

Fördjupad projektbeskrivning

Interreg IV A NORD SÁPMI

Njalle – rihpestibie Mat i Syd

15 okt 2012 - 30 jun 2014



Sammanfattning

"Njalle rihpestibie - Mat i Syd" är en matprojekt som tar sin utgångspunkt i den sydsamiska traditionella mathantverket. Det sydsamiska området begränsas i Sverige till Västerbottens länsgräns i norr genom Jämtlands län ner till området Idre nya sameby i Dalarnas län. I Norge sträcker sig området från Nordland fylke i norr genom Nord- och Sör-Trøndelag och ner till Elgå reinbeitedistrikt i Hedmark fylke i söder.

Svensk projektägare är Slow Food Sápmi, en ideell förening, som ingår i den världsomspännande ekogastronomiska rörelsen Slow Food, där matkultur i vid bemärkelse står i centrum. Rörelsens tre ledord är Gott, Rent och Rättvist. Betoningen i projektet kommer att ligga på de de lokala sydsamiska traditionerna, där särarten är en av grunderna för att uppnå den åtråvärda exklusiviteten i det framtida och framgångsrika mathantverket. Ett övergripande syfte är att synliggöra den samiska maten.

Projektet kan sammmanfattas i tre planerade aktiviteter: 1) information och utbildningsinsatser 2) ett case för experimentella aktiviteter, 3) förmedling och rapportsammanställning.

Först utväljs ett mindre antal intresserade från några samiska företag till ett case. Syftet är att experimentera fram lösningar som kan användas av samiska företag verksamma inom förädling av renkött eller turism. Redan erkända "goda metoder" kan användas och framgångsrika företag kan bli förebilder som "goda exempel". Särskilt ömmande är att få fram unga unga mathantverkare, som med tiden kan träda fram som framgångsrika representanter och ledare för det samiska mathantverket och den samiska måltiden.

En viktig del är utbildningsinsatser. Projektet ska ske i nära samarbete med samiska företag och matförädlare. Seminarier och workshops ska innehålla teman som t.ex. produktutveckling, den samiska måltiden, upplevelseturism, matkvalitet, hållbar utveckling och matsuveränitet.

Projektet ska vända sig till allmänheten för att synliggöra den samiska maten och för att öka intresset och höja kunskapen om samiskt mathantverk. Det är viktigt, för allmänheten utgör marknadsunderlaget för försäljning av samisk mat.

Tre huvudkurser ska anordnas, dels en höstkurs kring slakt, styckning, blodmat och fisk, dels en vårkurs kring rökning och lufttorkning, dels en sommarkurs kring användning av växter och örter. Målet är att bekanta sig med gamla tillagnings- och konserveringsmetoder, traditionella smaker och rätter samt också att allmänheten ska få en inblick i traditionell samisk matlagning.

I det samiska mathantverket är kulturen och språket centralt. För språkets vidkommande är skolan inte idag den kraft som den skulle kunna vara i revitaliseringen. Nu finns kunskap om att ett språks livskraft hänger samman med dess "domäner" d.v.s. inom vilka samhällsområden språket används. Den starkaste domänen för samiskan har alltid varit renskötseln. Ändå är inte språket idag starkt där överallt. I framtiden kommer renskötseln inte att ensam kunna bära upp språket. Andra språkdomäner måste stärkas, vilket är en utgångspunkt i projektet.

Ett näringslivsprojekt, som går ut på att stärka den traditionella kunskapen om samisk mat, kan bli ett funktionellt språkprojekt, om de rätta satsningarna görs kring det. Språk, kultur och näringsliv hör i det sammanhanget ihop. Språk är makt. Det ingår i begreppet "matsuveränitet", som för urfolk över världen konkretiserats i försök att återta kontrollen över råvaruresurser, kultur och traditionell kunskap, s.k. "kunskapsuveränitet". Urfolk har framgångsrikt börjat hävda matsuveränitet som en mänsklig rättighet i världshandelssammanhang, där främjande av urfolks språk på det lokala planet ingår. Sådana tankar är också bärande i dokumentet "Samisk matvision", vilken Sametinget initierat, och på den visionen bygger projektet.

Samtliga aktiviteter ska bidra till att förstärka nätverket kring samisk mat. Företagare på sydsamiskt område behöver bättre lära känna varandra för att hitta nya samarbetsformer i marknadsföringen av samisk mat. Erfarenheterna och dokumentationen i projektet ska slutligen förmedlas vidare i en slutrapport tillsammans med bilder och matrecept. Det ska bli en bok som framför allt ska visa på hur det traditionella mathantverket kan anpassas till ett modernt sammanhang.

Bakgrund

Behov av förbättrad kvalitet inom samisk mat

Projektet bygger på de senaste årens intensiva försök att förbättra kvaliteten på samisk mat. För att kunna göra det behöver samiska producenter hålla fast vid traditionellt naturbruk och få ökad kontroll över alla led i näringslivskedjan. Målet är att all samisk mat som produceras ska vara klimatsmart, etisk och hälsosam. För att förbättra kvaliteten på samisk mat ska produktionen ske på ett långsiktigt hållbart sätt. Samisk mat ska baseras på närproducerade råvaror, som är färskare än sådana som levererats genom långa transporter. Efterfrågan på sådan mat är stadigt ökande.

Samisk matvision en ledstjärna

En ledstjärna för projektet är Samisk matvision 2011, som tagits fram av organisationerna Samernas Riksförbund, VisitSápmi, Slow Food Sápmi och Samernas utbildningscentrum i samarbete med svenska Sametinget. Matvisionen fastslår att den samiska maten är central för den samiska identiteten och för en levande samisk kultur.

Samisk matkultur är en grundläggande del i vad som skapar bilden av det samiska. Naturens villkor och årstider styr utvecklingen av mattraditionerna. Det är gemensamt för urfolk över hela världen och en källa till inspiration och en förutsättning för hållbar utveckling. För att stärka den samiska matkulturens ställning är det nödvändigt med en revitalisering av samisk mat.

Behov av ökad tillväxt inom samiskt näringsliv

Tillväxtnalys visar att en stor tillväxtpotential i det fjällnära området finns inom kulturnäringsarna. Projektet ska därför stödja produktutveckling av mat- och turismprodukter byggd på traditionell kunskap. Inför framtiden är utmaningen att identifiera nya och lönsamma produkter, öka bredden på utbudet och göra produkterna attraktivare. Till tämligen utvecklade produktområden hör det traditionella mathantverket, som är baserat på exempelvis renfett, renmjölk, inälvsmat, blod, vilt, fisk, örter och bär.

En tillväxtpotential ligger i samisk mat kopplad till utveckling av samiska turismprodukter. Projektet blir ett underlag för turismutveckling och kommer i den delen att samarbeta med det samiska turismprojektet VisitSápmi. Behov finns hos samiska företagare, att med traditionell kunskap som bas utveckla idéer kring hur samiskt mathantverk kan kombineras med samisk turismverksamhet. Turister uppskattar matupplevelser knutna till upplevelsen av kultur och natur. Inom kunskapssturism är maten en del av aktiviteterna som till exempel att lära sig att förstå samisk matlagning, samiska matupplevelser och samisk livsmiljö.

Behov av ökad kunskap och kompetens

En grund för utveckling av samisk mat är ökad kunskap och kompetens, inte minst dokumentation av traditionell kunskap. Behov finns av mer kunskap om hur till exempel äldre slaktmetoder kan användas i revitaliseringen av traditionell matlagning. Det behövs kurser i traditionell användning av växter och örter, eftersom den kunskapen har gått mest förlorad. Efterfrågan på menyer och recept på samisk mat är växande. Restauranger, kockar, turismföretag, skolor, vårdhem och enskilda konsumenter behöver vägledning och tips om hur den samiska maten tillagas och hur den varierar för att förbättra möjligheterna att utnyttja alla kvaliteter hos råvarorna.

Behov av praktisk utprovning av traditionell kunskap

Traditionell kunskap om samiska matlagningsmetoder är dock svår att dokumentera, eftersom den inhämtas framför allt genom att själv laga måltiden och genom att utveckla den goda känslan för den. En inriktning av projektet är därför att kunskaperna också ska praktiskt utprovas i ett case med utvalda deltagare, som är särskilt intresserade. Mat i Syd är ett kunskapsprojekt, som ska synliggöra de samiska mattraditionerna. Det ska bidra till att lägga en stabilare grund för den näringsmässiga utvecklingen av det samiska mathantverket och ge uppslag till nya företagsidéer.

Utveckling av tidigare projekt

Grunden för nya aktiviteter är lagd genom tidigare projekt. Det nya är att kunskaperna behöver prövas med praktiska försök hos målgrupperna. Kunskaperna behöver också läras ut till den nya generationen, och för det behövs ett nytt anpassat kunskapsmaterial som kan locka till att pröva den traditionella maten mer.

I Røyrvik är många samiska mattraditioner fortfarande i bruk medan vissa försvunnit. Användningen av kyl och frys har ändrat särskilt på sättet att konservera maten. Hos lokalbefolkningen finns många traditioner levande som t.ex. rökning, brödbak, tillredning av rakfisk. Nu finns ett ökande intresse för lokala mattraditioner. Äldre konserveringsmetoder skapar t.ex. andra smakupplevelser. Överföring av den gamla kunskapen har ett värde i sig som dokumentation och vidareförmedling av kulturarvet samtidigt som det knyter band mellan förmedlare och mottagare.

I början av 1990-talet genomfördes ett dokumentationsprojekt i kommunal regi bland bönder och samer i Røyrvik kommun. Recepten från bönderna gavs ut som ett häfte medan flera av de samiska recepten belades med villkor som hindrade publicering. Nu finns på nytt ett intresse för att det insamlade materialet ska gås igenom och kompletteras. I samband med det finns önskemål om att utveckla nya maträtter med den lokala traditionella kunskapen som grund.

Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk i Ås, Maere landbruksskole och Oi! Trøndersk mat og drikke genomförde åren 2008-10 Interregprojektet Söka Gammalt Skapa Nytt på sydsamiskt område, vilket resulterade i en hundrasidig rapport med titeln "Sydsamiskt mathantverk". Nu är rapporten slutsåld och behöver kompletteras med ytterligare traditionella kunskaper från hela det sydsamiska området. Området omfattar på norsk sida fylkena Nordland, Nord- och Sör-Trøndelag samt Hedmark och på svensk sida Västerbottens och Jämtlands län samt Älvdalens kommun i Kopparbergs län.

En begränsning med den gamla rapporten var att den saknade recept, vilket det nya projektet ska ta fram. Intervjuer blev inte gjorda på grund av de begränsade resurserna i det gamla Interreg-projektet. Fortfarande är därför stora delar av det lokala mathantverket otillfredsställande dokumenterat. Stora brister finns också i förståelsen av hur man kan sätta in det traditionella mathantverket i ett modernt sammanhang. Därför behövs beskrivningar av hur traditionell kunskap kan tillämpas utifrån dagens förutsättningar. Slutsatsen av det är att det behövs en mer beskrivande rapport kring det traditionella sydsamiska mathantverket, vilket kan inspirera verksamma mathantverkare att utveckla nya produkter. Projektet Mat i Syd ska åtgärda den bristen.

Förmedling av kunskapen

En viktig del i arbetet med traditionell kunskap är förmedling av kunskapen. Därför behövs en större rapport med en sammanställning av samisk matkultur och matkunskap. Rapporten ska bygga på intervjuer med äldre kunskapsbärare inom hela det sydsamiska området och erfarenheter från det case som projektet startar.

Förutom att säkerställa och bekräfta de traditionella kunskaperna hos mathantverkarna ska projektet främja kunskapsöverföringen till den unga generationen för att säkerställa att traditionerna kommer att leva vidare. Projektet ska också lyfta fram kvinnligt traditionsgöra, som riskerar att undanträngas av t.ex. snabbmat och moderna slaktmetoder.

Språket centralt

I det samiska mathantverket är språket centralt. Råvaror, delar av renen, växter, arbetsmetoder och maträtter känns ofta igen enbart genom de samiska benämningarna. Vissa termer saknas på svenska eller norska. Den normala yrkesterminologin är samiska. Ibland har termerna ersatts av svenska eller norska benämningar, men ofta på ett sätt som inte ger rättvisa åt de ursprungliga benämningarna. Ur språklig synpunkt är det utarmning av det samiska språket, men det sänker också värdet på den turistiska produkten. Projektet ingår därför också i det växande arbetet med att revitalisera det samiska språket utifrån näringslivssynpunkt.

Vad händer om projektet inte blir genomfört?

Idag lever den sista generationen som vuxit upp med det samiska mathantverket i dess traditionella form, starkt anpassad till självhushåll, flyttningar och traditionella konserveringsmetoder, innan närbutiker med

ständig färsk mat, frysboxar och annan ny teknik tagit över. Därför är det viktigt att i denna sista flyende minut fånga upp äldre kunskaper som annars snart går förlorade.

Fångas inte kunskapen upp nu inom kanske ett tiotal år, är det endast andrahandskällor som återstår. Tvärtemot annan traditionell kunskap går det inte att återkalla den kunskapen genom att studera historiska dokument, därför att den kunskapen finns inte beskriven någonstans. Traditionell kunskap inom samiskt mathantverk är till stora delar av praktiskt slag.

Syfte

Övergripande syfte

Det övergripande syftet med projektet är att höja kompetensen kring produktionen av samisk mat hos målgrupperna, synliggöra den samiska maten, öka kunskapen om den och säkerställa att den traditionella kunskapen överförs från äldre generation till ny generation.

Syftet ska uppnås genom att först samla in kunskapen och sedan låta projektdeltagarna delta i olika aktiviteter för att nå fram till slutsatser om hur man bäst upplivar den traditionella kunskapen, vilka produkter som skulle passa att satsa på och hur produkterna ska marknadsföras. Slutligen ska kunskaperna förmedlas till allmänheten.

Syftet kan brytas ner i flera konkreta delar:

- 1) Ett syfte är att ge det samiska matutbudet ett mer genuint och kvalitativt innehåll, så att det blir mer attraktivt för konsumenter, turistiska besökare. Ett attraktivare utbud innebär möjligheter till ökad ekonomisk tillväxt och större sysselsättning. Resultatet av aktiviteterna ska användas som uppslag till nya affärsidéer och som koncept i utveckling av turistiska produkter. Projektet ska prioritera satsningar på entreprenörskap för att skapa nya företag och arbetstillfällen. Det ska ske genom att uppmuntra idéer och projekt, både nya och pågående.
- 2) Ett syfte är kunskaps- och kompetensutveckling. Projektet ska fokusera på bredden av lokala mattraditioner, beskriva skillnaderna mellan dem och lyfta fram den samiska terminologin vad gäller råvaror, framställningssätt och färdiga produkter. Språket har där ett värde i sig genom att det ska höja attraktionskraften i det samiska mathantverket.
- 3) Ett syfte är produktutveckling inom det samiska mathantverket. Projektet ska påverka utbudet av traditionella produkter, så att sortimentet blir både bredare och av bättre kvalitet. Behov finns hos samiska företagare att med traditionell kunskap som bas utveckla nya idéer kring hur samiskt mathantverk ska kunna kombineras med samisk turismverksamhet. Mathantverk handlar om produkter och tjänster, där måltider ingår. I måltidsbegreppet ingår matlagning, servering, upplevelser och berättande. Det är en del av mervärdet av det traditionella mathantverket.
- 4) Ett syfte är att utveckla idén om Sápmi som matland. Projektet ska genom utveckling av god samisk mat förstärka bilden av Sápmi som en attraktiv turistisk destination. Till idén hör marknadsföring av det samiska mathantverket.
- 5) Ett syfte är att locka samisk ungdom till att använda traditionell kunskap som idébakgrund i etablering av egna företag eller i val av yrke.

Mål

Målet kan brytas ner i flera delar:

1) Bredda den samiska näringsbasen på sydsamiskt område;

Det samiska näringslivet är ibland alltför ensidigt inriktad på produktion av råvaror. Näringsbasen behöver därför breddas. Ett mål är att skapa möjligheter att öka förädlingen av råvaror och utveckla det samiska mathantverket i kombination med upplevelseturism. En ökad sysselsättning genom etablering av nya företag inom förädling av renkött och produktion av samisk mat skulle kompensera den besvärande minskningen av sysselsättningen inom renskötseln.

2) Stärka den sydsamiska kulturen och stimulera sydsamisk språkanvändning;

Traditionell samisk kunskap är fortfarande levande hos den samiska befolkningen men samtidigt starkt hotad av t.ex. kommersiella krafter som kräver ökad industriell slakthantering. Utvecklingen mot allt rationellare råvaruhantering kan uppfattas som ett hot mot den samiska kulturen. En motkraft är att stärka medvetenheten om vilka unika och värdefulla kunskaper som finns i det traditionella mathantverket, värden som annars skulle gå förlorade, om näringen låter utvecklingen ensidigt fortsätta i samma spår. Ökad medvetenhet skulle stärka den samiska kulturen och höja dess status.

Det samiska språket ska stärkas genom att stimulera användningen av sydsamiska benämningar på råvaror, framställningssätt och maträtter. Samisk mat är nära kopplad till användningen av det samiska språket. Bättre kunskap om och ökad användning av samiska mättermer kommer därmed att stärka både den samiska kulturen och språket. I projektets slutrapport ska sydsamiskt, norskt och svenskt skriftspråk användas.

3) Öka lönsamheten i företag på sydsamiskt område;

Behov hos samiska företagare finns av att vidareutveckla näringen för att göra det möjligt att öka lönsamheten i samiska företag. En framgångsrik väg har varit att satsa på lokala samiska mattraditioner. Ökad kunskap om det traditionella mathantverket och större kompetens hos samiska företagare om hur man tar fram kvalitativa matprodukter, är grund för att öka omsättningen och därmed stärka den ekonomiska basen;

4) Lyfta fram och utveckla den samiska måltiden i Syd;

Det samiska mathantverket är grunden för utveckling av den samiska måltiden. I den ingår matlagning, servering, upplevelser och berättande. Genom att använda den gamla matskatten till att skapa nya smakupplevelser kan man uppväcka inspiration och matglädje. Måltiden är en del av mervärdet i det traditionella mathantverket.

5) Inspirera unga att våga satsa på nyskapande produktion och eget företagande;

Samisk traditionell kunskap har sällan nerskrivits. I de allra flesta fall har den muntligen förts vidare från generation till generation. Det moderna samhället har dock inneburit att traditionsöverföringen inte fungerar på samma sätt och lika effektivt som förr. Intresset för kunskapen riskerar på grund av det att gå förlorad liksom förståelsen för hur enkla lösningar uppstått i hanteringen av traditionella råvaror och hur de anpassats till de naturliga förutsättningarna.

Med den ökade efterfrågan på traditionella mathantverksprodukter, ökar också möjligheterna för unga entreprenörer att etablera sig som framgångsrika företagare. Projektet ska öka tillgängligheten till den traditionella samiska kunskapen för unga och inspirera till utmaningar inom området, gärna mot nyskapande produktion eller yrkesutbildning inom restaurang- och cateringbranschen;

6) Stärka kvinnligt företagande genom att lyfta fram kvinnlig traditionell kompetens;

Traditionell kunskap är i hög grad knuten till kvinnlig kunskap. Till kvinnligt mathantverk hör matlagning, brödbak och växters användning. Eftersom kvinnorna främst stått för tillvaratagande av inälvorna och tillagning av inälvsmat, skulle en satsning på att utveckla den maten bidra till att höja kvinnors status och stärka kvinnligt företagande. Det är dock en kunskap som t.ex. på grund av den moderna slakterihanteringen

riskerar att gå förlorad. Den hanteringen har inneburit att stora mängder inälvor slängs. Stort behov finns därför av mer kunskap om hur man kan tillvarata den eftersatta inälvsmaten och utveckla det till en lönsam produktion.

7) *Öka kunskapen om kvaliteten i mathantverket och därigenom stärka attraktionskraften hos samisk mat;*
Kvalitet är avgörande för att skapa förtroende. För att kunna bedöma vad som är kvalitet behövs kunskap om det samiska mathantverket. Förmedling av den kunskapen är därför ett av projektets viktiga mål. En brist idag är att förmedlingen av den kunskapen ofta saknats.

Ett gott exempel på det ökade intresset för att tillägna sig traditionell kunskap i näringslivsmiljö är den framväxande Slow-food-rörelsen. Slow-Food står som ett starkt varumärke för hantverksmässigt och hälsosamt producerad mat i en ren och naturlig miljö. Inom den internationella rörelsen är ett gemensamt synsätt omsorg om djur och natur, småskalighet, bevarande av lokal tradition och kultur. Rörelsens grundprinciper överensstämmer i många stycken med den samiska matvisionen. Av naturliga skäl har rörelsen därför fått starkt gensvar hos samiska renkött- och matproducenter. Slow-food utgör därför en bra plattform för att göra den samiska maten känd och attraktiv i gastronomiska kretsar.

Behov bland matproducenter och matkonsumenter är kurser i traditionellt mathantverk och tester av insamlat traditionsmaterial. Det gäller kurser från styckning till blodmat, om fisk- och kötträtter, användning av växter och örter, om konserveringsmetoder som rökning och torkning på traditionellt sätt.

Behov finns sedan av grundläggande och överskådliga sammanställningar av den traditionella kunskapen för att det ska gå att bättre förmedla kunskapen. Ett mål är att ta fram en receptbok med beskrivningar av traditionella rätter.

Eftersom den traditionella kunskapen är grunden för både samiska turismsatsningar och turism i kombination med samiska matupplevelser är bättre kunskap en förutsättning för utveckling av företagen. Med fördjupade kunskaper om samiska produkter gör man utbudet intressantare. Med ökad kunskap om traditionella hantverksmetoder har samiska företagare mycket bättre förutsättningar att göra samisk turism till en attraktiv marknadsnisch.

Målgrupp

1) *Matföreläsare och turismföretag på sydsamiskt område;*

Målgruppen ska direkt involveras. Utgångspunkten är en allmän medvetenhet om att det finns en stor utvecklingspotential i kombinationen turism och matupplevelser.

2) *Kvinnliga företagare på sydsamiskt område;*

Genom att det traditionella mathantverket är så starkt kopplat till kvinnlig kunskap kommer särskilt kvinnor att engageras.

3) *Barn och ungdomar på sydsamiskt område;*

En åtgärd är att ta fram faktasamlingar och kurslitteratur, som samiska ungdomar ska kunna ta hjälp av för att få en överskådlig bild av hur kött detaljer, fisk, växter, mjölk och bröd användes i den traditionella hushållningen. Genom att visa på utvecklingsmöjligheterna ska unga lockas till att starta eget och gärna med nyskapande produktion.

4) *Konsumenter av samisk mat;*

Ännu finns ingen renodlad samisk konsumentrörelse verksam för tillvara samiska konsumenters intressen, men Slow Food Sápmi är en eko-gastronomisk icke-kommersiell konsumentrörelse, som genom att sträva efter hälsosamt producerad mat i en ren och naturlig miljö ska lyfta fram konsumenternas intressen.

Marknaden för samiska matprodukter finns till stor del hos samerna själva. Med bättre kunskap om traditionella metoder och om hur man kan utveckla matkonsten, skulle intresset för och efterfrågan av samiska matprodukter troligen öka där. En stor potentiell marknad är samiska ungdomar som vill lära sig mer om traditionell mat.

5) Beslutsfattare och opinionsbildare;

Opinionsbildare och beslutsfattare bör informeras mer om samisk mat med utgångspunkt från rennäringens fördelar. Produktionen av renkött är ett av de mest ekologiskt hållbara av all köttproduktion på grund av att renen inte utfodras utan hämtar föda själv direkt från naturen. I den karga arktiska miljön är rennäringen anpassad till ett av de mest hållbara av allt naturresursutnyttjande i området.

Bra information till opinionsbildare och beslutsfattare kan bidra till att öka förståelsen för renskötseln. Genom att fokuseringen läggs på hälsonyttan med renkött och hur ekologiskt hållbar produktionen av renkött är, kan det bidra till att skapa mer balans i bilden av samisk kultur och samisk näring.

Aktiviteter

	Startdatum	Slutdatum
Information, utbildning och nätverksbildning	2012-10-15	2013-08-31
Case för experimentell verksamhet	2012-11-01	2013-07-31
Rapportsammanställning	2012-11-01	2014-06-30

Hållpunkter

Projektstart	15 okt 2012
Höstkurs med uppföljning	1 dec 2012
Aktiviteter mot barn, ungdom och företag	1 jan 2013
Vårkurs med uppföljning	1 maj 2013
Sommarkurs med uppföljning	1 juli 2013
Avslutning case	1 aug 2013
Utgivning av bok	1 nov 2013

Detaljerad aktivitetsbeskrivning

Samma aktiviteter genomförs i Sverige och Norge.

1. Case för experimentella aktiviteter:

Ett mindre antal samiska företag utväljs för att fördjupa projektet i ett case. Det utgörs av företag som är specialiserade på vidareförädling av råvaror, samisk turism och samisk mat. Syftet är att experimentera fram lösningar och conceptualisera dem för att koncepten ska allmänt kunna användas av de samiska turistföretagen.

I fördjupningen ingår att återanvända "Goda metoder" för t.ex. destinationsutveckling. Etablerade turistföretag utväljs som förebilder och "goda exempel". Genom projektet ska unga mathantverkare sällas fram för att bli framtidens ledare i arbetet att utveckla samiskt mathantverk och den samiska måltiden.

2. Utbildnings- och informationsinsatser samt nätverksutveckling:

Seminarier och workshops ska innehålla teman som t.ex. utveckling av nya matprodukter; mat och upplevelseturism; aspekter kring kvalitet, hälsa, klimat och hållbar utveckling; mat- och kunskapsöverföring och ett gemensamt förhållningssätt kring spridningen av traditionell samisk kunskap.

Resultatet ska användas av angivna målgrupper för att öka intresset och kunskapen om samiskt mathantverk, eftersom de målgrupperna utgör marknadsunderlaget för försäljning av samisk mat. Genom att knyta

prosjektet till insatser för det sydsamiska språket och utveckling av den sydsamiska kulturen ökar också värdet i produkterna som projektet revitaliserar eller tar fram.

I samarbete med de svenska projekten "Luonddu biepmu - Naturens mat" och "Renlycka" ska kurser anordnas dels på hösten kring slakt, styckning, blodmat och fisk; dels på våren kring lufttorkning; dels på sommaren kring användning av växter och örter.

Samtliga aktiviteter ska bidra till att förstärka nätverket kring samisk mat. Svenska och norska företagare på sydsamiskt område behöver bättre lära känna varandra för att hitta nya samarbetsformer i marknadsföringen av samisk mat.

Svensk projektägare är Slow Food Sápmi, som har medlemmar över hela Sápmi, de flesta från Sverige. Ett mål för organisationen är att öka medlemsantalet i Norge. I den nätverksutvecklingen ingår fysiska träffar, informationsutbyte och kontaktskapande verksamhet med experter inom det traditionella mathantverket. Slow Food Sápmi bildades 2008 och var arrangör av Indigenous Terra Madre i Jokkmokk 2011, då över 150 urfolksdelegater och drygt 200 observatörer träffades för att utbyta erfarenheter och bilda plattform för vidare internationellt arbete. I juni 2012 är Slow Food Sápmi en av arrangörerna till Sápmi Awards i Jokkmokk med särskild uppmärksamhet mot en samisk kocktävling.

3. Förmedling och rapportsammanställning:

I caset ingår att utveckla metoder för kunskapspridningen. Materialet som kommer fram ska publiceras i artiklar, på Internet och i en större slutrapport, som ska innehålla projektets dokumentation av det traditionella mathantverket samt matrecept. Rapporten ska ha en form som främjar kunskapsöverföringen mellan generationerna och inspirerar unga samer att återuppta gamla traditioner som riskerar att falla i glömska. Den ska också kunna visa exempel på nya metoder i mathantverket som passar modern teknik och modernt levnadssätt. Slutligen ska rapporten bidra till att levandegöra det sydsamiska språket.

Särskilt föreslagna aktiviteter i Norge

1) Koppling till samisk mat och upplevelseturism

Området er besøkt av turister som setter stor pris på matopplevelse knyttet til opplevelser av kultur og natur. I tilknytning til et større arrangement ønsker vi å utfordre en anerkjent kokk til å stå for bevertning og vise noe av det potensialet for nye smaker og retter som ligger i våre tradisjonelle mattradisjoner.

2) Revitalisering av tradisjonell mat

Enkelte sørsamiske tradisjoner omkring mat og matkultur er i bruk fortsatt i dag, mens andre brukes lite, eller er gått ut av bruk. Kjølenskap og fryser, samt mindre behov for å være til fjells i lange perioder, har endret måten vi konserverer mat på.

3) Äldre konserveringsmetoder

Edre konserveringsmetoder skaper andre smaksopplevelse.

4) Matlagningskurs

Blant lokalbefolkningen i fjellkommunen Røyrvik finnes mange tradisjoner rundt tilberedning av tradisjonell mat, røyking, lefsebaking, rakfisk og så videre. Dette vitner om en generell interesse for lokale mattradisjoner. En enkel forundersøkelse tyder på at det finnes en interesse for matlagningskurs i lokalsamfunnet.

5) Kortrest mat og Slow food-konseptet

De siste årene har interessen for kortreist mat, og lokale mattradisjoner blitt styrket både lokalt, nasjonalt og internasjonalt for eksempel gjennom "slow-food tenkingen".

Projektet kan danne et grunnlag for videre arbeid med matkultur og formidling av mat i tilknytning til andre kulturelle opplevelser.

6) Barn

Røyrvik skole har ca 5 % samiske barn. Småtrinnet har uteskole en gang i uka, og i 3-7 klassetrinn er matlaging med i opplæringsplanen. Barnehagen har flere år besøkt reingjerdet under slakting, og har visst interesse for samisk mattradisjon.

7) Kunnskapsformidling

Overføring av kunnskap omkring mat og mattradisjon har en verdi i seg selv som dokumentasjon og videreformidling av kulturarv, samtidig som det knyttes bånd mellom formidler og mottaker.

Projektets avgränsningar

Slow Food Sápmi är en ideell organisation, som bygger sin verksamhet på medlemsavgifter och projekt. Projektet ingår inte i någon ordinarie verksamhet. Røyrvik kommuns ordinarie verksamhet berör inte projektets frågeområden.

Beröringspunkter till andra projekt

Projektet kopplas till följande andra projekt:

Luonddu biepmu - Naturens mat (Slow Food Sápmi)

Företagsutveckling Renlycka (SSR)

VisitSápmi

Utvikling av sørsamisk språk- og kulturkompetanse (Røyrvik kommune)

Sydsamer - landskap och historia (Gaalitje, Västerbottens läns museum, Saemien Sijte, Sijte Jarngje)

Samiskt mat och kompetenscentrum (Samernas utbildningscentrum)

Interregprojektet Söka gammalt Skapa nytt (Eldrimner)

Projektorganisation

Projektägare är Slow Food Sápmi och Røyrvik kommune.

Deltagande organisationer är Slow Food Sápmi och Røyrvik kommune.

Ledningsgrupp från Slow Food Sápmi, Røyrvik kommune och experter inom varje aktivitet.

Projektet har två projektledare, en i varje land, samt tillfälliga kursledare.

Gränsregional betydelse

Att medvetenheten om och intresset för de egna lokala samiska mattraditionerna kommer att öka, vilket också kommer att stärka arbetet med att göra Sápmi till ett matland. Sápmi sträcker sig över båda sidor av gränsen och Njalle - rihpestibie, Mat i Syd är ett projekt som på lokal nivå bindar samman matsatsningarna i Sverige med även Norge.

Att nätverket inom lokal matkultur kommer att öka lokalt i Syd mellan samer över riksgränsen. Samarbetet kommer att bidra till en större medvetenhet om att gränsområdet har gemensamma resurser som kan marknadsföras effektivare gemensamt.

Att flera kan se att det finns en potential i samisk språkanvändning och kultur för att bygga upp den lokala företaget. Stoltheten om kvaliteterna inom den traditionella kunskapen kommer att växa och leda till en förstärkt samisk identitet på båda sidor gränsen.

Att ta fram en rapport om sydsamiskt mathantverk utan att också knyta ihop kunskaperna med angränsande område på andra sidan riksgränsen gör inte en rapport om traditionell kunskap rättvisa. Samiska släktband och traditionell kunskap går på tvärs över riksgränsen om inte inom länderna och utefter riksgränsen. Därför är det naturligt att en satsning på att utveckla nya produkter utifrån traditionell kunskap görs med den gemensamma kunskapen över gränsen som grund.

Påverkan på användningen av samiska språket

Projektet kommer att direkt bidra till användningen av det samiska språket genom att sydsamiska namn på råvaror, kött detaljer, fisk, växter och maträtter kommer att användas. Övergången mot industriell livsmedelsproduktionen har sedan lång tid tenderat att tränga bort användningen av samiskan. Många detaljer i det småskaliga traditionella mathantverket har dock inte påverkats helt. På vissa av sådana områden saknas fortfarande namn på svenska eller norska. Genom att betoning kommer att läggas på den traditionella samiska yrkesterminologin, kommer matprojektet att bidra till en revitalisering även av det samiska språket. Alla berörda måste lära sig att till en del förstå samiska för att förstå beredningen av råvaror och mat.

Beredningen av råvaror och mat kommer att indirekt fungera som en metod i språkutvecklingen. Samiska namn på råvaror och mat kommer också att väcka engagemang. Diskussioner måste föras kring lokala variationer i benämningen, hur de samiska termerna ska användas och möjligen även kring användningen nyord på sydsamiska.

Indirekt kommer projektet att främja användningen genom att språkvårdare och samordnare rådgörs vid planeringen av olika aktiviteter. Projektet ska kunna styras mot önskvärda aktiviteter. Slutrapporten används sedan som framtida studiematerial.

Näringslivet ska ge livskraft åt det samiska språket

Skolan är idag inte den kraft som den skulle kunna vara i revitaliseringen av det sydsamiska språket. Utbildning är en viktig fråga, men ändå har inga genomgripande åtgärder gjorts för att avgörande förändra skolan. Både den svenska och den norska skolan har en svag modell, som leder till begränsad tvåspråkighet. Tillgången till lärare gör att många elever som begär sydsamiska i skolan inte får det. Det gör att höga krav ställs på andra krafter, som kan bidra till revitaliseringen.

Nu finns kunskap om att ett språks livskraft hänger samman med dess "domäner" d.v.s. inom vilka samhällsområden språket används. Ju fler domäner desto starkare blir språket. I nuläget är sydsamiskan främst använd inom familjen. Däremot är det frånvarande på de mest prestigefyllda domänerna för vuxna såsom inom samhällsliv och media. Inte heller finns språket närvarande på domäner som är populära för ungdomar, vilket är typiskt för hotade språk.

Den starkaste domänen för samiskan har alltid varit renskötelsen. Den är också den näring som fortfarande kraftigast bär upp den samiska kulturen. Ändå inte språket starkt inom renskötelsen överallt. I många samebyar har man lämnat samiskan och i andra byar pågår språkbytesprocessen obönhörligen. Det går därför inte att räkna med att renskötelsen också i framtiden ensam kommer att bära upp språket. Andra språkdomäner måste stärkas, och en av dem är samisk mat.

Det samiska mathantverket bör stärka språket

Det samiska näringslivets utvecklingspotential ligger idag inom upplevelseturism, förädling av traditionella råvaror och mat. Investeringar, utbildningar och marknadsföring lägger grunden till ökad lönsamhet och sysselsättningar inom de områdena. Samiska näringar skiljer ut sig genom att en grund för utvecklingen också är satsningar på den samiska kulturen och språket.

En domän som i framtiden kommer att få betydelse för att stärka det sydsamiska språket, är det samiska traditionella mathantverket. Ett näringslivsprojekt, som går ut på att stärka den traditionella kunskapen om

samisk mat, kan därför bli ett funktionellt språkprojekt, om de rätta satsningarna görs kring det. Projektet "Njalle - rihpestidie, Mat i Syd" tar ett ideologiskt steg för att pröva om det är möjligt att öka sydsamiskans användning inom fler domäner. Näringsliv och språk flyter samman.

En viktig fråga i projektet blir om det samiska språket kan användas för att öka attraktionskraften i samiska produkter. Projektet är begränsat, men anslaget är viktigt. Dokumentation av samiska mättermer ökar språkets användbarhet. Det kan också ligga ett kommersiellt värde i användningen av språket kring samisk mat, vilket är ett starkt incitament för revitaliseringen av både samiskt språk och samisk mat.

Språk, kultur och näringsliv hör ihop. Språk är makt. Det ingår i begreppet "matsuveränitet", att urfolk världen över börjar återta kontrollen över sina råvaruresurser, sin kultur och sin kunskap, s.k. "kunskapsuveränitet". Urfolk har framgångsrikt börjat hävda matsuveränitet som en mänsklig rättighet i världshandelssammanhang, där främjande av urfolks språk på det lokala planet ingår. Matsuveränitet är också bärande i dokumentet "Samisk matvision", vilken Sametinget initierat, och på den visionen bygger projektet.

Förväntat resultat

Att enskilda deltagare kommer att intressera sig för att starta eget eller utvidga sitt företagande till även förädling av samiska matprodukter. Ökad förädlingsgrad av råvaran kommer att öka företagets vinst.

Att ett antal unga samer ska se nya möjligheter att starta eget eller utveckla företag som kan i högre grad ta tillvara de lokala resurserna. Genom det ska de kunna stanna kvar i området och bidra till att stärka lokalsamfundet.

Att ett antal enskilda företag kommer att i högre grad satsa på erbjuda matupplevelser i kombination med turism.

Att flera kan se att det finns en potential i traditionell kunskap, samisk kultur och samisk språkanvändning för att bygga upp den lokala företagandet.

Att resultaten av projektet publiceras både i skriftlig form och på Internet.

Projektets långsiktiga effekter

Att den traditionella kunskapen som underlag för företagsutveckling kommer att uppvärderas.

Att medvetenheten om och intresset för de egna mattraditionerna kommer att öka, vilket också kommer att stärka arbetet med att göra Sápmi till ett matland.

Att utbildningsinsatserna kommer att öka kompetensen inom mathantverk, språk och kultur och bidra till att antalet sysselsättningar inom kulturnäringarna kommer att öka.

Att nätverket inom lokal matkultur kommer att öka lokalt mellan samer och övrig lokalbefolkning och över riksgränsen. Samarbetet kommer att bidra till en större medvetenhet om att gränsområdet har gemensamma resurser som kan marknadsföras effektivare gemensamt.

Att flera kan se att det finns en potential i samisk språkanvändning och kultur för att bygga upp den lokala företagandet. Stoltheten om kvaliteterna inom den traditionella kunskapen kommer att växa och leda till en förstärkt samisk identitet.

Resultatspridning

Genom:

- seminarier och föreläsningar;
- artiklar i både samiska och lokala media;
- kontinuerlig nyhetsinformation både elektroniskt och i tryckt form;
- projektägarnas hemsidor;
- annonsering och pressinformation i samband med arrangemang och händelser;
- en slutrapport;