

Att sätta smak på Sverige

Det behövs mer fakta och analys och mindre flum och nostalgi

2015-06-10

Urban Laurin

Urban.laurin@telia.com

www.urban-laurin.com

0704944466

Detta är ett arbetsmanus jag gärna vill ha synpunkter på. Det är långt ifrån färdigt, men jag väljer att skicka ut det i alla fall, just för att få reaktioner från er läsare. Jag tror på öppen innovation nämligen. Språket är inte kollat ordentligt, noterna ofullständiga, litteraturförteckning saknas.

Mitt tonläge kan upplevas som väl provocativt, och jag tar gärna emot synpunkter även på det. Men jag tycker att det är väl mycket ”flum” och bortseende från fakta i en del av det arbete som pågår för att sätta smak på Sverige. Det gäller inte minst det centrala begreppet terroir.

Det finns också starka inslag av nostalgig och kulturkonserverande, och en för mig smått obehaglig frånvaro av att Sverige i dag är ett mångfaldens land. När nära en fjärdedel av vår befolkning har någon form av bakgrund som invandrade svenskar, är det inte rimligt att lämna dem utanför arbetet med att sätta smak på Sverige.

1. Sverige smaksätts	4
1.1. För mycket hitta på än fakta?.....	4
1.2. Risk för ett konserverat måltidsarv	4
1.3. Något av en sammanfattning	5
2. Kulinarisk, gastronomi eller måltid.....	6
3. Traditionell småskalig matkultur	7
3.1. Måltidskultur istället för matkultur	7
3.2. Tradition och innovation	7
3.2.1 . Ett levande kulturarv	8
3.2.2. Traditionella råvaror.....	8
3.2.3. Mathantverk och småskalighet	9
3.2.4. Traditionell mat	10
3.2.5. Risker med att definiera och avgränsa	11
3.2.6. Lär av Norge.....	11
3.2.7. Lär av vinvärldens öppenhet	12
3.3. Ursprungsmärkning	12
3.3.1. Svensk mat.....	12
3.3.2. Namn på platser	12
3.3.3. Lokalproducerat, närproducerat m.m.....	13
3.3.4. Livsmedel med geografisk identitet i EU	13
3.4. Tillverknings- och matlagningsmetoder	15
4. Det immateriella kulturarvet.....	16
4.1. Hantverk, ceremonier m.m.	16
4.2. Arbetet i Sverige	16
4.3. Måltid som kulturarv	17
5. Landskapskonventionen	19
5.1. Matkultur och hållbara landskap.....	19
5.2. Att äta landskapet	19
5.3. Viktiga implikationer	20
6. Landskap och andra –skap.	21
6.1. Måltidsskap.	21
6.2. Serviceskap	21
6.3. Upplevelseskap.....	21
6.4. Platsens känsla.....	22

7. Nordiska Ministerrådet, Sverige bilden & Matlandet	23
7.1. Ny Nordisk Mat.....	23
7.3. Sverige bilden	24
7.4. Sverige det nya Matlandet	24
7.5. Forskning som borde uppmärksammas mer.....	25
7.5.1. Traditioner och nytänkande samtidigt.....	25
7.5.2. Måltidskultur har haft begränsad betydelse i Norden	26
7.5.3. Ny Nordisk Mat glömmer etnisk mångfald	26
7.5.4. Matlandet förstärker makthierarkier	27
8. Mångfaldens måltidskultur	29
8.1. Erfarenheter från symposiumserien Framtidsbygd.....	29
8.2. En förebild från Skåne.	30
9. Terroir; en god berättelse eller vetenskapliga hårddata?.....	31
9.1. Terroir kan vara allt	31
9.2. Terroir är en begränsad yta	32
9.3. Internationell definition av terroir	33
9.4. Ny Nordisk mat och terroir.....	35
9.5. Svensk forskning om terroir	35
9.6. Terroir på svenska	36
9.6.1. Gastronomiska regioner och terroir.....	36
9.6.2. Bocusse d'Or.....	37
9.6.3. Smakriket.....	37
9.6.4. Skånes dryckesstrategi	38
9.6.5. Länsstyrelsen i Stockholm	38
9.6.6. Höga Kusten och Västernorrland	39
9.6.7. Terroir i Matlandet Sverige	40
9.7. Flumma inte till terroir	41
10. Är Norden och Sverige annorlunda?	42
10.1. Nordens kyla och ljus ger aromrikedom?.....	42
10.2. Tveksamt stöd från forskning.....	42
11. Några lösa trådar	45
11.1. Samverkan mellan små och stora.....	45
11.2. Lär av mikrobryggerierna	46
11.3. En liten knorr från Facebook	46

1. Sverige smaksätts

Sverige är på väg att smaksättas. Det talas om gastronomiska eller kulinariska regioner, för att inte tala om terroir. Tanken är att lyfta fram det unikt regionala eller lokala, precis som man gör i klassiska områden i exempelvis Frankrike eller Italien, som Bordeaux eller Chianti. Måltiden ska ge Sverige och våra regioner identitet.

När mat, vin eller andra drycker har ett tydligt geografiskt ursprung, stärks den goda berättelsen och därmed varumärket. Produkter med unika egenskaper lockar fler att betala mer. Smaken är inte objektiv utan den styrs av värderingar. Tror man att man äter eller dricker något som är lokalt producerat eller som är ekologiskt, upplever också många att det smakar bättre.¹ Inte minst därför finns det en styrka med att hitta lokala eller regionala skillnader; att arbeta med det klassiska begreppet terroir.

1.1. För mycket hitta på än fakta?

Arbetet med att utveckla Sverige är viktigt, men inte helt enkelt. Det finns en risk att det går för fort och att det baseras på vaga grunder. Det blir mer att hitta på storys än att arbeta med vetenskapliga fakta. Och sådana goda berättelser riskerar att bli kortlivade. För att smaksätta Sverige med vad det nu än är, terroir och gastronomiska eller kulinariska regioner, så är det viktigt att vi vet vad vi gör och att vi har hållbart underlag för de beslut som fattas. Detta är inte minst viktigt om vi ska utveckla trovärdiga begrepp för export.

Jag tycker att det finns brister i dag och syftet med detta manus är dels att försöka lyfta fram fakta på ett tydligare sätt, dels att stimulera till en dialog. Det finns en intressant och allt mer omfattande forskning kring dessa områden. Aningen störande är att det är en bristande dialog mellan olika forskningsinsatser. Man tycks inte känna till varandra och för inte en öppen dialog med varandra.

1.2. Risk för ett konserverat måltidsarv

Det finns också en risk att man fastnar i att bevara det gamla, och konservera ett kulturarv istället för att lyfta fram ett levande kulturarv i ständig förändring. Medan såväl regering som ansvariga myndigheter lyfter fram vikten av ett kulturarv i ständig utveckling, är det en kraftig betoning på att bevara och konservera i det som skrivs om gastronomiska regioner, kulinariska regioner och terroiratlas etc. Särskilt besvärande anser jag det vara att de 25 procent av svenskarna som har en bakgrund som invandrare nästan helt saknas. Det finns också en besvärande brist på gender- eller genusperspektiv i stora delar av materialet.

¹ <http://www.ja.se/?p=45597&pt=105&m=3433>

1.3. Något av en sammanfattning

Detta är ett arbetsmanus som inte på långa vägar är färdigt, utan jag tar tacksam emot synpunkter. Det finns flera centrala begrepp och frågor som det är viktigt att ha en dialog kring för att utveckla en hållbar samsyn kring. Jag tar främst upp följande

- När man internationellt har lämnat begreppet ”culinary tourism” och ersatt det med ”food tourism”, lanserar vi i Sverige begreppet kulinariska regioner. Är det smart? Kanske måltid är ett relevantare begrepp.
- Låt oss gå ifrån att prata om mat för att istället tala om måltid.
- Många menar att definiera traditioner ska vara grunden för måltidsregioner. Det handlar mest om att konservera ett kulturarv. Men ett kulturarv som inte tillåter innovationer riskerar att bli ett döende arv.
- Vi behöver diskutera vad som avses med småskalig hantverksmässig produktion, småskalig produktion respektive hantverksmässig produktion i större skala.
- Det är en stor oreda vad gäller ursprungsmärkning i dag, där geografiska namn används lite hur som helst. Denna fråga är väsentlig att diskutera.
- Lokalproducerat saknar en definition, och med tanke på att Sverige är ett långt land med stora skillnader i befolkningstäthet kanske det är lika bra att inte ha en exakt definition.
- Ursprungsbeteckningar, inte minst de med geografiska namn, är det betydande oreda kring i Sverige. Det behöver utvecklas.
- Många av dem som diskuterar måltidsarvet framhåller betydelsen av traditionella tillverknings- och matlagningssätt. Men hur gör vi med innovationer?
- Arbetet med att sätta smak på Sverige skulle vinna på ett nära samarbete med de aktörer som arbetar med konventionen om det immateriella kulturarvet.
- Arbetet med att sätta smak på Sverige skulle vinna på ett nära samarbete med de aktörer som arbetar med den Europeiska Landskapskonventionen.
- Forskningen om landskap, matskap, serviceskap, upplevelseskap etc kan ge uppslag för effektiva arbetsmetoder att utveckla måltidsupplevelser.
- Arbetet med att sätta smak på Sverige skulle vinna av att hämta mer inspiration från Ny Nordisk Mat och Sverigebilden, och givetvis från arbetet med Matlandet.
- Det finns intressant forskning om Norden och Sverige som bör uppmärksammas mer i arbete med att smaksätta Sverige
- Det är en allvarlig brist att de 25 procent av befolkningen som har bakgrund som invandrade svenskar knappt märks i arbetet med att sätta smak på Sverige. Det är inte rimligt att lämna en fjärdedel av Sveriges befolkning utanför.
- Det talas mycket om terroir i de skrifter som handlar om att sätta smak på Sverige. Sedan några år tillbaka finns det en tydlig internationell definition av terroir, som Sverige som nation står bakom. I det svenska arbetet används yviga och enligt min mening flummiga definitioner av terroir. Det är rimligt att kräva att åtminstone svenska myndigheter följer den gängse definition som finns. Terroir handlar om en mycket begränsad plats, inte om ett län eller en region.
- Vi hävdar ofta att klimatet och vårt geografiska läge gör att vi får bättre och aromrikare råvaror i Norden. De vetenskapliga beläggen för detta är mycket vaga. Här behövs mer forskning.
- Vi behöver stimulera bättre samarbete mellan småskaliga och mer storskaliga livsmedelsproducenter.
- Vad kan vi lära av den explosiva utvecklingen av mikrobyggerier?
- Får Linderödssvinet lämna Skåne?

2. Kulinarisk, gastronomi eller måltid

Regeringens uppdrag till Jordbruksverket med anknytning till Matlandet, var att verka för att det ska bildas gastronomiska regioner. Under arbetets gång framhöll många att gastronomi kändes för kopplat till restauranger och man valde därför att istället arbeta med beteckningen kulinariska regioner.

En som länge varit kritisk till dessa begrepp är Carl-Jan Granquist, som argumenterat för att istället använda begreppet måltid. Han brukar ironiskt hävda att ordet gastro har med matsmältning att göra. Och ordagrant betyder gastronomi maglära. För Carl-Jan är begreppet måltid det centrala. Nationalencyklopedin ser gastronomi som läran om finare matlagning. Begreppet kulinarisk menar NE hör samman med särskilt god mat eller med matlagning, upplevelser, njutning och läckerheter. Båda begreppen har med det eleganta, det förnämliga att göra.

I den vetenskapliga diskursen om turism och måltid används ofta beteckningar som gourmet, gastronomisk eller kulinarisk. En del forskare menar att "gastronomy" fått en bredare betydelse på senare år, och är ett lämpligt begrepp att använda.² Förvisso slår Encyclopaedia Britannica fast att gastronomi är "the art of selecting, preparing, serving, and enjoying fine food", men en vanlig uppfattning är att ordet inte längre bara omfattar noblessens mat utan även den lokala och lantliga maten. Gastronomi definieras bland flera forskare som "the reflective cooking, presentation and eating of food".³ Begreppet "culinary" menar de att ska användas för att beteckna råvarorna och servicen, medan gastronomi handlar om helhetsupplevelsen. Begreppet destinationsgastronomi förekommer.⁴ Åsikterna är många.

En internationell organisation för måltid och turism heter World Food Travel Association. För några år sedan hette organisationen International Culinary Tourism Association. Man bytte namn på grund av att culinary leder tanken till det exklusiva, medan så mycket i organisationens arbete handlar just om enkelhet, om att besöka producenter, om att uppleva mat och måltid i olika omgivningar och av olika ambitionsnivå. Organisationen har bland annat utarbetat en omfattande praktisk handbok för hur måltidsturism kan utvecklas.⁵

Också FN:s World Tourism Organization använder begreppet "Food Tourism".⁶ Inom EU används stundtals begreppet "gastronomy", men mer sällan "culinary". EU menar att gastronomi liksom den lokala matproduktionen är viktiga delar av det immateriella Europeiska kulturarvet. EU väljer dock att huvudsakligen arbeta med begreppet "food tourism".⁷

Det kanske finns anledning att ta lärdom av denna mycket etablerade organisations erfarenheter liksom FN:s och EU:s om vilket begrepp som är mest gångbart. Men mycket av den svenska måltiden handlar om enkelhet och robusthet. Förvisso kan kolbullar, isterband och palt utvecklas till finstämda rätter på en elegant restaurang, men den svenska måltiden handlar också om enklare restauranger, utomhusmåltider och mycket annat. Kanske både gastronomisk och kulinarisk leder fel. Kan måltid vara det svenska begrepp som är mest talande på svenska?

² Richards (2002). Se även Hjalager, A-M. (2002).

³ Se även Scarpato (2002).

⁴ Flagestad (2003).

⁵ Wolf, Erik (ed.) (2014) Have Fork Will Travel. A Practical Handbook For Food & Drink Tourism Professionals. Portland: World Food Travell Association.

⁶ <http://www.mediapost.com/publications/article/249911/food-tourism-the-latest-fad-or-here-to-stay.html>

⁷ http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/newsroom/cf/itemdetail.cfm?item_id=8204

3. Traditionell småskalig matkultur

Just nu är det extra viktigt att diskutera ett antal centrala begrepp, nämligen traditionell, småskalig respektive matkultur. Anledningen är regeringens senaste regleringsbrev, som under rubriken traditionell småskalig matkultur fastslår att ”Jordbruksverket ska, i samverkan med bland andra Institutet för språk och folkminnen, Riksantikvarieämbetet och Sametinget, under 2015-2018 främja ett levande och dynamiskt kulturarv kopplat till mat och livsmedelsframställning. Myndigheterna ska tillsammans synliggöra, tillvarata och utveckla bl.a. traditionell kunskap, mångfald av växtsorter och husdjursraser, kulturmiljöer och landskap. ... Uppdraget ska genomföras i nära dialog med berörda aktörer och ta sin utgångspunkt i befintliga samarbetsstrukturer.” Uppdraget ska delredovisas av Jordbruksverket efter samråd med övriga myndigheter senast den 5 maj 2017 och slutredovisas senast den 26 april 2019.

Viktigt i denna text är formuleringen ”ett levande och dynamiskt kulturarv”, vilket tydligt visar att regeringen ser innovationer som en viktig del av måltidens kulturarv. Men frågan är vad begreppen traditionell, småskalig respektive matkultur står för. Vi börjar med matkultur.

3.1. Måltidskultur istället för matkultur

Det kan förvisso synas vara självklart vad matkultur är, men begreppet mat är värt att reflektera över. Regeringen talar om matkultur och förra regeringen om matlandet.

Turister och andra konsumenter förväntar sig en måltidsupplevelse där även andra sinnen än smak och doft stimuleras.⁸ Måltiden består inte bara av det man äter och dricker, utan många gånger ger den estetiska gestaltningen den största behållningen, således hur lokalens inredning, bordets dukning, personalens agerande med mera utformas.⁹ Måltidens estetiska gestaltning har starka inslag av konstnärlighet, och det är möjligt att måltiden kan utvecklas till en upplevelse där det konstnärliga är ett väsentligt inslag. På många sätt kan måltidens kvalitet jämföras med bedömningen av exempelvis en symfoniorkesters kvalitet.¹⁰

Måltiden är också en social process. Det är vid måltiden som medborgaren har möjlighet att ventilera sina åsikter. Det är vid måltiden som turisten samlar upp intryck, reflekterar och diskuterar om upplevelsorna med sina medresenärer. Måltiden kan ses som en plattform för det humanistiska samtalet där det demokratiska medborgarskapet, social samvaro och förståelse mellan folk ges näring.¹¹ Måltiden är kanske snarare en kulturell företeelse än en kemisk process.¹²

Samtliga tre restauranghögskolor använder begreppen måltidskunskap och måltidskultur. Det kan finnas anledning att ta del av deras analys under drygt 20 år varför begreppet måltid är mer fruktbart än mat.

3.2. Tradition och innovation

Traditionell matkultur är vad det nya regeringsuppdraget handlar om. Traditioner återkommer regelbundet i de texter jag diskuterar här. Det handlar ofta om att ta avstamp från rötter i gamla traditioner och råvaror, som bas för att utveckla Sverige som måltidsland, för att

⁸ Jfr. Prewitt (1997), Sweeney, Johnson & Armstrong (1992).

⁹ Se ex. Baraban & Durocher (1989), Jacobsen & Grue (1997), Jacobsen & Haukeland (2002), Morrison (1989), Schirmbeck (1982), Scheldon & Fox (1988).

¹⁰ Reeves & Bednar (1995), Laurin (2003a).

¹¹ Granqvist, C.J. (1999). Douglas (1982) betraktar måltiden som ett medel för kommunikation och att det är ett medium för att uttrycka sociala relationer.

¹² Chang (1977). Se även Andersson, S. (1980).

exempelvis definiera måltidsregioner och vad som hör till sådana. Det finns en risk att frenesin med att bestämma vad som är traditionellt blir ett hinder för utveckling.

Alla traditioner har börjat med en innovation. Det finns ingen tradition som har funnits från tidernas begynnelse. Utan innovationer finns det inga traditioner. Ett måltidsland utan innovationer kommer snabbt att stagnera och bli mindre intressant. Vi måste vara öppna för nytt, som vi alltid varit. En lysande illustration till kombinationen av tradition och innovation, är bryggeriet Oppigårds, som på sina etiketter har texten ”början på en tradition”. Tydligare kan det knappast bli.

Men visst är det viktigt att diskutera vad svensk mat, svenska livsmedel och svenska råvaror är. Vi talar ofta om att konsumenter och turister söker det genuina och det äkta, men vad är det? Vad är måltidens kulturarv?

3.2.1 . Ett levande kulturarv

De platser som har goda förutsättningar att utvecklas, är förvisso de som bejakar sin historiskt, kulturellt och socialt formade miljö. Men det måste också finnas ett fortlöpande reflekterande över hur omvärlden påverkar det lokala livet. I dag har Sverige 25 procent medborgare som är invandrade svenskar i första och andra generation. Många har bott här i decennier.

Kulturarvet är det som vi just nu minns eller vill minnas eller bevara av historien. Kulturarvet är en viktig resurs för regional och lokal utveckling. Kulturarv kan definieras på flera sätt. En vanlig definition är att kulturarvet är det historiebruk som finns i samhället. Kulturarvet är en pågående process. Kulturarvet är enligt denna definition inte något statiskt, något ”dött”, utan i högsta grad något som lever och förändras. Det görs också mycket tydligt i regeringens direktiv där det slås fast att arbetet ska främja ett levande och dynamiskt kulturarv. Det är tydligt att regeringen ser innovationer som en naturlig del av kulturarvet.

Förr definierades kulturarv ofta som ett resultat av avslutade kulturprocesser, som samlas upp i museer, kulturminnen, kulturmiljöer etc. Men när man nu ser kulturarvet som en viktig resurs för utveckling, kan kulturarvet aldrig bli ”färdigt”. Det tillförs hela tiden ny näring, både genom nya kunskaper om det som hände förr, och genom tillskott från den tid som just blivit gårdagen. Kulturarvet berikas hela tiden av nya berättelser.

Regionförbundet i Kalmar och Kalmar läns museum tillhör dem som talar om begreppet ”K-märkt tillväxt”, där man ser kulturarvet som en viktig faktor och förutsättning för ökad tillväxt i länet.¹³ Man talar om kulturarvet som ett träd med årsringar. Får inte trädet nya ringar, så dör också trädet. Det kulturarv som inte utvecklas, blir med denna syn också ett döende kulturarv.

3.2.2. Traditionella råvaror

Traditionella råvaror dyker återkommande upp i diskursen om den traditionella svenska måltiden. Bland det som odlas finns det en skatt att ösa ur. Det finns så mycket som odlades förr men som nu är mer eller mindre bortglömt. Det mer industrimässiga odlandet likformade det som odlades. Men på senare år har vi sett ett nyvaknat intresse, exempelvis för gamla

¹³ Kalmar läns museum strategi 2005- 2008. Kulturarv i vardagen -berikar och berör. www.kalmarlansmuseum.se/site/hem/org/Stra.pdf

sorter säd, som speltvete. Ett annat exempel är NordGen som bland annat har 176 olika sorters pepparrot som odlats i Norden.¹⁴

Men det mesta som odlas i Sverige har en gång kommit hit utifrån. Tänk bara på den i dag så självklara potatisen som ju inte alls har sina rötter på vår kontinent. Varför ska vi sätta en gräns för vad för vad som är en traditionell svensk råvara? Och om vi nu ska göra det, när ska gränsen dras? EU har ju ett krav på att en produkt ska ha funnits i minst 25 år för att få en ursprungsbeteckning. Är det vad vi ska sträva efter eller kan det vara en sak att arbetat för att få en produkt ursprungsmärkt och en annan att låta den ingå i det lokala måltidsarvet och bli en del av en regions profilerade måltid?

Varför är det inte ok med svensk senap till exempel? Odling av senap är knappast en svensk tradition, men LissEllas senap i Dalarna har visat att det går att odla senap så lång norrut, och att senapsfröna har så hög aromrikedom att denna senap tillhör den absoluta världseliten. Stafva gård på Gotland odlar krokus, vars pistiller ger saffran av mycket hög klass. Ska vi göra Sverige till Europas bästa matland, är det viktigt att vi är öppna även för sådant nytänkande och låta nya traditioner utvecklas. Måste vi vänta i 25 år för att det som odlas ska anses vara svenskt?

Och tillbaka till alla svenskar med bakgrund som invandrare. Mängder med grödor som de uppskattar går att odla i Sverige. Hur länge ska dessa grödor odlas för att bli en del av det svenska kulturarvet, eller går det aldrig? Ett exempel på en för Sverige ny gröda är lupiner som tillhör de mest proteinrika och nyttiga växter som finns. Baljväxter är ett annat exempel.¹⁵ Ett intressant exempel är bondbönor som förr var Upplands stora gröda men nu knappast odlas längre. Men i en ”invandrarbutik” vimlar det ofta av importerade bondbönor. Givetvis kan sådan odling tas upp igen. Är det då oki just med bondbönor, men inte med andra bönor som inte odlats förr?

Hur ska vi se på helt nyskapande mat som miljövänlig odling av jätteräkor, som nyligen invigdes av landsbygdsminister Bucht.¹⁶ Företaget Vega Fish menar att odling av fisk och skaldjur på biomassa, som matrester, är bland den mest hållbara matproduktion som finns. Kan lokalproducerade ekologiska jätteräkor som föds upp på rester från Findus produktion av ärtor i Bjuv, så småningom kunna anses tillhöra det svenska måltidsarvet? Och hur ser vi på det ökade intresset av att skörda och odla tång; en verksamhet som inte minst växer på Västkusten? Det finns också en snabb utveckling där man från biomassa som alger, ”odlar” fram synnerligen miljövänlig och god mat. Kan vi tillåta det som en del av vårt måltidsarv?

3.2.3. Mathantverk och småskalighet

I regeringens uppdrag nämns inte begreppet mathantverk, men begreppet är centralt för arbetet med svensk måltidskultur, främst genom Eldrimners verksamhet med utbildning och SM i Mathantverk.

I instruktionerna till SM framgår att ”mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma

¹⁴ www.forskning.se/nyheterfakta/nyheter/pmimportocharkiv/pressmeddelandenarkiv2014/pepparrotvarieradvaxtmedmangaa nvandningar.5.39e11ab3149cee1ca0a4cb.html

¹⁵ <http://www.naringsbloggen.se/livsmedel/2015/05/26/innovation-pa-menyn/>

¹⁶ <http://www.vegafish.com/>

produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.”

Ibland förs det fram kritik mot att Eldrimner har en väldigt rigid definition av vad hantverk är och går alldeles för långt i sin renlärighet. Men samtidigt kritiserar andra Eldrimner för att tillåta alldeles för mycket influenser från andra länder. En av Dagens Nyheters ledarskribenter uttryckte det i en signerad ledare den 17 november 2009 som att ”allt fler företag tillverkar mat i liten skala. Det är bra. Men Europa är fullt av småskaliga livsmedelsproducenter, som dessutom har som tradition att ha rejält med kött i korvarna. När svenskar börjar göra anständiga korvar är det efter utländska recept. Och inte åker man till Sverige för att äta Thüringer bratwurst.”

Men för Eldrimner är kombination av tradition och innovation centralt, vilket inte minst manifesteras med en ny klass i SM som heter innovativt mathantverk. Diskussionen kring Eldrimners arbete är en god illustration till vikten av att kombinera tradition med innovation, men också att den balansgången inte är helt rätt att klara av utan att kritik kommer från olika håll.

De är dock intressant att föra en dialog kring de begrepp som rör sig kring Eldrimner, som länge haft en central roll i måltidens Sverige. I april 2004 fick Eldrimner regeringens uppdrag att vara verksam som ett nationellt resurscentrum inom småskalig, hantverksmässig livsmedelsproduktion. I andra tillfällen har socialdemokraterna, som drev fram beslutet använt formuleringen småskalig och hantverksmässig.¹⁷ I Eldrimners egna formuleringar tas såväl kommat som bort. Det är formuleringen småskalig hantverksmässig som används.

Detta är inte bara en lek med ord. När vi nu ska utveckla måltidens Sverige, är det bara småskalig hantverksmässig produktion som ska stöttas och utvecklas? Eller är det också relevant med småskalig produktion som inte är hantverksmässig? Och om det inte är bra med småskalig produktion som använder andra metoder än hantverk, anser jag att det är väsentligt att ge tydliga skäl till att sådan produktion inte är viktig när vi smaksätter Sverige.

En kritik som ibland riktas mot Eldrimner är fokuseringen på småskaligt hantverk. Vad går gränsen för det småskaliga? Vad är det för fel med en storskalig produktion men som arbetar hantverksmässigt? Hur många hantverksmässiga kärll får man ha för att koka sylt, innan gränsen till småskalighet passeras? Det är viktigt att föra en dialog om dessa begrepp, inte minst när det handlar om offentliga stödinsatser.

3.2.4. Traditionell mat

Traditionell mat är ett återkommande tema i diskursen om att smaksätta Sverige och våra regioner. Det handlar om att definiera vilka traditionella råvaror, förädlade produkter, matlagningsmetoder, recept etc som finns. ”Fy för wookad älg när den kan stekas!” är något av en illustration till traditionens renlärighet. Många tycks mena att vi behöver något av en måltidskatekes som reglerar vad som får ingå i en kulinarisk region eller inte.

Vad är det rimligt att se som en måltidstradition? Hur gammal måste den vara för att ses som tradition? Kan vi snart se kebab som svensk husmanskost, eller är det otänkbart? De svenska kåldolmarna har ju sitt ursprung i Turkiet, och ingen skulle ifrågasätta dem som en del av den klassiska svenska maten. Hur länge ska en maträtt ha funnits i Sverige innan den tillhör det svenska kulturarvet? I början av 1950-talet lärde Tore Wretman svenskarna att koka pasta.

¹⁷ <http://www.riksdagen.se/sv/Debatter--beslut/Interpellationsdebatter1/Debatt/?did=GW10140>

Tillhör pasta den svenska maten i dag? När kan sushi på svenska med svenska fiskar och lingonwasabi anses tillhöra den svenska maten? Är det EU:s gräns för ursprungs-beteckning på 25 år som ska gälla även här, eller kan vi istället arbeta med ett levande kulturarv?

Intresset för influenser från olika internationella kök är inget nytt för det svenska köket. Ända sedan 1600-talet har det svenska köket influerats starkt från utländsk matlagning. En analys av svenska kokböcker visar att beteckningen svensk mat som något prestigefullt, dyker upp först i mitten på 1900-talet. Tidigare sågs ”svensk mat” snarast som ett skällsord. Metzger som gjort studien konstaterar att ”lite grovt skulle man kunna säga att vi i Sverige historiskt sett tycks ha haft ett patologiskt dåligt kulinariskt självförtroende”.

Det är först under 1960-talet som det svenska köket lyfts fram, när Tore Wretman satte igång en stor kampanj för den svenska matens rehabilitering. Det är först då som begrepp som husmanskost och smörgåsbord förvandlas till något positivt och värnadsfullt. Det är då som svensk matkultur blir en tradition. Tidigare var det bara en vana, något som man helt enkelt gjorde på ett oreflekterat sätt. På så sätt kan man säga att de svenska mattraditionerna är unga.¹⁸

3.2.5. Risker med att definiera och avgränsa

Såväl bland aktiva i arbetet med Ny Nordisk mat som med Sverige det nya matlandet, möter man tecken på att det finns en tendens att kodifiera vad som är ”riktigt traditionell mat”. Det finns tecken på att man är i färd med att skapa något av en ”matkatekes” eller ”måltidskanon”. Att kodifiera och definiera riskerar att stoppa utvecklingen och göra den svenska måltiden till något trist och grått. För vilka måltidsturister vill spendera en vecka i Sverige för att äta kroppkakor, palt, kolbullar, pölsa, isterband och nävgröt? Vem vill komma till ett måltidsland som inte utvecklas?¹⁹

Det är inte heller alltid så lätt att definiera vad som är rätt. Ett talande exempel finns från Slow Food där samernas souvas finns upptagen som en aktad s.k. presidaprodukt. Enligt Slow Food är souvas lättrokt reninnanlår, helst rökt i en kåta. Men går man tillbaka i traditionerna fanns det många olika souvas bland samerna. Rökningen skede på olika sätt och det var inte bara innanlåret som användes. Men nu har man gjort en definition, vilket innebär att man bara tar en del av det kulturhistoriska måltidsarvet, glömmer det andra och samtidigt stoppar nytänkande. De svenska aktörer som drev denna fråga satte sig inte in i fakta ordentligt.

Det är givetvis centralt med det lokala kulturarvet för ett måltidsland, men i den diskurs jag går igenom nedan är det ofta en stark betoning på just traditioner. Det finns som sagt två uppenbara problem med detta. För det första är risken stor för att vi blir ett stagnerande måltidsland med för lite slag av innovationer. För det andra finns det risker för att vi gräver ned oss i att definiera och dra gränser på ett sätt som inte är fruktbart.

3.2.6. Lär av Norge

Inspiration kan hämtas från Norge där man arbetar med två olika märkningar för lokal mat. ”Matmerk – Norske matspecialiteter” används för att certifiera klassisk norsk lokal mat med kvalitet. För nyskapande lokal mat används beteckningen ”Nyt Norge”. Eftersom märkningar

¹⁸ Metzger, J. (2005) I köttbullslandet. Konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet. Stockholm: Doktorsavhandling vid institutionen för ekonomisk historia, Stockholms universitet.

¹⁹ Måltidsforskaren Richard Tellström är en av dem som ofta för fram denna varning.

är mycket populära, kan den norska modellen vara intressant även i Sverige. Att både premiera det gamla och det nya är onekligen tilltalande.²⁰

3.2.7. Lär av vin världens öppenhet

Ofta används de klassiska europeiska vinområdena som exempel för mat och drycker med ett tydligt ursprung och lång historik. Men hade dessa områden inte tillåtit innovationer, hade de fått problem. Från 1980-talet och ett par decennier framåt blev det oerhört populärt att, särskilt i Italien, blanda in icke traditionella druvor i vinet, främst de klassiska franska druvorna cabernet sauvignon och chardonnay.

Detta tilläts inte av Italiens vinlagar utan dessa viner fick säljas som enkla bordsviner. De blev otroligt populära och plötsligt var de dyraste italienska vinerna inte de klassiska, utan vad som kallades för ”superbordsviner”. Många producenter gjorde både och, såväl det traditionella som det innovativa vinet. Snart förändrade Italien sina lagar och skapade en klass för dessa viner, som i dag är en självklar del av Italiens vinskatt. Varför inte lära oss av denna kombination av tradition och innovation?

3.3. Ursprungsmärkning

I regeringens nya arbete med att ta fram en livsmedelsstrategi ingår diskussioner om obligatorisk ursprungsmärkning för fler livsmedelsprodukter jämfört med idag. Vad som ska avses med ursprungsmärkning är ett viktigt arbete. EU:s regler är ju vägledande, även om en del riktar kritik mot att de inte är tillräckligt strikta.

3.3.1. Svensk mat

Med ursprung avser man vanligen ett geografiskt ursprung. I Sverige finns i dag ingen gemensam definition ens av vad som är svenskt. Olika aktörer i livsmedelsbranschen driver ett arbete på att få fram ett arbete med gemensam ursprungsmärkning. Tanken var att den skulle vara klar till hösten 2015 men uppslutningen är dålig och bl.a. Arla har hoppat av.

Den arbetsgrupp som driver frågan har tänkt sig att det räcker med 75 procent svenska råvaror i sammansatta livsmedel för att de ska kunna få en svensk ursprungsbezeichnung. Inspiration kommer från Finland där man länge gjort så. Man diskuterar bl.a. om 75 procent svenska råvaror ska inkludera svenskt vatten eller ej. Livsmedelsverket har dock beslutat att svensk vodka måste innehålla svenskt vatten, så på sätt och vis är den frågan redan avgjord. Intressant är hur accepterat det kommer att bli när svenska livsmedel kan innehålla en fjärdedel produkter från andra länder.

3.3.2. Namn på platser

I de länder där man har en lång tradition med ursprungsmärkning är det de geografiska namnen som är styrande; allt från region och kommun till församlingar och enskilda platser, lägen. I Sverige finns dock en helt motsatt tradition. Här kommer Tvärnöskinka från Tyskland och inte från ön Tvärnö i Roslagen. Ockelboost bara förpackas i Ockelbo men det mesta kommer från andra länder. För att inte tala om öl som har platsnamn som Sofiero och Arboga, men där produktionen sker på helt andra platser. Det är viktigt att diskutera hur vi får ordning och reda på de geografiska namnen.

²⁰ <http://www.matmerk.no/no/matmerk/aktuelt/norsk-pa-menyen>

3.3.3. Lokalproducerat, närproducerat m.m.

Lokalproducerat, lokal mat, regional mat, närproducerat, det är många begrepp som används. Å ena sidan är det viktigt att definiera begrepp tydligt och klart, inte minst när det handlar om statistik och forskning. Men å andra sidan kan strikta begreppsdefinitioner också vara hämmande och begränsande.

Ofta används lokal och regionalt som något av synonymer, vilket nu nedlagda LivsmedelsSverige med projektet Regional mat inte gillade. De menade att lokal mat är när såväl produktion som konsumtion sker inom ett begränsat område och avsändaren är tydlig. Regional mat däremot, definierades som mat som kommer från ett specifikt och definierat geografiskt område, med en tydlig avsändare. ”Regionen kan vara en del av ett land, ett område som sträcker sig över flera landsgränser eller till och med ett land i sig.”

Det är möjligt att forskare behöver göra denna skillnad mellan lokal och regional mat, men frågan är dock om turister och konsumenter upplever dessa skillnader som väsentliga. Men även Ingela Hallberg från LivsmedelsSverige, SLU, reflekterade under Framtidsbygd i Stockholm över det relevanta med distinktionen.

Hon sa bl.a. att ”forskarna brukar säga att lokal mat är det som är lokalt producerat och som äts lokalt. Men var ska man dra gränsen? Hur är det med mjölk från Uppland som körs till Gävle för att paketeras och sedan körs tillbaka; är det lokal mat? När man köper kött i Skara och tillverkar korv i Uppsala, är det lokalt? Coop satsar på märkningen Norrländsk utmärkt. Den beteckningen gäller även för importerade råvaror som förädlas i Norrland. Är det oki?”²¹

Närproducerat eller lokalproducerat är begrepp som används flitigt. Ofta sätts en gräns på 25 mil för att en produkt ska få kallas för lokal, exempelvis för att få säljas på Bondens egen marknad. Men i Norrland med sina väldiga avstånd kan det vara svårt med en gräns på 25 mil. Då blir det omöjligt att arbeta med lokala måltider.

LivsmedelsSverige genomförde en omfattande studie med enkäter i Sverige och gjorde jämförelser med situationen i andra länder. En förhoppning var att få fram en gemensam definition, inte minst för att göra det lättare för konsumenterna. Under hösten 2012 fördes en dialog med branschaktörer för att skapa en gemensam överenskommelse om definitioner. Resultatet blev att branschen inte vill ha en gemensam definition, utan att man ska acceptera de definitioner som redan finns på marknaden. Begrepp som lokal producerad mat, närproducerad mat kan ha olika definitioner. Efter ett omfattande arbete kom man således fram till att det inte finns förutsättningar för att skapa en definition som alla håller med om.

Det kanske finns goda skäl för denna slutsats. Intresset för det lokala ökar, men behovet av exakt definition kanske inte behövs. Kanske det inte går att göra en enhetlig definition av vad som är lokalt för hela Sverige eftersom vi har så olika förutsättningar. Var och en kanske måste få skapa sin egen praktiskt fungerande definition?

3.3.4. Livsmedel med geografisk identitet i EU

En viktig fråga att diskutera är appellationer eller skyddat ursprung. I andra EU-länder har sedan länge appellationer, viner och andra livsmedel med en Geografisk Ursprungs-beteckning (GU), spelat en viktig roll i marknadsföringen. Inom EU pågår det ett arbete att såväl stärka

²¹ Laurin, Urban (2013) ”Framtidsbygd – mat, måltid och turism”.

och utveckla regelverket kring dessa beteckningar, liksom att sprida det till nya produkter och inom fler av EU:s länder.²²

EU slår fast att ”geografiska ursprungsbeteckningar är naturligtvis relevanta för jordbruksprodukter, livsmedel, vin och andra alkoholdrycker, där deras geografiska ursprung kopplas samman med kvalitativa egenskaper som härrör antingen direkt från jordmånen eller klimatet (t.ex. vin) eller från en kombination av naturliga faktorer och traditionella bearbetningsmetoder som tillämpas i regionen (t.ex. Bayerisches Bier). Användningen av geografiska ursprungsbeteckningar är inte begränsade till jordbruksprodukter. En geografisk ursprungsbeteckning kan också belysa särskilda produkttegenskaper som beror på mänskliga faktorer i produktens ursprungsort, såsom vissa specifika tillverkningsfärdigheter och traditioner. Detta är t.ex. fallet med hantverk, som i allmänhet är handgjorda produkter som tillverkats av lokala naturresurser och som i regel ingår i lokalsamhällets traditioner.”

Vidare konstaterar EU att ”det skydd som geografiska ursprungsbeteckningar ger är avgörande för att bevara traditionella och högkvalitativa produkter och det kunnande och de arbetstillfällen som är kopplade till dem. Skyddet för geografiska ursprungsbeteckningar hjälper därför små och medelstora företag och tillverkare. Geografiska ursprungsbeteckningar framhäver sambandet mellan mänsklig verksamhet, kultur, mark och resurser, samt ger hjälp att skydda immateriella tillgångar såsom anseende och kvalitetsnormer. Skyddet av geografiska ursprungsbeteckningar är också ett incitament att investera i ny teknik och innovation för att skydda produkternas höga kvalitet, samtidigt som konkurrenskraften bibehålls.”

Det finns goda skäl för att anknyta till dessa EU-regler i arbetet med att sätta smak på Sverige. Inom EU finns tre klasser för GU, nämligen SUB, SGB och GTS.²³

SUB- Skyddad ursprungsbeteckning avser produkter som härstammar från en viss ort eller region eller, i undantagsfall, ett visst land. Kalix löjrom har denna status. Produkten måste ha funnits i minst 25 år. För att ursprungsskydda en produkt ska bland annat följande grundläggande villkor vara uppfyllda:

- framställningen av råvarorna och deras beredning till färdig produkt ska äga rum i det begränsade område vars namn produkten bär,
- produktens kvalitet eller egenskaper ska helt eller väsentligen bero på den geografiska omgivningen på produktens ursprungsplats.

SGB är skyddad geografisk beteckning och avser produkter som härstammar från en viss ort eller region eller ett visst land. Denna kategori är en succé inom EU med omkring 800 traditionella livsmedel som är skyddade. I Sverige har osten Svecia, bruna bönor från Öland och Skånsk spettekaka detta skydd. För att en produkt ska få en skyddad geografisk beteckning ska bland annat följande grundläggande villkor vara uppfyllda:

- produktens särskilda kvalitet, rykte eller andra egenskaper kan huvudsakligen tillskrivas det geografiska ursprunget.
- minst ett av produktionsleden ska äga rum i det avgränsade geografiska området. De råvaror som används i produktionsprocessen kan härröra från en annan region.

²²www.europarl.europa.eu/meetdocs/2014_2019/documents/com/com_com%282014%290469_/com_com%282014%290469_sv.pdf

²³ <http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/foretag-starta-avveckla/starta-foretag/skyddade-beteckningar.-livsmedelsverkets-broschyr.-2013>

Garanterad traditionell specialitet (GTS), eller i dagligt tal särartsskydd. Särartsskyddet gäller för produkter med särskilda egenskaper som skiljer dem från liknande produkter. Här återfinns bl.a. falukorv och hushållsost. Denna kategori har dock inte blivit särskilt populär inom EU och var på väg att avskaffas. Ett beslut hösten 2009 att ge Pizza Napoletana denna beteckning kan dock tyda på att klassen kommer att leva kvar. För att få särartsskydda en produkt ska bland annat följande grundläggande villkor vara uppfyllda:

- produktens sammansättning, produktion eller bearbetning överensstämmer med traditionell praxis.
- produkten ska vara framställd av råvaror och ingredienser som används traditionellt.

3.4. Tillverknings- och matlagningsmetoder

En viktig faktor är diskutera traditionella svenska metoder som gravning, syrning, inläggning, rökning och torkning. Som många påpekat kan man utveckla exempelvis gravning, genom att grava med smaksättare som lokala örter och bär, exempelvis lingon eller blåbär. Kan man utveckla traditionella metoder för rökning, exempelvis genom att använda lokala träslag, örter etc. på annat sätt än tidigare? Där finns innovativa möjligheter som bygger på traditioner.

Men kanske det också behövs helt nya tillverkningsmetoder. Det finns exempelvis en intensiv debatt om det hälsosamma med traditionella metoder att röka. En del experter vill mer eller mindre förbjuda vissa metoder, eller i alla fall de livsmedel som kan innehålla höga halter cancerframkallande ämnen från traditionella rökmetoder.²⁴ Kanske det går att hitta moderna metoder som minskar halten av farliga ämnen men behåller en traditionell karaktär på maten. Det vore minst sagt korkat att då hävda att den nya metoden gör att produkterna inte platsar i en måltidsregion.

Torkning är en annan traditionell svensk metod för att förädla mat. Ofta är torkning energikrävande och särskilt för större produktion kan man vinna mycket på energisnålare metoder. Om man kan skapa helt nya metoder, som kanske till och med bevarar aromerna bättre än traditionella, ska då dessa produkter inte få vara med i den lokala identitetsgivande måltiden?

Matlagningsmetoder tillhör givetvis också måltidsarvet. Men också här blir det problematiskt att sätta gränser för traditioner. Att grilla var en gång i tiden en stor innovation.²⁵ Varför är det ok att steka eller fräsa renkött, men inte att wooka det? Och hur är det med muurikka, den finska stekhällen som är så populär vid utomhusmatlagning? Eller med innovationen att använda gamla fälgar som eldstad vit utomhusmatlagning? Återigen; gränsdragning ställer till problem.

²⁴ <http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/lokaler-hantering-och-hygien/rokning-och-pah/>

²⁵ <http://www.naringsbloggen.se/livsmedel/2015/05/26/innovation-pa-menyn/>

4. Det immateriella kulturarvet

Jag förvånas över att den forskning som skett kring gastronomiska eller kulinariska regioner inte tar upp vare sig det immateriella kulturarvet i sig eller den forskning som finns kring detta kulturarv och måltiden. Det finns nämligen stor inspiration och internationella erfarenheter att hämta från arbetet kring UNESCOs konvention om tryggnad av det immateriella (non-tangible) kulturarvet som antogs vid generalkonferensen 2003.

Konventionen tillkom för att kulturarv som traditioner, riter, dansformer, muntligt överförda kunskaper etc., är den viktigaste formen av kulturarv i länder som inte främst har ett byggt kulturarv som kyrkor, slott och andra byggnader, men också för att det immateriella kulturarvet är viktigt även i länder som också har en kultur med fokus på det materiella kulturarvet. Länder som antar konventionen, vilket Sverige har gjort, ska göra förteckningar över immateriellt kulturarv. Det finns två listor kopplade till konventionen: en som speglar det som kallas ”representativt immateriellt kulturarv” och en som listar kulturarv som behöver stöd för att inte försvinna.²⁶

Konventionen påminner om Världsarvskonventionen som skyddar platser, byggnader och monument, men den stora skillnaden är att konventionen om det immateriella kulturarvet skyddar det som inte går att ta på, som till exempel speciella kunskaper och traditioner.

4.1. Hantverk, ceremonier m.m.

Traditionell hantverkskunskap är ett av de fem områden som Unescos konvention om skydd av det immateriella kulturarvet omfattar.²⁷ Det innebär att mathantverk kan vara relevant. Andra exempel på immateriellt kulturarv är berättande, musik och dans, sociala sedvänjor, minnen och ritualer, festivaler, kunskap och praxis om naturen och universum samt händernas kunskap och uttryckssätt med koppling till traditionella hantverk.²⁸

Exempel på sådana ritualer och festivaler är ceremoniella måltider kring jul, påsk, sista april, midsommar, kräftpremiär, hummerpremiär, surströmmingspremiär, ålagille och Märten gås. I mångfaldens samhälle kan man också lägga till Ramadans avslutning med Eid al Fitr där måltiden är viktig, liksom det persiska nyåret Norooz som sammanfaller med vårdagjämningen.

4.2. Arbetet i Sverige

ISOF, Institutet för språk och folkminnen, har haft regeringens uppdrag att förbereda hur Sverige ska arbeta med konventionen och presenterade sin rapport och sina förslag till regeringen i februari 2014. ISOF har även under 2015 uppdraget att arbeta med konventionen och regeringen har ännu inte beslutat hur det långsiktiga arbetet ska ske.

Arbetet med en nationell förteckning över levande traditioner i Sverige pågår. Exempel som nämnts är årseldar, hjultillverkning, vävning, allsång, polska, jojk, skolgårdsramsor, fäbodbruk eller att äta pizza på nyårsdagen. I detta arbete konstateras att immateriella kulturarv är traditionella utan också dynamiska och föränderliga.

²⁶ www.unesco.se/kultur/unescos-arbete-med-konventioner-inom-kulturomradet/unescos-konvention-om-det-immateriella-kulturarvet/

²⁷ <http://www.nfh.se/7/prioriterade-omraden/unesco---det-immateriella-kulturarvet.html>

²⁸ <http://www.kulturradet.se/sv/verksamhet/Internationellt/Unesco-ny/Konventionen-om-tryggnad-av-det-immateriella-kulturarvet/>

Å ena sidan är ett kriterium att kunskapen ska ha förts vidare ”från generation till generation” i samspel med omgivningen. Å andra sidan slås det fast att immateriella kulturarv inte enbart är nedärvda traditioner från det förflutna, utan också kan vara samtida och urbana. Det slås vidare fast att de immateriella kulturarv som omfattas av konventionen, ska utgöra en del av människors gemenskap och identitet och främja ”respekten för kulturell mångfald och mänsklig kreativitet”.

Arbetet i Sverige sker bl.a. med fyra noder för:

- Nod A. Muntliga traditioner och uttryck, däribland språket som förmedlare av det immateriella kulturarbetet. Sociala sedvänjor, riter och högtider samt kunskap och sedvänjor rörande universum. Ansvarig Institutet för språk och folkminnen samt Nordiska Museet.
- Nod B. Traditionell hantverkskunskap. Nämnden för hemslöjdsfrågor.
- Nod C. Framföranden som musik, dans, teater etc. Statens musikverk/Svenskt visarkiv.
- Nod D. Kunskap och sedvänjor rörande naturen samt kulturarv som hör samman med landets materiella kulturarv och kulturmiljöer. Riksantikvarieämbetet.

En del i det svenska arbetet med nod A är att Nordiska museet och Institutet för språk och folkminnen hållit ett par nodmöten dit ett stort antal organisationer bjudits in. Nodens ansvarsområde är omfattande och i sociala sedvänjor och riter ingår även mattraditioner.²⁹

Nämnden för hemslöjdsfrågor har inlett arbetet med traditionellt hantverk, och kanslichef, Fredrike Roedenbeck ser måltiden som en central del av den svenska slöjden.³⁰ En stor del av hemslöjdens arbete handlar om att ta fram redskap, utensilier för måltiden, allt från att utsmycka bordet till de redskap vi använder för att laga och äta maten. Hon konstaterar att det är helt avgörande att vi arbetar med ett levande kulturarv där nya hantverk är självklara. Hur hantverk i dag kan utvecklas tas bl.a. upp i slöjdinkubatorer som nämnden driver.³¹

Det går inte att definiera vad som är en tradition, eftersom det innebär att vi måste besluta oss för en tidpunkt när inget nytt får komma till, vilket ger orimliga resultat. Självklart måste vi välkomna nya utensilier för måltiden liksom välkomna de invandrade svenskarnas bidrag till hantverket. Kulturarvet kan inte vara forntida utan ska vara nutida. Nämnden har inte inlett arbetet med hur mathantverk kan tas in som en del av det immateriella kulturarvet, men det arbetet kommer att påbörjas.

4.3. Måltid som kulturarv

En effekt av konventionen är att många nya samarbeten skapats genom att flera länder bestämt sig för att tillsammans bevara en gemensam tradition. Ett exempel från måltiden är Medelhavsdieten, där flera länder kring Medelhavet nu samarbetar för att trygga en mängd olika traditionella näringar med koppling till matproduktion.³² Den nordiska måltiden skulle kunna vara ett sådant exempel.

²⁹ <http://www.sprakochfolkminnen.se/download/18.3540d5a5143fb94a0d1466f/1398151026415/Levande-traditioner-Unseco-slutrapport-Isf-februari-2014.pdf>

³⁰ Dialog på telefon den 4/6 2015.

³¹ www.nfh.se/download/18.3453fc5214836a9a472609d8/1410870308656/S1%C3%B6jdinkubator-rapport+140704+%28web%29.pdf

³² www.sprakochfolkminnen.se/om-oss/unescouppdraget/konventionen-om-det-immateriella-kulturarvet.html

Det immateriella världsarvet var ett tema på den konferens om ”food tourism” som FN:s World Tourism Association höll i april 2015 i Spanien. Man konstaterade att flera länder kommit långt i detta arbete.³³ Arbetet i Sverige har dock inte kommit särskilt långt än, men UNESCO har godkänt ett stort antal immateriella kulturarv. Mycket handlar om dans och sång, men det finns också flera länder som lyft fram måltiden, exempelvis:

- Några traditionella vinifieringsmetoder.
- Lavash, armeniskt bröd.
- Medelhavsdieten med Cypern, Kroatien, Spanien, Grekland, Italien, Marocko och Portugal.
- Traditionell Mexican cuisine—ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradig.
- Turksiskt kaffe och kaffetradition.
- Washoku – måltidskultur i Japan, särskilt vid nyår.
- Frankrikes gastronomiska måltid.³⁴
- Pepparkakor från norra Kroatien

³³ www.mediapost.com/publications/article/249911/food-tourism-the-latest-fad-or-here-to-stay.html

³⁴ <http://journal.media-culture.org.au/index.php/mcjournal/article/viewArticle/762>

5. Landskapskonventionen

Den europeiska landskapskonventionen är relevant för arbetet med att sätta smak på Sverige. Denna konvention är en vision som erkänner landskapet som en viktig del av människors livskvalitet överallt. Europeiska landskapskonventionen handlar om interaktion mellan natur och kultur. Landskapet ses som en plats för sociala möten som kan bidra till demokratin. En nationell samordningsgrupp med flera myndigheter ansvarar för arbetet.

Med denna konvention som grund pågår ett intressant forskningsprojekt som har en rätt ovanlig approach, nämligen synergier mellan landskapet och dess förändringar, samt gastronomi. Projektet handlar om kulturarv, om mat och matkultur och vilken roll det har för ett hållbart landskap. Ett landskap ska kunna upplevas med alla sinnen³⁵ Projektet finansieras av Riksantikvarieämbetet och genomförs i samarbete mellan institutionen för landskapsarkitektur vid SLU i Alnarp och Restauranghögskolan vid Örebro Universitet.

5.1. Matkultur och hållbara landskap

Centralt för projektet är sambandet mellan matkultur och hållbara landskap.³⁶ Matkultur är avgörande för hur landskapet utvecklas, samtidigt som mat ur flera aspekter är en viktig del i hållbarhetsarbetet. Den fråga projektet ställer är om intresset för faktorer som ursprung och autenticitet kan bidra till hållbar utveckling, eller om det bara är en fråga för vissa välbeställda konsumenter. Man gör det tydligt att det i dag populära arbetet med regional identitet har sina risker eftersom det kan bli exkluderande och skapa artificiella gränser. För projektet är gamla traditioner lika självklara som invandrade svenskers odling av kryddor i Malmlös Rosengård.

Projektet tar upp följande frågor:

1. Samband mellan mat och landskap genom kulturarvets perspektiv.
2. Hur mat och landskap förstärker varandras värden. Begreppet foodscapes är centralt liksom "sense of place".
3. Matens och människornas återknytande till landskapet.
4. Matens och landskapets betydelse för arkitekturhistoria.
5. Matvägar som förstärker berättelsen om landskapet.
6. Stadens måltid; "urban foodscape". Odling i staden.
7. Utbildande foodscapes som gastronomiska promenader och skolträdgårdar.

Projektet trycker på vikten av att arbeta med hållbarhet i fyra aspekter i arbetet med att utveckla kulinariska regioner; nämligen miljömässig, ekonomisk, social och kulturell hållbarhet. Kulturell hållbarhet glöms ofta bort.

Man framhåller också vikten av att se arbetet med att sätta smak på Sverige ur ett genderperspektiv. Vurmen för att gå tillbaka till gamla traditioner och hantverk glömmer ofta varför vi industrialiserade så mycket av maten och måltiden. Orsaken var att kvinnorna började att arbeta istället för att stå hemma i köket.

5.2. Att äta landskapet

Ett annat tema i projektet handlar om att "äta landskapet", betrakta matkulturer och förstå människan genom "matspår" i landskapet.³⁷ Matlandskap kan vara medel för att genomföra

³⁵ www.raa.se/enskild-kalenderhandelse/fou-seminarium-slutrapportering-fran-projektet-the-role-of-food-and-gastronomy-for-a-sustainable-landscape-heritage/

³⁶ Avsnittet ovan från ett föredrag av Ingrid Sarlöv Herlin

³⁷ Föredrag av Richard Tellström.

den europeiska landskapskonventionen. Maten, såväl den exklusiva som vardagens mat, påverkar våra landskap.

Måltidsevent kan vara något som lockar folk till landsbygden, men då måste de ha en plats att äta på. En metod är man promenerar genom landskapet och äter landskapet, lär sig, pratar och reflekterar om maten och landskapet; food hikers.

Måltiden har också möjlighet att stärka upplevelsen av naturen, inte minst nationalparker där man ofta glömmet bort matens och måltidens roll för det landskap som ska skyddas och visas upp. Och de många Naturum som finns, saknas det en koppling till den mat som serveras och vad den omgivande naturen handlar om. Vid industriminnen ser man oftast bara information om männen och kvinnornas historia i landskapet glöms bort. Detsamma gäller etniska minoriteter. Måltidens effekter på landskapet handlar också ofta om maktrelationer.

5.3. Viktiga implikationer

Det finns flera viktiga implikationer från detta projekt på arbetet med att sätta smak på Sverige, att utveckla måltidsregioner. De viktigaste menar jag är:

- Hållbarhetsaspekterna, som kommer lite i skymundan i diskursen kring gastronomiska/kulinariska regioner, kanske särskilt den ekonomiska hållbarheten.
- Genderperspektivet (genus) som är mer eller mindre bortglömt i diskursen om att utveckla måltidsregioner.
- Betydelsen av maktrelationer behöver förstås och lyftas fram mer.
- Betydelsen av etniska inslag såväl historiskt som i dag behöver betonas mer.

Kanske det väsentliga är att det är svårt att förstå att det i lilla Sverige sker forskning och utvecklingsarbete inom ett så pass begränsat område som detta, utan att man känner till varandra. Det har inte funnits någon dialog mellan detta projekt och Södertörns arbete om gastronomiska regioner. Före den konferens i maj 2015 som presenterade detta projekt, kände ansvariga för detta sakområde på näringsdepartementet inte till projektet. Och ärligt talat hade inte heller jag en aning om det. Uppenbart behövs mer av öppen innovation och samverkan inom detta område.

6. Landskap och andra –skap.

Landskapet, det levande landskapet, är av stor betydelse för Sverige som måltidsland. I forskningen kring måltidsturism talar man också om andra skap eller på engelska scapes, som måltidsskap, vinskap, serviceskap och upplevesleskap.³⁸

6.1. Måltidsskap.

Sedan länge är områden som Toscana, Bourgogne och Napa Valle erkända som måltidslandskap (food landscapes). Inom forskningen talar man om matskap eller måltidsskap (foodscape) om de regioner där måltiden är det viktiga, och vinskap (winescap) eller ölskap (beerscape) där dessa drycker är det dominerande.³⁹ Begreppet ”marinscape” används när det är det marina som är viktigt.

6.2. Serviceskap

Ett viktigt begrepp är serviceskap (servicescapes) som omfattar den påverkan som sker genom den fysiska anläggning och omgivande miljö i vilken serviceprocessen levereras, och där samspelet mellan turisten och turistföretaget sker.⁴⁰ Serviceskap handlar om att skapa en upplevelse för turisten, som involverar det man ser, doftar, hör, känner på och smakar på, för att förstärka turist- och måltidsupplevelsen till något som besökaren aldrig glömmer.

För entreprenören kan serviceskap ses som ett verktyg att iscensätta produkten kring måltidsturism. Det kan handla om den lokala restaurangen, bondens gårdsbutik eller köket för utomhusmatlagning, liksom en vacker parkeringsplats, möbler, design, dofter, personalens värdskap och mycket annat.

En destination som arbetar med måltidsturism med gårdsbutiker, restauranger etc., har ett komplext serviceskap att bygga upp. För att bli en attraktiv måltidsdestination är det viktigt att skapa en helhet, där många olika entreprenörers serviceskap samlas till en gemensam holistisk upplevelse. Ju tuffare konkurrensen är mellan måltidsdestinationerna, ju viktigare är det att arbeta i samskap med ett genomtänkt serviceskap för destinationen.

6.3. Upplevelseskap

Under de senaste decennierna har begreppet ”experience” blivit allt viktigare. Experience översätts vanligen till upplevelse på svenska, men ”experience” omfattar även erfarenhet. Begreppet upplevelse blir därmed mycket djupare än att de bara ska vara underhållande. I forskningen om måltidsturism användes begreppet upplevelseskap (experiencescape) som ett komplement till serviceskap.

Upplevelseskap är en plats där upplevelser gestaltas och konsumeras. Upplevelseskap organiseras av entreprenörerna och konsumeras av besökarna. Syftet med ett upplevelseskap är att förena de många serviceskap som en bra måltidsdestination bygger på. Exempel på upplevelseskap i måltidsturism är ”Cihantowns”, ”Little India” och ”Little Italy” vi finner i städer som London och New York. I många länder finns det samhällen på landsbygden som är viktiga för måltidsupplevelser. I England finns det exempelvis små samhällen med fantastiska indiska restauranger som tillsammans lockar mängder med besökare. Klassiska exempel är

³⁸ EU arbetar med begreppet Civilscape för de aktörer i civilsamhället som engagerar sig i landskapsfrågor.
<http://www.civilscape.eu/civilscape/content/en/articles/index-teaser.php>

³⁹ Hal et al 2003

⁴⁰ Bitner 1992

vindistrikt där producenterna går samman om ett besökscenter där turisterna kan prova och köpa vinerna. Liknande centra finns i många berömda matproducerande områden.

Just upplevelseskap kan vara särskilt intressanta att fundera över på den svenska landsbygden. De flesta satsningar har gått ut på att stimulera producenter av exempelvis mathantverk att öppna egna gårdsbutiker. Ett län som Jämtland vimlar av främst mejerier, de flesta mycket små och de flesta har en gårdsbutik. Det positiva är att man som måltidsturist kan åka runt i flera dagar för att besöka mathantverkare. Det negativa kanske är att man får åka väldigt många mil med bil, vilket är tveksamt när vi pratar så mycket om hållbar utveckling. Ett upplevelseskap där producenterna samlades för att möta besökarna kan vara ett intressant alternativ.

6.4. Platsens känsla

Ett alternativt begrepp är platsens känsla (Sense of place).⁴¹ Begreppet används för att anknyta till den subjektiva, personliga och emotionella känsla och relation människor har till en plats. Det har vanligen sin grund hos den bofasta befolkningen på en plats och är en spegling av hur de upplever de fysiska och sociala dimensionerna av sitt samhälle.

Platsens känsla ökar i betydelse när turisterna söker autentiska upplevelser och autentiska destinationer, där de goda berättelserna får energi av något som upplevs vara genuint.⁴² En måltidsdestination med trovärdighet kan inte erbjuda en artificiellt skapad berättelse. Är den inte förankrad bland dem som bor där saknar berättelsen trovärdighet. Lokalbefolkningens egen uppfattning om platsen med dess produkter och måltidsupplevelser är centrala för att skapa en hållbar upplevelse för besökarna.

Många turister har dock en känsla av platsen redan i förväg, inte minst i dag med all information som finns på webben. För en lyckad måltidsdestination är det centralt att den känsla den potentiella besökaren får i förväg, också stämmer överens med vad besökaren väl på plats faktiskt upplever. Särskilt allvarligt blir det om besökaren möter en lokalbefolkning som inte alls uppskattar besöket och inte håller med och den goda berättelse om platsen som besökaren fått i förväg.

För att få en hållbar och innovativ destination är det avgörande att turistentreprenörerna, destinationen, har en konstruktiv dialog med lokalbefolkningen, för att skapa fruktbara och energivande möten mellan de bofasta och turisterna. Platsens känsla är extra viktig för måltidsturism, eftersom man då kan arbeta med alla sinnen, inte minst smak och doft; besökaren kan bokstavligen äta platsen. När alla sinnen är med förstärks också minnet av besöket. Detta är ett starkt verktyg för lokalbefolkning och entreprenörer att få en nära och intensiv dialog med turisterna som ger energi till utvecklingen av måltidsupplevelserna. Vad det handlar om är en balans mellan tradition och innovation som ett levande kulturarv måste bestå av.

⁴¹ Cooper & Hall 2008 p 116

⁴² Vad som nu är genuint och autentiskt kan dock diskuteras på många sätt.

7. Nordiska Ministerrådet, Sverige bilden & Matlandet

Såväl Nordiska Ministerrådet som svenska myndigheter har lagt ned ett omfattande arbete på att utveckla måltiden som en viktig del av Nordens respektive Sveriges profil. De som är ansvariga för Sverige bilden har också arbetat mycket med att måltiden ska bli en bild av detta. Det borde vara naturligt att använda detta material som en grund även för arbetet med att sätta smak på Sverige. Så tycks dock inte riktigt vara fallet i den diskurs som tas upp här.

7.1. Ny Nordisk Mat

Ny Nordisk Mat startades av Nordiska Ministerrådet år 2004 och har betytt mycket för intresset för Nordisk mat, såväl internationellt som inhemskt. Måltidsturism är en viktig del av verksamheten i projektet och man arbetar intensivt för att befästa Norden som en gastronomisk region. Nyligen har en målsättning tagits om att Norden ska vara en hållbar gastronomisk region till 2024. Man ser en potential på 120 miljoner potentiella besökare bara från Europa.

Visionen för 2024 går ut på att Norden ska vara:

- En grön och ren region med hälsosam och hållbar mat. Hit hör bioekonomi med optimalt utnyttjande av resurser och mindre matavfall. ”Through fresh, local and organic produce and strong connections to nature, Nordic food tourism should strive to change the world.”
- Lokal och autentisk i en global värld. Nordisk mat ska bemästra konsten att vara lokal och global samtidigt. Autenticitet och intimitet är nyckelorden, med autentiska upplevelser med besök hos lantbrukare, små restauranger, matmarknader och matlagningskurser. “This can be harvested by creating unique destinations, firmly rooted in the Nordic terroir.”
- Big data och digital dialog. Digitalisering, big data och virtuell turism kommer att öka i betydelse. Marknadsföringen ska baseras på big data för att bättre prognostisera resande och turism. Foodies ska lockas till Norden, inte minst genom sociala media. ”Virtual tourism will open a new world of opportunities, allowing people to experience destinations, restaurants, and even taste and smell from their own home. A region of strong technical competences, the Nordics should explore these possibilities and lead the way in the digitalisation of food tourism.”
- Fart/tempo (momentum) genom samarbete. De nordiska länderna måste konstant utveckla nya idéer, koncept och måltidsevenemang som är lockande. Nordisk street food är ett bra exempel. “Food is an example of a collaborative approach that has generated exponential growth and opportunities in tourism. Such innovation should involve different industries and interests from all layers of society.”
- Nya goda berättelser om den nordiska livsstilen för att locka turister till regionen. Dessa berättelser ska vara djupt rotade i manifestet för nordisk mat, med exempelvis respekt för naturen. Hållbarhet och lokal kvalitet, men även nordisk välfärd, det nordiska samhället och kulturen “into the notion of a Nordic way of living. A stronger Nordic identity must be based on regional identity and domestic qualities.”⁴³

Under åren med Matlandet finns det en del, bl.a. jag själv och representanter för Ny Nordisk mat, som tycker att Sverige i mångt och mycket kört sitt eget race. Det finns all anledning för arbetet med att sätta smak på Sverige att i större utsträckning ta del av erfarenheterna av det nordiska arbetet och de visioner som styr det fortsatta arbetet.

⁴³ http://www.nynordiskmad.org/aktuellt/nyheter/visning/artikel/the-nordic-region-as-a-sustainable-gastronomic-region-nordicfood2024/?tx_ttnews%5BbackPid%5D=695

7.3. Sverige bilden

Strategin om Sverige bilden är styrande för hur Sverige marknadsförs i olika sammanhang. Sverige bildsstrategin formuleras som ”i en värld med stora utmaningar fungerar Sveriges fria och öppna samhälle som ett drivhus för innovation och samskapande”.⁴⁴

Visionen ”utgår från en av Sveriges mest värdefulla och kända tillgångar – vår starka tradition av ett fritt och öppet samhälle, utvecklat över seklen och i dag starkt förankrat. I visionen målar vi upp en möjlighet att dessa kvaliteter kan utnyttjas för framtidens många stora och svåra utmaningar – framför allt genom att driva innovation och samskapande, två ’verktyg’ som är synnerligen effektiva för att lösa problem och där undersökningar visar att Sverige rankas högt.”

Sverige bilden definierar fyra profilområden, nämligen:

- Innovation
- Kreativitet
- Samhälle
- Hållbarhet

För att tydliggöra dessa profilområden arbetar Sverige bilden också med fyra kärnvärden:

- Öppenhet
- Äkthet
- Omtänksamhet
- Nyttänkande

Det borde vara rimligt att de begrepp som styr Sverige bilden också genomsyrar arbetet med att sätta smak på måltidens Sverige. Då är det också rimligt att betona innovation, kreativitet och öppenhet betydligt mer än vad som har gjorts så långt.

7.4. Sverige det nya Matlandet

Även om Sverige det nya Matlandet inte är särskilt aktuellt längre, har ett omfattande arbete lagts ned, som det är viktigt att använda.⁴⁵ I slutfasen var det tre övergripande inriktningar som gällde för matlandet, nämligen:

- Hållbar tillväxt
- Forskning och innovation
- Kvalitet och kompetens

I slutfasen slogs det fast att ”Sverige har många styrkor som vi ska dra nytta av för att utvecklas som matland. Utifrån sett uppfattas Sverige många gånger som snyggt och trendigt och vi svenskar upplevs som trygga. Bilden av Sverige är en viktig del i arbetet med att bygga Matlandet. Följande faktorer lyftes fram:

- En storslagen natur i allt från djupa skogar, sjöar, fjäll till havskust
- Sverige ligger i framkant när det gäller hållbart jordbruk med en hög miljöprofil, god djurhälsa och ett gott djurskydd. Vi har god tillgång på mark och rent vatten

⁴⁴ <https://si.se/verksamhetsomraden/sverige-bilden-utomlands/>; Se även

<http://www.visitsweden.com/sverige/brand/Varumarket/Plattformen-Sverige/En-plattform-for-varumarket-Sverige/>

⁴⁵ På god väg. Måldokument för Matlandet mot år 2020. (2013) Regeringskansliet.

- Vi har många erkänt duktiga bönder och matproducenter som levererar råvaror och produkter av hög kvalitet, samt rena råvaror och smaker med omtanke om människor, djur och miljö
- Många svenskar har en nära relation till naturen och använder skog och mark som sitt skafferi
- I Sverige är vi generellt öppna för influenser utifrån, kockar och matproducenter tar vara på och blandar svenska traditioner med influenser från olika håll
- Vi har framgångsrika kockar som vinner priser i internationella kocktävlingar
- Kostnadsfri och näringsriktig skolmat i grundskolan är unikt i världen
- I Sverige är maten en viktig del av våra traditioner och vi har en helhetssyn på hälsa

Även om det under matlandets inledning var en stark betoning på traditioner, blev det mot slutet också en tydlig betoning på innovationer och öppenhet med intresse att ta in influenser utifrån. Invandrade svenskar finns dock inte heller med i detta senare dokument.

Ett resultat av Matlandet blev att Visit Sweden och Business Sweden började arbeta med begreppet ”Try Swedish”, riktat mot export. Här slår man fast att “Try Swedish is an open invitation from the country of Sweden to food lovers all over the world to taste and explore our culture. It is an invitation to try our natural ingredients, tasty dishes, innovative food products and memorable culinary experiences. Try Swedish is also a confident statement about our special skills and the future. It is our way of telling the story of Sweden – the new culinary nation and all we have to offer.”⁴⁶

Det som lyfts fram är vår natur som ger Sveriges mat sina smaker och variationsrikedom, vårt måltidsarv som bygger på ett klimat som gjort oss till skickliga på att bevara sommarens smaker samt vår nyfikenhet som gör att vi experimenterar med influenser från hela världen. Att 25 procent av svenskarna har bakgrund som invandrade svenskar syns inte. Den film som är inspelad visar bara vacker svensk natur och etniska svenskar.⁴⁷ Visit Swedens budskap om den svenska måltiden är också glasklar. Vacker natur, klimat, traditioner etc. är det som ger oss vår profil. Mångfald lyser återigen med sin frånvaro.⁴⁸

7.5. Forskning som borde uppmärksammas mer

Det finns intressant forskning i Norden, inte minst i Sverige, om matkultur, som dock ofta förbises i arbetet med att sätta smak på Sverige. Det är synd eftersom det finns mycket matnyttigt att ta del av i denna forskning.

7.5.1. Traditioner och nytänkande samtidigt.

Historikern Ulf Jonsson konstaterar att det sker en likritning av matkultur där ”traditionella och regionala skillnader i konsumtionsmönster tenderar att suddas ut, åtminstone i västvärlden och bland köpkraftiga medelklassgrupper i den tredje världen. Produkter som tidigare bara hade en nationell eller regional spridning finns nu tillgängliga över hela världen.” Men han menar att forskningen om livsmedelssektorns globalisering ofta underskattar komplexiteten i

⁴⁶ <http://www.tryswedish.com/assets/Creative-Guidelines.pdf>

⁴⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=zKYkN9VTXsI>

⁴⁸ <http://www.visitsweden.com/sweden/Things-to-do/Food--Drink/Sweden---Rich-in-its-history-confident-in-its-future/>

den förändringsprocess som studeras. Det finns också starka krafter för att behålla traditioner.⁴⁹

Han skriver att ”utan att förneka tendensen till en homogenisering av livsmedelskonsumtionen i stora delar av västvärlden är det viktigt att inte glömma att konsumtionen av mat också är djupt förankrad i olika historiskt formade och kulturellt bestämda ramar. Konsumtionsmönster kan förändras av utifrån kommande impulser och ändå förbli i väsentliga avseenden olika. Gastronomiska traditioner och preferenser utgör en viktig motvikt till en mera genomgripande homogenisering. Flera forskare har uppmärksammat att det vid sidan om den standardiserade massproduktionen och masskonsumtionen växer fram nya nischer för kvalitetsprodukter.”

Jonsson menar att det finns ett samspel mellan globala och regionala/lokala krafter som kan bidra till att etablera nya mönster för samexistensen mellan homogeniserande och heterogeniserande krafter. Å ena sidan får ”rika och välutbildade nordamerikaner och européer får allt mer likartade konsumtionsmönster. Det samma gäller fattiga nordamerikaner och fattiga européer. Ekonomisk och social ställning snarare än rumslig tillhörighet avgör konsumtionsmönstren.” Å andra sidan finns det en ny ordning med en snabbt ökad produkt- och marknadsdifferentiering, där nya produkter görs tillgängliga och där traditionellt och regionalt förankrade produkter ökar i betydelse.

7.5.2. Måltidskultur har haft begränsad betydelse i Norden

En nordisk studie visar att traditioner och vanor kring mat och måltid inte har spelat någon betydande roll vad gäller att ge nationell identitet till Nordens länder.⁵⁰ Medan södra Europa har en lång tradition där man ser mat som kultur med ursprung, smaker och typiskhet, så har man i norra Europa förknippat mat med teknik, hälsa, djurens välfärd, nutrition och hygien. Detta märks i kokböcker ända från 1800-talet.

De nordiska länderna har också en lång tradition med inflytande på matkulturen från omgivande länder som Baltikum, Vitryssland och västra Ryssland. Forskningen visar att det å ena sidan finns vissa gemensamma nämnare mellan matkulturen i de nordiska länderna, men å andra sidan finns det väldiga skillnader mellan olika regioner i Norden.

7.5.3. Ny Nordisk Mat glömmet etnisk mångfald

En intressant och alltför uppmärksammat analys av Ny Nordisk mat har gjorts av Karin Ridderheim.⁵¹ Inte minst är en omfattande litteraturgenomgång av stort värde. Hon konstaterar att uppfattningarna kring om en ökad globalisering leder till en homogenisering eller förstärkning av skillnader mellan matkulturer går isär. Vissa menar att det blivit allt svårare att urskilja nationell matkulturer eftersom transporter, teknologiska framsteg, migration m.m. har lett till ett utslätande av måltidskulturerna. Andra menar att denna utveckling lett till ett upplevt behov att markera den regionala maten samtidigt som kulturellt betingade konsumtionsmönster och matkulturer fortsätter att leva vidare.

⁴⁹ Jonsson, Ulf (2004) Mat och identitet” Livsmedel och livsmedelskonsumtion. Internationella livsmedelsregimer och nationella/regionala reaktioner. Historisk Tidskrift 124:1, 2004. http://www.historisktidskrift.se/fulltext/2004-1/pdf/HT_2004-1_023-47_jonsson.pdf

⁵⁰ Bergflødt, Sigurd, Amilien, Virginie & Skuland, Silje Elisabeth (2012). Nordic Food Culture(s) – Thoughts and perspectives by way of introduction *Anthropology of Food* S7. (Elektronisk) <http://aof.revues.org/7296#tocfrom2n12> Hämtad: 2014-05-18 Kl: 20.42..

⁵¹ Ridderheim, Karin (2014) Ny Nordisk Mat. En diskursanalys om konstruktionen och reproduktionen av en nordisk matkulturell identitet. Mastersuppsas, Sociologiska institutionen, Uppsala universitet.

Hon konstaterar vidare att begreppen lokal och regional är svårtolkade och att de definieras olika beroende på när, hur och av vem det tolkas. ”Många är idag överrens om att den regionala och lokala maten är en social konstruktion, där förväntningar i vissa fall och viktiga aktörers preferenser i andra fall styr vad som kommer att definieras som regionalt eller lokalt.”

Att definiera mat och matkultur, att göra distinktioner, väcker ofta starka känslor, vilket innebär att mat kan användas för att tydliggöra gränser mellan ”oss” och ”dem”. Genom att beskriva vad vi är även anvisar vad vi inte är. ”Samtidigt är dessa regionala klassificeringar och kollektiva föreställningar kulturellt formade och de påverkar därför både hur människor identifierar sig själva och identifieras av andra, vilket får sociala och kulturella betydelser”.

En huvudorsak till satsningen på Ny Nordisk Mat, var åsikten att det nordiska köket inte har en tydlig definition. Det upplevdes som ett problem och man ville utveckla en tydlig identitet; ett nordiskt kök med stark integritet. Samtidigt som traditioner lyfts fram, betonas det att nordborna är öppna för det främmande och influenser från av andra matkulturer lyfts.

Ridderheim framhåller dock att den nordiska maten emellertid inte bara har ”anspråk på att vara ’en röst i kören’, utan de nordiska råvarorna upplevs som överlägsna andra länders råvaror, och det gjordes antyddes till och med att de nordiska råvarorna är *bäst i världen*.” Det finns tydliga inslag av att den traditionella maten och de nordiska värdena ska bevaras, främjas och användas för att stärka bilden av ”oss”, för att skyddas mot yttre krafter, ”dem”. Det handlar om att skapa gränsmarkörer.

Ridderheim för ett intressant och viktigt resonemang om vilka som är vi. I Norden finns det ett tiotal officiellt erkända nationella minoriteter, vilka knappast nämns i materialet från Ny Nordisk Mat. ”I de få fall där minoriteter nämns är det samer, färingar och grönlänningar, och i dessa fall beskrivs de på ett närmast exotifierat sätt genom betoning på ursprung och natur. Trots att det i Sverige finns fler romer och ungefär lika många judar som samer nämns dessa minoriteter inte någonstans i materialet.” Hon skriver vidare att ”varken kvinnor i slöja eller rätter som falafel och hummus finns representerade i texterna, och att dessa rätter skulle tolkas som ’ny nordisk mat’ är knappast troligt.”

Att så stora grupper utesluts från det som ska bygga den nordiska matkulturens identitet är ett problem, inte minst i ett land som Sverige där en så stor andel av befolkningen har en bakgrund som invandrade svenskar. Ridderheim undrar dock ”kan det vara så att skapandet av gränser är en förutsättning för ökad tolerans? Detta vore ett både intressant och nödvändigt att undersöka närmare i framtida studier.”

7.5.4. Matlandet förstärker makthierarkier

Även Sverige det nya Matlandet har utsatts för en intressant analys av sociologen Sandra Gunnarsson.⁵² Hon har som syfte att kartlägga och analysera hur det ”svenska” konstrueras och legitimeras på olika arenor som behandlar ”svensk” mat. Uppsatsen tar sin utgångspunkt i

⁵² Gunnarsson, Sandra (2013) Smaken av Sverige En kritisk diskursanalys av framskrivningen av den "svenska" maten. Uppsala universitet, Humanistisk-samhällsvetenskapliga vetenskapsområdet, Samhällsvetenskapliga fakulteten, Sociologiska institutionen.

Masterexamen. <http://www.diva-portal.org/smash/record.jsf?dswid=3016&aq=%5B%5B%5D%5D&aq2=%5B%5B%5D%5D&sf=all&aqe=%5B%5D&af=%5B%5D&searchType=SIMPLE&sortOrder=author+sort+asc&onlyFullText=false&noOfRows=50&language=sv&pid=diva2%3A624598&dspwid=3016&jfwid=3016>

regeringens satsning på Matlandet. Gunnarssons analys visar att satsningen på Matlandet lyfter fram Sverige med sin vilda natur som något unikt. Det är den svenska maten och smaken på densamma som hyllas.

I materialet, inte minst det som finns hos Svenska institutet, menar hon att det förs ”fram en enhetlig bild av svensk matkultur som aspirerar på monokulturell homogenitet. I materialet konstrueras det en bild av en svensk enhetlig matkultur samtidigt som andra kulturella uttryck glöms bort, eller medvetet inte nämns. Detta avspeglar makthierarkier i samhället där tillträde och tolkningsföreträde styr vilka representationer som förs fram.” Hon menar att materialet används ”som ett medel av för att föra fram en mera uttalad nationalistisk ideologi.”

8. Mångfaldens måltidskultur

Sverige är i dag ett mångfaldens land. Räknar vi med svenskar som har en förälder född i ett annat land så har hela 25 procent en utländsk bakgrund. Sverige är ett framstående land vad gäller invandring och få länder har en befolkning med så blandad bakgrund. Många aktörer lyfter fram detta som en styrka för Sverige. Mot denna bakgrund är det förvånande att befolkningens mångfald i stort sett saknas i såväl Sverige-bilden som i Matlandets presentationer. Det gäller också i stor utsträckning Ny Nordisk Mat.

I rapporten om gastronomiska regioner ställs på ett par rader frågan vad de ”nya” svenskarna kan bidra med i utvecklandet av kulinariska regioner. Frågan följs dock inte upp. I de texter som Länsstyrelsen i Stockholm har kring sitt arbete med matstrategi och terroiratlas nämns inte mångfald, trots att detta län har en mycket stor del invandrade svenska bland sin befolkning.

Det är inte rimligt att utelämna en fjärdedel av Sveriges befolkning och deras traditioner när vi ska sätta smak på Sverige. Vi behöver diskutera hur vi ska hantera måltidstraditionerna när en så stor del av svenskarna har en bakgrund som invandrare. Hur ska dessa kunna utvecklas som en del av den svenska och de regionala måltiderna?

8.1. Erfarenheter från symposieserien Framtidsbygd

Inför midsommaren 2012 låg en nästan fyra minuter lång film om midsommarens traditioner ute på Sveriges officiella hemsida. Under dessa fyra minuter finns inte tillstymmelse till en individ som inte är vit i hyn. Att 25 procent av dagens svenskar har en utländsk bakgrund märks inte.⁵³ Denna film kan jämföras med ICA:s midsommarskola samma år, där ICA-stig talar arabiska för att lära våra nya medborgare vad midsommar handlar om.⁵⁴

Power Point-presentationen från Matlandet vid Framtidsbygd i Stockholm innehåller sammanlagt 72 bilder och är illustrerade med många foton. På dessa finns en färgad man och en kvinna med asiatiskt ursprung. Övriga personer har vit hy och de flesta är blonda med blå ögon. Vi ser inte mycket av de starka influenser på dagens svenska måltid som invandringen medför.

Under Framtidsbygd i Stockholm föreläste Karin Altenberg och Åsa Wall från Riksantikvarieämbetet om Sverige-bilden och Matlandet. Bland annat togs Matlandets skrift ”Så bygger vi bilden av Sverige – det nya matlandet” upp. I denna folder används tre rubriker, nämligen: *Matlandet Sverige är personligt, I Sverige finns ett godare liv* och *Ingen annan är som vi*. En sådan retorik kan leda till ett särartstänkande. En svensk är alltid en svensk. Man måste vara medveten om kraften i den mytbildningen man sprider. Sådana här uttryck fostrar ett särartstänkande.

Att Sverige är ett mångfaldens land är en styrka, inte minst för vår mat, måltid och turism. Detta bör även gälla för Matlandet. Den svenska måltiden av i dag berikas mycket av den mat de invandrade svenskarna fört med sig.

⁵³ www.svt.se/nyheter/sverige/sa-har-marknadsfor-sverige-midsommar

⁵⁴ www.resume.se/nyheter/reklam/2012/06/21/ica-stigs-midsommarskola-pa-arabiska

Med tanke på hur Sverige ser ut i dag är det förvånande att vi marknadsför Sverige och Matlandet med hur vi såg ut förr, inte hur vi ser ut i dag. Detta ser vi som en allvarlig brist. Bilden av Sverige och Matlandet behöver på ett helt annat sätt än vad som nu är fallet berikas av den mångfald som Sveriges befolkning och måltid domineras av i dag.

8.2. En förebild från Skåne.

En mycket god illustration till hur det ser ut i mångfaldens Sverige kunde man se på Skånes Matfestival i Brösarp i slutet på maj 2015. Tidningen Land konstaterar att festivalen var skånsk, men samtidigt internationell. I tältet för ”Skånska smaker” stod Adriana Zonari från Brunslövs mejeri som gör ost med ursprung i Brasilien. På matfestivalen fanns också gårdstillverkad merguezkov mer rötter i Nordafrika, franskinspirerade spritdrycker på äpplen, Nablus mejeri med rötterna i Mellanöstern.

Land konstaterar att antalet riktiga bönder på Matfestivalen var få. Ett par hade med sig en wagyukalv som kom av ett befruktat ägg som bars av en simmentalko; således en skånsk kalv med japanskt ursprung. Land skriver att ”Skåniskt kan med andra ord också vara ganska internationella och smakerna långt ifrån alltid de traditionella”.

Som vi noterat tar forskningen kring landskapskonventionen, finansierad av Riksantikvarieämbetet, upp invandrade svenskars roll som något självklart för att sätta smak på Sverige. I deras material är beslöjade kvinnor som säljer örter från sina odlingar något helt naturligt. Här är det kvinnor från Rosengård som lyfts fram.

Skåne tycks se sin stora mångfald som ett helt naturligt inslag i sin måltidskultur. Förvisso kanske det måste ta 25 år för de nya matprodukterna att få en ursprungsmärkning som godkänns av EU. Men det innebär ju inte att det behöver ta 25 år för en ny produkt att bli en självklar del av det levande måltidsarvet.

9. Terroir; en god berättelse eller vetenskapliga hårddata?

Terroir är ett mycket centralt begrepp i arbetet med att sätta smak på Sverige. I den svenska diskursen kring detta, såväl vetenskaplig som mer populär, lyfts terroir fram som något mycket centralt. Exempelvis ska länsstyrelsen i Stockholm ta fram en terroiratlas över Stockholms län.⁵⁵

Begreppet terroir har en lång historia med många definitioner. Det är främst i vinets värld som terroir är mest analyserat och har en lång tradition med sekler av erfarenheter. För den klassiska vinvärlden, främst Frankrike, är det terroir som är helt avgörande för vinets karaktär och kvalitet.⁵⁶ Terroir används också för andra jordbruksprodukter och handlar om hur egenskaperna hänger samma med produktens ursprung.⁵⁷

Vanligen avses med terroir klimatets och jordmånens effekter på exempelvis ett vin. Man talar i Frankrike ofta om ”goût de terroir”, den smak- och doftupplevelse som kommer från terroir. Ofta tas också lokala traditioner om att odla exempelvis druvor och att tillverka ett vin med i begreppet.

Som framgår nedan finns det även dem som ser terroir som mycket mer omfattande, där även historiska faktorer, kulturarv etc ingår. När vi nu börjar använda begreppet terroir i Sverige är det viktigt att vi gör det medvetet och med en anknytning till internationell forskning och internationellt kodifiering. Så är dock inte riktigt fallet i dag. Medan vi i Sverige har en vid definition med tonvikt på goda berättelser, har vi internationellt en utveckling mot empirisk forskning med naturvetenskaplig tonvikt. Det kan bli ett problem när vi börjar marknadsföra Sveriges terroir med en i hög grad annan definition av terroir än den internationellt gängse.

9.1. Terroir kan vara allt

Som sagt betyder terroir jord på franska; goût de terroir. Där har vi begreppets historiska grund; smak av jord. En del forskare menar att det också finns en mer mytisk del av begreppet som s har med landskapets historia, de människor som arbetade där och mycket annat att göra.

En främst äldre inställning är att terroir inte bara omfattar jordmån och andra naturliga omständigheter, utan även traditioner och metoder för odling och tillverkning, liksom den lokala identiteten och även faktorer som marknadsföring och image. Historiskt sett är det inte alls uppenbart vad terroir är.⁵⁸ Medan en del menar att terroir är helt avgörande för vinets kvalitet, menar andra att dock det bara handlar om marknadsföring.⁵⁹

⁵⁵ www.lansstyrelsen.se/stockholm/SiteCollectionDocuments/Sv/kalender/2015/Inbjudan%20seminarium%20terroiratlas.pdf

⁵⁶ Burns, S. (2012) The importance of soil and geology in tasting terroir with a case history from the Willamette Valley, Oregon. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer; Deloire, A., Vaudour, E., Carey, V., Bonnardot, V. & Van Leeuwen, C. (2005) Grapewine responses to terroir: a global approach, *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 39:4, 149-162.

⁵⁷ Van Leeuwen, C. & Seguin, G. (2006) The concept of terroir in viticulture, *Journal of Wine Research*, 17:1, 1-10.

⁵⁸ En nytutkommen och mycket grundlig översikt finns i Matt Harvey, Leanne White and Warwick Frost (editors), *Wine and Identity: Branding, heritage, terroir*. Routledge, 2014. Se även Kapur Selim & Ersahin, Sabit (eds) (2014) *Soil Security for ecosystem Management. Mediterranens Soil Ecosystems 1*. Heidelberg: Springer; Black, Rachel E. & Ulin Robert C. (eds) (2013) *Wine and Culture. Vineyard to Glass*. London: Bloomsbury Academic; Vaudour, E. (2002) The quality of grapes and wine in relation to geography: notions of terroir at various scales, *Journal of Wine Research*, 13:2, 117-141 och Echols Marsha A. (2008). *Geographical Indications for Food Products*. Kluwert. En bra översikt på Svenska finns i Öhlin, Karl-Johan (2013) *Terroireffekt I teori och praxis* - http://stud.epsilon.slu.se/5244/1/ohlin_k_130129.pdf.

⁵⁹ Dougherty, P.H. (2012) Introduction to the geographical study of viticulture and wine production. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer. Se även <http://www.winebusiness.com/wbm/?go=getArticleSignIn&dataId=42095>

Det finns också en inriktning bland forskare där man argumenterar för att det finns goda argument för att utveckla definitionen av terroir till att även omfatta mat och kultur i mycket bredare bemärkelse.⁶⁰ Som vi ser nedan är denna inställning vanlig i nya svenska publikationer. Den är också vanlig i skrifter kring Ny Nordisk Mat.⁶¹

9.2. Terroir är en begränsad yta

Under 1990-talet inleddes en intensiv debatt om terroir. Producenter i Nya världen, främst i Kalifornien, kallade fransmännen för ”terroirister” och menade att de med sina ”sagor” förvillade konsumenterna. ”Ge oss era recept, så ska vi göra exakta kopior” sa de moderna vinmakarna. Men snart insåg man även i Kalifornien att vingårdarnas geografiska läge påverkade vinerna, och terroir blev ett accepterat begrepp man började forska kring.

Något av ett skifte i uppfattningen kom 1998 när James Wilson publicerade en mycket inflytelserik bok där han argumenterade för att terroir handlar om mikroklimat och jordmånen från ytan och ner på djupet. Han argumenterade starkt för att terroir handlar om små och begränsade delar av odlingsarealen. Med hjälp av bl.a. seismiska mätmetoder kunde han visa att jordmånen långt under ytan påverkade vinrankornas egenskaper, druvornas kvalitet och vinernas karaktär. Wilson visade tydligt satt druvornas kvalitet i en och samma vingård varierade kraftigt. Medan man tidigare stundtals hade praktisk kännedom om detta, kunde Wilson visa det empiriskt.⁶²

Under de senaste två decennierna är det tydligt att kritiken mot den breda definition av terroir ökat. Terroir är på väg att omvandlas från skrönor till vetenskap. Den allt mer omfattande forskningen har medfört en allt tydligare definition av begreppet.⁶³ Viktiga delar i terroir är:

- Det lokala klimatet. Man talar om mesoklimat och mikroklimat.
- Den lokala jordmånen.
- Den underliggande geologin som dränering och bergrund.
- Topografi vilket är platsens lutning och riktning i väderstreck.
- Altituden eller höjden.

Vissa menar man bara ska definiera terroir som de naturliga faktorerna på odlingsplatsen och utlämna människan påverkan, medan andra menar att alla vingårdar påverkats så mycket av människan att det inte finns några jordar med vad man kan kalla för naturliga egenskaper.⁶⁴

Men dagens spetsforskning har en tydlig inriktning på att det är den begränsade platsen, på mikronivå, som är av stor vikt vad gäller terroir. I praktiken är denna medvetenhet gammal. Ett exempel är att många kända slott i Bordeaux under de senaste decennierna inte bara producerar sitt bästa vin, förstavinet, utan också ett billigare andravinet och ofta även ett

⁶⁰ Trubek, Amy B. (2009) *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*. California Studies in Food and Culture.

⁶¹ Tholstrup Hermansen, Mark Emil (2012) *Creating Terroir. An Anthropological Perspective on New Nordic Cuisine and an Expression of Nordic Identity*. *Anthropology of Food* 57. <https://aof.revues.org/7249>

⁶² Wilson, James E. (1998). *Terroir: The Role of Geology, Climate and Culture in the Making of French Wines*. University of California Press.

⁶³ En bra översikt ges i van Alfen, Neil K. (ed) (2014) *Encyclopedia of Agriculture and Food systems*. Academic press London; https://books.google.se/books?id=Y-VfAAwAAQBAJ&pg=RA4-PA285&lpg=RA4-PA285&dq=OIV+%2B+terroir&source=bl&ots=tzQ3_dHD2c&sig=OM-tB599s3AereJhal_fZKzXpf0&hl=sv&sa=X&ei=uNFoVbqEBIm6sQGWyoP4BQ&ved=0CGQQ6AEwCA#v=onepage&q=OIV%20%2B%20terroir&f=false

⁶⁴ Maltman, A. (2008) *The role of vineyard geology in wine typicity*, *Journal of Wine Research*, 19:1, 1-17; Van Leeuwen, C. & Seguin, G. (2006) *The concept of terroir in viticulture*, *Journal of Wine Research*, 17:1, 1-1; Unwin win, T. (2012) *Terroir: at the heart of geography*. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer; Winkler, A. J., Cook, J. A., Kliewer, W. M. & Lider, L. A. (1974) *General viticulture*. Rev. Los Angeles: University of California Press

enklare tredjevin från en och samma vingård. Orsaken är att druvornas kvalitet skiljer sig mycket åt, även att de kommer från samma vingård.

En anledning till detta är givetvis vinrankornas ålder som varierar i en vingård. Gamla vinrankor ger bättre druvor än nyplanterade. Men intensiv forskning bl.a. i Bordeaux visar att det är stor variation på druvornas kvalitet i en och samma vingård. Med hjälp av olika sensorer på vinrankorna och i jorden, kombinerat med satelliter, har man visat att jordens och mikroklimatets effekter ger så lokala effekter att druvor som växer helt nära varandra blir av olika kvalitet. Denna kunskap gör att en del nu planterar om druvorna i vingårdarna, så att varje druva ges optimala möjligheter.⁶⁵

Forskningen blir allt mer entydig att terroir handlar om det lilla, om mikronivån. Det handlar inte om regioner och det handlar inte om kultur och goda berättelser. Den syn som bärs fram i arbetet med svensk terroiratlas ligger långt från internationell forskning om vin och terroir.

9.3. Internationell definition av terroir

Tidigare var UNESCO engagerat i ett projekt som bl.a. handlade om att kodifiera vad terroir är.⁶⁶ Ett flertal konferens arrangerades. År 2005 höll UNESCO konferensen "Planète Terroirs" med syfte att få en "adoption of a charter and an international definition of Terroir".

Man kom fram till att terroir är en avgränsad geografisk yta som definieras av offentligt fattade beslut som utgår från området historia med en mängd kulturella karakteristiska samt kollektiv kunskap och erfarenhet som har sin grund i en ett system med samverkan mellan den naturliga miljön och mänsklig påverkan. Detta kunnande uppvisar originalitet, befäster typiskhet och tillåter erkännande av produkter eller tjänster som har sitt ursprung i detta område och därmed för de människor som lever där. Terroir är innovativa områden som inte bara kan förknippas med tradition.⁶⁷

Under de efterföljande åren tog ett flertal sammankomster upp denna definition som genomgick flera modifikationer. Betoningen på en längre historia kritiserades främst av flera vinregioner som inte hade så lång historia, särskilt från den s.k. "nya världen". Det riktades också kritik mot den starka betoningen på kultur och traditioner, inte bara på grund av att de har med en lång historia att göra, utan även för att det handlar om faktorer som är oklara och svåra att mäta.

Även om terroir använd för andra livsmedel än vin, så är det i vinets värld begreppet har sitt ursprung och starka fäste. Därför sammaldes denna intensiva debatt upp år 2010 av OIV (Office International de la Vigne et du Vin/The International Organisation of Vine and Wine), som är en mellanstatlig organisation som bl.a. arbetar med normering av vinodling och vintillverkning samt sköter offentlig statistik inom området. 45 länder är medlemmar i OIV.

⁶⁵<http://www.economist.com/news/technology-quarterly/21590767-high-tech-winemaking-technology-has-already-made-poor-plonk-thing-past>

⁶⁶ http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/SC/pdf/sc_mab_terroirs_EN.pdf;
<https://www.youtube.com/watch?v=b87bGkSJrXw> Länkarna till projektet är inte längre aktiva och UNESCOs engagemang i frågan verkar vara nedlagt. Projektets sida på Facebook har inte uppdaterats sedan 2013!

⁶⁷ Fri översättning från "the terroir is a delimited geographical area defined by a human community which constructs in the course of its history a lot of distinctive cultural characteristics, collective knowledge and practices that are founded on a system of correlation between natural environment and human factors. This know-how reveals originality, confers typicalness, and allows recognition for products or services native to this space and therefore for men who live there. Terroirs are innovative areas which cannot be only assimilated with tradition"<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00534672/>;
https://satoyama-initiative.org/wp/wp-content/uploads/2014/09/06_Claude-Beranger.pdf

Flertalet viktiga vinproducerande länder är medlemmar men även länder som Finland, Norge och Sverige. OIV är därmed en aktör med stark legitimitet.

Beslutet vid OIV:s världskongress år 2010 blev att slå fast att den enda officiella definitionen av terroir är: "Vitivincultural 'terroir' is a concept that refers to an area for which there is collective knowledge of the interaction between the physical and biological environment and applied vitivincultural practices, which provide unique characteristics for goods originating from this specific area. Terroir includes specific characteristics of the soil, topography, climate, landscape and biodiversity."⁶⁸Eftersom Sverige är medlem i OIV är det rimligt att hävda att även vi står bakom detta beslut.

Denna definition har inte ifrågasatts av någon internationell aktör, som exempelvis UNESCO, utan har blivit internationellt accepterad. Betoningen är att terroir handlar om kunskapen kring interaktionen mellan fysiska och biologiska aspekter och de metoder för odling och vinifiering som används, och de unika egenskaper detta ger för vinet. Det handlar om jordmån, topografi, klimat, landskap och biodiversitet, inte historia och kulturarv. Det handlar om hur dessa egenskaper ger produkten, i detta fall vinet, unika egenskaper i doft, smak och totalupplevelse.

Beslutet innebär att terroir påverkar den sensoriska upplevelsen. Definitionen visar att det inte bara handlar om naturliga egenskaper, utan också de kunskaper och färdigheter som exempelvis vinodlaren har. Denne påverkar naturen genom till exempel att bygga terrasser, använda olika tekniker för uppbindning eller metoder för att skörda druvorna. Vidare handlar det inte bara om jordmånens kemiska och fysiska uppbyggnad, utan också om det mikrobiologiska livet i marken. Detta påverkas bl.a. av gödsling, användning av bekämpningsmedel etc.

Väsentligt i definitionen är att produkten, i detta fall vinet, påverkas i sina sensoriska aspekter av platsen, eller snarare uttrycker platsens egenskaper i sin doft och smak. Det blir något som kan kallas för vinets USP (the Unique Selling Proposition).

Vid OIVs konferens i Izmir 2012 utvecklades synen på terroir ytterligare. Här görs en starkare betoning på hur jordmån och klimat påverkar vinet och zonindelningen av en mark. Det är viktigt att hålla dessa faktorer isär, inte minst för att kunna visa hur de påverkar varandra. OIV antog tydliga och detaljrika riktlinjer om vad detta innebär i praktiken.⁶⁹

Återigen; eftersom Sverige är medlem i OIV är det rimligt att utgå från att vi också anammar den definition av terroir som OIV står bakom. Sverige har inte reserverat sig mot beslutet. Då är det också rimligt att svenska myndigheter använder sig av denna definition i sitt arbete.

Budskapet från forskning, både internationellt och nationellt, är mycket tydligt. Terroir handlar inte om allt. Terroir handlar inte om regioner. Terroir handlar om det lilla, den begränsade ytan med alla sina speciella förutsättningar. Skillnaderna mellan mycket närliggande marktyper är ofta oerhört stora. Och egentligen är detta inte så överraskande. Den erfarenheten hade vinbönderna för flera hundra år sedan, liksom de kunniga vinkännarna.

⁶⁸ <file:///C:/Users/Urban/Downloads/OIV-VITI%20333-2010.pdf>; Resolution OIV/Viti 333/2010;
file:///C:/Users/Urban/Downloads/5-2-9_Bull_2010_janv_fev_mars.pdf

⁶⁹ <file:///C:/Users/Urban/Downloads/OIV-VITI%20423-2012.pdf>

Det finns dem som menar att denna snäva definition av terroir passar väl för vin men inte för andra livsmedel. Det är dock svårt att se goda skäl för en sådan relativism. För flertalet andra erkända livsmedel med tydligt ursprung, som skinkor, korvar och ostar, är grundtankarna om vad terroir är helt desamma som för vin.

Odd Nygård och Per Wrammer har gjort en utmärkt analys av begreppet terroir och menar att terroir kan vara ett fruktbart redskap när man ska sätta smak på Sverige. Men de konstaterar att ”kraven på vetenskaplighet och kunskap om det komplexa samspelet mellan naturförhållanden, jordbruk, tradition m.m., som behövs för att skapa länken mellan en produkt och dess terroir, gör att medverkan av teknisk och vetenskaplig expertis behövs i arbetet med att till exempel ansöka om skyddad ursprungs- eller geografisk beteckning. Samtidigt som EU:s krav på kontroll och validering har inneburit ökad stringens och vetenskaplighet har det också lett till att gapet mellan ursprung och ursprunglig ökat. Det sätt på vilket geografiska indikationer och begreppet terroir i dag används är i hög grad teknologiskt och vetenskapligt. Utrymmet för hembygdsnostalgier är mycket begränsat.”⁷⁰

9.4. Ny Nordisk mat och terroir

Också från Nordiska Rådets satsning på Ny Nordisk Mat har man diskuterat vad terroir betyder för Norden. Slutsatsen är tydlig. Det handlar om mikronivåer, inte om regioner.

Einar Risvik är ordförande för denna satsning och konstaterar att ”smaken fra jorden, eller terroir som franskmenn kaller det er et av de mest trendy begrep for karakterisering av mat med spesielle egenskaper.” Han menar att begreppet egentligen betyder hur jordmånen påverkar ett livsmedel, men innehåller också att faktorer som det lokala klimatet och genetiken bidrar till. ”Terroir er altså karaktertrekk, eller kvalitetstrekk som et produkt har fått på grunn av lokale faktorer, og som preger kvalitetsoppfatningen av produktet”.⁷¹

För Risvik är terroir ett komplext begrepp. Att förstå hur och varför terroirkarakteren utvecklar sig i en produkt är inte alltid lätt och det kräver stora kunskaper om hur råvarans egenskaper utvecklas från biologi, omgivningen som vatten, jord, ljus, temperatur etc., via skördeteknik och processer för produktion. Det handlar således om en kunskapsintensiv matproduktion. Risvik ser inte regioner som terroir utan skriver att ”en nordisk natur med ekstreme variasjoner inneholder fantastiske mengder med mikroklima som skaper spesielle og uventede produkter.”

9.5. Svensk forskning om terroir

Det finns en begränsad forskning även i Sverige. Även från denna är budskapet tydligt. Terroir handlar om ett litet mikroområde, inte en region. Att påstå att exempelvis Österlen har en terroir med sina äppelgårdar inte stämmer med vetenskapliga fakta. Då handlar det istället om goda berättelser.

Kimmo Rumpunen från Centrum för Innovativa Drycker, Balsgård, konstaterar att ”terroirfrågan är tämligen problematisk eftersom vi inte har en tydlig definition av begreppet och vad vi har sett hittills när det gäller äpple är att det inte finns någon regionalitet – allt är istället ytterst lokalt. Varje äppleodlare vet att skillnaden inom ett och samma fält påverkar

⁷⁰ Nygård, Odd & Wrammer, Per (2013) ”Terroir – ett nyckelbegrepp för att ge lokalproducerade livsmedel geografisk identitet” i Rytönen, P., Bonow, M. & Wrammer, Per. (2013) Från matproduktion till gastronomi. COMREC Studies in Environment and Development 7. Södertörns högskola.

⁷¹ http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Artiklar/Terroir_E.Risvik.pdf

äpplekvaliteten liksom plocktidpunkt och mognad (varje träd plockas vanligtvis 2-3 gånger för optimal lagringskvalitet).”

I projektet ”Den skånska äpplemustens terroir”, har man utgått från de tre industriäppelsorterna Ingrid Marie, Aroma och Discovery. En slutsats är att den så kallade terroireffekten inte är regional utan istället extremt lokal. Varje odlare producerar i princip unika äpplen med unik sensorisk karaktär och kemiska egenskaper.⁷²

9.6. Terroir på svenska

Med undantag från forskningen på Balsgård är den svenska diskursen om terroir minst sagt avvikande från den internationella diskursen. I Sverige snickrar man i mångt och mycket på en egen definition av terroir, kanske för att snabbt fixa till ”hitta på-regioner”. Tunga svenska inlägg i debatten tycks mena att terroir nästan omfattar allt, där även kultur i vid bemärkelse är viktig. En liknande inställning finns i Danmark där man låter matkulturen vara en del av terroir.⁷³ I Norge däremot betonar man tydligt jordens, den lilla platsens betydelse.⁷⁴

Kunskapen om terroir tycks vara begränsad i Sverige, vilket exemplifieras av att ett antal viktiga aktörer använder begreppet på ett annat sätt än vad som sker internationellt. Det är knappast en styrka för svenska drycker eller annan svensk mat att hitta på en egen variant av terroir, särskilt om man har för avsikt att utveckla produkter som är attraktiva för en internationell marknad där begreppet terroir redan är välkänt.

9.6.1. Gastronomiska regioner och terroir

Rapporten ”Gastronomiska regioner. Ett verktyg för regional utveckling”, skriven av forskaren Paulina Rytkönen, Södertörns Högskola, är finansierad av Jordbruksverket, och har spelat en stor roll för alliansregeringens arbete med att definiera gastronomiska regioner.

Rytkönen ger en mycket vid definition av terroir som ses som ”de naturgivna förutsättningar på produktionsplatsen samt den lokala kunskap och kulturarv som sammantaget påverkar ett livsmedels egenskaper”. Enligt denna rapport handlar terroir även om marknadsföring och vad som är av värde för storytelling.⁷⁵ Därmed knyter hon an till den gamla synen på terroir som internationell forskning allt tydligare tar avstånd från.

I en intervju exemplifierar Rytkönen terroir med Skåne och Österlen. ”I Skåne finns det många unika platser med unika geografiska förutsättningar, där man haft olika produkter och olika traditioner när det gäller matproduktion och matkonsumtion. Att lyfta dessa skillnader kopplade till traditioner är något som man redan gör. Jag tänker exempelvis på Österlens äpplen. Där arbetar man redan utifrån terroir.”⁷⁶ Men som vi sett visar svensk forskning att man inte kan tala om att Österlen har en terroir, utan många .

Enligt rapporten fattade regeringen beslut den 31 maj 2013 att ge uppdraget att arbeta med en terroiratlas på nationell nivå åt Jordbruksverket. Tanken är ett en ”svensk terroiratlas omfattar relevanta natur-, kultur- och historiska kunskaper för att kunna särskilja produkter med regional särprägel, definiera och beskriva deras unikiteten.” En terroiratlas ”kan identifiera de

⁷² www.livsmedelsakademin.se/en/nyhet/seminarier-och-workshops-fyllde-heldag-om-kulinariska-skane

⁷³ <http://www.danskerroir.dk/dansk-terroir/hvad-er-terroir/>

⁷⁴ <http://forskning.no/fisk-mat-landbruk/2008/06/smaken-av-norge>

⁷⁵ Skriven av Paulina Rytkönen. Jordbruksverkets diarienummer 19-10895/12.

[http://webappl.web.sh.se/p3/ext/res.nsf/vRes/samverkan_1397054356831_gr_slutrapport1_pdf/\\$File/gr_slutrapport1.pdf](http://webappl.web.sh.se/p3/ext/res.nsf/vRes/samverkan_1397054356831_gr_slutrapport1_pdf/$File/gr_slutrapport1.pdf).

⁷⁶ <http://www.landskapsobservatorium.se/?p=2077>

profilprodukter som kulinariska regioner kan använda som draglok i sin marknadsföring, identifiera kandidater för att få ursprungsskydd, ta fram mervärden som marknadsföring och turistaktiviteter kan byggas kring”.

Vid närmare granskning visar det sig dock att regeringen inte har beslutat om en terroiratlas utan om att ge ett underlag för utveckling av gastronomiska regioner. Begreppet terroir nämns inte i regeringens beslut, som fattades den 25 maj 2013. Det handlar istället bl.a. om att kartlägga livsmedel som är lämpade för EU:s kvalitetssystem för skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

En kontakt med Jordbruksverket ger också vid handen att verket har i uppdrag att arbeta med gastronomiska regioner, och förklarar i ett mail att det i regeringens uppdrag inte ingår att utreda begreppet terroir, vilket man inte heller gör. Jordbruksverket skriver i mailet att det troligtvis handlar om en missuppfattning i rapporten.

I rapporten konstateras vidare att Systembolaget har utvecklat en ”standardiserad beskrivning av viner med och utan terroir. Terroir kan i detta sammanhang beskrivas som de unika förmedlade egenskaper som gör att konsumenten är villig att betala ett högre belopp för ett vin när man kunde ha köpt ett för ett mycket lägre pris”. Här handlar det således om att terroir även är till för att höja varans pris.

Systembolaget framhåller dock i ett mail att de inte känner igen sig i denna beskrivning av sin ”standardiserade beskrivning” samt att de inte heller förstår den definition av terroir som görs i detta stycke. Rytkänen skriver i ett mail följande kommentar: ”Systembolaget beskriver sina viner på ett systematiskt sätt och det är detta system som vi i gruppen har tolkat såsom en standardiserad beskrivning av viner med och utan terroir (läs gärna beskrivningarna på deras hemsida där det finns beskrivningar på jordmån, klimat, tillverkare, druva, mm). Om du utgår i hur terroir finns beskrivet i litteraturen och tillämpar det på Systembolagets beskrivning över olika viner så kan du se att det stämmer. Syftet med att lyfta detta exempel är att visa att det behöver inte vara komplicerat utan att det finns enkla och väldigt bra verktyg för ändamålet - t ex systembolagets beskrivning över viner”. Det är dock knappast rimligt att tolka Systembolaget på ett sätt som de tar avstånd från.

9.6.2. Bocuse d'Or

En tung grupp med kända svenska kockar som en viktig del, menar att det är de svenska klimatzonerna som är hemligheten bakom terroir i Sverige. Gastronomi Sverige AB, som är ett företag som ägs av medlemmarna i Svenska Bocuse d'Or Akademien, hävdar att de består av ”vårt lands främsta kockar”, vilka samlas kring ”Secrets of the Swedish Terroir, läran om vår livsmiljö, vårt matarv, våra unika råvaror och det svenska gastronomiska hantverket. Vi är övertygade om att det är ur de nio klimatzonerna vi tillsammans skapar den nya svenska maten.”

Att se nio klimatzoner som grund för svensk terroir strider dock helt emot den forskning som finns, som visar att terroir snarare är ett begrepp som fungerar på mikronivå. Att baka in det svenska gastronomiska hantverket i terroir är knappast vare sig hållbart eller fruktbart.

9.6.3. Smakriket

Grossistföretaget MartinServera lyfter med sitt varumärke ”Smakriket” fram lokala matprodukter med kvalitet. I en av sina skrifter konstaterar man att ”skogar, fjäll och klara

vatten. Iskyla om vintern, sol dygnet runt på sommaren är några av grunderna till Norrlands unika terroir”.⁷⁷ Här får således långt över halva Sverige en gemensam terroir.

9.6.4. Skånes dryckesstrategi

I den skånska dryckesstrategin konstateras att ”terroir berättar om känslan av smaken av en plats, eller ’platsens själ’ och handlar om att identifiera en smakupplevelse i relation till sitt ursprung och den kontext den kommer ifrån. Terroir handlar om att definiera unikiteten genom lokal identitet.”

I denna strategi konstateras vidare att manifest för det nya nordiska köket ”utgörs av ett manifest, tankar om en ny nordisk diet, identifiering av nordisk terroir och principer för olika smaksammansättningar.” Detta är dock en egen tolkning eftersom detta manifest inte alls nämner begreppet terroir.

Även Länsstyrelsen i Skåne tillsammans med Skånes Livsmedelsakademi (Smaka på Skåne) arbetar med en terroiratlas som ”ska innehålla olika nivåer och visa skånska smaker ur flera perspektiv.....Terroir-atlasen ska innehålla det som är kulturhistoriskt intressant, var producenterna finns och vad de producerar, var arbetsplatserna är belägna, och förstås, var odlingarna - råvaran - finns. Den ska också visa olika typer av turismanläggningar.”

Arbetet behandlades vid ett seminarium med mycket varierande budskap. Nämnde Kimmo Rumpunen konstaterade tydligt att terroireffekten är extremt lokal, inte regional. Men i workshopen ”Terroir i praktiken” diskuterade man ändå om att ”terroir inte bara inbegriper fysiska egenskaperna som jord, klimat och sortval, utan även processer i produktion och förädling, samt upplevelser kring produkten och historien bakom. En idé som workshopen genererade var att mynta en ny term – ”kulterroir” – för att särskilja den från hur begreppet terroir används i vinsammanhang.”⁷⁸

Trots mycket tydligt budskap från forskning i Skåne, valde man i denna grupp att ta med upplevelser och historia. Frågan är om det nya begreppet kulterroir tillför något och stärker trovärdigheten och attraktiviteten för svenska produkter.

9.6.5. Länsstyrelsen i Stockholm

Länsstyrelsen i Stockholm tillhör dem som arbetar med en terroiratlas.⁷⁹ Den ska visa matens unika geografiska och kulturella förutsättningar och vara en ”sammanställning över en regions unika platser med unika geografiska förutsättningar, som lett till olika produkter och olika traditioner när det gäller matproduktion och matkonsumtion” Vidare ska atlasen inledningsvis ”innehålla kunskap om länets naturgeografiska förutsättningar för primärproduktion inom lantbruket och en översiktlig kunskap om tidigare tiders primärproduktion. I atlasen ska ingå utbredningskartor för naturgeografi – bergarter, jordarter, topografi, marktäckning och klimatzoner. Även statistiska data angående primärproduktionen i två tidsnitt – cirka år 1800 och 1900 – beträffande djurhållning, växtodling och förädling och även delas upp på allmog och högre stånd, som ju skiljer sig åt väsentligt i äldre tid. En litteratur- och forskningsöversikt över äldre traditionell mat i regionen planeras också att tas fram i ett senare skede.”

⁷⁷ www.martinservera.se/files/Regionalt/Regionalt_Web.pdf

⁷⁸ www.livsmedelsakademin.se/en/nyhet/seminarier-och-workshops-fyllde-heldag-om-kulinariska-skane

⁷⁹ www.lansstyrelsen.se/stockholm/SiteCollectionDocuments/Sv/kalender/2015/Inbjudan%20seminarium%20terroiratlas.pdf

Även om Stockholm lägger en stark betoning på unika platser, bakas också historia och kultur i vad som ska omfattas av denna terroiratlas.

9.6.6. Höga Kusten och Västernorrland

Höga Kusten och Västernorrland har lagt ned ett omfattande arbete på att ge ett underlag för att utveckla en eller flera kulinariska regioner.⁸⁰ I rapporten fastslås att ”Västernorrland har en unik och distinkt naturgeografi, som över tid har kommit att präglade de ekonomiska aktiviteterna, försörjningsstrategierna, valet av livsmedel och skapandet av en matkultur. Med sina landskapstyper, sjöar, älvar, skärgård och klimat hittar vi en bred flora av traditionella livsmedel och unika rätter som samtliga präglas av de olika terroir som länet omfattar.”

En terroiratlas presenteras som en smakatlas, där bl.a. kolbulle, surströmming och hårt tunnbröd profileras. I rapporten konstateras att man i projektet ”genomfört en första inventering över länets terroir, kulinariska arv.” Plötsligt är det traditionella maträtter och recept som ska vara bas för terroir.

Läser man vidare i rapporten så fastslås att kulinariska regioner ska avgränsas utifrån jorden och dess natur- och kulturgeografiska egenskaper, eller med andra ord terroir som platsens smak och själ. Nu är det inte maträtter utan platsen som är terroir. Platsens smak kan man ju likna vid det franska uttrycket *goûte de terroir*, men vad platsens själ innebär utreds inte. Det talas också om att med terroir överförs markens värde på ett tydligt sätt till produkten. Vad som avses med markens värde utreds inte.

Rapporten fortsätter med att konstatera att det i länet finns sju landskapstyper, nämligen sjöar, älvar, skärgård och klimat, där man hittar ”en bred flora av traditionella livsmedel och unika rätter som samtliga präglas av de olika terroir som länet omfattar”. Nu är det inte rätterna som definierar terroir utan istället sju landskapstyper som präglar de rätter, som är bas för en terroiratlas.

Rapporten konstaterar vidare att det finns möjligheter att utveckla ganska många kulinariska regioner i västernorrland och att det är ”lämpligt att välja några få produkter som kan utgöra en pilot för de framtida kulinariska regionerna. Några lämpliga kandidater är exempelvis surströmming, tunnbröd, korn, Grevéost, Norrlands Guld/Höga kusten (öl), samt gran och tall.” Långmjölk kan bli en framtida region.⁸¹

Vad det industriproducerade ölet från Grängesberg har med Höga kusten att göra framgår dock inte av rapporten, förutom att det var i Sollefteå som ölet en gång föddes, dock bara med vatten som lokal råvara. Gräver man i källorna visar det sig att den bild som finns på Norrlands Guld förvisso är från Höga Kusten. Men hur ett öl med relativt lågt pris skulle kunna bygga en gastronomisk region är svårt att förstå, särskilt som det produceras av stora Spendrups i Dalarna. Att det finns nya mikrobrygger i länet missar rapporten. Med Hernö Hantverksbryggeri i Härnösand och Dykes på Alnön finns däremot förutsättningar för en ny lokal öltradition.

Analysen av surströmming är extra intressant att ta del av. I rapporten slås fast att det finns två möjligheter att avgränsa kulinariska regioner för surströmming. Den ena är att bara arbeta med Västernorrland, den andra att utgå från kustlinjen Enånger till Kalix, eftersom det enligt

⁸⁰ <http://hushallningssallskapet.se/wp-content/uploads/2015/02/slutrapport-forstudie-hoga-kusten-en-mojlig-kulinarisk-region-kk-.pdf>

⁸¹ www.lvn.se/Utveckling/Tillvaxt/Nytt-om-tillvaxt-och-turism/Hoga-Kusten--en-mojlig-kulinarisk-region/

rapporten är där som surströmming produceras. Men att av landets mer erkända salterier är Hållstrands Fisk som ligger i norra Uppland.

Av projektet skifter framgår man också kan identifiera möjliga aktuella ”produktionsbälten” i länet som kan tjäna som möjlig avgränsningsgrund för kulinariska regioner. ”Statistiken är i detta avseende väldigt tydlig, det är i Selångers, Styrnäs och Vibyggerås församlingar som huvuddelen av produktionen har koncentrerats till och det är dessa församlingar som utgör främsta indelningsgrunden för kulinariska regioner”.⁸²

Enligt rapporterna kring Västernorrland och Höga Kusten är således terroir:

- Traditionella maträtter och gamla recept.
- Platsens smak och själ.
- Markens värde.
- Sju landskapstyper.
- Produkter, allt från surströmming samt gran och tall till Norrlands Guld.
- Produktionsbälten

Med sådan vida grepp kan man undra vad som inte ingår i begreppen terroir och kulinariska regioner.

Det finns också anledning att påpeka avsaknad av för Västernorrland väsentliga inslag. Länet har en lång och rik tradition med skogsfinnar, med bl.a. svedjebruk sedan 1600-talet, där bl.a. rökning av mat var en viktig metod.⁸³ unikt för gränstrakterna mellan Västernorrland och Hälsingland är Finnskogslandet Mottiland med en unik historia, inte minst med odling och mat.⁸⁴ Att denna långa och starka tradition med skogsfinnar från Savolax lämnas utanför måltidsarvet är förvånande.

9.6.7. Terroir i Matlandet Sverige

Mycket intressant är en ny bok ”Regional Matkultur. Terroir i Matlandet Sverige”, skriven av Martin Ragnar.⁸⁵ Ragnar gör en tydlig och egen definition av begreppet terroir. I hans tolkning är terroir ”den kulturgeografiska – ofta också naturgeografiska – kopplingen mellan en plats och dess smak”. Terroir handlar inte bara om odlingsplatsen utan även kulturella aspekter som lokal natur- och kulturtradition, särskilt när man lämnar vinområden. Varför vinområden ska behandlas på annat sätt framgår dock inte.

För Ragnar leder terroirbegreppet fram ”till identifierandet av platser i form av regioner”. I en svensk kontext menar han att terroir bör uppfattas som trakt eller bygd, och inte en administrativt avgränsad region. Det leder honom att konstatera att ”några exempel på bygdenamn som med fördel skulle kunna lyftas fram i terroirsammanhang i Sverige skulle kunna vara Kulla, tjust, Sudrets Allvar, Södertörn, Österlen, Fjällen”.

Låt oss ta Österlen som ett exempel. Det är möjligt att man där kan hitta historiska och kulturella argument för att området har en gemensam terroir, men tar vi del av aktuell

⁸² [www.sh.se/p3/ext/res.nsf/vRes/samverkan_statistik_over_primärproduktion_i_vasternorrland_pdf/\\$File/Statistik%20%C3%B6ver%20prim%C3%A4rproduktion%20i%20V%C3%A4sternorrland.pdf](http://www.sh.se/p3/ext/res.nsf/vRes/samverkan_statistik_over_primärproduktion_i_vasternorrland_pdf/$File/Statistik%20%C3%B6ver%20prim%C3%A4rproduktion%20i%20V%C3%A4sternorrland.pdf)

⁸³ www.lansstyrelsen.se/vasternorrland/SiteCollectionDocuments/Sv/publikationer/planeringsunderlag/2012/kulturarv-i-utveckling.PDF

⁸⁴ www.mottiland.se/

⁸⁵ Ragnar, Martin (2014) Regional Matkultur. Terroir i Matlandet Sverige. Stockholm: Carlsson Bokförlag.

forskning så finns det inga platsbundna argument för att området har en terroir. Forskningen från Balsgård visar ju tydligen att så inte är fallet.

Än intressantare, eller tveksammare, blir det när Ragnar lyfter fram Fjällen som en bygd med egen terroir. Svenska fjällkedjan omfattar nämligen ungefär 130 mil, från norra Dalarna till Norrbottens nordliga del. Det blir orimligt att se ett så mångfacetterat område som gemensamt, såväl om man beaktar natur och klimat respektive kulturella aspekter. Ett talande exempel är samernas olika språk eller dialekter, att samer som talar lulesamiska respektive sydsamiska har svårt att förstå varandra.

Per Fritzell på Grythyttan Vin kan genom sitt hjortronvin de svenska fjällen utan och innan. Han konstaterar att det är oerhörda skillnader i en så lång fjällkedja. Två kanske är särskilt tydliga, nämligen klimat och ljus. Det är mycket längre perioder med kyla i norr än i söder, men tack vare midnattssolen är det oerhört mycket mer ljus i norra fjällkedjan än i södra. Och givetvis påverkar dessa faktorer hjortronen utveckling kraftigt. Så vare sig kulturella eller naturmässiga faktorer kan rimligen motivera att se Fjällen som en gemensam terroir.

För Ragnar handlar terroir bara om det som finns. ”Det förefaller rimligt att påstå att det måste finnas belägg för en regional uppskattning och stolthet över den aktuella produkten för att beredningssättet ska kunna anses ha terroir. Ofta – men inte alltid – blir därför åldern på traditionen kring beredningssättet en viktig faktor där den äldre är bättre”.

Ett problem med en sådan syn är att det blir svårare med innovationer med terroir som bas. Förvisso ger Ragnar öppningar till förnyelse, men det ska alltid finnas starka traditionella inslag även i det nya. Wokad älg ser han som alldeles fel utan ska älgen ha med terroir att göra ska den stekas, brynas, fräsas eller grillas. Kantarelltoast med Västerbottensost ser han som intressant, men tycker att ordet toast bör bytas ut.

9.7. Flumma inte till terroir

Det som dominerar det mesta som skrivits i Sverige på senare tid om terroir arbetar med väldigt vida definitioner. En del håller sig till geografiska grunder för sina definitioner, men drar gärna till med väldigt vida områden som våra växtzoner, Fjällen eller Norrland. När vi har aktuell forskning som visar att inte ens skånska Österlen har en terroir utan många, är dessa vida geografiska områden inte relevanta, i alla fall inte om vi ska ha vetenskapliga fakta som en grund för våra definitioner och avgränsningar.

Som vi ser är det också vanligt att kultur och traditioner bakas in i begreppet terroir, vilket också sker i andra länder och har varit vanligt även internationellt, åtminstone tidigare. Men när vi nu har en tydlig definition av terroir, gjord av OIV, som 45 länder, däribland Sverige, står bakom, anser jag att det behövs väldigt starka skäl att gå emot denna mer strikta definition.

Som Odd Nygård och Per Wrammer skriver finns det i dag inte särskilt stort utrymme för hembygdsnostalgi när man ska definiera vad terroir är. Att baka in traditioner, kulturer och en massa annat i terroir är inget annat än att flumma till vad terroir är internationellt. Och även om det står envar fritt att använda vilken definition som helst, bör åtminstone inte myndigheter avvika från den nationella definition som Sverige som land står bakom.

10. Är Norden och Sverige annorlunda?

Terroir är en del av den intressanta debatten om Sverige och Norden är annorlunda vad gäller våra livsmedel. En vanlig uppfattning är att kombinationen varma dagar och kalla nätter kombinerat med många soltimmar, ger det som växer en större aromrikedom. De djur som äter dessa aromrika växter får också en finare smak.

10.1. Nordens kyla och ljus ger aromrikedom?

Ett exempel är en artikel som hävdar ”men det har också givit den nordiska maten alldeles speciella egenskaper - de svala temperaturerna i kombination med den ljusa sommaren har givit oss aromrika frukter, bär och grönsaker⁸⁶ Ett annat exempel är att ”svenska äpplen är lite som svenska jordgubbar, när de odlas på Sveriges nordliga breddgrader blir de mer välsmakande och aromrika än de importerade.⁸⁷

I satsningen på Matlandet så är budskapet om att Sverige är annorlunda ett viktigt inslag. Vi citerar den tidigare regeringens webb. ”Sverige har många styrkor som kan göra oss till Europas nya matland. Långa vår- och sommarkvällar i kombination med de kalla nätterna ger frukt och grönsaker en unik smak. I de kalla vattnen utanför den svenska västkusten finns världens bästa skaldjur. Svenska producenter har kommit långt när det gäller djurskydd och miljötankande, vilket ger oss friska djur och fräscha råvaror fria från restprodukter. I Sverige finns också unika råvaror, som till exempel det vilda köttet, bär och svamp liksom tillagningsmetoder som är typiska för Norden och Sverige. Sverige har därtill en fantastisk natur, varifrån mycket av det unika med det svenska köket kommer. Svensk natur kan ge många upplevelser i kombination med mat.”⁸⁸

10.2. Tveksamt stöd från forskning

Också i det Nordiska projektet Ny Nordisk Mat lyfts de aromrika varorna från Norden fram som något speciellt. Undertecknad har själv ofta skrivit och talat om det. Men vid närmare betraktelse visar det sig dock att dessa påståenden kan sägas vara baserade på lång och beprövad erfarenhet. De vetenskapliga studierna i frågan är få och uppvisar varierande resultat.

Det finns ett tveksamt stöd till att aromrikedomen i bär är större längre norrut, men det varierar mycket mellan olika typer av växter och även mellan typer av en och samma växt. En studie i Finland visade att blåbär längre norrut var aromrikare än dem i söder, men variationerna mellan bären på en och samma plats var mycket större. Det gick därför inte att påstå att skillnaden var signifikant.⁸⁹ Inom vinforskningen finns visst stöd för att stora skillnader mellan dag- och nattemperatur ökar aromrikedomen i druvan.⁹⁰ Just denna variation är ju typisk för stora delar av Sverige. Det finns dock forskning om vin som visar att jordmånen tycks påverka vinet mer än klimatet.⁹¹

Einar Risvik, forskare vid Nofima och ordförande för Ny Nordisk Mat, har studerat vad som finns inom forskningen.⁹² Det finns vissa studier främst på rotsaker och grönsaker men även

⁸⁶ http://www.svd.se/kultur/en-mastare-i-det-nordiska-koket_133464.svd

⁸⁷ www.ica.se/Recept-Mat/Mat-med-teman/applen/Lar-dig-mer-om-applen

⁸⁸ www.regeringen.se/content/1/c6/15/08/62/9e890ae0.pdf. Felstavningen är original.

⁸⁹ Telefonintervjuer med Kimmo Rumpunen forskare vid SLU Balsgård och Anders Fahlén Agronova.

⁹⁰ Reynolds et al 1996 Vine performance, fruit composition and wine sensory attributes of Gewürtztraminer n response to vineyard location and canopy manipulation. American J. Enology and viticulture 47, 77-92. Allewldte et al 1984 Zum Einfluss des Klimas auf Beerenaentwiclung, ertat und qualitet bei reben. Vitis 23, 127.142

⁹¹ <http://www.winesandvines.com/template.cfm?section=news&content=51475>

⁹² http://newnordicfood.org/fileadmin/user_upload/CONFERENCE/NNM_broschyr_2011.pdf

frukt. Dessa visar bl.a. att det finns mindre bittra ämnen längre norrut. Bittra ämnen har en funktion att skydda växten från angrepp, och eftersom det finns mindre risker med sådana angrepp i svalt klimat, behöver växterna inte lika hög koncentration av bitterhet. Så det är snarare mindre bitterhet än mer aromrikedom som kan vara en förklaring till de vanliga påståendena om aromrikedom.⁹³

I en skrift från Ny Nordisk Mat hävdas att ”bär och grönsaker odlade i Norden kan smaka annorlunda än de från Medelhavet. Detta på grund av att solljuset här är mycket mer intensivt, och under en kort sommarperiod finns dygnet runt. De fenoliska syrorerna utvecklas därför snabbare, vilket gör att frukterna, bären och grönsakerna smakar mer koncentrerat”.⁹⁴

Att de fenoliska föreningarna är mycket viktiga för doft och smak är välbekant. Men frågan är om de blir mer koncentrerade i det Nordiska klimatet. Einar Risvik menar att en rimlig hypotes är att dessa ämnen inte utvecklas snabbare, utan att de får längre tid på sig att utvecklas eftersom temperaturerna är lägre. Därför torde mognaden av de fenoliska ämnena ske saktare. Vilken uppfattning som är riktigt behövs det dock mer forskning för att besvara.

Jag har sökt vetenskapliga belägg för detta påstående men än så länge utan resultat. Anna Mårtensson, professor i växtnäringslära på SLU i Uppsala skriver i ett mail att ”det är svårt att säga att solen i norr har denna effekt. Solen är ju i sig inte intensivare (om man tänker energi)

⁹³ Följande relevanta artiklar har tagits fram av Nofima för den som vill sätta sig in i frågan. Bengtsson, G.B., Hagen, S.F., Borge, G.I., Schöner, R., Lombardo, E., Schöner, J., Bilger, W., Berge, A., Haffner, K., Solhaug, K.A Effect of postharvest irradiation on health and sensory related properties of apples and broccoli. *Vegetable Crops Research Bulletin*, 2006, 65, 153 - 160.

Hagen, S.F., Borge, G.I., Bengtsson, G.B., Bilger, W., Berge, A., Haffner, K., Solhaug, K.A. Phenolic contents and other health and sensory related properties of apple fruit (*Malus domestica* Borkh. cv. Aroma): Effect of postharvest UV-B irradiation. *Postharvest Biology and Technology*, 2007, 45, 1-10

Harbaum-Piayda, B., Walter, B., Bengtsson, G.B., Hubbermann, E.M., Bilger, W., Schwarz, K. . Influence of pre-harvest UV-B irradiation and normal or controlled atmosphere storage on flavonoid and hydroxycinnamic acid contents of pak choi (*Brassica campestris* L. ssp. *chinensis* var. *communis*). *Postharvest Biology and Technology* 2010, 56(13), 202 – 208.

Klimat

Rosenfeld, H.J., Samuelsen, R.T., Lea, P. 1998. The effect of temperature on sensory quality, chemical composition and growth of carrots (*Daucus carota* L.). I. Constant diurnal temperature. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 73 2, 275-288

Rosenfeld, H.J., Samuelsen, R.T., Lea, P. 1998. The effect of temperature on sensory quality, chemical composition and growth of carrots (*Daucus carota* L.). II Constant diurnal temperatures under different seasonal light regimes. *The Journal of Horticultural Science & Biotechnology*, 73, 5, 578-588.

Rosenfeld, H.J., Samuelsen, R.T., Lea, P. 1999. The effect of temperature on sensory quality, chemical composition and growth of carrots (*Daucus carota* L.). III Different diurnal temperature amplitudes. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 74, 2, pp 196-202.

Rosenfeld, H.J., Risvik, E., Samuelsen, R.T., Rødbotten, M. 1998. Sensory profiling of carrots from northern latitudes. *Food Research International*, Vol 30, 8, pp 593-601.

Rosenfeld, H.J., Baardseth, P., Skrede, G. 1997. Evaluation of carrot varieties for production of deep fried carrot chips - IV. The influence of growing environment on carrot raw material. *Food Research International*, 30, 8, 611-618.

Baardseth, P., Rosenfeld, H.J., Sundt, T.W., Skrede, G., Lea, P., Slinde, E. 1996. Evaluation of carrot varieties for production of deep fried carrot chips: II. Sensory aspects. *Food Research International*, Vol 28 6, pp 513-519.

Baardseth, P., Rosenfeld, H.J., Sundt, T.W., Skrede, G., Lea, P., Slinde, E. 1995. Evaluation of carrot varieties for production of deep-fried carrot chips - I. Chemical aspects. *Food Research International*, 28 3, 195-200.

Seljåsen, R., Lea, P., Torp, T., Riley, H., Berentsen, E., Thomsen, M., Bengtsson, G.B. . Effects of genotype, soil type, year and fertilisation on sensory and morphological attributes of carrots (*Daucus carota* L.) [J Sci Food Agric](https://doi.org/10.1002/jsfa.5548), 2012 Jan 9. doi: 10.1002/jsfa.5548

men det är ju andra våglängdsområden, solstrålarna bryts ju genom atmosfären längre tid. Det är snarare temperaturfluktuationerna som utvecklar aromerna. Fast jag vet inte riktigt vad de menar med fenoliska syror. Fenoler är ringformade kolföreningar med OH grupper som kan vara laddade eller oladdade. Fenolerna utvecklas för att motverka oxidation, t ex finns mer fenoler i solsidan på ett bär eller druva. Det är svårt att mäta fenoler med relevans (tro mig, jag jobbar just nu med fenoler i potatis) eftersom de snabbt förändras och det ofta är långt till analysutrustningen. Det finns mängder med felaktiga resultat på drift.”

Uppenbart är att det behövs mer forskning inom detta område och att vi bör var varsamma med vad vi påstår om det unika med Norden och Sverige, innan vi har starkare belegg.

11. Några lösa trådar

Avslutningsvis några lösa trådar som kan vara av intresse.

11.1. Samverkan mellan små och stora

I Sverige är det ovanligt att små och stora samverkar inom matnäringarna. Det är få projekt där båda grupperna finns med och samarbetar. I många andra länder är det däremot vanligt att små mathantverkare samverkar med stora industrier. Ett bra franskt exempel är Reblochon, där det finns många små gårdar men också industrier som gör ost med samma namn. Mathantverkarna utgör spjutspetsen och industrin gör en hyfsad kopia som ger volym och gör namnet känt. Det finns tydlig märkning för om osten kommer från en gård eller en industri.

Scan skulle kunna samverka med små producenter för att utveckla nya produkter. De små skulle också kunna vara legotillverkare, särskilt för produkter som har en minskande volym. De stora skulle också kunna stötta nyföretagandet inom sina branscher, inte minst när den stora lägger ned sin tillverkning.

I många andra länder arbetar som sagt såväl små som stora producenter med en gemensam strategi där man inte ser någon konflikt mellan den mer industrimässigt tillverkade produkten och den som är producerat av en traditionell hantverkare. Man ser det inte som något problem att en och samma produkt kan säljas till helt olika priser och med olika kvalitet. Tvärt om ses det som en styrka att det lilla kan exponeras även i det stora, att de båda segmenten kan stärka varandra. Det stora företagens sortiment stärks av att kunna erbjuda mer exklusiva hantverksmässiga produkter, och det lilla företaget får tillgång till effektiva distributions- och försäljningskanaler.

Turister som lockas av den lokala måltiden och lokala produkter, vill ofta kunna köpa dem när de är hemma. På så sätt skapar turism en export av lokala produkter till turisternas hemorter, om det nu är i svenska städer eller internationellt. Men för de små producenterna kan det vara svårt att klara av en större efterfrågan på en sådan marknad, samtidigt som deras produktionsvolym är för låg och deras priser för höga för att kunna nå en större marknad. Då kan de större producenterna ge produkter som gör att turisten kan få en fläkt av det lokala och genuina även på hemmaplan.

På så sätt kan de större industrierna också vara en styrka för måltidsturismen. De lite större företagen kan också stärka de små hantverksmässiga företagen, eftersom de med sin volym och sina priser kan nå en större marknad, och därmed göra produkten och området mer kända. De större producenternas kunskap om kunder och marknad, kan också stärka de små producenterna.

Vi kan knappast inte bli ett matland om vi inte också är stolta över de företag som producerar större volymer. All mat kan inte göras av de små. Under symposiumserien Framtidsbygd förde fram att ”vi måste bort från puttinuttet och det lilla. Några måste tycka att volym är spännande och att det är roligt att anställa.” Samverkan mellan små och stora är fruktbart att arbeta mer intensivt med när vi sätter smak på Sverige.

11.2. Lär av mikrobryggerierna

Det är inte länge sedan vi inte hade mer än ett drygt handfull bryggerier i Sverige. I dag finns det omkring 200 små bryggerier som ofta kallas för mikrobryggerier eller till och med piko- eller nanobryggerier. Det finns ingen annan hantverksproducerad måltidsprodukt som öl, som har utvecklats så dramatiskt och snabbt. Det är värt att reflektera över hur denna utveckling har kommit till stånd.

Medan stora medel har satsat på mathantverk landet om, inte minst med omfattande och ekonomiskt generös kompetensutveckling, så har mikrobryggerierna exploderat helt av egen kraft. Det har inte funnits projekt eller offentligt finansierad kompetensutveckling. Varför växer antalet företag som gör öl så dramatiskt, medan annat mathantverk tillväxer betydligt sstillsammare? Eldrimner har haft visionen att det ska finnas 10 000 mathantverkare år 2018. Nu tror man att det finns 1 300 – 1 500. Visst ökar det men långt, långt från visionerna.

En högst personlig hypotes är att orsaken bakom ölets explosion är att mängder med privatpersoner landet runt har öl som ett stort intresse. Många av dem har tillverkat öl hemma, en del i decennier, och tävlat på hembryggings-SM och andra tävlingar. De har en tradition av att samarbeta och stötta varandra. De har också genom tävlandet en tradition av att kritiskt bedöma varandras öl och komma med goda råd om hur de kan bli bättre.

En betydande andel av dagens nya bryggerier har startats av dessa erfarna hembryggare, och de har behållit traditionen av att samarbete och mer eller mindre älska varandra. Om någon som vill börja producera öl kommersiellt, tar kontakt med ett existerande bryggeri, så är sannolikheten stor att nykomlingen tas emot med öppen famn. De ses inte som konkurrenter utan snarare tvärt om.

11.3. En liten knorr från Facebook

För en tid sedan var vi några som hade en intensiv dialog på Facebook om det här med traditioner och att göra avgräsningar. Jag berättar om den, som en illustration till hur stor renlärighet kan bli orimlig. Jag väljer att inte nämna vilka som deltog, men det var ett par som är mycket engagerade i dessa frågor, och inga ”amatörer”.

En av de engagerade frågade om vi inte kan vara överens om att Linderödssvin inte bör finnas utanför Skåne. För att svara på den frågan måste vi ta reda på vad dessa svin är, eller har för ursprung. Under 1800-talet fanns det två typer av svin runt om i Sverige; hussvinet/hosvinet respektive det mindre uppskattade skogssvinet/ollonsvinet. Det mer vildsvinsspräglade skogssvinet dog mer eller mindre ut.

År 1952 anlades Skånes Djurpark och 1953 hamnade några svin av den gamla stammen där. Dessa kom från Linderödsåsen. 1992-1993 genomförde dåvarande Statens Genbanksnämnd en inventering av skogssvin, och kom fram till att sju av de åtta inventerade grisarna hade sina rötter hos grisarna från Linderödsåsen. 1993 spårades ytterligare en sugga i Halland med delvis annat ursprung. 1992 bildades Föreningen Landtsvinet för att bevara det svin som i relativt modern tid kommit att kallas för linderödssvinet. Dessa grisar har spridits landet runt och finns hos exempelvis omtalade Franzéns Charkuterier i Uppland. Linderödsgrisen ses också helt avgörande i arbetet med att utveckla en norrländsk skogsgris, vilket främst sker i Västernorrland.

Bevarandet av den svenska skogsgrisen råkade ske genom att man räddade några grisar i Skåne, och senare i Halland. Dessa grisar kunde ha funnits på andra ställen, men nu blev det huvudsakligen i Skåne och de kallades för Linderödssvin. De har inte funnits längre än från 1950-talet. Mot denna bakgrund ter det sig orimligt att mena att dessa svin inte bör användas utanför Skåne, utan att det tvärt om är mycket rimligt att sprida dem för att återuppliva det högklassiga skogssvinet landet runt.

En av dem som deltog i dialogen på Facebook har verksamhet i Roslagen. Hen konstaterade att ”jag borde nog sluta med islandshästar och istället ha nordsvenskar”. 1894 oroades ett antal hästvänner av att den svenska lanthästen avlades tillsammans med andra raser och man bildade 1894 Södra Dalarnes Hästvänner och den häst man ville bevara kallades för Nordsvensk. 1903 blev Wången i Jämtland en hingstuppfoädningsanstalt för nordsvenskar. Så nordsvensk häst är inget självklart för Roslagen. Där har man däremot sedan Vallonbrukens tid en mycket högklassig stam av ardennerhästar, som på grund av sin långa historia i Sverige anses vara en inhemsk ras. Så egentligen vore ardenner det ”rätta” alternativet till islänningar, men frågan är hur praktiskt det skulle vara.

Dessa exempel tycker jag illustrerar problemet med att arbeta med ett statiskt kulturarv om inte tillåter innovation. Gränsdragningarna blir svåra, och stundtals kanske till och med komiska. Men det finns också en aspekt som inte är komisk. Att avgränsa handlar ju också om att dra en gräns och därmed utesluta. Och med tanke på att det mångkulturella Sverige syns så lite i arbetet med att sätta smak på Sverige, så ger detta avgränsande mig stundtals en besk bismak.