



Renkött som del av måltid.

En turistisk resurs för norra Norrland.

Reindeer meat as part of a meal.
A touristic resource for northern Norrland.

Examensarbete 15 hp
Gastronomiprogrammet,
inriktning kök, 180 hp
Författare : Joachim Sundqvist
Handledare : Ute Walter
Examinator: Jan Mannberg

Sammanfattning

Renen och således renköttet har en stark koppling till den arktiska regionen men även norra Norrland som helhet. Denna koppling är inte minst skapad av att området även utgör vad som benämns som samernas sedvanemarkar i vilket renskötsel bedrivs.

Renköttet har kommit att bli ett vanligt inslag på de Norrländska restaurangmenyerna och i dagligvaruhandelns frysdiskar. Köttet har en betydelse inte bara för den lokala besöksnäringen utan har även kulturell betydelse för såväl regionen som den samiska befolkningen. Syftet med uppsatsen har varit att skapa en grundförståelse för hur renköttet i en måltidskontext kommuniceras genom berättelser och svensk press. Men även se hur/om berättelserna skiljde sig åt mellan den samiska och den icke-samiska befolkningen. För att uppfylla syftet har dels en enkät publicerats på internet där berättelser som rörde renköttet i en måltidskontext samlats in. Dels har en intervjustudie genomförts där fyra personer berättat om måltidsupplevelser som innefattat renkött, två av dessa samer och två icke-samer. Slutligen har ett diskursivt nätverk gjorts av svensk press mellan åren 2000-2013. Det har visat sig att berättelserna skiljer sig åt mellan de olika befolkningsgrupperna och då främst i aspekterna, produkt, plats och atmosfär. De icke-samiska intervjupersonerna lämnat en mer traditionellt kopplad bild till renköttet än vad de samiska intervjupersonerna har gjort. Denna bild har förstärkts av innehållsanalysen av rapporteringen i svensk press.

Nyckelord: Måltid, berättelse, samisk, besöksnäring, tursim

Innehåll

Inledning	1
Bakgrund	1
Berättelsen.....	1
Marknadsföring	2
Destinationen och kulturen	3
Renköttets kulturella betydelse för norra Norrland	4
Renköttets beskaffenhet	5
Syfte.....	6
Disposition	7
Metod.....	8
Val av metod.....	8
Intervjuer.....	8
Typ av intervju	8
Förförståelse	9
Genomförande av intervjuerna.....	9
Intervjuernas tema.....	9
Analys.....	10
Urval.....	10
Webenkät.....	10
Enkätens utformning	10
Spridning av enkäten	11
Urval.....	11
Etiska aspekter	12
Diskursiva nätverk	12
Grunddata	13
Tematisering	13
Bearbetning.....	13
Validitet och reliabilitet.....	14
Teori.....	15
Måltiden	15
Kulturell smak.....	16
Resultat.....	18
Intevjuredovisning	18
Enkätredovisning	20

Diskursivt nätverk	22
Diskussion	24
Slutsats.....	27
Rekommendationer.....	27
Litteraturförteckning	28
Bilagor.....	1
Bilaga i.....	1
Bilaga ii.....	2
Bilaga iii.....	3
Tabell 1 Bakgrundsvariabler	20
Tabell 2 Samförekomster.....	23
Figur 1 Diskursivt nätverk	22

Inledning

Jag har under rubriken inledning preciserat varför ämnet väckt mitt intresse samt redogjort för den litteraturgenomgång som ledde fram till själva insamlandet av empiri.

Bakgrund

Före det att jag flyttade till Strandholm, en liten by mellan Umeå och Skellefteå, från Uppsala, hade jag enbart sett ren på tv och då främst i samband med julen. Jag hade bildat mig en bild av djuret baserat på de historier jag matats med via diverse media, jag hade bilden av att en ren var stor som en kronhjort samt var ett graciöst djur, ack så fel jag hade. Detta illustrerar dock, för mig, tydligt hur berättelser påverkar den uppfattning vi får av någonting vi aldrig upplevt på riktigt. Skulle jag idag berätta för bekanta som inte sett ren så tror jag att jag skulle kunna skapa en mer reell bild av djuret än den jag själv hade, detta för att jag faktiskt nu på nära håll sett ren. Detta möte med renen inte bara som en varelse utan även som en produkt vi tillagar har väckt ett intresse att veta mer om densamme. Första gången jag åt ren var i form av rökt renstek i tunna skivor, detta var under en grundläggande restaurangutbildning på gymnasienivå då vi skulle göra pizzor präglade av lokala smaker. Smaken påminde förvånansvärt mycket om hamburgerkött vill jag minnas. Senare, under samma utbildning, åt jag ren som smakade av lever så till den milda grad att jag inte kunde förmå mig att äta upp hela biten, detta var i samband med att vi skulle tillaga en renytterfilé. Mina upplevelser av renkött som del av måltid har skapat ett intresse av att försöka reda ut vad andra egentligen berättar om ren som mat, just med tanke på hur mycket det faktiskt serveras ren i regionen. Skulle jag berätta om ren som mat idag så skulle jag nog lyfta fram både de, i mitt tycke, fantastiska egenskaper som finns i produkten, men även de svagheter jag under de senaste åren stött på. Mat exponeras i dag i stora mängder i massmedia, både i marknadsföring och i nöjessammanhang. Det är därför, för mig, rimligt att anta att mat även som konversationsämne är vanligt, således bör även samtal och berättelser som rör renkött som produkt förekomma.

Berättelsen

Berättelser existerar överallt runt omkring oss, i dagliga samtal stöter vi ofta på berättelser i olika former och berättandet i sig tycks vara någonting som människor överallt ägnar sig åt. Kohler Riessman (1993) beskriver hur det inte är möjligt för någon att uppleva någonting på samma sätt som någon annan då vi har upplevelser utifrån vår egen personlighet. Berättelsen får därför representera en konstruktion av en upplevelse vilken berättaren vill förmedla till sina mottagare. En avbildning av en

händelse i form av en upplevelse kan aldrig ses som rent objektiv då upplevelsen formas utifrån den kontext mottagaren av upplevelsen befinner sig i. Detta innebär också en svaghet för berättelsen som forskningsmetod då den inte återger en händelse objektivt utan bara förmedlar en upplevelse av en situation. Den som återger en situation genom en berättelse väljer själv vilka delar av situationen som skall återges, redan i detta första steg har en förvrängning av den faktiska verkligheten skett. I ett vidare steg så tolkar mottagaren av berättelsen, berättelsen utifrån sina egna erfarenheter vilket resulterar i ytterligare förvrängning (Kohler Riessman, 1993, s.8f).

Skott (2004) menar att då en människa framför en berättelse till någon annan så är det ett sätt för henne att förmedla något hon varit med om, men även ett sätt att förmedla sin person. Berättelsen har en tydlig kronologisk aspekt, från en början till ett slut, men även en ickekronologisk aspekt där etik och identitet återspeglas för att skapa en övergripande helhet. Det är upp till mottagaren av berättelsen att tolka och förstå berättelsens innebörd (Skott 2004, s.9).

Mossberg och Nissen (2006) beskriver berättelsen som det medel människan använder sig av då hon skapar sitt jag och även självbilden och minnet är starkt knutet till berättelsens strukturer. Händelser människan under sin livstid varit med om bildar kapitel i en roman som är under ständigt skrivande. Att redogöra för dessa händelser bidrar till att strukturera personliga händelser och organisera minnet. Men nu är det inte bara människor som kan vara bärare av berättelser utan det är även något som produkter kan vara. Historien behöver nödvändigtvis inte uppfattas på samma sätt av alla, eller ens uppfattas av alla, men en produkt kan signalera inte bara egenskaper utan hela berättelser beroende på social kontext (Mossberg, Nissen, 2006, s.53f).

Marknadsföring

Då vi berättar om en produkt med någon annan så marknadsför vi per automatik produkten (Mossberg & Nissen Johansen, 2006, s. 169 ff). Har dessutom denna produkt en koppling till en region så blir vi följaktligen marknadsförare även för regionen. Denna typ av marknadsföring är vad som benämns som *word-of-mouth* och är ett sätt för människan att dela med sig av sina erfarenheter, vilket i förlängningen skapar eller förändrar förväntningarna hos mottagaren av budskapet (Ibid.). Inte bara är den här typen av marknadsföring icke-kommersiell, den upplevs även som mer trovärdig av mottagaren i motsats till exempelvis företagsannonser (Ibid.). Mossberg & Nissen Johansen (2006) skriver vidare att inom besöksnäringen talar man om destinationer, som är den plats vilken kan ses som en produkt i sig. Destinationen är till

skillnad från ett avgränsat geografiskt område en konstruerad produkt i vilken platsen avbildas enligt producenternas, de som skapat destinationens, önskemål. Platsen har i sig flera innebörder beroende på vem som besöker den och i vilken kontext man pratar om den. För lokalbefolkningen besitter platsen ett lokalkulturellt värde och platsen ingår i ett socialt sammanhang vilket innefattar, bland annat, traditioner (Ibid.).

Destinationen och kulturen

Müller & Pettersson (2010) beskriver i sin forskning att när bilden av norra Norrland förmedlas så är det ett stort fokus på den samiska befolkningsgruppen. I hälften av turistinformationen som ges ut finns bilder och text som går att anknyta till samer och samisk kultur. Inte minst profileras bilden av den renskötande samerna och renen som en del av landskapsbilden då 43 % av bilderna i det undersökta materialet visade renar. I den destination som förmedlas så porträtteras bilden av de renskötande samerna och den samiska kulturen i allmänhet som traditionalistiska, som om de utövade sitt yrke med traditionella och föråldrade metoder. Denna bild av det samiska folket har fått kritik för att visa en förvrängd bild av dagens modernare kultur där renskötsel bedrivs med moderna medel. Då det är denna bild vilken förmedlas av regionen och destinationerna så skapas det en förväntan hos besökare att få ta del av traditionell samisk mat, vilket förenklat är renkött och fisk. Trots att destinationer i norra Norrland kommuniceras ut med budskap och bilder som rör samer och samisk kultur så är det samiska folket själva bara i liten del inblandad i besöksnäringen (Müller & Pettersson, 2010). Traditionellt har samisk mat varit säsongsbetonad och trots att väldigt lite finns nedtecknat om den så har undersökningar gjorts om samernas matvanor (Nilsson, et al., 2011). Nilsson et al. (2011) fortsätter att beskriva att när det kommer till ren specifikt så åts det framförallt under vintern och i samband med slakten på hösten. Under sommarperioden, då det var svårt att hålla köttet färskt var det fisk som var den primära proteinkällan. Det torkade och även det rökta köttet som är vanligt förekommande idag var traditionellt inte en förekommande del av en vanlig måltid utan snarare någonting som intogs som ett snabbt mellanmål. Det verkar även finnas skillnader i hur vanligt förekommande det rökta köttet var hos de olika samerna, förekomsten var högre hos fjällsamerna än hos skogssamerna. Renblod var någonting som var mycket vanligt i det samiska köket och i studien genomförd av Nilsson et al. (2011) så var det bara en av respondenterna som svarade att hon inte åt det. Det var även ett flertal av respondenterna som inte åt fågel. När det kom till vildfångad fågel så var anledningen att den inbringade ett bra pris hos turister samt hotell. Kött och mörbjord sågs som festlig mat som åts vid speciella tillfällen och dessa speciella tillfällen styrdes snarare av tillgången på mat än av någon speciell högtid. Men trots att

renen förknippas så starkt med det samiska folket så är det fisk som är den primära proteinkällan hos de renskötande samerna (Müller & Pettersson, 2010; Nilsson, et al., 2011). Att renen är viktig för norra Norrland ur ett på kulturellt och ett turistiskt perspektiv framgår inte minst av nutida forskning (Wall-Renius, 2011; Müller & Pettersson, 2010). Att förstärka en upplevelse med hjälp av mat är vanligt förekommande i turistindustrin och detta gäller självklart även när det kommer till renköttet. Det är därför av intresse att undersöka hur personer med och utan anknytning berättar om renkött som mat, detta för att se hur ren, som resurs för norra Norrland i allmänhet och den arktiska regionen i synnerhet, fungerar som marknadsföringsobjekt. Kan det vara så att renkött som mat skapar andra associationer och hur kan i så fall regionen ta tillvara på detta? Det skulle även vara av intresse att se i berättelsen huruvida platsen där köttet förtärs spelar roll för hur måltiden upplevs.

Renköttets kulturella betydelse för norra Norrland

För att ge en initial bild av hur renköttets måltidskulturella betydelse för norra Norrland påverkade restaurangerna genomfördes en menygranskning av samtliga restauranger listade i restaurangguiden *White guide 2012* (White Guides AB, 2013) i Västerbotten (n=8), Norrbotten (n=11) samt Lappland (n=6). Av dessa restauranger var det två stycken som inte hade sina menyer listade på respektive hemsida, varav en i Norrbotten och en i Lappland. I övrigt hade samtliga restauranger i Lappland samt Norrbotten, vid undersökningens utförande, minst en rätt som innehöll renkött på menyn. I Västerbotten var siffrorna betydligt lägre gällande restauranger med renkött på menyn, där det bara förekom i tre fall av åtta.

Även om ren som djur är starkt förknippat med det samiska folket så innebär inte det att renköttet, med restaurang som arena, uteslutande kan ses som en bärare av samisk kultur utan är någonting som kan nyttjas även av icke-samiska svenskar i regionen där ren är förekommande (de la Barre & Brouder, 2013). Dock så tenderar försäljning av renkött som produkt vara någonting som är starkt förknippat med det samiska folket. Detta är någonting som tydliggörs vid den årligt återkommande vintermarknaden i Jokkmokk. Marknaden instiftades 1605 som av den svenska staten som ett sätt för svenskar och samer att bedriva handel med varandra. Vid marknaden 2003 så var det ett flertal icke-samiska försäljare som sålde typiskt samiska produkter som samiska knivar och samiskt broderi, men när det kom till försäljning av renkött så var det uteslutande samer som stod för försäljningen (Müller & Pettersson, 2006). Förklaringen till att försäljningen av renkött enbart bedrevs av samer kan ligga i att i Sverige är det bara samer som har renskötselrätt (Enoksson, 2012).

Trots det faktum att enbart samer har rätt att bedriva renskötsel så får även icke-samer äga renar, dessa återfinns i koncessionssamebyarna (Landsbyggsdepartementet , 2013). De icke-samiska renägarna samarbetar då med en same vilken innehar renskötselrätten (Enoksson, 2011). Detta leder därför till att rennäringen i norra Norrland även bär ekonomisk vikt för även icke-samer och då inte minst genom besläktade näringar, så som restaurangnäringen.

Renen som sådan kan även den ses som en förstärkare av en naturupplevelse bland vildmarksturister och ses som något typiskt för den arktiska regionen (Wall-Renius, 2011). Renköttets betydelse, i en kulturell aspekt, kan inte enbart antas besitta ett värde i en måltidskulturell kontext utan även ses som ett förstärkande element i en kulturell helhetsupplevelse. Maten används idag, i ett turistiskt perspektiv, som ett komplement till en annan upplevelse, så som en utflykt i vildmarken, eller för att förstärka en tidigare eller pågående upplevelse. Det blir idag vanligare att måltiden och då främst maten används som ett verktyg för att skapa en upplevelse av regionen snarare än att vara just föda (de la Barre & Brouder, 2013)

Renköttets beskaffenhet

Bardhi et al. (2010) Menar att i en tid av globalisering så homogeniseras världens matkulturer och maten blir allt mer transnationell. Med denna homogenisering uppstår svårigheter att utvärdera vad som är lokalt och vad som tillkommit utifrån. Inte bara så importerar färdiga produkter och rätter utifrån men även inspiration till nya rätter hämtas från extranationella källor vilket bidrar till ett absorberande av *de andra* till vår egen matkultur. Dock så finns det en tröghet i hur snabbt smaker och matkonsumtion förändras. Studier har visat att just matens smaker är bland det mest resistenta mot förändringar på grund av kulturella svängningar. Forskning har visat att det existerar ett starkt samband mellan den kollektiva samt den individuella identiteten och maten vi äter. Vi kan därför aldrig förstå matkonsumtion ur ett näringsperspektiv. Våra matpreferenser och aversioner kan ses som en socialiseringsprocess som speglas av vår socioekonomiska ställning och rådande lokal matkultur. Vår personliga preferens tycks vara cementerad och kräver mycket arbete och tid för att påverka (Bardhi et al., 2010).

Wiklund, et al., (2003) beskriver att när det gäller renköttets karaktär så uppstår den dels genom sammansättningen av fett i köttet, vilket bidrar till den karaktäristiska smaken av just ren. Fettsammansättningen i djuret är beroende av vad djuret ätit den närmaste tiden före slakt, således smakar en ren som är uppväxt på naturbete

annorlunda i jämförelse med en ren som är uppvuxen på konventionellt renfoder. Men även andra aspekter spelar in, så som köttets textur, vilken är beroende av djurets ålder och vilken styckningsdetalj som berörs. Tillagningsmetoden för köttet har även den en mycket stor inverkan på det slutgiltiga resultatet av den totala smakupplevelsen, *flavour*. Vi vet att kött som inte tillagas korrekt kan få en bismak som närmast kan beskrivas som leverartad (Wiklund, et al., 2003).

Då ren klassiskt associeras med den samiska ursprungsbefolkningen så är det inte helt konstigt att vi exponerats för de klassiska tillagningssätt som samerna använt. Souvas är ett köttstycke som tillagats på ett klassiskt vis då det kallrökts en tid för att ge köttet längre hållbarhet (Sametinget, 2010). Även det torkade renköttet är klassiskt samiskt och någonting som exponeras utåt. De många tillagningssätten som förekommer för produkten bidrar i slutänden till en vid bredd av uppkomna smakprofiler, så som rökning, torkning och kokning (Sametinget, 2010).

Syfte

Syftet med uppsatsen är att skapa en förståelse kring hur renköttet upplevs i ett måltidssammanhang och koppla detta mot besöksnäringen. Jag syftar även till att studera i vilka sammanhang renköttet i måltidssammanhang förmedlas i svensk press. Jag vill även, om möjligt, utreda huruvida upplevelsen skiljer sig åt mellan personer med samiskt påbrå samt den icke-samiska befolkningen.

Jag ämnar uppfylla mitt syfte genom att besvara följande frågeställningar:

- 1) Vad berättar intervjudeltagarna vilka kommer från den samiska befolkningen om sin upplevelse kring renköttet i ett måltidssammanhang?
- 2) Vad berättar intervjudeltagarna vilka kommer från den icke-samiska befolkningen om sin upplevelse kring renköttet i ett måltidssammanhang?
- 3) Vilka upplevelser har personer bosatta inom respektive utanför samernas sedvanemarken av när de för första gången kom i kontakt med renkött i samband med måltider, och finns där någon skillnad?
- 4) I vilka sammanhang pratas det i press kring renkött?

Jag ämnar inte att i uppsatsen försöka göra kopplingar till den svenska populationen som helhet utan vill beskriva ett fenomen utifrån ett fåtal personers personliga upplevelser. Kvale (2009) beskriver hur den kvalitativa forskningen inte alltid eftersträvar att just skapa generaliserbara resultat och istället producerar social förståelse. Jag vill betona att vikten av uppsatsen trots detta inte går att förminska då den bidrar till förståelse om ett gastronomiskt fenomen (Kvale, 2009, s.28of).

Disposition

Jag har valt att disponera utrymmet i min uppsats enligt följande, inledningsvis går jag igenom forskning som är relaterad till uppsatsens ämne. Jag presenterar därefter mitt metodval samt hur forskningsarbetet gått till, vidare så formulerar jag mitt teoretiska ramverk. Avslutningsvis så presenterar jag mina resultat och diskuterar resultaten i förhållande till det teoretiska ramverket.

Metod

Under rubriken metod redogör jag för samtliga delar av uppsatsarbetet vilka har legat till grund för insamlande av empiri, hur denna empiri har behandlats. Jag motiverar även mina val av metoder här.

Val av metod

Jag har valt att angripa mina frågeställningar med hjälp av ett flertal metoder. Dels har jag valt att utföra kvalitativa intervjuer, detta för att fånga personers upplevelser snarare än någonting som skulle kunna liknas vid en objektiv sanning (Bryman, 2012, s. 413f). Ytterligare en aspekt som motiverade valet av kvalitativa intervjuer som metod var att då personliga upplevelser skulle fångas, för att åstadkomma detta så behövs ett förtroende byggas upp mellan respondenten och personen som utför intervjun (Kvale 2009, s.144).

Utöver intervjustudien valde jag att komplettera med en enkätundersökning gjord på internet. Att internet valdes som distributionsmedel för enkäterna grundade sig i att dels få en stor geografisk täckning och dels då svarsfrekvensen på öppna frågor tenderar till att vara högre och dessutom mer detaljrika på internetpublicerade enkäter (Bryman, 2012, s. 609).

För att analysera det som återges i svensk press har jag valt att göra ett diskursivt nätverk, vilket beskrivs av Lindgren och Lundström (2009) som en blandning innehållsanalys och diskursanalys med både kvalitativa och kvantitativa inslag. Metoden är utformad för att vara applicerbar på stora textmassor (Lindgren & Lundström, 2009).

Intervjuer

Jag kommer här redogöra för valet av intervjumetod, beskriva min roll som intervjuare, hur intervjuerna genomförts samt tema och analys av intervjuerna.

Typ av intervju

Då syftet med intervjuerna var att locka fram respondenternas egna upplevelser i form av narrativ så användes kvalitativa, narrativa intervjuer. Kvalitativa intervjuer i bemärkelsen, ostrukturerade intervjuer, för att tillåta maximal flexibilitet och anpassning efter respondents svar (Bryman, 2012, s.412f). De frågor som frågor som

ställdes under intervjun var formade för att minimera risken för bias och var snarare av ett lockande slag för att locka fram respondentens egen representation av en händelse i enlighet med vad Kohler Riessman beskriver i sin bok *Narrative analysis* (1993).

Förförståelse

Då jag genomförde studien så har jag genom min utbildning i gastronomi samt genomförandet av en uppsats på B-nivå skaffat mig en viss förståelse rörande renköttets beskaffenhet. Dock så har min kunskap gällande de kulturella aspekter som rör ätandet av produkten varit mycket begränsade. Detta är av vikt för att jag som intervjuare skall kunna ställa relevanta frågor och sondera vid rätt tillfällen (Kvale, 2009, s.144). Jag har heller aldrig tidigare genomfört en intervjustudie och därför kan jag ha missat att ställa sonderingsfrågor som skulle kunna ha varit av intresse för resultatet då jag varit osäker i min roll som intervjuare.

Genomförande av intervjuerna

Samtliga intervjuer har genomförts under Maj månad 2013 och har utförts på en plats vald av den intervjuade, detta för att den intervjuade skulle känna sig bekväm med sin omgivning. Intervjuerna inleddes med att deltagarna informerades om att deltagandet var frivilligt och att de hade möjlighet att när som helst dra sig ur intervjun. Samtliga intervjuer har spelats in, detta för att jag inte skulle missa detaljer i berättelserna då jag skulle redogöra för dem i uppsatsen. Intervjuerna spelades in på en digital diktafon vilken var avsedd för ändamålet. Varje intervju tog mellan 20 och 40 minuter att genomföra. Då materialet skulle utsättas för granskning så valde jag att transkribera intervjuerna i sin helhet för att skapa mig en tydlig överblick.

Intervjuernas tema

Respondenterna uppmanades att berätta om ett eller flera tillfällen som de ätit renkött vilket/vilka de kom väl ihåg, under berättelsens gång uppmanades respondenten att utveckla sin berättelse i olika riktningar med, när, var, varför och hur-frågor.

Undantaget när det kommer till intervjuförfarandet är då någon från den samiska befolkningsgruppen som jobbar med mat mot besökare intervjuas. Då efterfrågades även en berättelse om hur de åt och presenterade renkött till besökare. Målet med detta var att utreda huruvida presentationen av köttet för besökarna skedde på annat sätt än det privata. Till skillnad från traditionell kvalitativ intervjumetod som i regel bygger på utbytet av frågor och svar så handlar narrativ metod om att locka fram en berättelse (Kohler Riessman, 1993). Kohler Riessman (1993) understryker vikten av att som intervjuare vara mycket uppmärksam på det som respondenten pratar om, samt att

visa sig engagerad i ämnet då en berättelse skapas i ett samtal mellan två eller fler parter.

Analys

En berättelse bör inte brytas ner i småbitar för att analyseras utan bör analyseras utifrån hur respondenten har valt att berätta, då berättelsen i sig är en konstruktion av meningsfullhet för respondenten (Kohler Riessman, 1993, s. 60f). Det bör dock poängteras att i de böcker rörande narrativ analys vilka jag gått igenom inför den här uppsatsen behandlar stora berättelser, inte sällan i form av livsberättelser eller stora sjukdomsnarrativ, inte alls den typen av berättelser av en kort isolerad period vilka jag sökt. Jag har därför, trots Kohler Riessmans uppmaning valt att använda mig av meningskoncentrering som analysmetod av berättelserna. Meningskoncentrering innebär att man koncentrerar essensen av yttranden i en intervju och på så sätt minskar ner på textmassan utan att för den sakens skull påverkar innebörden av ett yttrande (Kvale, 2009, s. 221). De koncentrerade delarna av intervjun kopplades sedan till olika teman och slutligen har dessa teman kopplats till det teoretiska ramverket.

Urval

Urvalsmetoden för intervjustudien kan jämföras med ett snöbollsurval, vilket kan ses som en vidareutveckling av bekvämlighetsurvalet (Bryman, 2012, s. 196f). Metoden innebär att personer med relevans kontaktas och sedan lämnar förslag på personer som kan vara av intresse för studien vilka senare kan intervjuas. Metoden applicerades på två befolkningsgrupper, varav den samiska befolkningsgruppen är den första. Den andra befolkningsgruppen är den jag valt att titulera lokalbefolkningen och definierat som befolkningen i samernas sedvanemarken (bilaga i) men vilka saknar samisk härkomst. Att jag valt att dela upp befolkningen i området i två grupper är för att utvärdera utifrån skillnader i berättelserna uppstår samt ta del av berättelser om hur samerna bemöter besökare i presentationen av renkött.

Webenkät

Jag kommer här beskriva varför ett formulär som datainhämtningskälla valdes samt hur formuläret utformades och hur det spreds.

Enkätens utformning

Bortfallet, beskriver Bryman (2012) som, ett stort problem när det handlar om enkäter, detta speciellt när det handlar om öppna svarsalternativ. Detta var någonting som orsakade ett dilemma för studien då den var i behov av att just ha en stor öppen fråga för datainsamlande. Bryman (2005) menar vidare att enkätens utformning är av vikt

för hur många som väljer att svara på den. Jag valde därför en tydlig och lättöverskådlig struktur samt informerat de deltagande hur svarandet skulle gå till (Bryman, 2012, s. 230ff).

Initialt informerades den svarande, kort, om syftet med undersökningen samt informerades om att de data som samlades in skulle kunna komma att sparas för framtida studier. Den svarande informerades vidare att informationen inte skulle kunna återkopplas till en enskild individ. Mina kontaktuppgifter fanns även de publicerade utifall några oklarheter skulle uppstå. Formuläret utformades så att de svarande ombads att uppge ålder, kön samt det län de ansåg sig vara hemmahörande i. Vidare ombads de svarande att återge en berättelse om den första gången de åt renkött som en del av en måltid. Förtydliganden som "Var var det?", "När var det?", "Vilka var med?" etcetera stod att läsa under frågan för att uppmana till ett berättande. För att se enkäten som helhet se bilaga iii.

Som plattform för enkäten valdes Googles tjänst Docs (<http://drive.google.com>), med denna gratistjänst så går det att utforma och publicera enkäter. Svaren hamnar automatiskt i ett kalkylark och kan enkelt lyftas ut därifrån för vidare bearbetning.

Spridning av enkäten

Enkäten distribuerades via Facebook på så sätt att det dels delades på min profil där jag uppmanade till vidare spridning av det. Det publicerades vidare i restauranghögskolans inofficiella facebookgrupp, där med samma uppmaning om vidare spridning. Valet av distributionssätt var ett bekvämlighetsval och motiverades av att den geografiska spridningen som är uppnåbar via internet är obegränsad (Bryman, 2012, s. 609). Problemet med att välja internet som distributionssätt var att människor utan internetanslutning exkluderades från undersökningen (Ibid.). Man kan även anta att folk som inte har kontakt med mig på Facebook missade enkäten även då den var publicerad offentligt, så att alla skulle kunna komma åt den.

Urval

Totalt 25 personer svarade på enkäten, av de inkomna svaren var bara 15 att betrakta som berättelser enligt strukturen början, mitten och slut (Skott, 2004, s.27). Då enkäten inte distribuerades direkt till personer utan krävde ett aktivt val för att delta så är det svårt att prata om bortfall. Dock så kan det, i förhållande till hur många som nåddes av information om enkätens existens, låga svarsantalet ha flera orsaker. Dels

kan det givetvis vara så enkelt att de som nåddes av enkäten inte hade ätit renkött, eller kunde återge en berättelse rörande detta. En förklaring som belyses av Bryman (2012) är att öppna svarsalternativ kräver mer av en deltagare och därför kan verka avskräckande (Bryman, 2012, s. 244f).

Etiska aspekter

Då forskningen har involverat människor så har det, vilket Bryman (2012) beskriver, funnits ett behov av att säkerställa de etiska aspekterna vilka är relevanta för personerna som deltagit. Bryman (2012) beskriver fyra etiska principer vilka ses viktiga inom svensk forskning, dessa är informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet (Bryman, 2012, s. 131ff).

Informationskravet uppfylldes genom att samtliga inblandade i projektet har informerats om syftet med forskningen. De medverkande har även informerats om att deras medverkan var frivillig och att möjligheten till att avbryta fanns när som helst, detta är vad Bryman (2012) beskriver som informerat samtycke vilket uppfyller samtyckeskravet. Konfidentialitetskravet säkerställdes på så sätt att transkriberingarna kodades så att de inte går att utröna vem som berättat vad utan tillgång till en nyckel, den data som är insamlad kommer inte heller överlämnas till tredje part i sin råa form. Nyttjandekravet, vilket enligt Bryman (2012) innebär att insamlad data enbart används i det forskningsändamål den samlas in för. Då inga falska förespeglningar gavs av forskningen så kommer den insamlade informationen att sparas för att kunna användas vid framtida forskning inom samma område (Bryman, 2012, s. 138).

Diskursiva nätverk

Diskursiva nätverk är en metod där kvantitativa och kvalitativa inslag blandas för att ge en övergripande bild av i vilka sammanhang ett fenomen diskuteras (Lindgren & Lundström, 2009). Att räkna förekomsten av ord i en text kan ses som strikt kvantitativt, detta måste dock, menar Lindgren och Lundström (2009), ses mot bakgrunden att språk och skrift i sig är socialt och kulturellt och därför kräver kvalitativ bearbetning. Metoden bygger på att analysera stora mängder text genom att använda sig av datorprogram avsedda för bibliometrisk analys samt analys av sociala nätverk. Dessa metoder används generellt för andra saker, bibliometrin används för att mäta textinnehåll och analysen av sociala nätverk, används för att visualisera sociometrisk data. Då dessa två metoder används tillsammans så går det att visuellt åskådliggöra samförekomster av begrepp och teman i en stor textmassa (Ibid.). För att utföra den här analysen har jag använt mig av två fria programvaror, den första är BibExcel (<http://www8.umu.se/inforsk/Bibexcel/>) vilket är ett verktyg avsett för bibliometrisk

analys och den andra är Pajek (<http://pajek.imfm.si>) vilket är en programvara avsedd för att visualisera sociala nätverk.

Grunddata

För att skapa en förståelse för hur renkött kommuniceras i svensk press har jag valt att göra en innehållsanalys av tidningsartiklar från 2000 till 2013-06. Artiklarna hämtades från en fulltextdatabas, Mediearkivet, *www.retriever-info.com*, som erbjuder svensk press. För att få fram relevant data för ändamålet så användes söktermen *Renkött* AND (Mat OR Måltid OR Produkt)* för både tryckta samt internetpublicerade artiklar. Sökningen resulterade för perioden i 1514 artiklar då likartade sorterats bort automatiskt av söktjänsten.

Tematisering

För att ha en utgångspunkt att analysera textmassan utifrån så skapades ett filter där begrepp kopplades till teman. För att identifiera dessa begrepp och koppla de till, för syftet relevanta, teman så gjordes först en initial sammanställning av materialet i, *BibExcel*, där förekomsten av ord radades upp. Dessa ord handplockades sedan ut och sattes i teman som var kopplade till det teoretiska ramverket. Denna metod för tematisering hade brister på det sättet att orden inte alltid kommer i sitt sammanhang (Lindgren & Lundström, 2009), men motiverades av situationen och min egen bristande kunskap i att använda annan kvalitativ mjukvara så som *NVivo*.

De teman som skapades var:

- Produkten – Renköttet, detta är utgångspunkten i undersökningen.
- Måltiden – Måltiden som enhet.
- Platsen – Här plockades begrepp om platser där renkött åts i texterna, så som restaurang, stuga, fjäll och liknande.
- Traditionellt och Icke-traditionellt – Här sorterades olika tillagningsmetoder och rätter in, för att stämma av vad som förmedlades och på så sätt koppla det mot genuiniteten.
- Aktiviteter – Här sorterades aktiviteter som fiske, försränningar, skidåkning och andra aktiviteter som förkom in, detta för att se huruvida renkött skulle kunna förekomma som ett förstärkande element av en helhetsupplevelse.

Bearbetning

För att kunna skapa en visualisering för analys så krävdes det att artiklarna först processades genom *BibExcel*, detta skedde i ett flertal steg. Innan det att textmassan

kunde hanteras av *BibExcel* så avgränsades alla artiklar från varandra med operatörer som programmet senare skulle känna igen. Det första jag gjorde var att jag, i enlighet med hur Lindgren och Lundström (2009) beskriver, skapade en lista med alla ord som fanns med i textmassan, på artikelbasis. Efter detta så sorterades alla dubletter bort, även detta på artikelbasis, då det intressanta är att se i hur många artiklar ett tema kommer på tal och inte det totala antalet förekomster. I det sista inledande steget så skapades en lista på det mest förekommande orden, med utgångspunkt i den redan sorterade textmassan. Det var utifrån denna lista av förekommande ord jag skapade mina teman.

Då mitt filter av teman och nyckelord var skapat så använde jag detta för att filtrera textmassan där jag sorterat bort dubletter på artikelbasis, jag hade nu en text som innehöll förekomster av de ord jag sökte kopplade till ett tema jag specificerat. Då detta steg var avklarat så förbereddes min filtrerade data för visualisering i *Pajek*. Detta skedde genom att samförekomster av teman beräknades för samtliga teman. Utöver detta så skapades även en fil som visade det totala antalet förekomster av alla de teman jag specificerat. Dessa filer konverterades sedan till filer kompatibla med *Pajek*.

Validitet och reliabilitet

Reliabiliteten härleds ur replikerbarheten av en undersökning, det vill säga att om undersökningen utförs igen så förväntas samma resultat uppstå. För att säkerställa replikerbarheten har jag valt att i största möjliga mån vara noggrann i min metodbeskrivning. Så att om någon skulle vilja göra om samma undersökning så skulle det kunna ske utan större hinder. Detsamma gäller öppenheten i resultatredovisningen. Validiteten innebär att de slutsatser man dragit verkligen är gjorda på korrekta grunder, att orsak och verkan verkligen hänger ihop (Bryman 2012, s.49f). Bryman (2012) beskriver hur validitetsbegreppet är svårt att applicera, enligt den definition som är rådande, på kvalitativ forskning då det främst behandlar mätningar. Om en annan intervjuare skulle intervju samma intervjupersoner och ställa samma frågor som jag gjort så är det troligt att andra svar skulle uppstå, detta då ostrukturerade intervjuer är ett samspel mellan intervjupersonen och intervjuaren och samma kontext vore omöjlig att replikera. Validitetsbegreppet har dock förgreningar som kan anses vara applicerbara på den kvalitativa forskningen och i mitt fall så handlar det om intern validitet (a.a., s.352). Intern validitet innebär att en överensstämmelse finns mellan de teorier som utvecklas under forskningens förlopp och de observationer som görs.

Teori

Five aspects meal model – FAMM, är den modell jag baserat mitt teoretiska ramverk kring, jag har även valt att lägga till teori kring hur berättelsen framställs samt infört ett fokus på renköttets fysiska samt kulturella betydelse. Jag kommer nedan redogöra för dessa modeller.

Måltiden

En måltid är mer än bara maten, vid restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan vid Örebro universitet har forskare utvecklat en modell som bygger på fem aspekter hos måltiden vid ett restaurangbesök ur ett helhetsperspektiv (Gustafsson, et al., 2006). Den första aspekten vi alltid stöter på i samband med en måltid är *rummet*. Mat äts alltid någonstans vare sig det är i bilen på väg till jobbet eller i vid ett dukat bord på en restaurang. Utformningen av vår närmiljö, färger, dofter, ljussättning och liknande har betydelse för hur vi upplever måltiden som helhet.

Mötet är den andra aspekten som tas upp i modellen, här menas inte bara mötet mellan besökare och restaurangpersonal utan även mötet mellan besökare och skulder i förlängningen också kunna innebära mötet mellan personer som delar en måltid utan för restaurangvärldens arena. Gustafsson et al. Beskriver vidare vikten av mötet utifrån besökarens trivsel och förklarar att ett felaktigt bemötande kan påverka och helt enkelt förstöra gästens måltidsupplevelse. Den tredje aspekten som tas upp är *produkten*, maten och drycken. Man belyser här vikten av att möta gästens förväntningar för att skapa en positiv helhetsupplevelse kring måltiden om produkten inte når upp till en besökarens förväntningar så kan resultat bli missnöjdhet. Det är viktigt att produkterna vilka används för att skapa en rätt inte bara i sig själva har positiva egenskaper då olika produkter och drycker harmoniserar med varandra på olika sätt så är även kunskapen om detta viktig då en rätt skapas. Det är inte bara smaken som har betydelse för hur vi upplever en rätt utan även utseendet och dofter spelar stor roll för mottagandet av maten och drycken. Utöver att samtliga fem sinnen är inblandade i konsumtionen och bedömningen av mat och dryck så har även den sociala och kulturella kontexten en gäst befinner sig i då hon äter en roll i upplevelsen. Det är vår bakgrund, social och kulturell som påverkar vad vi anser är god, eller för den delen dålig, mat. Den fjärde aspekten är *styrningen*, hur rörelsen sköts på ett serveringsställe. Detta är någonting som gästen endast till liten del ser direkt, men ändå påverkas av. Logistiken är det som främst påverkar gästen och kategoriseras in under styrningen, då det påverkar åtkomsten av färska råvaror. Även regler som styr hur restaurangen måste skötas i förhållande till

svensk lagstiftning och branschpraxis faller in under styrningen. Den sista aspekten av måltiden, *atmosfären*, kan närmast beskrivas som en kombination av de fyra föregående aspekterna, rummet, mötet, produkten och styrningen. (Gustafsson, et al., 2006)

Kulturell smak

Alla kulturella grupper har sin egen distinkta matkultur utifrån vilken vi bedömer den totala smakupplevelsen av mat från en annan kulturell grupp. Chang et al. (2011) identifierade vilka attribut vi baserar vår bedömning på. Av dessa identifierade attribut är tre relevanta för uppsatsen, *flavour*, tillagningsmetod samt genuinitet.

I brist på ett svenskt uttryck så använder jag det engelska uttrycket *flavour* som ett uttryck för den samlade smakupplevelsen vilken består av ett antal komponenter. Smaken vilken vi uppfattar genom smakceller på tungan utgör delen som uppfattar grundsmakerna. Doften, vilken vi använder retronasalt genom att aromer från mat vi tuggar passerar genom munnen via bihålorna till doftcellerna. Utöver dessa två primära delar så ingår även smärta i begreppet *flavour*, det kan vara hetta eller kyla som förmedlas från exempelvis chili eller pepparmint. Texturen vilken vi uppfattar med känselsinnet ingår även det i begreppet *flavour* (Logue, 2004).

Chang et al. (2011) visar att *flavour* är en aspekt som påverkar hur mottagare från en kulturell sfär upplever maten hos en annan kulturell grupp. En aspekt som lyfts fram är att mottagaren saknar referensramar för maten och därför har svårigheter att bedöma matens kvalitet. Mottagare skapar sig en bild om hur maten ska smaka baserad på tidigare erfarenheter men även på historier, kunskap, om hur maten bör vara. Det visar sig därför att en person som saknar erfarenhet och kunskap om mat baserar sin bedömning utifrån den egna matkulturen och inte som en del av en annan matkultur, detta ger i förlängningen att *flavour* som i en kulturell sfär ses som behaglig, av en annan kultur kan uppfattas som obehaglig.

Chang et al. (2011) beskriver vidare hur tillagningsmetod var en aspekt som mottagare hade åsikter om, även här använde de sina egna måltidskulturella principer som utgångspunkt. Då maten upplevdes som främmande så påpekades det att tillagningsmetoden skulle kunna ändras för att få maten att upplevas som mer behaglig. Detta förankrar teorin om att de egna kulinariska principerna är någonting människan håller fast vid även efter dem ätit lokal inhemsk mat från en annan kultur.

Genuiniteten hos maten från en kulturell sfär är en aspekt som det tas hänsyn till då mat evalueras av någon från en utomstående grupp. Syftet med att äta inhemsk mat, då man reser, tycks ofta vara att bredda det egna kulturella kapitalet snarare än ren påfyllnad av näring. Så länge maten kan ses som en genuin representation av en lokal matkultur så visar det sig att den upplevda behagligheten av maten kan minskas då en person får redogöra för sin upplevelse av maten (Chang et al.,2011). Vidare menar Chang att uppfattningen av en destination återspeglas i hur maten upplevs, besökare bildar sig en uppfattning av en destinations gastronomiska identitet baserat på sin kunskap om destinationen. En besökare förväntar sig således att få äta mat som hon själv anser representerar destinationen om denna förväntan inte uppfylls så tenderar det till att inverka negativt på måltidsupplevelsen (Chang, et al., 2011). Denna förväntan finns även då besökare i samernas sedvanemarken förväntar sig att äta genuin samisk mat, eller mat som är förknippat med den norrländska matkulturen (Müller & Pettersson, 2010).

Resultat

Jag har under rubriken resultat redogjort för den empiri jag samlat in under arbetets gång. Jag har valt att dela upp resultaten utifrån vilken metod som använts för att samla in dem.

Intervjuredovisning

Då jag initialt bad intervjupersonerna berätta om måltidsupplevelser med renköttet i fokus så förväntade jag mig målande berättelser om hela händelseförlopp. Det visade sig dock att det var svårt för vissa av intervjupersonerna att dra sig till minnes enstaka tillfällen, då renkött var en del av vardagen och man hade ätit renkött många hundratals gånger, detta var en stor skillnad som tidigt visade sig mellan samerna och icke-samerna i intervjuerna. Intervjupersonerna, i citaten benämnda som IP, har följande härkomst. IP1 och IP3 har icke-samiskt påbrå medan IP2 och IP4 har samiskt ursprung.

”Oj vad svårt, [skratt] jag har ätit renkött i varje dag i över 30 år.”

-IP4

Det visade sig dock att fokus kom att hamna på produkten och även till viss del på kulturen, mötet visade sig spela en nästan obetydlig roll i berättelserna och de övriga aspekterna ur FAMM var inget som intervjupersonerna fritt berättade om. Det fokus som kom att hamna på produkten var dock mycket beskrivande i samtliga fall och begrepp som kopplades till tillagningsmetoder var ständigt återkommande. Ett exempel på detta var hur ingående en av intervjupersonerna berättade hur man kokade renköttet och att även delar som filé åkte ner i grytan. Även så berättades det att i Kiruna så kokades normalt rensidan medan en av intervju personerna var uppväxt med att rensidan skulle ugnsbakas. Det berättades också från de samiska intervjupersonerna att då man var ute i fjällen så hade man oftast rökt kött med sig istället för färskt. Smaken var även något som kommenterades men inte i lika stor utsträckning som tillagningsmetoden och när den nämndes så var det snarare en beskrivning av ett tillagningssätt än en smakprofil hos själva råvaran, exempelvis nämndes salt och rökt som smaker hos köttet. Mötet var någonting i måltiden som det inte direkt berättades om som en isolerad del av berättelsen, dock förekom det i berättelserna i samband med produkten. En intervjudeltagare berättade hur han tillsammans med sina morföräldrar brukar äta renkött efter en skidtur, en annan intervjudeltagare berättar hur hon ätit ren med sin far istället för godis då hon var yngre. För de icke-samiska intervjupersonerna

nämndes platsen i en mer känsloladdad kontext än hur platsen porträtterades av de samiska intervjupersonerna.

"[...] och det var ju det bästa man hade, *kokat* kött."

-IP2

"Och lika dant *souvas*, det hade man ju i ryggsäcken *souvas* och eh, uh, skar upp då lite grand och *stekte*, eh i skogen."

-IP2

"Nu på senare år har det varit *gravad* renstek."

-IP1

"[...] man har egentligen bara rökt kött som man *steker* upp som man inte äter rått, utan det är bara *lättrökt* så *steker* man upp det i smör."

-IP1

Samtliga intervjudeltagarna nämnde i sina berättelser den samiska kulturen i någon form som koppling till renköttet. Även kopplingar till genuinitet gjordes, även om man inte alltid åt mat som var traditionellt kopplat till den samiska kulturen. Detta var dock någonting som enbart dök upp hos de samiska intervjupersonerna, där nämndes att man åt allt från köttbullar och köttfärslimpa på renfärs till ossobuco på renbog. Enligt en av intervjupersonerna som åt mycketrenkött så förekom det även mindre lyckade varianter på exempelvis thagräta. De icke-samiska intervjupersonerna berättade dock om någonting som var kopplat till det klassiskt samiska köket, så som *souvas*, rökt, torkat renkött. Det var även någonting som framkom hos de samiska intervjupersonerna när de tillfrågades vilken mat de helst lagade till besökare. Även om svaret inte var tydligt i båda fallen, den ena samiska intervjupersonen lagade traditionell samisk mat, för det var vad besökarna förväntade sig. Den andra var tydlig med att förklara för besökare att man serverade det man åt själv och inte nödvändigtvis höll det traditionsbundet, men serverade ändå *suovas* med kantarellsås. Intervjupersonen hävdade att detta kanske inte alls låter så nyskapande, men att det faktiskt är precis vad det är. Det kunde även vara mat som uppfattades som traditionellt samisk men ändå var modern, så som renskav med mycket svamp. I berättelserna så förekom även inslag av känslottringar, så som smaker vilka förknippas vid olika tillfällen och platser, mat som skapar nostalgi och hur viss mat är kopplat till vissa speciella personer.

IP2: Om jag bjuder på renskaven, eller säljer den, då vill jag ju att de ska få smaka på den traditionella och inte göra om den så mycket.

Jag: Hur gör man då en traditionell renskav?

IP2: Man stek den bara rakt av, man har ingenting i den, man har bara salt. Men man, jag, brukar ha i lite lök. Man kan också ha i grädde och svamp, dryga ut den med svamp, om det är mycket folk, så blir det mera mat. Champinjoner smakar ju inte så mycket.

Jag: Gjorde man på samma sätt förr?

IP2: [Skratt] Nej, samnen har aldrig ätit svamp och kommer nog aldrig att göra det heller.

Enkätredovisning

Tabell 1 Bakgrundsvariabler

Ålder	Kön	Antal svarande	I/U*
18-39	Man	6	2/4
18-39	Kvinna	2	1/1
40+	Man	3	2/1
40+	Kvinna	4	2/2

Ålder och könsfördelning på de som svarat med en berättelse på enkäten.

* I/U : I = Har angett sig boende i ett län inom sedvanemarkerna. U = Har angett sig boende i ett län utanför sedvanemarkerna.

Direkt så träder ett mönster fram i berättelserna och detta oavsett vilken del av landet den svarande har sagt sig bo i. Man kan dels konstatera att de svarande att de var bosatta utanför samernas sedvaneområde primärt har ätit ren för första gången då de varit besökare i detsamma. Platsen som det talas om i FAMM var här mycket mer uttalad än i intervjuerna. Bland de svarande så finns även en tydlig koppling och i det närmaste romantiserande bild av vildmarksliv och närheten till naturen förknippat med förtärandet av renkött. När det kom till produkten så visade det sig att de flesta introducerats till renköttet genom att de ätit renskav. Torkat renkött tycks även det vara någonting som många exponerats för då de stötte på renkött första gången. Ingen av berättelserna som inkommit via enkäten har inslag av samisk kultur eller berättar kring produktens genuinitet. När det kommer till atmosfär, eller känslor, så var det i många fall tydligt uttryckt och då främst känslan av samband med situationen, produkten och platsen man befann sig på vid måltidens tidpunkt.

”När man äter ren får man en känsla av vildmarksliv och en ”connection” med naturen, väldigt mört kött med väldigt god smak.”

–Man, 27, Västmanland

”Första gången jag åt något annat än skav var det rökt renhjärta på en fisketur i fjällen. Jag var väl kanske 10, så det var kring 1999. Det var salt, rökigt och gott och kändes väldigt passande för miljön som vi var i. ”

–Man, 23, Norrbotten

”Första gången jag smakade på rökt renkött var vid en brasa ute i skogen, då en av mina släktingar hade varit och handlat hos några samer. ”

– Man,25 ,Västerbotten

”Första gången jag åt renkött var vid en tjärn i inlandet strax utanför Tallsjö. Det var torkat renkött som vi åt vid en liten brasa vi gjort. ”

–Man, 40, Västerbotten

” [...] ren gav mej ytterligare en dimension av smakupplevelse! helgrillad dessutom, efter en forsränning i Lyckseletrakten, så är det en smak jag aldrig glömmer!”

–Kvinna, 50, Stockholm

”Jag åt det första gången när jag var och besökte min vän i Skellefteå, vars familj är samer och sysslar med renskötsel året i ända.”

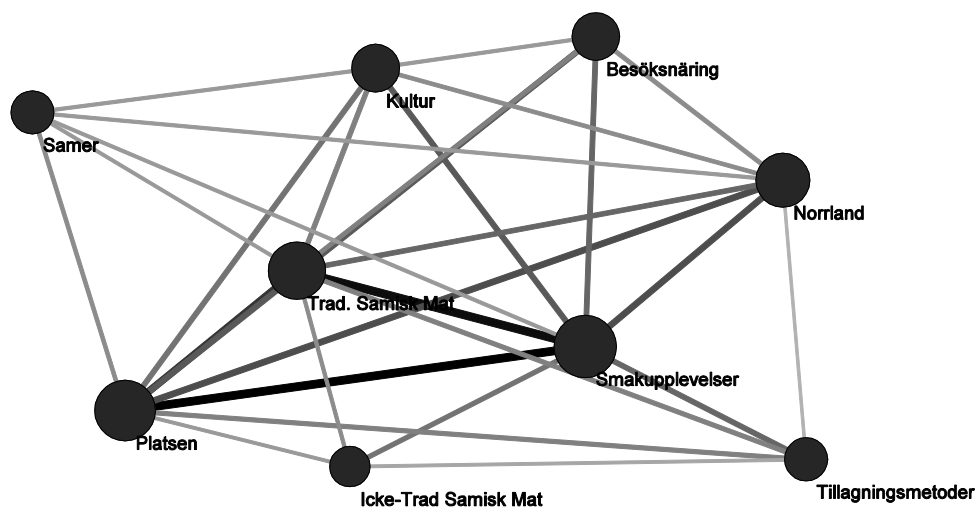
–Man, 23, Jönköping

”Det var rejält längesedan på tältsemester i Norrland. En restaurang serverade renskav [...]”

-Man, 27, Jönköping

Diskursivt nätverk

Figur 1 Diskursivt nätverk



Diskursivt nätverk. Kategorier rör måltiden, kulturen och besöksnäringen vilka samförekommer med renkött och måltid. Enbart linjer som representerar över 200 samförekomster illustreras.

Nätverket visar att de centrala teman som förekommer i pressens rapportering i samband med renkött och måltid främst rör smaken, platsen och traditionell samisk mat. Varje svart cirkel, nod, representerar ett tema och storleken på noden visar hur ofta förekommande just det temat är i textmassan. Linjerna, vektorerna, mellan varje nod illustrerar hur ofta de sammanlänkande temana återges tillsammans i pressen. Desto tjockare och mörkare linje, desto mer samförekomster finns det mellan temana, en mer detaljerad bild återfinns som bilaga. Vi kan även se en koppling mellan traditionell och icke-traditionell samisk mat, dock så saknar den icke-traditionella maten koppling till samer i pressens återgivning.

Besöksnäringen saknar även den i pressens rapportering koppling till den icke-traditionella samiska maten. En mer utvecklad bild av det diskursiva nätverket återfinns för den intresserade som bilaga. Nedan så presenteras en tabell över samförekomsten av varje tema tillsammans med renkött och måltid, enligt sökningen som är specificerad i metodkapitlet.

Tabell 2.

Tabell 2 Samförekomster

Tema	Samförekomst %
Smakupplevelse	64,5 %
Platsen	61 %
Traditionell samisk mat	54,5 %
Norrland	48 %
Kultur	38 %
Besöksnäring	38 %
Tillagningsmetoder	31 %
Samer	31 %
Icke-traditionell samisk mat	26,5 %

Samförekomster mellan respektive tema och renkött tillsammans med måltid i pressens rapportering 2000-2013.

Diskussion

När intervjupersonerna berättade om sina måltidsupplevelser så var det produkten som, i samtliga fall, hamnade i centrum för berättelsen. Dock så var inte mötet och platsen helt obetydliga aspekter och främst inte när det kom till upplevelsen eller atmosfären. En förklaring till detta kan vara att produkten ingick i uppmaningen intervjupersonerna fick om att delge en måltidsberättelse. Det var för mig slående hur stor skillnad det var på berättelserna mellan de samiska intervjupersonerna och de icke-samiska och då främst när det kom till just produkten. Renköttet hos de icke-samiska intervjupersonerna samt hos de svar jag fått på enkätredovisningen har uteslutande pratat om renkött i koppling till traditionella samiska rätter, medan samerna själva har använt köttet på samma sätt som vilket annat kött som helst. Det skulle rimligen kunna vara så att renkött utåt profileras på ett sätt som gör att det används i de mer traditionella rätterna snarare än en produkt som profileras i andra och mer moderna företeelser. Jag får uppfattningen av det diskursiva nätverket att detta skulle kunna vara fallet. Av de 1234 gånger renkött och måltid nämndes i artiklar tillsammans med antingen traditionella och/eller icke-traditionella rätter så var 826 av dessa i samband med traditionella rätter. Nätverket visar även att traditionell respektive icke-traditionell samisk mat samförekommer i 286 av artiklarna, vilket skulle kunna innebära att man använt sig av traditionella produkter så som suovas och adderat exempelvis svamp. Av webformuläret att döma så hade de flesta som svarade på det primärt kommit i kontakt med renkött genom renskav, trots att ingen förklaring till detta ges så är det rimligt att anta att det har med tillgänglighet att göra. Tillagningssätten av produkterna skiljde sig även de markant åt mellan de olika grupperna av intervjupersoner, hos de samiska intervjupersonerna så lagade man köttet på alla tänkbara sätt medan det hos den icke-samiska gruppen fanns en mer traditionell tillagning bakom. Då samerna gjorde ossobuco och thaigryta så åt den icke-samiska gruppen renskav, torkat renkött och souvas. Detta skulle rimligen kunna bero på tillgången till köttet även om det inte finns uttalat. En aspekt som jag fann intressant var då jag gjorde min menygenomgång så var det som på nöt skulle räknas som finare bitar, så som filé och ytterfilé, inte var sällan förekommande på menyerna. Dessa delar var dock någonting som de samiska intervjupersonerna inte själva ansåg vara några de bättre detaljerna.

Det insamlade materialet tyder på att platsen och produkten i kombination är det som är de primära anledningarna till atmosfären och att mötet endast spelar en mindre roll

i sammanhanget, detta gäller då främst den grupp som är identifierade som icke-samiska samt gruppen som svarat på enkäten. En anledning till detta skulle kunna vara det som Chang et al. (2010) nämner om genuiniteten hos en kulturell sfär och idén om att en måltid kan bidra till en förstärkt helhetsupplevelse. Det är även i den kontexten som känslöytringar tycks göras, då platsen och produkten möts och tolkas av mottagaren.

En aspekt av genuiniteten som jag upplevde i berättelserna av de samiska intervjupersonerna var hur de serverade renkött till besökare. Man framhöll då att man valde att servera det som besökarna förväntade sig och vad de uppfattade som samiskt, snarare än det som samerna själva äter. Jag fick också berättat för mig att man serverar vad besökarna tror är traditionellt samiskt utan att det för den sakens skull verkligen är, exemplet jag fick var att man tillsatte stora mängder svamp i renskaven för att dryga ut den, någonting samerna traditionellt inte gjort, då man inom samisk kultur inte ätit svamp. Detta skulle möjligen kunna vara någonting som vuxit fram ur de förväntningar som beskrivs av Müller och Pettersson (2010).

De icke-samiska intervjudeltagarna framställde även renköttet som någonting som var mycket anknutet till en speciell kontext, julfirandet med familjen, skidturen på fjället eller souvaskebaben på marknaden. Jag upplevde det som att det fanns mer emotionella band till förtärandet av renköttet än att det bara var en produkt som vilken annan. Huruvida det beror på att köttet konsumerades mer sällan kan jag inte säga, men det förefaller inte helt orimligt.

Bilden av den innehållsanalys som gjordes visar att de tre vanligaste samförekomsterna med renkött i svensk press var smak, traditionella rätter och rummet. Då ingen djupare analys har gjorts så är det svårt att uttala sig om annat än just samförekomsterna. Mönstret de visar på då upplever jag går hand i hand med de berättelser jag fångat in av de icke-samiska intervjupersonerna och även via enkäten. Det skulle kunna vara av intresse att i framtiden även koppla samisk media och jämföra mot svensk icke-samisk media.

Trots att underlaget inte är stort och metoden inte är utvecklad för att statistiskt säkerställa företeelser, så ter det sig för mig som om, utifrån de data jag samlat in och analyserat, att produkten och platsen är de primära delarna av atmosfären. Då FAMM hävdar att atmosfären är ett sammanhang mellan de fyra aspekterna, mötet,

produkten, rummet och styrsystemet så måste man se det i kontexten av ett restaurangbesök. De personer jag har intervjuat har alla pratat om måltider som inträffade i andra kontexter än just i restaurangbesök, vilket skulle kunna vara en av anledningarna till att jag får en annan uppfattning av atmosfären.

I ingen av de berättelser som samlades in i intervjustudien påtalades aversioner mot renkött, vilket dock påpekades i data insamlat från enkäten. Här påtalades i ett par berättelser att ren hade en konstig smak, utan att studera dessa fall vidare är det svårt att dra slutsatser till huruvida detta beror på en kulturell skillnad eller om produkten i sig bara var bristfälligt tillagad.

Det går så här i efterhand ställa sig kritisk till om narrativa intervjuer egentligen hade något övertag gentemot ostrukturerade intervjuer. Min upplevelse var att det var svårt för personer att erinra sig som specifika måltidstillfällen och att de gärna lät sina berättelser flyta ut i generaliseringar. Detta kan givetvis även bero på min praktiska okunskap i att leda en intervju.

Slutsats

Berättelserna skiljde sig mellan intervjugrupperna och likheter fanns mellan de två intervjupersonerna inom respektive grupp. Berättelserna från de samiska intervjupersonerna påvisade ett vardagligt förhållningssätt till konsumtionen av renkött medan det för den icke-samiska intervjugruppen var något som beskrevs i mer känsloladdade och platskopplade ordalag. Enkätsvaren visade på att den första kontakten med renkött typiskt skedde genom besök i sedvanemarkerna, kontexten för måltiden var inte sällan en utomhusaktivitet. Även renskav verkar vara en produkt som introducerar personer till renkött. Svensk press rapportering av renköttet visar på, enligt undersökning gjord för uppsatsen, en förmedling av traditionellt samiska rätter dock utan tydlig koppling till det samiska folket, även rummet förmedlas i samband med skrivandet om renkött.

Rekommendationer

Då det verkar som att besökare som kommer utifrån samernas sedvanemarkering, när de äter renkött, vill ha någonting som skapar associationer till genuinitet så bör det vara lämpligt att servera någonting som har en historia runt sig som kan koppas till en tradition. Serveras köttet i en form som inte är ett traditionell så bör man rimligen kunna skapa en historia kring den icke-traditionella formen och på sätt ändå skapa en känsla av genuinitet. Detta kan exempelvis vara att ha med traditionella delar i måltiden, som suovas. Att servera renkött till besökare i en vildmarkskontext verkar även det kunna bidra till en ökad känsla för helhetsupplevelsen och på så sätt kunna skapa en än bättre upplevelse.

Litteraturförteckning

Bardhi, F., Ostberg, J. & Bengtsson, A., 2010. Negotiating cultural boundaries: Food, travel and consumer identities. *Consumption Markets & Culture*, II(13), pp. 133-157.

Bryman, A., 2012. *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber AB.

Chang, R. C., Kivela, J. & Makc, A. H., 2011 . Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management* 32, pp. 307-316.

de la Barre, S. & Brouder, P., 2013. Consuming stories: placing food in the arctic tourism experience. *Journal of Heritage Tourism*, pp. 1-11.

Enoksson, M., 2011. *Samebyar - Sametinget*. [Online]

Available at: <http://www.sametinget.se/1134>

[Använd 26 04 2013].

Enoksson, M., 2012. *Rennäringen i Sverige - Sametinget*. [Online]

Available at: <http://www.sametinget.se/1126>

[Använd 24 04 2013].

Everett, S., 2012. Production Places or Consumption Spaces? The Placemaking Agency of Food Tourism in Ireland and Scotland. *Tourism Geographies: An International Journal of Tourism, Space, Place and Environment* 14:4, pp. 535-554.

Gustafsson, I.-B., Öström, Å., Johansson, J. & Mossberg, L., 2006. The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice*, Issue 17, pp. 84-93.

Kohler Riessman, C., 1993. *Narrative Analysis*. Newbury Park: SAKE Publications, Inc..

Kvale, S. & Brinkmann, S., 2009. *Den kvalitativa forskningsintervjun*. 2:2 red. Lund: Studentlitteratur AB.

Landsbygdsdepartementet , 2013. *Rennäring*. [Online]
Available at: <http://www.regeringen.se/sb/d/6410/a/58131>
[Använd 26 04 2013].

Lindgren, S. & Lundström, R., 2009. Discursive networks : Visualising media representation of crime victims. i: J. Lim, red. *Computer-Aided Qualitative Research 2009*. Utrecht: Merlien Institute, pp. 68-85.

Mason, R. & O'Mahony, B., 2011. On the Trail of Food and Wine: The tourist search for meaningful experience. *Annals of Leisure Research*, pp. 498-517.

Molz, J. G., 2007. Eating Difference : The Cosmopolitan Mobilities of Culinary Tourism. *Space and Culture*, X(1), pp. 77-93.

Mossberg, L. & Nissen Johansen, E., 2006. *Storytelling - Marknadsföring i upplevelseindustrin*. 1:2 red. Lund: Studentlitteratur.

Müller, D. K. & Pettersson, R., 2006. Sámi Heritage at the Winter Festival in Jokkmokk, Sweden. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 6(01), pp. 54-69.

Müller, D. K. & Pettersson, R., 2010. Access to Sami Tourism in Northern Sweden. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 1(1), pp. 5-18.

Nilsson, L. M. o.a., 2011. Diet and lifestyle of the Sami in southern Lapland in the 1930s-1950s and today. *International Journal of Circumpolar Health*, 3(70), pp. 301-318.

Sametinget, 2010. *Samisk mat - Exempel på mattraditioner som grund för det moderna samiska köket*, Kiruna: Sametinget.

Schultz, J., 2007. A Heretic in the Church of Food. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, VII(3), pp. 114-118.

Sims, R., 2009. Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, XVII(3), pp. 321-336.

Skott, C., 2004. *Berättelsens praktik och teori - narrativ forskning i ett hermeneutiskt perspektiv*. 1:a red. Lund: Studentlitteratur.

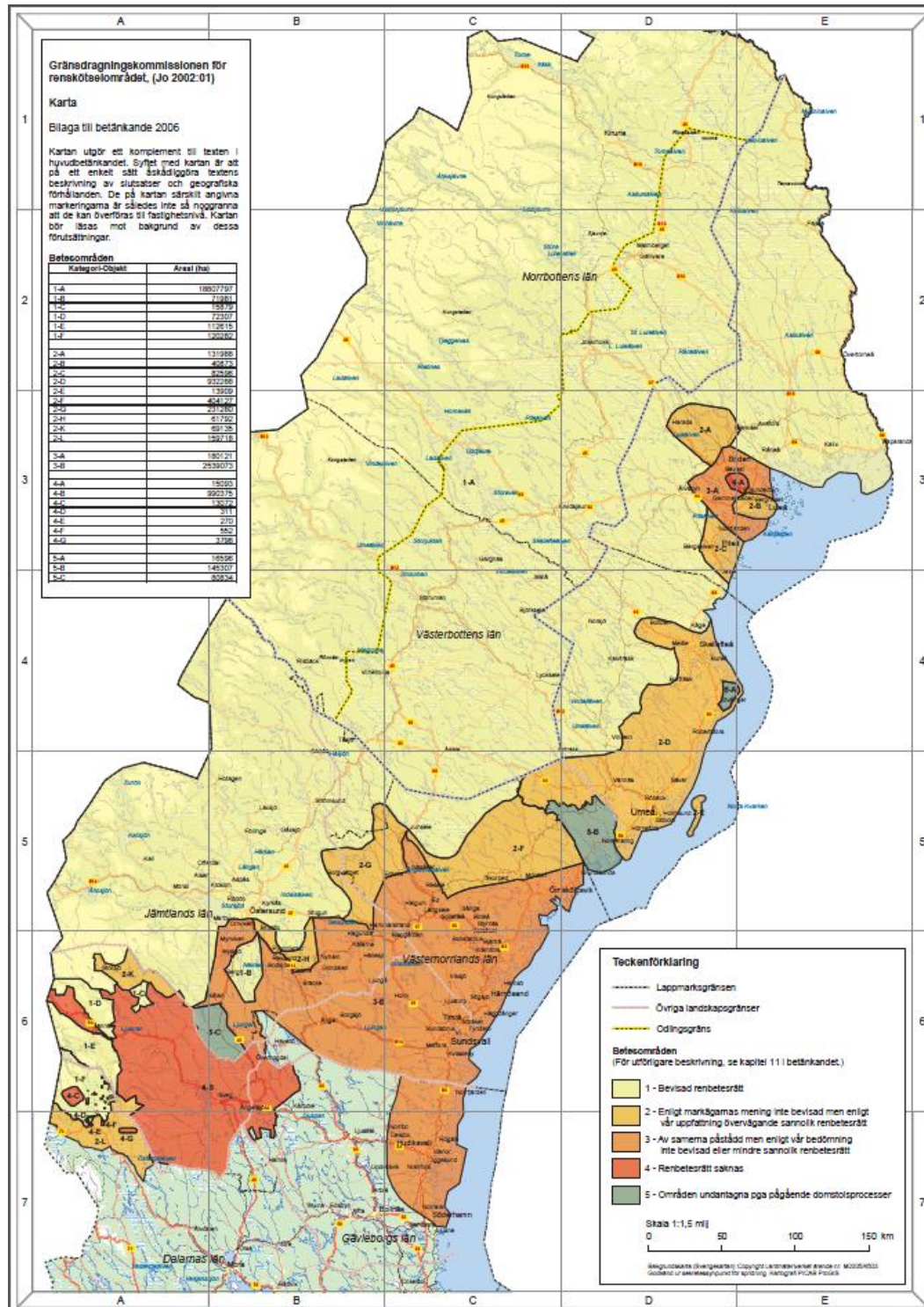
Wall-Renius, S., 2011. Wilderness and Culture: Tourist Views and Experiences in the Laponian World Heritage Area. *Society & Natural Resources: An International Journal*, 25(7), pp. 621-632.

White Guides AB, 2013. *White Guide | Sveriges bästa restauranger*. [Online] Available at: <http://www.whiteguide.se/> [Använd 22 04 2013].

Wiklund, E., Johansson, L. & Malmfors, G., 2003. Sensory meat quality, ultimate pH values, blood parameters and carcass characteristics in reindeer (*Rangifer tarandus tarandus* L.) grazed on natural pastures or fed a commercial feed mixture. *Food Quality and Preference* 14, pp. 573-581.

Bilagor

Bilaga i



Bilaga ii

Renkött som del av måltid.

Renen är en del av landskapsbilden i norra Norrland och inte minst i Lappland. Ett djur som de flesta har någon sorts relation till.

Syftet med undersökningen är att ta reda på hur människor berättar om renkött och jag är därför intresserad av att ta del av din berättelse om hur det var första gången du åt renkött som del av en måltid. Var det vid något speciellt tillfälle? Skapade köttet några associationer? Hur upplevde du smaken?

Formuläret är frivilligt att fylla i och uppgifter som lämnas kommer inte att kunna återkopplas till enskild person. Den data som samlas in kan komma att sparas som underlag för framtida studier.

Jag heter Joachim Sundqvist och skriver för närvarande min C-uppsats i måltidskunskap på restauranghögskolan vid Umeå universitet. Har du några frågor kring undersökningen är du välkommen att kontakta mig på jocke@decorange.se. Uppsatsen i sin helhet kommer publiceras på www.decorange.se för den som är intresserad att läsa den när den är klar.

Kön:

Man

Kvinna

Ålder:

Län:

Vilket län är du hemmahörande i?

Kan du berätta om första gången då du åt renkött som en del av en måltid?

Utveckla det gärna till en berättelse. Vart var det? När var det? Vilka var med? Hur smakade det? Vem lagade? Vad hände?

Bilaga iii

