

Har du något ämne du vill vi ska skriva om i Husdjur? Eller vill du själv skriva? Hör av dig till oss på Husdjurs Facebook, epost husdjur@vxa.se eller telefon 010-471 09 42.

Svenskt messmör och en global marknad



Jesper Larsson är universitetslektor i agrarhistoria vid Sveriges lantbruksuniversitet, SLU.

FINNS DET NÅGOT svenskt i svenskt jordbruk?

Mat producerad av svenska livsmedel i Sverige är per definition svensk med mervärden som lokal mat, god djurhälsa, korta transporter, öppna landskap, biologisk mångfald. Men om man med svenskt menar att det skall vara unikt för Sverige blir svaret lite annorlunda.

Få matvaror är unikt svenska. Håller vi oss till mjölkprodukter tillverkas det mesta också på andra platser även om svensk filmjök kan saknas av många på utlandsresa.

Från Dalarna och norrut fanns det till 1900-talets början ett utbrett fäbodväsende. Det var ett småskaligt jordbruk där man utnyttjade betesresurser på långt avstånd från hemgården. Men fäbodar är inte heller något unikt för Sverige utan fanns runt om i världen, på platser med stora utmarker men begränsat med åker.

Det finns dock två företeelser från fäbodväsendet som var, om inte unikt svenska, så unika för Skandinavien. Det första var den

”Messmören har flyttat till storstan och råvaran hämtas från utlandet.”

kvinnliga arbetskraften, som förvandlade den tunga och svårlagrade mjölken till produkter lätta att transportera och med lång hållbarhet. Det andra är en av dessa produkter - messmören.

EFTER ATT SMÖRET kärnats och osten ystats var vasslen kvar. Det var ett tidsödande arbete att reducera vasslen tills nästan bara mjölksockret återstod. I denna process karamel-

liserades mjölksockret och fick sin bruna färg. Messmör gjordes av både get- och komjök.

Att messmören är unikt för Norden brukar förklaras med att tillverkningen krävde stora mängder ved och att fäbodarna till största delen fanns i ett skogslandskap med närmast obegränsad tillgång, till skillnad från Alporna där vasslen istället gavs till grisen. Ytterligare ett skäl, och kanske viktigare, var arbetsorganisationen och kvinnornas stora kunskap om husdjur och mejeriprodukter.

Med fäbodväsendets tillbakagång och mejerinäringens framväxt började Jämtlands mejeriförening 1939 att saluföra Fjällbrynt messmör. Tillverkningen var nu inte längre småskalig och mejeriet i Östersund använde färsk vassle som blev över från osttillverkningen.

MED TANKE PÅ messmörens starka koppling till fäbodar och norrländskt jordbruk var det många som höjde på ögonbrynen när tillverkningen 2018 flyttades till Stockholm. Men tillverkningen hade redan innan genomgått andra förändringar. Vasslepulver hade ersatt färsk vassle när produktionen av ost och messmör inte längre skedde tillsammans. När vasslepulver från Sverige inte längre gick att få tag på importerades det nu från Baltikum.

Messmören, en produkt med sitt ursprung i Sveriges fjäll- och skogsbygder har flyttat till storstan och råvaran hämtas från utlandet. Till och med messmören har anpassats till den globala marknadens villkor.

Till tröst för de som uppskattar svensk djurhållning och lokalt producerad mat finns det fortfarande lokalt tillverkat messmör på sina håll. Den som reser genom det gamla fäbodområdet i sommar ska hålla ögonen öppna efter levande fäbodor och småskalig osttillverkning. Här kan du bli en historieätare på riktigt.