

Regionala kök som politiskt verktyg

Richard Tellström

Det är nyårsdagen 2001. Sverige tar för första gången över ordförandeklubban för Europeiska Unionen (EU). Det är sedan länge ett emotsett tillfälle för det svenska politiska etablissemanget att visa upp sig inför Europa, inte bara politiskt utan också kulturellt. För första gången är Sverige en oomstridd del av den europeiska familjen. Under sex korta månader riktas allt europeiskt politiskt ljus på Sverige. På samma noggranna sätt som den politiska agendan förberetts har också den kultur som ska visas upp, bedömts och avvägts i förväg. Lämpliga och representativa Sverigebilder har analyserats och valts ut. Särskilt stor betydelse för att nå det politiska målet med ordförandeskapet tillmäts maten och måltiderna. Maten som serveras vid olika ministermöten i 12 städer över hela landet ska inte bara mätta – politikerna vill att måltiden i sig ska utträtta mer än så. Den tilldelas en roll som markör av kulturella skillnader mellan landsdelarna. Dessa skillnader ska inte bara kännas och synas, de ska framförallt vinna beundran i Europa men också på den politiska hemmaarenan, i den egna valkretsen. Den regionala och lokala maten blir nu ett politiskt verktyg och det som visas upp inför Europa är: En politisk matkultur.

Ambitionen i den här artikeln är att analysera en särskild del av det EU-politiska uttrycket – den roll som politiska aktörer låter den svenska matkulturen spela under ordförandeskapet. Hur tolkar dessa aktörer lokala och regionala matkulturer och hur ser de att

dessa kan tjäna politiska syften? Jag vill höra deras tankar om hur de väljer ut det som de tycker är representativt och hur de ser på att skapa kulturuttryck. Ofta när kulturella uttryck används av staten i representativa sammanhang så kopplas etnologer, antropologer, hantverkare och andra med kunskap om kulturuttrycken in, men inte i detta fall. Här görs istället urval och matkulturell iscensättning av politiker, tjänstemän i utrikesförvaltningen och inte minst livsmedelsproducenter och kockar, och inte sällan i samverkan med massmedia.

Studiet av matkultur som sådant är ett väsentligt ämnesområde inom etnologin. Nya aspekter på ämnet har tillkommit de senaste decennierna, som kropp, ålder, genus, etnicitet, turism osv. (Lysaght 1998). Men den politiska måltiden och det den kommunicerar t.ex. i form av utvalda råvaror i en politisk kontext, är än så länge sparsamt utforskat.¹

Verktygen och källorna till den EU-politiska matkulturen

Två begrepp fungerar bra för att frilägga mönstren för hur politisk matkultur skapas och vilka det är som utför denna skapelseakt. Det är iscensättning och fält. Iscensättningen tar fasta på processen om hur ett kulturuttryck görs synligt i det offentliga sammanhanget. I den svenska EU-ordförandeskapskontexten handlar det om att skapa en måltid som är en engångshändelse, en unik tilldragelse men också en återkommande situation

då måltidsgästerna vet att politiska konferenser då och då avbryts av matpauser. Skapandet av måltiden görs i det uttalade syftet att den ska vara en typmåltid, en profil av lokal karakteristika. Användandet av matkulturen som ett sätt att lyfta fram en iscensatt nationell profil förändrar dess betydelse. Profiler är skapade i syfte att locka till tillit av det som de företräder (Berkaak 1999:67ff). En profils främsta uppgift är dess adaptiva funktion, alltså dess förmåga att accepteras, inte dess traditionsskapande kraft. Känslan av autenticitet i den mat som serveras är därför ett viktigt mål för aktörerna som skapar maten.

Vilka är det då som skapar denna politiska och matkulturella iscensättning? För att finna svaret på den frågan erbjuder Pierre Bourdieu analysverktyg genom sin strukturering av aktörer som verkar på ett fält och hur de tillsammans skapar definitioner. Den representativa matkulturen under EU-ordförandeskapet skapas just av aktörer i ett fältliknande sammanhang (Bourdieu 1997:129). Bourdieus påpekande att fältet ska ha en autonomi kan också iaktas i det svenska matkulturfältet. De senaste 30–40 åren märks detta genom bl.a. informationsinsatser från föreningar och en omfattande kokboksutgivning men inte minst genom inrättandet av akademiska utbildningar inom matområdet.

Källmaterialet till denna studie utgörs av litteratur av olika slag men också tidningsartiklar och offentliga dokument. Tidningsmaterialet kompletterar litteraturen på ett bra sätt då den ger information om EU-måltidernas innehåll trots att de var spridda över hela Sverige (UD saknar under det pågående ordförandeskapet central dokumentation om måltiderna varför detta material är svårtillgängligt). De offentliga dokumenten är av stort värde då de i kombination med intervjuerna kan visa hur mycket det är upp till den enskilde tjänstemannen att tolka sitt uppdrag eller om direktiven kommer från central nivå. Elva intervjuer med måltidsiscensättare (de

aktörer som skapar ministermåltiderna, t.ex. kockar, livsmedelsindustriföreträdare, politiska tjänstemän, scenografer m.fl.) utgör analysmaterial för hur tillämpningen av den EU-politiska måltiden ser ut idag. Både textmaterialet och intervjuer syftar till att påvisa olika aspekter på urvalet av maträtter, tolkningen av matkulturen och profilering inför EU – dvs. hur de livsmedel som anses kunna representera svenska värden definieras, väljs ut och sammanfogas till en representativ profil för Sverige.

Begreppet matkultur är delvis problematiskt att använda som analysverktyg eftersom det inte är ett entydigt begrepp. Jag ser matkultur, i detta sammanhang, som ett uttryck för en grupps uppfattningar om mat. Gruppen behöver inte skapa uppfattningen själv utan kan acceptera andras definitioner om dessa bedöms som rimliga eller om de passar ihop med uppfattningar eller betydelsystem som gruppen redan har.

Den politiska måltidens bakgrund – en ritual och dolda syften

EU-ordförandeskapets måltider skapas inte ur tomma intet utan vilar på en tradition av politiska måltider. Den statsrepresentativa måltiden har olika funktioner men dess primära ändamål är att representera den politiska makten. Dess sekundära funktion är att gästerna ska bli mätta. Matens och måltidens uppgift är att vara ett medium för kommunikation, något som gör att den kan analyseras i termer av identitet, symbolik, representativitet, etnicitet, maskulinitet osv. (Murcott 1996:57ff). Anne Murcott har ställt den provocerande frågan om maten kanske kommunicerar nationsidén lika starkt som andra medier, som tidningar, bilder osv.

Sedan de moderna nationalstaterna skapades i det nya Europa, efter 1815 års Wienkongress, har den politiska makten haft nytta av sådana kulturella uttryck som kunnat klassificeras som nationella. En måltid baserad på

kulturella uttryck kan därför under vissa omständigheter uppfylla både politiska och nationella mål. Den politiska måltiden kan liknas vid en ritual i sin uppbyggnad. Den har ritualens formella kännetecken som upprepningar på bestämda tidpunkter, både genom mönstret i sig och genom dess ingående komponenter, t.ex. genom att mat och dryck intas i en föreskriven ordning. I den svenska EU-ordförandeskapsmåltiden kan särskilt fyra olika funktioner identifieras (mättnadsaspekten utelämnas här):

- A. Ritualplattform – Den politiska och ceremoniella måltiden kommunicerar att den är viktig därför att den gestaltar offentlighet och representativitet. Delandet av föda är en social akt mellan individer men i detta sammanhang är det också en nödvändig mekanism för att ceremoni och ritual i mötet mellan stater ska kunna manifesteras (Moore 1984:100). Måltiden bidrar med en kontext där gruppens ritualer kan uttryckas (Keller Brown & Mussel 1984:5).
- B. Ärobetygelsen – Valet av mat är ett sätt för middagsvärden att visa den grad av betydelse han tillmäter sin gäst och därmed värdet på den politiska alliansen mellan värd och gäst. En allt för simpel nivå på måltiden kan medföra diplomatiska komplikationer och försämrade relationer. Vid den ceremoniella måltiden uppvisar värden önskade politiska positioner, status, tillgångar samtidigt som gästens status, tillgångar och positioner bekräftas.
- C. Paktskapande – Byggandet av en allians mellan värd och gäst är ett centralt moment i den politiska måltiden. Gästerna ska lära känna varandra och varandras länder, något som senare ska underlätta det politiska utbytet mellan länderna.
- D. Nationens uttryck – De lokala matråvarorna representerar delar av landet och blir genom denna koppling starkt natio-

nella. Den politiska urvalshandlingen, genomförd med syftet att representera, kan tolkas som ett uttryck från statens sida att homogenisera befolkningen i dess territorium, att visa fram att landsdelarna är olika men att de hör ihop med den större helheten, nämligen nationen (Roessingh 1996:5). Befolkningen kan finna tillfredsställelse i denna handling, på samma sätt som nationalismens funktion ligger i att gruppidentiteten som sådan är mentalt belönande, t.ex. att tillhöra en gemenskap som en nation (Daun 2000:33). En matkultur som laddas med nationella värden skulle därmed under vissa givna omständigheter kunna tjäna både statens och befolkningens intressen. Maten som ett uttryck för nationen är den nyaste av dessa fyra politiska måltidsfunktioner.

EU-måltiden planeras och direktiven formuleras

Ett år innan ordförandeskapet inleds uttrycker den svenska regeringen att man vill att ordförandeskapets utformning i sig ska kommunicera svenska värden. Denna viljeyttring grundar sig på en internationell mötesdiskurs och inte minst hur länderna som varit EU-ordförandeland före Sverige har använt ordförandeskapet. Den svenska regeringen har därför inför ordförandeskapet utgått från att man förväntas uppvisa en svensk särart. Det är Utrikesdepartementet (UD) som förklarar för dem som ska lämna anbud på att sköta mötesarrangemanget och måltiderna vilka dessa svenska värden är:

(Det är) angeläget att arrangemangen kring mötesverksamheten i Sverige kännetecknas av punktlighet, god funktionalitet, smidighet och gästfrihet utan överdåd samt ger uttryck för svensk karaktär gärna med lokala inslag relaterade till mötesorternas geografiska läge [...] (UD 2000).

UD ger inte några detaljerade direktiv om

vilka livsmedel som ska serveras. I svaret på frågor om ytterligare detaljer säger UD-representanter övergripande och muntligen att det ska serveras mat lagade av svenska och lokala råvaror, samt att det ska serveras europeiska viner både till lunch och middag.

Det finns fyra olika prisnivåer för maten vilket ger fyra måltidsnivåer. Ministrarna äter den dyraste maten. För att minska statens kostnader för mat och annat under ordförandeskapet har regeringen inbjudit sponsorer att betala för olika delar av arrangemangen.² Lantbrukarnas riksförbund, LRF, är sponsor och betonar att deras mål med sponsorsatsningen är att få gästerna att upptäcka Sverige och de svenska livsmedlen. – De här människorna som företräder sina länder ska lära sig fullt ut, på samma sätt som vi är ett IT-land och har vacker design, att vi också har mycket bra mat och att de via maten blir mer nyfikna på vad vi har, säger LRF:s ansvariga.

Måltidsuppdraget går vidare till kreatörerna
Förverkligandet av den politiska EU-måltidens fyra olika funktioner kräver fyra olika typer av aktörer, underleverantörer av olika slag. Synliggörandet av måltiderna och den politiska glansen som de är tänkta att visa görs av återberättarna. Det finns också fler aktörer. Utmärkande för dem alla är att de agerar tillsammans i en fältliknande kontext. De kan indelas efter den funktion de har för måltiderna:

Uppdragsgivarna – Det är regeringskansliet och UD som formulerar förutsättningarna inför upphandlingar av måltiderna och de värden måltiden ska ha. UD uttrycker, efter kommentar från sponsorerna, vad måltiderna ska innehålla för råvaror och vad de ska ha för karaktär.

Sponsorerna – En ledande plats intas av LRF som tar fram menyerna och granskar de flesta andra menyförslagen som lokala restaurang-

er tagit fram. LRF betalar också för viss mat och viss matlagning och bekostar middags-servisen och dukningen. Detta gör LRF för att kunna förverkliga UD:s målvärden att uppvisa det som är svenskt. LRF är inflytelserik rådgivare till UD om vad det är som är svensk matkultur.

Utförarna – Den uttänka svenska matkulturen kommer till konkret uttryck i utförarnas och måltidsiscensättarnas arbete. UD har upphandlat en konferensarrangör som tar fram de utförare som ska laga måltiderna, undantaget de utförare som LRF betalar för (här märks kockgruppen Svenska Kocklandslaget). Bland utförarna finns också fristående måltidsskapare.

Återberättarna – Den skapade matkulturen synliggörs för en bred allmänhet genom att den återberättas. Radio, tv, och tidningar m.fl. är genom sin rapportering om måltiderna medaktörer i skapandet av den svenska politiska matkulturen. I reportage återges vad de besökande delegationerna och EU-ministrarna har bjudits på och vilken lokal matkultur som visats upp. Media beskriver måltiderna utifrån aspekten att det är en angelägenhet för Sverige i relation till Europa. Det är media som förverkligar UD:s mål att göra svenska värden kända.

De fyra aktörerna accepterar varandras ställning och rätt att definiera matkulturen. Under det pågående EU-ordförandeskapet ifrågasätter aktörerna inte varandra offentligt. Positionerna är stabila och ett ömsesidigt beroende gör att offentliga konflikter inte skapas. Aktörernas uppfattning om vad som är svensk matkultur präglas av konsensustänkande.

När det lokala blir det nationella

Alla intervjuade aktörer är eniga om att den svenska representativa matkulturen huvudsakligen definieras utifrån territoriella och

klimatologiska synsätt, dvs. svensk matkultur är mat tillagad av råvaror som har svenskt odlingsursprung och/eller som historiskt kan kopplas till det svenska territoriet. Ingen av aktörerna ser detta som ett nytt synsätt utan menar att så har det alltid varit. Så är dock inte fallet. De lokala råvarornas centrala roll i definitionen av den svenska matkulturen är inte en ursprunglig svensk begreppsbestämning, utan ett uttryck för det nya franska kökets framväxt från början av 1970-talet och dess betoning på att låta råvarans egen smak vara den framträdande i maträtten – råvarans smak är som bäst när den är som färskast, dvs. därmed lokalt och nära producerad. Detta var en reaktion mot det äldre stora franska köket där råvarorna tillfördes kompletterande smaker genom såser och kryddning i syfte att förfina och kultivera råvarans egen råa smak. Den nya franska råvarubaserade matlagningen, i kombination med att den politiska makten sedan flera hundra år ätit franskt, är en mycket viktig faktor för förståelsen av dagens svenska statsrepresentativa matkultur.

Aktörerna är samstämmiga om att EU-ministermåltidernas upplägg ska följa en modern fransk måltidsordning med rötter i 1800-talets mitt, med tre eller fyra rätter, fördelat på en förrätt, en varmrätt och en dessert, och eventuell någon lättare mellanrätt. Rätterna serveras efter varandra och genom menykort eller liknande får gästen kännedom om vad som kommer att serveras. Det är noterbart att kommunikationen till gästen om måltidens innehåll och uttryck för en lokal matkultur i stort sett inskränks till detta enda menykort eller matsedel. Ministermåltiderna speglar ett statsrepresentativt ideal med små portioner, konstfull dekor och elegant utformning.

De svenska värdministrarnas eget intresse för maten har påverkat menyernas utformning. Aktörerna har därför på olika sätt fått anpassa sig till individuella önskemål. Minis-

terintresset har varierat och i den mån ministerrarna är intresserade av måltiden är det av maten eller vinet. Det är inte dukningen som sådan eller måltidens helhet som intresserar annat än att den ska vara bra. Måltidsiscensättarna uppskattar en större frihet att utforma måltidens inramning, som i högre grad blir en diskussion mellan iscensättaren och UD:s ansvariga. Samtidigt uttrycker iscensättaraktörerna en besvikelse över att det politiska etablissemangen är så ointresserat av måltidens inramning, och så ensidigt tittar på vad som är på tallriken och i glaset.

I enlighet med UD:s ansökan och på grund av LRF:s målsättning har de maträtter som valts ut till respektive EU-ministermötesmåltid kommit från den region där mötet hölls. I norra Sverige har vilda råvaror dominerat menyerna (röding, lax, älg, tjäder, lingon m.m.) som ett uttryck för uppfattningen att norra Sverige är mer vilt och naturnära. I södra Sverige har domesticerade råvaror haft en framträdande roll (kyckling, kalv, sparris, korv, äpplen m.m.). Denna menyindelning följer en förekommande uppfattning i det allmänna politiska samtalet om Sverige, där den nordliga landsdelen är en naturnära råvaruproducent, och den södra delen står för förädling och kultivering.

Under planeringen av EU-måltiderna äger en viktig definitionsförskjutning rum bland aktörerna om vad svensk matkultur är. Från att före planeringsfasen syftat på allmänt svenskproducerade råvaror betonas senare de lokalt producerade råvarorna, särskilt de som producerats mycket nära ministermötesplatserna (superlokal produktion). Här kan antas att måltidsiscensättarna velat gå ett steg vidare än vad regeringen tänkt sig, då de har nyare kunskap om vilka varor som finns tillgängliga lokalt.

EU driver på om regional matkultur

Regeringens formulering om en svensk särart i måltiderna, liksom övriga aktörers in-

stämmande i detta, sammanfaller idag även med uppfattningar inom den Europeiska unionen. EU har en uttalad målsättning att skapa en fastare sammanslutning mellan de europeiska folken och ett led i detta politiska arbete är att "framhäva det kulturarv som är av europeisk betydelse" (Salomonsson 2001). Maten har därmed börjat ses som ett medel för dessa politiska ambitioner. Under 1990-talet har flera europeiska regeringar börjat intressera sig för matkulturens politiska, ekonomiska och sysselsättningsmässiga betydelse. De skandinaviska nationernas regeringar har på olika sätt verkat aktivt för att den nationella maten ska uppmärksammas och säljas i utlandet.³ Sedan Sverige gått med i EU är det viktigt att inför Europas andra länder markera vad man äter i Sverige och att göra svensk mat känd (och efterfrågad) utomlands.

EU driver idag flera olika program för att skydda livsmedel med lokalt ursprung. Benämningen "Skyddad ursprungsbeteckning" tillsammans med en specifik logotype, ges till varor av viss kvalitet eller karakteristika som är resultatet av en prägling från unika geografiska och klimatologiska omständigheter, och mänskliga insatser.⁴ Detta politiska matkulturarbete syftar till att uppnå målet om en europeisk särart, eller det man kallar för *kulinarisk mångfald*. Kulturarbetet har också en ekonomisk aspekt. Lokala maträtter kan göras kända och bidra till att utveckla småföretagandet kring livsmedelstillverkning i glesbygdsområden där andra utvecklingsmöjligheter är små eller obefintliga. Mat som kan kopplas till nationella, regionala eller lokala platser har idag ett större värde än mat utan "hemvist". Geografiska hänvisningar kring ett produktnamn förbättrar ofta en produkts position på marknaden (Bell & Valentine 1997:178). Användandet av regionala namn och framhäandet av ett rikt kulturarv tillsammans med naturstereotypa miljöer kan användas i marknadsföringen av nationell

eller regional matkultur, men också för maturism. Matkulturen är därför också en del av den framväxande upplevelseindustrin.

Summerande iakttagelser

Inom ramen för det svenska EU-ordförandeskapet våren 2001 har en ny konstellation av aktörer som iscensätter matkulturuttryck skapats. Konstellationen, eller fältet, består av aktörer från regeringskansliet, näringslivet, särskilt livsmedelsindustrin, måltidsskapare samt massmedia på både riks- och den lokala nivån. Traditionella kulturuttolkare från den akademiska världen saknas, både i planeringsfasen och under genomförandet. Det aktörerna väljer att föra fram som svensk matkultur kan ses som en demokratisering av det statsrepresentativa uttrycket. Det är råvaror från alla landsdelar, råvaror som är tillgängliga för alla, även om de är dyra.

En slutsats man kan dra av betonandet av lokala och regionala maträtter är att alla svenskar med lokal och regional förankring görs delaktiga av det nationella rummet Sverige. Samtidigt exkluderar det dem som inte har ursprunglig, historisk, lokal och regional förankring, som t.ex. invandrare och flyktingar. Var åttonde svensk delar i dag också en annan etnisk, religiös eller ideologisk matkultur än den officiella svenska matkulturen som uttrycks under EU-ordförandeskapet. Denna aspekt har inte varit relevant för de intervjuade, då de menar att svensk mat är den mat som växer i Sverige eller som har en långvarig tradition av att importeras till Sverige.

Den mat som serveras är inte bara kulturellt riktig. Den är också politiskt riktig. Den är bedömd att kunna tjäna svenska syften, den tjänar de ambitioner som den svenska staten har med måltiden, den tjänar politiska syften om hur den svenska matkulturen ska uttryckas. Aktörerna ser inget trovärdighetsproblem i att man skapar en ny sammansatt matkultur. Det finns inget autenticitetskrav på den iscensatta kulturen, bara på dess delar.

Den svenska EU-ministermåltiden som den ser ut under våren 2001 uppfyller olika politiska mål. En lokal och regional matkultur och matproduktion är ett viktigt medel för regeringen att uppnå sina regionalpolitiska mål. Matkulturen är därmed inte bara ett kulturuttryck, utan också ett etnopolitiskt mål och bidrag till nationsbyggandet.

Avslutningsvis en reflexion över vem måltiden är avsedd för. Spontant blir svaret förstås gästen, den besökande EU-ministern med följe. Aktörerna betonar att de vill att EU-gästerna ska få uppleva något som de själva tycker är typiskt för vårt land och våra värderingar. Kanske är de utländska gästerna emellertid också ett medel för att skapa igenkännande känsla och stolthet hos de svenskar som finns med runt bordet, om det som är typiskt svenskt.

Richard Tellström, fil.kand.

Uppsala

Noter

- 1 Undantag finns givetvis, t.ex. så var matkulturen som profilskapare för nationer ett deltema för den elffte konferensen av International Food Research Conference som hölls på Cypern 1996.
- 2 Sponsoren kallas för *nationell leverantör* vilket innebär att denne slutit ett avtal med UD om att betala vissa varor och tjänster och för att därigenom få möjlighet att ha med sin logotype på EU-möten och i visst textmateriel. Nio större svenska företag var nationella leverantörer till EU-ordförandeskapet.
- 3 Sedan 1992 har den franska regeringens Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) publicerat 22 volymer av en inventering av alla franska lokala specialiteter, region för region, under namnet *patrimoine culinaire de la France*. I de skandinaviska länderna har olika matkulturprojekt genomförts under 1990-talet. I Norge satsade regeringen, i spåren av den internationella uppmärksamheten efter OS i Lillehammer 1994, på ett projekt med namnet "Konkurrensstrategier för norsk mat". I Danmark tillsatte regeringen 1996 en arbetsgrupp med namnet "Madkulturelle brainstormgrupper" med uppdrag att lyfta fram den danska matkulturen.

I Sverige har sedan 1990-talets mitt olika matexperter samlats i lösa nätverk under regeringen och utgjort referensgrupp för matkulturella frågor.

- 4 De olika regionerna som ansluter sig till EUs arbete om kulinariska kulturarvet får publicera sig på en gemensam hemsida där deras verksamhet görs känd, www.culinary-heritage.com

Källor och litteratur

- Berkaak, Odd Are 1999: 'In the heart of the Volcano': The Olympic Games as Mega Drama. I: Klausen, Arne Martin (red.): *Olympic Games as performance and public event. The Case of the XVII Winter Olympic Games in Norway*. New York: Berghahn Books.
- Bourdieu, Pierre 1997: *Kultur och kritik*. Göteborg: Daidalos.
- Daun, Åke, 2000. Den armeniska frågan. I: *Kulturella perspektiv*, 9(4):31–36.
- Keller Brown, Linda & Mussell, Kay 1984: Introduction. I: Keller Brown, Linda & Kay Mussel (red.): *Ethnic and regional Foodways in the United States – The Performance of Group Identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Lysaght, Patricia (red.) 1998: *Food and the Traveller – Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. Nicosia: Intercollege Press.
- Moore, Willard B. 1984: Metaphor and Changing Reality: The Foodways and Beliefs of the Russian Molokans in the United States. I: Keller Brown, Linda & Kay Mussel (red.): *Ethnic and Regional Foodways in the United States – The Performance of Group Identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Murcott, Anne 1996: Food as an expression of National Identity. I: Gustavsson, Sverker & Leif Lewin (red.): *The Future of the Nation State – Essays on Cultural Pluralism and Political Integration*, London: Routledge.
- Roessingh, Martijn A. 1996: *Ethnonationalism and Political Systems in Europe – A State of Tension*. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- Salomonsson, Karin 2001: E-ekonomi och det kulinariska kulturarvet. I: Salomonsson, Karin & Hansen, Kjell (red.): *Fönster mot Europa. Platser och identiteter*. Lund: Studentlitteratur.
- UD, 2000. *Förfrågningsunderlag till upphandling av konferensservice och därmed sammanhängande tjänster* (3 bilagor), 31 januari.

SUMMARY

Politicisation of Food Culture – Regional Cuisine as a Political Tool

In spring 2001 the chairmanship of the European Union passed to Sweden for the first time. This was seen as an opportunity for Sweden to distinguish herself not just politically, but also culturally; accordingly a cultural profile was just as carefully devised as the political agenda. Among the cultural manifestations chosen for presentation to visiting EU politicians, Swedish food and food culture figured significantly as cultural markers.

EU meetings were held at more than 80 locations. In each case local produce played an important role in the official meals. Menus were vetted by the ministry of foreign affairs, but only following thorough scrutiny from the LRF, the Federation of Swedish Farmers. The LRF also sponsored some of the meals (and in some cases catering staff, china, cutlery, etc.). A Swedish identity in the food served on such occasions is an important strategic goal for the LRF.

Game and wild produce (char, salmon, elk,

capercaillie, lingonberries etc.) predominated at meetings in the north of Sweden, cultivated produce (chicken, veal, sausage, asparagus, apples etc.) at those in the south. This reflects stereotypical perceptions in Sweden of the north as wild, and a source of raw materials for industry, as opposed to the south as a sophisticated region of cultivation and manufacture.

This political use of regional cuisine and local products is a new way for politicians to increase perceived democratisation of the representative process, and to re-engage citizens (and voters). Regional food initiatives have become an important part of the EU's plan to build a new Europe by strengthening regional influence and decreasing state influence. Encouraging production of local foods has become a new way to regenerate regions suffering from depopulation and economic recession.