

# NOTISER

*På resa i matlandet.* Karin M. Ekström & Håkan Jönsson. Carlsson Bokförlag, Stockholm 2016. 363 s., ill. ISBN 978-91-7331-745-0.

Mat är inte bara föda. Hade man inte insikt om detta tidigare, så står det i varje fall kristallklart efter att ha läst företagsekonomen Karin M. Ekströms och etnologen Håkan Jönssons bok *På resa i matlandet*. Detta relativt omfattande verk handlar nämligen minst lika mycket om entreprenörskap, ekonomi, upplevelseturism och politik som om mat. I en gedigen genomgång presenterar författarna de landsbygdsbaserade verksamheterna i form av specialiserade odlingar, gårdsbutiker, konferensverksamhet och turism i olika kombinationer som blir alltmer vanliga, och alltmer en förutsättning för en levande landsbygd.

Tack vare att de två författarna har skilda ämnesmässiga bakgrund kan de beskriva och analysera matlandet ur olika perspektiv, vilket ger en intresseväckande skildring av matentreprenörernas vardag, ambitioner, bekymmer och framtidsplaner. Här beskrivs inte bara hur verksamheterna har vuxit fram och utkristalliserats utifrån ett mer traditionellt lantbruk, utan också hur man måste tänka kring faktorer som affärsidéer, likviditet, marknad, varumärke med mera.

Boken tar sin utgångspunkt i den vision om *Matlandet Sverige*, som lanserades av den dåvarande landsbygdsministern Eskil Erlandsson 2009. Visionen var, menar författarna, något helt nytt i svensk politik, och den inspirerades av svenska kockars internationella fram-

gångar under de senaste decennierna. En förhoppning knuten till satsningen *Matlandet Sverige* var att, genom en kombination av jordbruk och upplevelseturism, nya företag skulle kunna startas på landsbygden, och ge denna ett nytt liv.

Förhoppningarna lever kvar. I skrivande stund arbetar Institutet för språk och folkminnen, tillsammans med Jordbruksverket, Riksantikvarieämbetet och Sametinget, med ett regeringsuppdrag för att ta tillvara och utveckla traditionell småskalig matproduktion.

Att intresset för kvalitetstänkade inom matproduktion – närodlat, ekologiskt, bra djurskydd – är stort vet alla.

Bokens tema är alltså högst aktuellt.

Författarna presenterar närmare ett trettiotal entreprenörer inom livsmedelsproduktion och kulinarisk turism. Det är tomatodling, sparrisodling, dryckesproduktion, fåruppfödning, chiptillverkning, mejeriverksamhet och mycket annat. Gårdsbutikerna, det vill säga direktförsäljningen, spelar en stor roll för företagens ekonomi och marknadsföring. Några har också kombinerat sin verksamhet med kaféer och konferensmöjligheter.

Man behöver inte nödvändigtvis vara matintresserad för att fascineras av de intervjuade entreprenörernas berättelser. Dessa berättelser handlar nämligen inte bara om mat, utan lika mycket om entreprenörens engagemang och drivkrafter, om att förverkliga visioner, men också om nödvändiga affärsstrategier. Flera av de intervjuade varnar för att det finns för mycket romantik när det gäller entreprenörskap på landsbygden. Som för alla före-

tagare handlar det om att definiera marknaden, att ha ett startkapital och stor kunskap, att ha ork och uthållighet, att behärska marknadsföring, att kontinuerligt utveckla verksamheten.

Diskussionerna i boken har bäring på samhällsförhållanden, EU-frågor, nationalekonomi och på svensk politik. Det är slående att flera av de intervjuade entreprenörerna väljer att avstå från att söka olika former av projektbidrag och EU-stöd. Detta kan förstås som att den som väljer att vara entreprenör ofta kanske är en person som vill vara fri från andras – myndigheters, intresseorganisationers etc. – förväntningar och krav, för att istället skapa något efter eget huvud. Det är också troligt att denna inställning indikerar att bidrag av olika slag inte är rätt utformade för de verksamheter som är föremål för stöden. I den meningen är den här boken faktiskt ett inlägg i en landsbygdspolitisk diskussion.

Geografiskt betyder ”matlandet” för författarna uppenbarligen den allra sydligaste delen av vårt land. Skåne dominerar stort, och det beror nog inte enbart på att det finns ett större antal matföretag i Skåne än i andra svenska landskap. Till Boråstrakten i södra Västergötland har författarna orkat med sin skildring av ”matlandet”. Inte ens Småland, Blekinge eller Öland och Gotland får vara med. Tyvärr utsluts ju därmed per automatik exempelvis alla de intressanta gårdsmejerier som under senare år etablerats i Mellan- och Nordsverige. I ärlighetens namn ska sägas att författarna inte döljer detta faktum, utan redovisar att de har lagt fokus på de allra sydligaste delarna av landet. Med tanke på att de har lagt sig vinn om att besöka de olika besöksmålen, och intervjua innehavarna, får man som läsare finna sig i att kartläggningen är mycket långt ifrån fullständig. Vad som förloras i bredd kan sägas vinnas i djup. Nu får andra forskare, eller Ekström och Jönsson själva, ta vid och skriva om matlandet i resten av Sverige!

Lite mer problematiskt vid läsningen är bokens disposition. Efter inledningen presenteras de olika företagen, deras verksamheter och före-

tagarnas idéer om utvecklingen av företaget, både hur det utvecklats hittills och hur de ser på framtiden, svårigheter och glädjeämnen. Dessa kapitel kan, erfor jag vid en liten matresa i somras, mycket väl användas som en reseguide. Därefter följer tematiserade kapitel, och då börjar ett frenetiskt bladdrande för den intresserade läsaren. Jag förstår tanken med tematisering, men resultatet har inte blivit helt lyckat. Man finner sig läsa många upprepningar, vilket sannolikt har sin grund dels i dispositionen, dels i att de två författarna inte samordnat sina kapitel tillräckligt. En del avsnitt hade också vunnit på att stramas upp.

Ytterligare en problematik får hänföras till att förlaget uppenbart har slarvat med det som bör vara förlagets uppgift, att redigera och språkgranska. När det gäller den språkliga behandlingen borde författarna, kanske på förlagets uppmaning, ha ägnat lite mer tid åt sitt manus. Talspråk blandas bitvis ogenerat med vetenskaplig prosa på ett sätt som enbart är tröttsamt för läsaren.

Författarna vill inte värdera de beskrivna företagen, och det är förvisso hedervärt. I ett enda fall vill jag ifrågasätta om inte någon kritisk kommentar hade varit på sin plats. I södra Västergötland har ett danskt par slagit sig ner på en plats där det redan fanns ett tunnbrödsbageri, den så kallade Tunnbrödsstugan, som av författaren liknas vid en norrländsk fäbod. Här bakas tunnbröd, hårt och mjukt, efter vad man får förmoda norrländsk modell, och på tomten håller två renar till. Fäbod, tunnbröd och renar i en sydsvensk miljö, ett mer bisarrt kulinariskt resmål borde vara svårt att hitta. I detta fall menar jag att det inte hade stört om författarna hade vågat sig på en mild kritisk kommentar. Är inte en av poängerna med att resa i matlandet att resenärerna får möta produkter som har en lokal eller åtminstone regional förankring?

Sammanfattningsvis vill jag slå ett slag för forskning om mat, något som har varit försummat inom svensk etnologi, men på sistone fått större uppmärksamhet. Att en etnolog och en företagsekonom slår sig samman för att produ-

cera forskning om matproduktion och kulinarisk turism ger löfte om intressanta resultat och givande läsning. Delvis uppfyller boken förväntningarna, men tyvärr inte fullt ut. Forskningsmaterialet finns där, men texten i sin helhet har inte riktigt bearbetats till optimal läsbarhet.

*Katarina Ek-Nilsson, Uppsala*

Lena Kättström Höök: *Lucia i nytt ljus*. Nordiska museets förlag, Stockholm 2016. 80 s., ill. ISBN 978-91-7108-588-7.

Vad är ett ursprungligt luciafirande? Mycket av bakgrunden får man i Lena Kättström Hööks lilla bok *Lucia i nytt ljus*.

Under 1800-talet klädde flickor bland annat ut sig till lussegubbar och pojkar till lussebrudar, alltså uppochnervända världen. De drog omkring och tiggde mat och dryck, och kan jämföras med dagens ”bus eller godis” vid Halloween.

Studenterna i Uppsala och Lund hade sina egna luciaupptåg som leddes av en manlig lucia. Men redan 1892 började luciafirandet på Skansen. Artur Hazelius ville visa ”gamla bygdebruk” med lucia och stjärngossar.

I de tidiga luciatågen fanns både bagare och tomtar med, men de försvann senare och det blev ett ”klassiskt” luciatåg med lucia, tärnor och stjärngossar, så som många tror att det alltid har varit.

Först på 1970-talet började lucia firas i kyrkorna, trots att hon ju från början var ett katolskt helgon. I skolor, på dagis och arbetsplatser har lucia firats längre. Nu har lucia fått sällskap även av pepparkaksgubbar och andra figurer. I en dagisgrupp kan det finnas många olika sorters lucior.

Luciafirandet har spridit sig till våra grannländer och till svenskbygderna i USA. För utlandssvenskar brukar det vara en omhuldad tradition.

*Margareta Tellenbach, Bjärred*