

Sydsamisk matverkstad

i Grövelsjön, 6 - 9 juni 2013



Matsuveränitet – dekolonisering

Text och foto: Gustaf Jillker

Efterfrågan på menyer och recept från samiska företag och andra som köper råvaror från Sápmi växer.

Projektet Njalle – rihpestibie, Luonddu biebm, Renlycka och Samernas mat- och kompetenscentrum genomförde i början av juni en experimentverkstad i norra Dalarna för att ta fram nya recept och dokumentera traditionell samisk kunskap.

Träffen utmynnade också i en analys av den samiska matens ställning i det industrialiserade samhället.

Förutsättningar och syfte

Syftet med matverkstaden har varit att förnya och stärka den samiska matkulturens ställning så att den kan bevaras och utvecklas bättre för framtiden. Många behöver vägledning om hur den samiska maten ska tillagas och hur den kan varieras för att förbättra möjligheterna att utnyttja alla kvaliteter i råvarorna.

- Ta fram enkla kommersiellt gångbara recept. Recepten presenteras senare i en broschyr som kan användas av samiska företag i sin marknadsföring. Recepten skall kunna tillagas i vilket "hemmakök" som helst och locka kunder att köpa renköts- och fiskråvaror hos förädlarna.
- Experimentera fram nya innovativa recept.
- Dokumentera traditionell mat och ta fram nya rätter för att synliggöra samisk mat.
- Aktivt arbeta med kunskapsöverföring mellan generationerna.

Fyra olika workshops:

• STYCKDETALJER (FILÉ, INNANLÅR, KOTLETT)

Ett experiment var att blanda smör och renfeta och göra en stekbas av det. Skillnaden märks speciellt vid tillagning av kalvkotletter, för den användningen ger tydligt mera smak i det magra köttet. Renfetan är också en produkt som bör marknadsföras inom det helhetstänkande, som samisk mat betyder och som Slow Food står för.

Det goda resultatet i workshopen visade på hur viktigt det är att ta tillvara allt på renen. Att öka den användningen skulle i förlängningen gynna småskaligheten, eftersom industrislakten, som nu dominerar, inte kommer att kunna svara på den typen av efterfrågan på grund av sin otympliga produktionsstruktur.

• RÖKTA OCH TORKADE PRODUKTER

Utgångspunkten var vad man skulle kunna göra mer med torrkött än att bara sälja den för att folk ska kunna karva på den vid någon utflykt uppe på fjället. Med *gurpi* borde man också kunna göra något mer än att som vanligt bara fräsa den i pannan. Recepten måste vara enkla och lätta att använda. Kunden ska bara behöva komma in i affären, titta i frysen, hitta *suovas* och torrkött, och sedan få enkla tips om vad man kan göra av det. Syftet är att få långsiktiga effekter. Fler ska få anledning att köpa och äta torrkött regelbundet.

- **LÅNGKOK/FÄRS OCH GRYTBITAR (LÄGG, BRINGA, BOG MM)**

Problematiken har varit att det är ganska svårt att komma på nya recept på mat som man lagar hemma. En annan problematik är att de storskaliga slakterierna inte vill använda t.ex. läggen till att göra långkok, därför att de hellre vill använda råvaran till sina dyra maskiner för att göra renskav i stor skala.

- **INÄLVSMAT, BLOD, KORV**

Utgångspunkten var att göra så mycket som möjligt av inälvsmat, när det inte är säsong, eftersom tidpunkten är långt ifrån slakt och därför har skapat svårigheter att få tag på råvaror. Men även om det varit säsong, är det svårt att få tag på inälvor på grund av att mycket av råvarorna kastas vid slakten. För storslakterierna finns inget värde i inälvsmat.

För att återföra mångfalden i den samiska maten måste inälvor bli möjliga att köpa på samma sätt som styckdetaljerna. Det skulle öka kvaliteten i den samiska maten. De som håller på med kött ska kunna sälja en flaska blod och leverera inälvor. Men när kunderna inte vet vad som skulle kunna gå att få, blir det heller ingen som efterfrågar det.

Gemensam summering sista dagen:

SLAKTEN OCH RÅVARAN

För att få fram bra samisk mat räcker det inte med att bara förbättra matens tillredning. Man måste också tänka på vad som skapar bra kvalitet hos råvaran. Alla led innan maten står på bordet, måste granskas och förbättras. Det gäller omständigheterna kring slakten, renens villkor och även renskötarnas situation.

Samerna har sedan gamla tider varit bra på att ta tillvara hela djuret. I den samiska kulturen visar man vördnad mot renen genom att ta tillvara allting. Nu har en förändring skett genom att samhället omformat människorna. Att inte ta tillvara hela renen är i samiskt tänkande oetiskt mot djuret och inte alltid bra miljömässigt. För att gå tillbaka måste en förändring ske i tänkandet hos slakterierna.

I små slakterier finns större möjligheter än i storslakterierna att slakta renen på ett sätt som renägare och alltfler konsumenter vill att det ska ske. Det är stor

skillnad i sättet att se på kvalitet mellan de två typerna av slakt. Om kunderna och samhället vill ha bra samisk mat, måste samhället acceptera att renarna slaktas på det sätt som är nödvändigt för att få fram alla goda kvaliteter.

Det är koloniseringen som gjort att det samiska helhetstänkandet styckats sönder, krafter som kommit utifrån och skapat splittring i sättet att se på renen. Samerna måste därför få kontroll över hela produktionskedjan för att kunna återta det traditionella goda samiska förhållningssättet till renen.

KOCKAR OCH KOCKUTBILDNING

Det mesta av all råvara i slakterierna används för att producera renskav i stor skala. Men renskav blir ofta illa behandlad, när kockarna inte kan tillaga den. Restaurangkockar måste därför lära sig laga renskav men även andra styckningsdetaljer.

Idag finns det stora brister i kockutbildningen, som gör att många inte får tillfälle att lära upp sig i vanlig husmanskost. Utbildningen styrs i alltför hög grad av efterfrågan på kockar, som inte förväntas kunna mer än à la carte, när de söker anställning. Kockutbildningen gynnar inte utvecklingen av den samiska maten. Utbildningen är i alltför hög grad inriktad på storskaliga system, vilket gör att den blir en del av det koloniala systemet.

För att främja det samiska mathantverket måste satsningar ske på att lära upp samiska kockar i traditionell mat och sedan få dem att behålla det samiska tänkandet. Mentorerna behövs för att återberätta hur det traditionella mathantverket går till. I en sådan utbildning måste också ingå hur man styckar renen på traditionellt sätt.

RECEPT OCH TRADITIONELL KUNSKAP

Övergången från den traditionella samiska renskötseln till den moderna storskaliga har inneburit att traditionella metoder fått ge vika för moderna metoder, som mer hör hemma i industriella system. Utefter hela produktionskedjan har arbetet anpassats till ett genomkoloniserat tänkesätt, där råvaran köps upp till låga priser för att processas långt borta från renens betesområde och sedan säljas dyrt, varefter vinsterna samlas hos ett fåtal spekulanter. Det nya främmande tänkesättet har påverkat renskötarna till hur man driver renen, hur man slaktar den, hur man styckar den, vilka detaljer man tar fram och hur man marknadsför renköttet.

Nu går det att konstatera, att till och med de recept som finns på renkött, tagits fram utifrån ett koloniserat tänkesätt. De flesta tillgängliga recept är nämligen på de fåtaliga typer av råvaror, som de storskaliga företagen koncentrerat sig på att producera och sälja. De storskaliga slakterierna dammsuger marknaden på renkött, som till alldeles för stor del skärs upp till skav. Av det som inte ens går att använda till skav, kastas mycket som avfall. Utöver recept på skav finns idag i stort sett inga andra behov av recept ute på marknaden.

Matverkstaden i Grövelsjön har utgått från ett tänkande som är precis tvärtom i förhållande till det storskaliga marknadstänkandet. Det är mer samiskt, dekoloniserat. I det traditionella samiska tänkandet är allt småskaligt, närproducerat, gott, rent och rättvist. Där handlar det om recept på många råvarudetaljer, flera med begränsad tillgång, och recept med speciella tillbehör, som grundas på samisk tradition. I det återtagna samiska mathantverket används betydligt fler delar av renen än någonsin. Det är viktigt att ta fram den typen av recept, för det lyfter fram helt nya sidor i det samiska köket. De recepten passar småproducenterna mycket bättre.

SPRÅKET VÄRNARE AV SAMISK MAT

Samisk mat är ett starkt varumärke, som kan skyddas till en del genom användning av samiska namn på rätterna. Efter att *suovas innanlår* blivit ett presidiaprojekt, har *suovas* utvecklats till ett unikt varumärke. Det visar att om man lyckas lyfta en produkt, som samiska producenter anser skyddsvärd, till Smakernas ark, driver man upp dess marknadsvärde bland folk som rätt kan uppskatta renkött. Nu håller *gurpi* på att bli ett liknande varumärke förstärkt av sitt samiska namn.

Samiska språket blir attraktivt, när det kan knytas till ett kommersiellt värde. Så har skett inom samiskt mathantverk. Vad samiska företagare kan reagera emot är trenden att utomstående ger sina produkter samiska namn och samtidigt omdefinierar dem så att den samiska kopplingen suddas bort. Det samiska språket blir då bara en nordlig geografisk markör, medan renprodukten lanseras som vilken annan svensk eller norsk produkt som helst. Samiska företagare vill i stället förmedla inte bara en matupplevelse utan hela kulturen, där språk, miljö, bilder, musik och berättelser ingår som delar i produkten. De är avgörande värden i den samiska matupplevelsen.

MATSUVERÄNITET

Matsuveränitet beskrivs som rätten för varje land och folk att definiera sitt eget naturbruk och hur det ska gå till utifrån egna lokala, kulturella och sociala förutsättningar vare sig det är jordbruk, fiske eller boskapsskötsel.

Matsuveränitet innefattar rätten för varje land och folk att producera sin egen mat till sin egen försörjning.

I det åkerfattiga Norge definierar man matsuveränitet som att staten ska stimulera sitt inhemska jordbruk med subventioner, så att landet kan ha hög självförsörjningsgrad. I Sverige talas inte om matsuveränitet, eftersom den svenska tolkningen av medlemskapet i EU förutsätter avveckling av allt jordbruksstöd. Sverige är märkligt nog inte oroad av det faktum att man blivit det land i Europa som har lägst självförsörjningsgrad. Minst hälften av all mat som konsumeras, importeras idag.

Matsuveränitet är särskilt viktigt för urfolk, som definierar sin egen kultur med den näringsverksamhet som folket av tradition bedriver. För samerna är renskötselns stabilitet en förutsättning för den samiska kulturens möjligheter att överleva. Därför är matsuveränitet en överlevnadsfråga för det samiska folket. För den svenska regeringen är det en icke-fråga, vilket för samerna innebär en allvarlig källa till oro för framtiden.

Inom svensk jordbrukspolitik finns ingen förståelse för att den ökande exploateringen av naturresurser i Sápmi hotar överlevnaden av rennäringen. Det gäller till exempel boomen av gruvprospekteringar och rovdjursexplosionen. Idag finns det svenska samebyar som nästan kollapsat på grund av rovdjurstrycket och störningar från utbyggnaden av gruvverksamhet.

När den svenska regeringen satsar på Matlandet Sverige och delar ut särskilda medel för att utveckla och synliggöra samisk mat, har det visserligen ökat intresset och efterfrågan, men den allvarliga frågan är om det kommer att finnas tillgång på renkött som råvara om tio-femton år med den utveckling som pågår. Hotet är svensk politik som inte tar hänsyn till samisk matsuveränitet. Matlandet-pengarna kan uppfattas som ett påpassligt alibi för staten just nu, när rennäringen pressas så hårt av konkurrerande intressen, att slippa ta det övergripande ansvaret när det verkligen behövs för rennäringens fortlevnad.

Det är också viktigt att visa att slakteribranschen är koloniserad. Det strukturella problemet innebär att det pågår en kamp om renköttet som råvara, vilket gör det svårt för enskilda samiska förädlare att få tag på tillräckligt mycket av råvaran, kapitalisera och utnyttja storskalighetens försäljningskanaler för att få ut produkterna till marknaden. Hela infrastrukturen är uppbyggd på storskaliga lösningar, vilka inte samiska småskaliga renköttföretag har tillgång till.

En ung samisk företagare måste före en etablering i branschen noga tänka igenom hur han ska komma före det stora företagen för att få tag på bredden av alla råvaror, som det finns så ont om. Idag är det så att efter att rovdjuren försetts med sin andel av högkvalitativt renkött, som staten betalar väldigt lite eller inget för, försvinner resten av råvaran ut till i huvudsaklig del de storskaliga förädlarna, där köttet i alltför hög grad skärs ner till renskav. Renägarnas slaktintäkter är bara 20 procent av den totala intäkten som rennäringen genererar, vilket är en obalans som gör rennäringens utövare väldigt beroende av de storskaliga bolagens ekonomi.

Ett ökat samiskt medvetande om matsuveränitet, skulle bidra till att obalansen rättas till. Effekterna skulle bli att renägarna själva ökar ansträngningarna att bygga upp sin egen infrastruktur kring samiska näringar. Det skulle även öka kvalitetstänkandet bland samiska livsmedelsföretagare.

Njalle – rihpestibie, Mat i Syd, ett Interreg-projekt 2013

