kalvarna efterbeta ängarna.

Fäboden är ett litet mejeri, där mjölken förvandlas till smör, ost och messmör. Nästan all mjölk separeras. Sedan blir det lätt att kärna smör av grädden minst en gång i veckan, göra ost av skummjölken var tredje dag och koka messmör av vasslan.



”Här är det korna som styr, inte klockan”



I den betade skogen trivs många blommor, svampar och insekter. Svamprika, soliga höstdagar kan korna gå långt för att hitta svamp.

Mularnas landskap

Kor och getter är de vanligaste djuren på fäboden. Hästar har av tradition hållits på andra sommarbeten, här på Sonfjället hölls hästarna bland annat i Sodo-dalen. Fjällkorna är tåliga och härdiga och kan ta sig fram i oländig terräng. De omvandlar ytterst effektivt löv, genar och ris till fet, livgivande mjölk. En fjällko kanske bara ger ett par liter mjölk om dagen men av det kan tio procent vara ren grädde.

Mular och liar formar växter, skog, betesmark och äng kring fäboden. Många olika arter trivs i de öppna markerna, de slagna myrarna och i den betade skogen. I slätterängen växer små och ljusälskande växter. Om slättern upphör kommer ett fåtal, högväxta arter att dominera och artrikedomen försvinna. På ängen kan du njuta av blodrot, ormrot och ängsskallra.



”Överst under fjällen låg Nyvallen, och den var sådan som man drömmer sig en fäbodvall - högt ovan bygden och med utblick över tiomila skogar.

Nyvallen är inte ny, den är ur-gammal. De grå husen är timrade av urskogens träd. Ingen vet när bygdens folk först sökte sig upp med sina djur till dessa marker under Sonfjället.”

Citat ur boken "Skogsland och fjäll" av Carl Fries, 1978.

KONTAKT

Nyvallens hemsida: nyvallen.com

Telefon: 0684-120 22 eller 070-552 71 99



Länsstyrelsen
Jämtlands län