

Samisk matkultur är framsprungen ur mångtusenårig kunskap. Råvarorna präglas av landskapet och förädlas till måltider. Genom projektet *Sámi food – threats and opportunities* har vi utforskat vilka möjligheter och hot som det globala intresset för urfolks traditioner skapar, hur staten prioriterar matproduktionen och om kvalitetssystem gör skillnad.

Sámi food

threats and opportunities



Slow Food Sápmi



Pawanka Fundi

Projektet

Hur rustade är samerna när kommersiella intressen vill tjäna snabba pengar på traditioner inom mat, hälsa och medicin? Slow Food Sápmi har flera gånger agerat till skydd mot att samiska traditioner missbrukas. Genom projektet har vi undersökt hot och möjligheter, och om kvalitetssystem kan göra skillnad. Vi har samlat in dokument, djupintervjuat seniorer, intresserade och entreprenörer. Vi har samtalat med forskare, tittat på vad samisk media skriver och filmat traditionell råvaruhantering. Materialet behöver ytterligare bearbetning som inte kunnat göras i projektet. Här är en sammanfattning.

Slutsatser

Det finns ett intresse för att producera och konsumera samisk mat, en säkrad primärproduktion kräver säker tillgång till land och vatten. Kvalitetssystem är till nytta men behöver kunna inrymma lokala metoder. Samisk matproduktion kan bidra till stärkt ekonomi och kultur, gynna den biologiska mångfalden, kvinnor och entreprenörskap i glesbygd. Men enskilda kan inte driva utvecklingen - entreprenörerna behöver avlastning i att få strukturella förutsättningar som logistik, kvalitetssystem och annat på plats. Statusen på urfolkskenskap måste höjas, samer bör vara delaktiga i hur forskningsfrågor väljs ut. Forskning är mest gjord i förhållande till rennäringen, det behöver breddas. Forskning, utbildning och information behövs.

Dokumenterna vi funnit antyder en obalans, mängden material om exploaterande industrier är stort i förhållande till vad man kan finna om de samiska näringarna. Ingenstans är utgångspunkten att naturen är en arena för samisk matproduktion. Internationella rapporter ger stöd för att det samiska inflytandet är svagt. Skogen behövs för rennäring, vilt, fisk, bär och vilda växter. Men i nationella och regionala skogsprogram dominerar skogsbrukets aspekter. Bildspråket visar att avverkning är utgångspunkten; mångbruk och skogsbruk gestaltas av en motorsåg, ett klädesplagg symboliserar innovationer inom konsumtion och älgen representerar skogens djurliv. Rennäringen återfinns tillsammans med texter om rekreation, besöksnäring samt forn- och kulturlämningar.

Generella möjligheter att ta fasta på finns i globala miljömål, dokument om matsuveränitet och i forskning. Rennäringslagen ger skydd för renskötsel med tillhörande jakt och fiske. Det finns en samisk matvision från 2012, de flesta behov den pekar ut kvarstår ännu. Sedan 2017 har Sverige en nationell livsmedelsstrategi, den nämner rennäringen och gäller till 2030, därtill finns lokala strategier. Regeringen har gett Tillväxtverket i uppdrag att samordna strategierna, men eftersom det inte finns en samisk livsmedelsstrategi faller en stor del av den samiska maten mellan stolarna.

Fokusområden

Att samla in brett var en del av metoden, fokus var råvaror, matsuveränitet, hälsa, kvinnor, traditionell kunskap, jämställdhet, klimatförändringar, kvalitetssystem och utvecklingspotential för matproduktion inom renkött, vilda bär, örter och vildfångad fisk. Tre områden blev särskilt intressanta för oss att arbeta vidare med: möjligheter för kvinnor, biologisk mångfald och entreprenörskap i gleset befolkade områden.

Dokumentgijssá – vår dokumentbank – på slowfoodsapmi.com

I projektet har vi gått igenom dokument, drygt 90 av dessa finns i Dokumentgijssá. Dokumentbanken närmar sig maten ur ett socialantropologiskt och ekologiskt rättviseperspektiv. Innehållet hänger samman med matsuveränitet som är en av Slow Food Sápmis mest prioriterade frågor. Matsuveränitet gör anspråk på en process med sociala rörelser där människor organiserar produktionen utifrån lokala och kulturella traditioner. Matsuveränitet är en väg mot en rättvisare värld, där solidaritet går före konkurrens. Genom dokumentbanken vill vi underlätta för andra som söker information för forskning eller utveckling.

Besök Dokumentgijssá. Tipsa oss gärna om innehåll att lägga till!

Gijssá är det lulesamiska ordet för klövjekista. I gijssán fraktades förnödenheter och husgeråd på packrenen. Noaddegiisá/beassegiisá (nordsamiska), tjimkeme-gäjsä (sydsamiska).

Slow Food Presidia

Presidia är en kvalitetsmärkning utfärdad av Slow Food, den är avsedd att skydda hotade produkter för framtiden. Presidiaprodukter ska hålla utsökt smak och kvalitet samt produceras ekologiskt och småskaligt efter traditionella metoder i enlighet med Slow Food-rörelsens ideologi; God, Ren och Rättvis. Suovas, rökt renkött var den första produkten i Sverige att få utmärkelsen. Slow Foods ark- och presidiaprodukter hör tillsammans med Renlyckasigillet till ett fåtal märkningar som utgår från den samiska matens traditioner.





Slow Food Sápmi

Slow Food Sápmi bildades 2009, vi sammanför producenter och konsumenter. Vi stärker banden till andra urfolk och småproducenter i arbetet för lokalt inflytande, biologisk mångfald och matsuveränitet. Slow Food är en global rörelse där lokalproducerad mat står i centrum. Gott, Rent och Rättvist är våra ledord. Gott - för att mat och dryck ska njutas utöver att mätta. Rent - för att mat och dryck ska vara giftfri och oskadlig för miljön. Rättvist - för att bra mat är en rättighet för både konsument och producent. Slow Food driver kampanjen Food for change, vi arbetar lokalt under devisen Förändring genom mat.

Vill du veta mer?

Arbetet är utfört 2018-2020. Projektrapporten finns under Projekt på vår hemsida. Projektet är finansierat av Pawanka Fund.

Victoria Harnesk, projektledare, victoria@slowfoodsapmi.com.



@slowfoodsapmi



@slowfoodsapmi



slowfoodsapmi.com



Slow Food Sápmi



Pawanka Fund