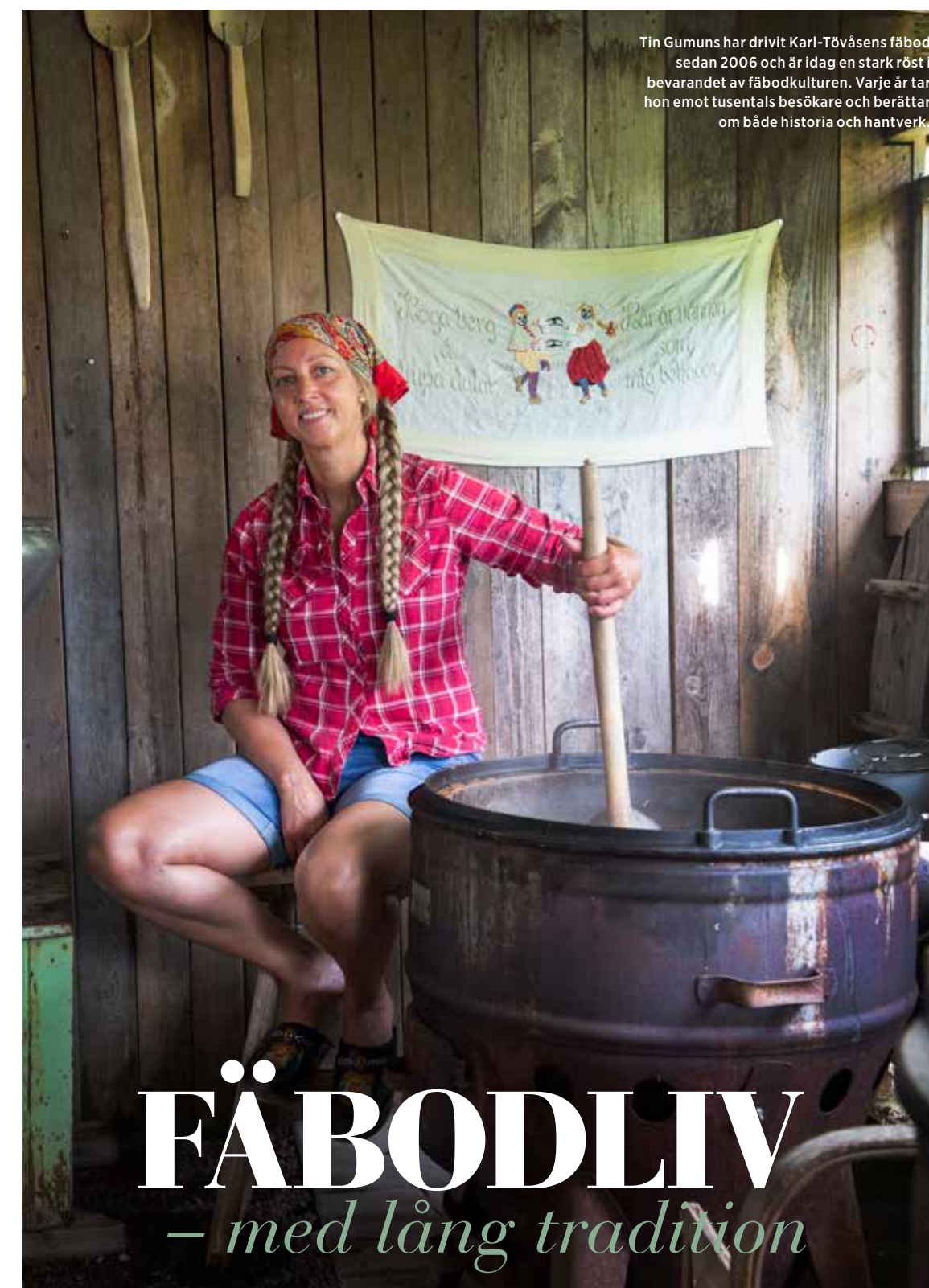


Getterna på Karl-Töväsens fäbod kommer gärna fram och hälsar på besökarna.



Tin Gumuns har drivit Karl-Töväsens fäbod sedan 2006 och är idag en stark röst i bevarandet av fäbodkulturen. Varje år tar hon emot tusentals besökare och berättar om både historia och hantverk.

# FÄBODLIV

– med lång tradition

På Karl-Töväsens fäbod i Dalarna går livet sin gilla gång. Här betar kor och getter om sommaren och här produceras smör och ost som det gjorts sedan 1663 – det är en levande fäbod. Hit kan man också komma som besökare för att uppleva fäboddriften på nära håll.

TEXT SVANTE HELMBAEK TIRÉN | FOTO LINDA ROMPPALA



**TILL VÄNSTER:** Att avnjuta Karl-Tövåsens egna produkter är en sällsam njutning. Flera sorters ost och smör tillverkas på traditionellt vis. Notera den vackra gula färgen på det hemkärnade smöret! Givetvis ska det vara gammaldags kokkaffe till.

**TILL HÖGER:** Efter att ha strövat fritt i skogen under dagen återvänder korna för att mjölkas. På natten står de inomhus, skyddade från varg och björn.

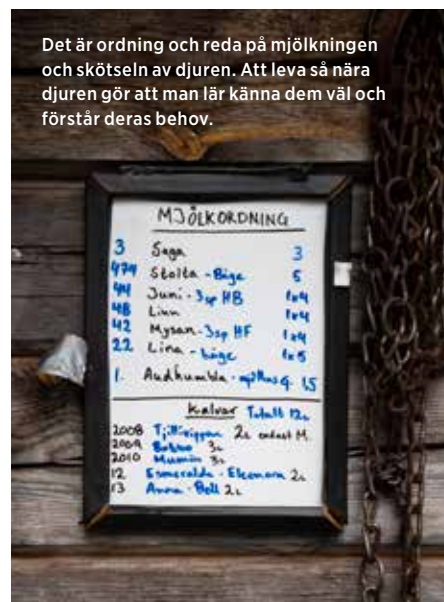


Den korta växtsäsongen i norr är något man kämpat med i alla tider. För att utnyttja jordarna så effektivt det bara gick uppstod fäbodkulturen. Grundprincipen var – och är fortfarande – lika enkel som genial. Sommartid tog man mjölkboskapen till fäboden ute i skogen, där djuren kunde äta sig mätta på allt i naturen, medan markerna hemma i byn fick växa till sig ostört och bli till vinterns hö. På fäboden passade man på att tillverka olika typer av ostar, smör och andra mjölkprodukter som sedan kunde tas hem till byn och långtidsförvaras. Kort sagt, fäbodriften är alltså ett väldigt smart

sätt att ta tillvara på naturens resurser. Till Karl-Tövåsens fäbod i skogen utanför Vikarbyn i Dalarna kom Tin Gumuns för första gången i början av 1990-talet. Hon var tonåring och skulle göra praktik, men insåg redan då att fäbodlivet skulle bli en livslång passion. Sedan 2006 är det Tin som driver Karl-Tövåsen med både mejeriproduktion och turistverksamhet. Besökare från när och fjärran får uppleva den unika fäbodkulturens olika delar; träffa djuren, ströva runt bland husen, smaka på egen-tillverkat smör och ost och uppleva den speciella atmosfären. – Man lever i harmoni, korna får äta vad

de vill och allt får ta den tid det tar. Det är som att leva i en bubbla och det är nog bland annat det som folk uppskattar, berättar Tin. Exakt när och hur fäbodkulturen uppstod råder det delade meningar om. I skriftliga källor omtalas den redan under medeltiden, men den går sannolikt tillbaka längre än så. – Själva metoden är hur gammal som helst, konstaterar Tin. Ett kretslopp som våra förfäder hittat på under många generationer och som inte tär på resurserna, utan i stället tar tillvara på allt det som både djur och natur ger. De äldsta husen på Karl-Tövåsen är byggda av timmer på 1600- och 1700-talen.

*”Själva metoden är hur gammal som helst. Ett kretslopp som våra förfäder hittat på under många generationer.”*



Det är ordning och reda på mjölkningen och skötseln av djuren. Att leva så nära djuren gör att man lär känna dem väl och förstår deras behov.



Hantverket bakom osttillverkningen kräver skicklighet och vana. Till ett kilo ost går det åt hela tio kilo mjölk.

*”Man ska inte romantisera fäbodlivet, för det är otroligt hårt arbete”*

Fäbodbruket här omnämns redan 1663 och i mitten av 1800-talet var det inte mindre än tjugosex gårdar som tog upp sina djur hit. Det är typisk fäbodbebyggelse med ett flertal omålade timmerhus, oregelbundet utplacerade. Här finns bland annat utekök, ostbod, kostall, sovstuga och ett flertal andra byggnader med olika funktioner.

**TJUGO ÖVER FEM** på morgonen börjar arbetsdagen. Först ska det eldas för att värma vatten och sen ska det mockas, mjölkas, ostar från föregående dag ska saltas och kollas av. Därefter ska det diskas och tvättas innan det ystas mer ost och djuren matas. Klockan tolv ska man vara redo att ta emot besökare som fikar, går på tipsrunda, visas runt och eller köper fäbodens produkter. Sen väntar bland annat kärning av smör och messmörskokning. Innan dagen är slut ska det förstas städas och förberedas inför nästa dag.

– Man ska inte romantisera fäbodlivet för mycket, för det är otroligt hårt arbete. Ofta blir folk förskräckta när jag berättar hur mycket jobb det är och att det går åt tio kilo mjölk för att tillverka ett kilo ost, säger Tin.

Fäbodarnas historia är även kvinnornas historia. Det var kvinnorna, oftast de yngre, som buffrade (ledde upp) djuren från byn till fäboden på försommaren och stannade här hela sommaren och skötte både djurhållningen och matproduktionen. Ibland var det gårdens egna kvinnor, andra gånger anlidade man så kallade vallkullor till hjälp. Man behövde läras upp tidigt och det var vanligt att man följde med redan som barn. En alldeles speciell kvinnlig gemenskap utvecklades i fäbodkulturen med inslag av folktro, sånger, kulning och berättelser.

– Männen var bara här på våren och fixade med gårdesgårdarna, berättar Tin. På så vis är fäbodarna en slags osynliggjord kvinnohistoria, som vi behöver förstå och lära oss mer av. →



Norr om Rättvik i Dalarna ligger många vackra fäbodmiljöer. För att komma till Karl-Tövåsen åker man från Vikarbyn och djupt in i skogen ända tills man möter någon av fäbodens nyfikna djur.



Nydiskade kärli hänger på tork på gårdesgården.

### Besök Karl-Tövåsen

Fäboden håller öppet för besök fredag till söndag klockan 12-16 under perioden 16 juni-13 augusti 2023. Här kan man få en guidad visning av fäboden, köpa mat-hantverk samt även gå på kurs i till exempel ystning. Läs mer på [karltovasensfabod.se](http://karltovasensfabod.se)



Mönstrade ostformar i trä av traditionell typ.



FOTO: WIKIPEDIA

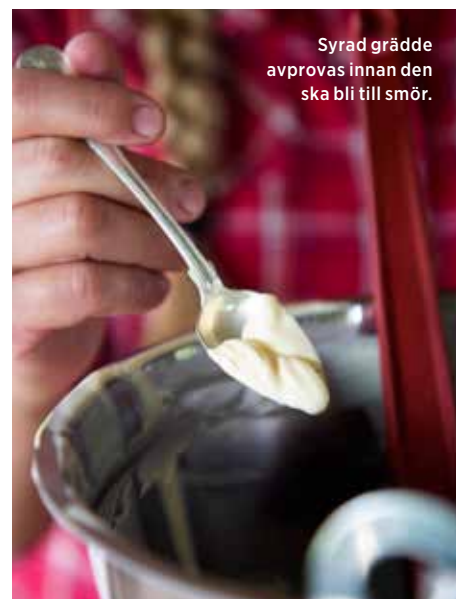


FOTO: PER WINBERG/NORDISKA MUSEET

ÖVERST: En vallkulla från Dalarna målad i akvarell av Johan Per Södermark (1822-1889). Notera den rejäla ryggsäcken av näver! Akvarellen tillhör Nordiska museet.

OVAN: En vallkulla blåser i sin näverlur på Baltsars fäbod i Älvdalen. Foto från 1904.

HÖGER: Tins son Erik bär en så kallad stillkorg som används för att frakta hö.



Syrad grädde provas innan den ska bli till smör.



Knis Anna Ersdotter Björklöf visar stolt upp en av de vackra ostarna.

Besöksverksamheter likt den på Karl-Tövåsen har också långa anor. Redan kring sekelskiftet 1900 sökte sig turister till fäbodarna på rekommendation av den berömda **Wilhelmina Skogh**. Hon var Sveriges mäktigaste entreprenörer i hotellbranschen och drev bland annat turisthotellet i Rättvik innan hon senare blev direktör för Grand Hôtel i Stockholm. Det var bland annat hennes gäster som letade sig upp hit, precis som folk från när och fjärran gör i dag. Ett par tusen personer besöker Karl-Tövåsen varje säsong och intresset växer.

– Det finns ibland en missuppfattning om att fäbodkulturen är utdöd eller avsmnad,

men det stämmer ju inte. Visst behövs det mer uppmärksamhet och politikerna måste lyssna och göra regelverken enklare. Men det dyker faktiskt upp nya fäbodbrukare och kunskapen förs vidare, säger Tin.

Hon menar att det stora hotet ligger i att allt i dag är inriktat på det storskaliga och industriella, medan det lokalproducerade blir reducerat till kurios, när det skulle kunna vara så mycket mer.

– Fram till för några år sedan kunde småbönder leverera till mejerier, nu går inte det. Man måste ha runt 60 kor för att gå runt i dag, och det går ju inte på en fäbod.

Diskussionen om fäbodkulturens fram-

tid pågår för fullt. Nyligen beslöt svenska och norska regeringarna att nominera fäboddriften till världsminne hos UNESCO. Förutom att bevara och föra vidare kunskapen har man motiverat beslutet med att fäbodarna även bidrar till en starkt biologisk mångfald, både i det öppna naturlandskapet som uppstår kring dem och variationen i de många lantraserna som används. Allt detta har fått förnyad relevans i klimatkrisens tid, då vi återigen måste gå till botten med hur vi bäst hanterar den natur som finns kring oss. Fäbodarna är alltså här för att stanna – både som besöksmål och som tankeställare. ●

*”Det dyker faktiskt upp nya fäbodbrukare och kunskapen förs vidare”*