

Maten i Kalmar län

En översikt över regional matidentitet i Kalmar län



Maten i Kalmar län

Rapport till Regionförbundet i Kalmar län

Februari 2015

Kontaktperson

Hjalmar Eriksson

E-post

hjalmar.eriksson@oxfordresearch.se

Finansiering

Studien har delfinansierats med regionala utvecklingsmedel

Om Oxford Research

Knowledge for a better society

Oxford Research är specialister på analyser, utvärderingar och strategier med fokus på välfärds-, näringslivs- och regional utveckling.

Oxford Research genomför skräddarsydda analyser, resultat-, process-, och effektutvärderingar för departement, myndigheter, stiftelser samt privata och civila organisationer. Vi ger också råd om strategiutveckling, faciliterar utvecklingsprocesser och förmedlar våra resultat genom föreläsningar och seminarier. Vi kombinerar akademisk forskning, strategisk förståelse och god kommunikation – på det sättet skapar vi ett användarorienterat resultat som kan göra skillnad.

Oxford Research grundades 1995 och har verksamhet i Danmark, Norge, Sverige och Finland. Oxford Research är en del av Oxford Group.

Oxford Research AB
Norrländsgatan 11
103 93, Stockholm
Sverige
(+46) 08 24 07 00
office@oxfordresearch.se
www.oxfordresearch.se

Innehåll

1.	Sammanfattning	1
2.	Inledning	2
2.1	Vad är en kulinarisk region?	2
2.2	Metod	3
2.2.1	Litteraturoversikt	3
2.2.2	Intervjustudie	4
2.2.3	Dialogmöte	4
2.3	Disposition	4
3.	Kunskap om mat i geografi och historia	5
3.1	Översikt av länets geografi och historia	5
3.1.1	Kalmar läns naturgeografi och klimat	5
3.1.2	Kalmar läns historia och administrativa regioner	6
3.2	Mat ur historiska och geografiska perspektiv	7
3.2.1	Historiska perspektiv på mat	7
3.2.2	Rumsliga perspektiv på mat	11
4.	Karaktäristiska produkter	14
5.	Matidentiteter och framtida möjligheter	18
5.1	Övergripande identiteter	18
5.1.1	Småland	18
5.1.2	Öland	19
5.2	Delregionala identiteter	20
5.2.1	Norra kustlandet	20
5.2.2	Norra inlandet	21
5.2.3	Södra kustlandet	22
5.2.4	Södra inlandet	22
5.3	Förutsättningar och möjligheter till utveckling	23
5.3.1	Livsmedelssektorns struktur är en utmaning	23
5.3.2	Mindre mathantverk behöver främjandeinsatser	23
6.	Bilaga	25
6.1	Litteratur	25
6.1.1	Källor till denna studie	25
6.1.2	Övrig sekundärlitteratur	26
6.1.3	Källor till primärlitteratur	27
6.2	Intervjuer	27
6.3	Dialogmöte	28

1. Sammanfattning

Oxford Research har tagit fram en översikt över den regionala matidentiteten i Kalmar län på uppdrag av Regionförbundet i Kalmar län. Denna rapport sammanfattar resultatet av uppdraget som genomfördes under vintern 2014/2015 genom en litteraturoversikt, intervjuer och ett dialogmöte. Översikten utgjorde en av fem delstudier inom ramen för arbetet med en regional livsmedelsstrategi. Den regionala livsmedelsstrategin var ett samarbete mellan Regionförbundet i Kalmar län, Länsstyrelsen i Kalmar län och LRF Sydost.

Syftet med att beskriva den regionala matidentiteten, eller matkulturen, är att använda denna kunskap för att skapa värde i den regionala utvecklingen. Det gäller inte bara inom näringslivet i livsmedelssektorn. En stark matidentitet kan bidra med kulturhistoriska värden, till biologisk mångfald, till besöksnäringen och till ett regionalt varumärke. Värdeskapandet bygger på matidentitetens unicitet och trovärdighet, genom dess förankring i en historisk och geografisk kontext. Förankringen i historia och geografi innebär att de finns källor att ösa ur för fördjupning och inspiration, vilket lägger grunden för nyansrikedom och komplexitet.

I Kalmar län har vi identifierat två övergripande matidentiteter. De traditionella landskapen, Småland och Öland, sammanfaller med utbredningen av flera välkända mattraditioner. Det innebär att fastlandet i länet ingår i en större regional identitet som omfattar även de andra två Smålandslänen, Kronobergs och Jönköpings län. Småland som matregion karaktäriseras bland annat av produkter som isterband, lingon, smålandskringlor och mejerivaror. Mejeritraditionen är särskilt etablerad och omfattar till exempel flera olika ostar och den småländska ostkakan. Det öländska odlingslandskapet är unikt i sig och Öland är förknippat med ett ännu större urval av karaktäristiska livsmedel. Bruna bönor är det mest uppenbara exemplet i och med att de redan omfattas av en skyddad geografisk beteckning. Därutöver finns livsmedel med lång historia, bland annat lamm, nötter, grova kroppkakor m.m. och nyare men ändå karaktäristiska produkter, bland annat tryffel och vin.

Matidentiteten visar även upp särprägel på delregional nivå. Grovt sett kan fastlandet i länet delas in i en nordlig och en sydlig del, respektive kust och inland. De nordliga delarna delar vissa karaktärsdrag med matidentiteten i Östergötland medan det finns kopplingar söderut i de sydliga delarna. Vid kusten har fisk naturligt spelat en viktig roll i mathållningen, men mattraditionerna har också påverkats av en omfattande handel, inte minst vad gäller Kalmar stad med omgivningar. I inlandet finns istället en gemensam identitet med det inre av Småland.

Denna översikt har kommit till för att förbereda inför fortsatt arbete med en terroiratlas och kulinariska regioner. En terroiratlas är en detaljerad kartläggning över olika regionala livsmedels egenskaper, geografi och historia. En kulinarisk region, i sin tur, är ett geografiskt område som definieras av att en unik mattradition är förankrad i det området. Vindistriktet i kontinentala Europa är ett exempel på kulinariska regioner, men liknande regioner kan formars kring vilken typ av produkt som helst. Olika typer av produkter, om det är en råvara, ett halvfabrikat eller en maträtt, kräver olika tillvägagångssätt för att utveckla konceptet och kapitalisera på de befintliga värdena.

Denna översikt ger indikationer på produkter som kan fungera som grund för kulinariska regioner i och kring Kalmar län. Mejeritraditionen är stark och finns fortfarande representerad i regionen vilket tyder på goda förutsättningar att arbeta vidare med traditionella ostar och med ostkakan som grund för kulinariska regioner. Ett annat exempel är möjligheten till synergier mellan fågelindustrin och de traditionella lantraserna, speciellt med tanke på den gryende trenden att erbjuda privatkonsumenter alternativ till de etablerade kycklingraserna. För att karaktärisera eventuella kulinariska regioner behövs däremot mer specifika geografiska avgränsningar och beskrivningar av egenskaper, traditionella recept med mera. Nästa steg i arbetet innebär därför att fördjupa analysen genom att studera primärkällor att ligga till grund för en terroiratlas samt att identifiera fokusområden och formera samarbeten för utveckling av de utvalda koncepten.

2. Inledning

Oxford Research har av Regionförbundet i Kalmar län fått i uppdrag att genomföra en översiktlig kartläggning av den regionala matidentiteten i länet som ett led i arbetet med en regional livsmedelsstrategi. Uppdraget omfattar att ta fram en översiktlig beskrivning av länets matidentitet med utgångspunkt i historiska och geografiska förutsättningar samt undersöka hur matkultur varierar i olika delar av länet i syfte att ge förslag till olika regioner att arbeta vidare med. Underlaget skall användas inom arbetet med länets livsmedelsstrategi och i förberedelserna inför arbetet med kulinariska regioner och terroiratlas.

2.1 VAD ÄR EN KULINARISK REGION?

Kulinarisk region är ett begrepp som bygger på tidigare forskning och erfarenheter från olika regioner runt om i Sverige. Paulina Rytkönen, docent i ekonomisk historia, har varit ledande i arbetet med att etablera och definiera begreppet. Enligt Rytkönens definition är en kulinarisk region följande:

*Ett avgränsat geografiskt område som kännetecknas av en **unik** kulinarisk tradition som bygger på den lokala och regionala maten, på lokala råvaror och förädlade produkter.*

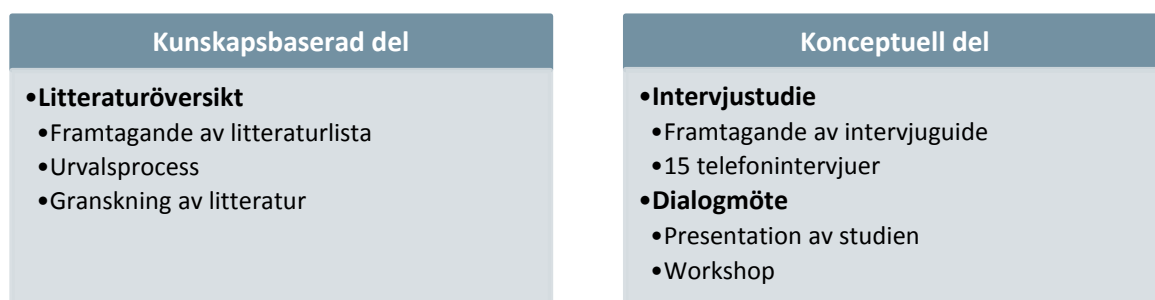
En organiserad, långsiktig och kundnära plattform för värdeskapande, samarbete, interaktion och samordning av resurser inom det geografiskt avgränsade området

Konceptet kulinarisk region är knutet till en specifik kulinarisk tradition som på grund av historiska och geografiska skäl är unik för ett visst område. Vad som är unikt i detta sammanhang kan variera från en specifik råvara, som den bruna bönan på Öland, till en förädlad produkt, som Åbro öl, en maträtt, som kroppkakan, eller till och med en måltidstradition – avgörande är att matkulturen är specifik och välförankrad i historia, tradition och geografi. Som framgår av arbetet med kulinariska regioner i övriga Europa utgör kulinariska regioner en möjlighet till betydande värdeskapande. Att utveckla bilden av den regionala matidentiteten och identifiera produkter och tillhörande kulinariska regioner är således värdefulla verktyg för att fortsätta utveckla livsmedelsproduktionen regionen.

Detta uppdrag syftar till att ge en grund till ett fortsatt arbete med kulinariska regioner genom en översiktlig beskrivning av den regionala matidentiteten. Vi ser på begreppet matidentitet som lösare än en kulinarisk region. Det har tolkats som en sammanvägning av olika produkter med traditioner, historia och geografi i en bredare kontext, en förståelse som liknar Ragnars (2014) begrepp *regional matkultur*. Vi tar fasta på det och låter i detta uppdrag matkultur, eller matidentitet, beteckna en mer översiktlig konceptuell nivå som kan omfatta flera olika produkter och traditioner, och inbegripa det pågående arbetet med att utveckla dem. En kulinarisk region, som enligt Paulina Rytkönens definition är en specifik tradition med ett tillhörande avgränsat geografiskt område, kan vara en byggesten i det arbetet.

2.2 METOD

Uppdragets genomförande har bestått av två separata men relaterade delar; en kunskapsbaserad del och en konceptuell del, se figuren nedan. Tillsammans ger innehållet i de två delarna en överskådlig bild av den regionala matidentiteten i Kalmar län.



Den kunskapsbaserade delen bestod av en litteratöröversikt av sekundärkällor med syfte att kartlägga den etablerade kunskapen om mat ur historiska och geografiska perspektiv. Den konceptuella delen bestod av en intervjustudie samt ett dialogmöte och syftade till komplettera och utveckla kunskapen om matidentiteten i länet och formulera möjligheter för det fortsatta arbetet. Metoden är framtagen mot bakgrund av förutsättningarna och syftet med uppdraget för att garantera att kunskapsbehovet i förhållande till den regionala livsmedelsstrategin uppfylls. Momenten i studien redovisas i detalj nedan.

2.2.1 Litteratöröversikt

Den kunskapsbaserade delen av studien bestod av en litteratöröversikt för att kartlägga den befintliga kunskapen om matkultur, tradition och produktion i Kalmar län ur historiska och geografiska perspektiv. Syftet var att ge en översiktlig bild av den historiska matidentiteten och belysa skillnader i matidentitet inom regionen efter geografiska och historiska betingelser. Urvalet av sekundärkällor har tagits fram genom triangulering, vilket har säkerställt att de inflytelserika verken kommit med. I första ledet sammanställdes de källor som finns nedtecknade i tidigare forskning om regional matidentitet där källor med regional anknytning lyfts fram. Därefter konsulterades experter inom området som kompletterade listan med annan värdefull litteratur. Bland annat bidrog Kalmar läns museum och Kalmar stadsbibliotek med information i urvalsprocessen. Slutligen gjordes sökningar i de nationella biblioteksdatabaserna Libris och Regina för att komplettera listan och säkerställa att viktiga källor inte missats.

Materialet för litteratöröversikten har bestått av sekundärlitteratur i form av bland annat receptböcker med geografisk anknytning till regionen, verk som avhandlar regional matkultur, texter om jordbrukets regionala karaktär samt akademiska källor som behandlar kopplingen mellan mat och identitet. Urvalsprocessen utmynnade i en lista om 42 relevanta källor varav 21 valdes ut för närmare granskning (se bilagan för källförteckning). Detta urval baserades på verkens relevans för uppdraget, deras tillgänglighet och förekomst i tidigare studier.

Det är viktigt att vara medveten om att denna studie inte granskat några historiska primärkällor utan endast sekundärkällor som behandlar historiska och geografiska perspektiv. Enligt studiens respondenter står potentiellt ett rikt primärmaterial relaterat till den regionala matidentiteten att finna hos hembygdsföreningar och i arkiv. Den sekundärlitteratur som granskats gör i regel källhänvisningar till sådana primärkällor.

2.2.2 Intervjustudie

Intervjustudien bestod av explorativa intervjuer med personer med insikt i den regionala matkulturen, besöksnäringen, regionalt utvecklingsarbete och med representanter för livsmedelssektorn och de gröna näringarna. Intervjupersonerna fick dela med sig av sina kunskaper och erfarenheter samt framtidsvisioner kopplat till den regionala matidentiteten. Intervjuerna har genomförts över telefon och varit mellan 20-45 minuter långa. Totalt har 15 explorativa intervjuer med en jämn könsfördelning genomförts.

2.2.3 Dialogmöte

Dialogmötet genomfördes den 29 januari i Kalmar. Syftet med dialogmötet var att presentera studiens preliminära resultat och inbjuda till diskussion och dialog kring länet som utgångspunkt för kulinariska regioner. Till skillnad från de explorativa intervjuerna lät dialogmötet respondenter delta aktivt i arbetet med den regionala matidentiteten, vilket dels skapar delaktighet i processen och en förankring av resultaten hos målgruppen, dels gav viktig input till slutrapporten.

Dialogmötet bestod av en inledande föreläsning av Paulina Rytkönen om kulinariska regioner och begreppet terroir. Detta följdes av en presentation av Oxford Researchs uppdrag och preliminära resultat och slutligen genomfördes en mindre workshop för deltagarna. Utöver Oxford Research och uppdragsgivare deltog 9 personer på dialogmötet som varade i 3 timmar.

2.3 DISPOSITION

Rapporten består av en sammanfattning, en inledning (detta kapitel), tre kapitel som presenterar studiens resultat och en bilaga med källförteckning. I kapitel 3, som följer efter inledningen, redovisar vi litteraturöversikten. Redovisningen består två delar: en kort översikt över länets allmänna historia och geografi, och en längre sammanfattning av kunskap om mat ur historiska och geografiska perspektiv. Kapitel 4 består av en lista på karaktäristiska matprodukter med korta beskrivningar av deras historia och geografisk förankring. Det sista kapitlet innehåller en sammanfattande analys av den regionala matidentiteten. I bilagan finns listor över studiens källor, tillsammans med listor på annat sekundärmaterial och samlingar där primärmaterial kan sökas.

3. Kunskap om mat i geografi och historia

I detta kapitel redovisas resultaten av litteraturöversikten. Översikten har genomförts genom att materialet har granskats och kunskap om mat ur historiska och geografiska perspektiv har noterats och sammanfattats. De historiska och geografiska perspektiven på maten i länet presenteras i varsina avsnitt nedan.

Kapitlet fungerar som underlag för den sammanfattande analysen av länets matidentitet. Här är referat av innehållet i materialet sammanställt i en löpande text med tydliga källhänvisningar. Slutsatser om den regionala matidentiteten baserade på dessa resultat presenteras i de följande kapitlen.

3.1 ÖVERSIKT AV LÄNETS GEOGRAFI OCH HISTORIA

Detta avsnitt ger en kort översikt över Kalmar läns geografi och historia i allmänhet, som bakgrund till översikten av mat ur geografiska och historiska perspektiv. Läsaren med goda kunskaper om länet kan gå direkt vidare till kapitlets andra avsnitt.

3.1.1 Kalmar läns naturgeografi och klimat

Naturgeografin i länet varierar från det småländska inlandet, via kustland och slätter till Öland, som har helt egna förutsättningar. Höglin (2001) sammanfattar de naturliga förutsättningarna i Kalmar län på följande vis: ”Grovt sett kan landskapet delas in i öppna respektive slutna ytor. Beroende på hur pass sammanhängande dessa ytor är kan man också tala om skogsbygder, mellanbygder och fullåkerbygder. Härvidlag framträder delar av Öland och Möres slättbygd [kring Kalmar och söderut] liksom Mörlundaslätten i Emåns dalgång som länets enda egentliga fullåkerbygder. Mellanbygderna återfinns vi i Tjust [länets nordöstra delar], längst med de större åarna, som en övergångszon mellan kustslätten och skogsbygden [...] I övrigt kan landskapet karaktäriseras som skogsbygd.” Andra områden med avvikande naturgeografisk karaktär i länet är skärgården längs länets norra kust och Öland, med flera unika miljöer och naturtyper.



Figur 1. Schematisk indelning av länet efter naturgeografiska förutsättningar.

Fastlandets geografi

I det inre av länet tillhör skogsbygderna, ungefär i höjd med Emåns utlopp och norrut, en del av Småländska höglandets centrala och östra delar, medan den södra delen tillhör södra Smålands skog- och sjörika slättområden (Forsslund 1997). Höglin (2001) pekar också på att en viktig gräns på fastlandet går mellan de områden som efter den senaste istiden legat under havets yta. Denna gräns löper rakt igenom Kalmar län i nordsydlig riktning. Mark som ligger strax under kustlinjen har påverkats av havet så att finare jordfraktioner sköljts bort och hamnat i dalbottenarna där den bördiga åkermarken återfinns. De högre partierna har ett tunt jordtäckte med låg fertilitet som inte lämpar sig för odling. Detta är tydligt i norra delarna av Kalmar län menar Höglin, där dalgångarna är rika på lera medan högre områden är kala berghällar. De norra delarna av länet är också mer topografiskt varierade vilket gett upphov till ett betydligt mer småskaligt odlingslandskap.

Ölands geografi

Öland i sin tur är ett av de områden i Sverige där samspelet mellan natur och kultur är som tydligast (Forslund 2001). Natur- och kulturmiljöer har utvecklats parallellt men bygger på specifika naturliga förutsättningar. Den Öländska berggrunden domineras av olika typer av kalksten som skiljer sig mot fastlandet där berggrunden består av urbergets granit (Forslund 1997). Skillnaderna i förutsättningar mot fastlandet beror till stor del på berggrundens egenskaper och den kalkrika jorden. Ölands landskap omfattar också det välkända Stora alvaret som ingår i Världsarvet Södra Ölands odlingslandskap.

Klimatet i länet

Öland har ett maritimt klimat med mindre skillnader mellan högsta och lägsta månadsmedeltemperatur än på fastlandet, medan inlandet i länet, speciellt i de norra delarna, nästan har ett klimat som det Småländska höglandet. Länet ligger på östkusten, och för Öland dessutom den låga höjdprofilen, innebär också lite nederbörd. De nordliga och sydliga delarna av Öland är några av landets mest nederbördsfattiga områden. Besvär med grundvattenförsörjningen kan dock förekomma i stora delar av länet (Forslund 1997). På Öland är även årsvariationen i nederbörd större än på de flesta håll i landet vilket kan leda till både torra och översvämningar.

3.1.2 Kalmar läns historia och administrativa regioner

Hammarškiöld (1985) beskriver att medan bosättningar länge har funnits på kusten och på Öland blev inlandet i länet bebott först från järnåldern. Obygderna krympte ännu mer med intensifierad nyodling under medeltidens första del. Befolkning och bebyggelse av länet varierade sedan under århundradena fram till 1800-talet när en betydande och långvarig befolkningsökning inleddes.

Historiska centralbygder

Under järnåldern var centralbygderna i länet Möre, Emådalen, Tjust och södra och mellersta Öland. De utsattes tidigt för kolonisation av svear från Mellansverige. Idag motsvarar det områden i Kalmar, Mönsterås, Högsby, Västervik och Borgholm och Mörbylånga kommuner. De flesta medeltida städer var små och obetydliga men Kalmar var en befäst stad som anlades i en region som då var viktig som gränstrakt och handelsområdet. Det var rikets port mot söder och låg intill en viktig farled. Det äldsta fästningstornet i Kalmar är från 1200-talet och mycket tyder från att stadsområdet var fullbyggt mot slutet på 1200-talet. Andra medeltida städer i länet är Vimmerby (1400), och gamla och nya Västervik (1279/1433). Hela området betydelse minskade dock när gränsen mot Danmark flyttade på 1600-talet.

Handel och sjöfart

När det gäller kommunikationer var under lång tid vattenvägar längs havet och åar de dominerade transportvägarna. Kalmarsundskusten har varit en typisk handels- och sjöfartskust. Både Kalmar och Västervik var viktiga handelsstäder som konkurrerade om handeln utrikes, inte minst med Tyskland, och med Stockholm. Öland var ett viktigt landskap under medeltiden, framförallt västra sidan som låg längs den viktiga leden genom Kalmarsund. Öländska bondeköpmän bedrev handelsverksamhet med sten, jordbruksprodukter och en del fisk och kom i konflikt med Kalmars borgare genom sina



Figur 2. Dagens administrativa indelning av länet i kommuner.

kontakter med hela Östersjöområdet. Enligt Dederling (2001) spelade nedre Emådalen en viktig roll för Kalmar stads framväxt. En medeltida stad var en handelsknutpunkt och behövde knyta till sig ett omland där det producerades varor. Det var främst längs Emåns dalgång som inflytandet från kusten kunde tränga in i landet.

Administrativ indelning

Hammarskiöld (1985) skriver om den administrativa indelningen av länet att till en början var Småland ett gränsland som bestod av en mängd ”smäländer”. Smälänningarna slogs mot Danmark i kriget mot unionskungarna under senmedeltiden. Dackefejden var sedan en reaktion på Gustav Vasas försök att förhindra kontakter över landsgränsen. Efter det skedde inga fler uppror och Småland drabbades hårt av krig mot Danmark under 1500 och 1600-talen. Under 1600-talet fick Småland en länsindelning genom att det delades i två landshövdingedömen där den ena delen bestod av Kalmar län. I slutet på 1600-talet fick området den bestående uppdelningen i Kalmar, Kronobergs och Jönköpings län. Från andra halvan av 1800-talet och 100 år framåt var Kalmar län dock indelat ett sydligt och ett nordligt landsting innan de slogs ihop och åter fick samma sträckning som länet.

Skiftesreformer, befolkningstillväxt och emigration

Skiftesreformerna av jordbruket i början på 1800-talet påverkade länet i mindre utsträckning än andra delar av landet. På Öland och i Emåns dalgång låg gårdarna på ett sätt så att de inte behövde flyttas och skiftesprocessen påbörjades senare i de norra delarna av länet. Då hade man insett att det fanns ett värde i att gå varsammare fram med bebyggelsen. Skiftesreformerna sammanföll i tiden med en snabb befolkningsökning samtidigt som flyttning och migration var ovanligt fram till 1860-talet. Det satte press på försörjningen och skapade en ohållbar situation. Människor i sina bästa år emigrerade och urbaniseringen påbörjades. Öland och länets inland hör till de mest avfolkade områdena under denna period. Totalfolkmängden stagnerade på landsbygden. Fram till 1800-talet var Kalmar och kustlandet länge några av landets mest utvecklade områden genom kontakter via sjöfarten med nya idéer från utlandet. I och med industrialismen och järnvägsbygget minskade sjöfarten däremot i betydelse och hela sydöstra Sverige i ett ekonomiskt lugnvatten som fortfarande består.

3.2 MAT UR HISTORISKA OCH GEOGRAFISKA PERSPEKTIV

Presentationen av de historiska och geografiska perspektiven på maten i regionen är uppdelad efter råvaror och förädlade råvaror respektive maträtter och måltidstraditioner. Den historiska delen följer en kronologisk ordning medan den geografiska delen är ordnad för att i så stor utsträckning som möjligt behandla en plats eller delregion i taget.

3.2.1 Historiska perspektiv på mat

Kalmar regionen har en rik historia som visar upp välutvecklad handel både inom Sverige och med långväga länder vilket präglat regionen. Framförallt karaktäriseras historien av den inflytelserika roll Kalmar hade under medeltiden som handelscentrum och Sveriges största stad.

Även om de historiska källorna är relativt sparsamma finns det information om hur matproduktion och tradition utvecklats sedan 1400-talet. Länet matkultur var under denna tid präglad av de naturliga förutsättningarna i området men också av maktförhållandena i regionen och handeln över Östersjön som framförallt påverkade den kustnära områdena och Öland. Det fanns en tydlig koppling mellan mat och makt – det gick ofta att härleda vilken samhällsklass en person tillhörde baserat på vad denne åt – både råvaror och maträtter av olika slag indikerade status.

Råvaror och förädlade livsmedel

Redan innan medeltiden var sjöfarten en viktig influens i regionen. Speciellt Öland hade nära förbindelser med andra delar av Östersjöområdet. Från medeltiden var sedan kontakterna med den tyska hansan betydande både i Kalmar stad och på Öland. Mycket av kunskapen om den historiska livsmedelsproduktionen i regionen kommer från tullböcker. Från litteraturöversikten framgår att det redan från 1470 finns tullböcker från Danzig som redovisar skepp från Öland som exporterat hästar, oxar och nötkreatur, men även smör, ost, fläsk, torsk, och strömming var vanliga och populära handelsvaror som producerades i regionen (Forslund 2001).

Under 1400- och 1500-talen var livsmedelproduktionen i området inriktad på just boskap och mejeriprodukter eftersom dessa varor föredrogs av de övre klasserna och kunde exporteras både inom och utom Sverige. I *Landskapets agrara antryck: agrar landskapsanalys i Kalmar län* (2001) hävdar Höglin att som en konsekvens av den starka inriktningen på boskapsskötsel som gällde under denna period blev Kalmar län ett relativt svagt område för spannmålsproduktion. Korn var dock den dominerande grödan som även exporterades till norra Tyskland, då i form av malt eller öl. Kornet ansågs vara fattigmansföda och konsumerades i första hand av de lägre samhällsklasserna, medan de övre konsumerade vetemjöl. Under 1600-talet blev produktionen av spannmål mer framträdande i länet. Speciellt på Öland där drygt 60 % av den totala skörden bestod av korn. Kornets popularitet på Öland och i de södra delarna av inlandet berodde på grödans tålighet som möjliggjorde odling i den kalkrika jordmånen.



Figur 3. Mejeriprodukter har länge varit en grundpelare i livsmedelsproduktionen i Kalmar län.

Boskaphållning var dock fortsatt viktigt. Dedering (2001) som beskriver området kring Emån lyfter nötdjur och får, men även svin, som speciellt framträdande. Svin hölls normalt i skogen, på så sätt utnyttjades alla typer av terräng effektivt till matproduktion, vilket var nödvändigt i de magra skogsbygderna. Denna typ av svinhållning innebar dock att svinproduktionen minskade i takt med att skogsbruket blev mer utbrett i länet under 1700-talet. Svinproduktionen reducerade därför kontinuerligt fram till den moderna svinhållningen gjorde inträde under senare delen av 1800-talet.

Matkulturen förändrades relativt lite under 1700-talet för de fattiga som fortsatt levde på en kornbaserad diet som kompletterades med fisk, ål, sill och fläsk i den mån det fanns tillgängligt. För de mer bemedlade på Öland beskriver Åhstrand (ur Lundh [u.å.]) vardagsdieten som köttbaserad. Vid större fester fanns kött, bröd, kål, ärter och "vitsod" kokad på gås eller höns. Nötter tros även varit populärt som efterrätt på ön.

Under 1800-talet skedde stora förändringar inom jordbruket i Kalmar län vilket påverkade livsmedelsproduktionen. Enligt Dedering (2001) infördes vallodling och växelbruk vilket minskade ängsmarkerna och gjorde att spannmålsodlingen blev viktigare. Plogen och andra nyheter som blev allmänna fick dock inte så stor betydelse i inlandet i Småland som på andra håll eftersom möjligheterna till rationalisering var små till följd av det naturgeografiskt småbrutna landskapet. Utvecklingen skedde därför snabbare i slättlandet vid Kalmar och på Öland än i inlandet.

Industrialismens intåg påverkade även livsmedelsproduktionen och matkulturen. Algotson och Wikström (2003) förklarar att livsmedelsindustrin i regionen växte ut ifrån de områden där betingelserna för jordbruk var dåliga men efterfrågan på matproduktion fortsatt hög. 1800-talet var dock en fattig tid vilket medförde att

kornet bestod som huvudföda för de fattiga i länet. Superiet lär även ha tilltagit under denna svåra tid, vilket möjliggjordes av tillgången till malkorn för destillering och ölproduktion. Lundh (u.å.) beskriver nödåren 1866-1868 som speciellt digra för Ölandsborna, men den mer allmänt svåra perioden efter 1800-talets mitt antas vara startskottet på emigrationen från Småland till Amerika, i jakt på bättre försörjningsmöjligheter.

En för Kalmar län mycket betydelsefull historisk utveckling som förändrade mattraditionerna under 1800-talet var den ökade användningen och odlingen av potatis. Denna stapelföda som förvisso varit känd sedan länge blev mer allmänt spridd under mitten av seklet och visade sig vara väl anpassad till de lokala förutsättningarna i länet. Enligt Medelius (1978) propagerade myndigheterna för att allmogen skulle ersätta brödsäden med potatis, eftersom potatisen gav bättre skörd och var enklare att odla. Potatisodlingen slog framförallt igenom i områden där jorden inte var gynnsam för sädesodling. Det innebar att potatisen delvis ersatte kornet, som var det tåligaste alternativet bland sädesslagen. Det blev därför naturligt att prova att tillaga maträtter som traditionellt bestod av mjöl och kornmjöl med potatis istället.

Även 1900-talet karaktäriserades av förändringar då det moderna jordbruket slog igenom. Svinproduktionen ökade igen och potatisen fortsatte att stärka sin position i den lokala matkulturen. På fastlandet skedde succesivt sammanslagningar och rationaliseringar av jordbruksenheter. En liknande utveckling skedde inom mejerinäringen där först gårdsmejerier bildades, sedan andelsmejerier vilka slogs ut efterhand tills det idag finns ett fåtal mejerier kvar i länet (Algotsson och Wikström 2003).

På Öland bedrevs under 1900-talets början ett intensivt växlingsjordbruk med ökade inslag av djurhållning. Fåret som i tusentals år varit ett viktigt betesdjur som bidragit till att hålla landskapet öppet, minskade först i antal till mitten på 1900-talet, innan deras antal ökade igen, för att nu vara på motsvarande nivåer som vid förra sekelskiftet. På de bördiga markerna odlades framförallt spannmål men även en rad specialgrödor. Den bruna bönan som idag är så intimt förknippad med Öland fick sitt genombrott under 1900-talet. Enligt Olsson och Cardfelt (2006) tros odlingen av bönan införts av hemvändande amerikaemigranter och odlingen ökade i omfång först under efterkrigstiden då den näringsrika bönan som enkelt kunde torkas och säljas blev en del av den svenska mattraditionen. Även de Öländska jordgubbarna kom med de hemvändande emigranterna menar Lundh (u.å.).

Fisket som näring ökade också i omfattning genom framväxten av en fiskerinäring på Öland (Forslund 2001). Tidigare hade dåliga kommunikationer gjort det svårt att sälja fisken och den begränsade hemmamarknaden blev snabbt mättad, vilket gjorde att fisket framförallt bedrevs som en bisyssla. Statliga insatser under tidigt 1900-tal underlättade för fisket och i mitten av seklet fanns det drygt 400 yrkesfiskare på Öland. Under andra halvan av 1900-talet har fisket dock åter minskat.

Maträtter och måltidstraditioner

Den historiska utvecklingen av mattraditionen i länet är intimt förknippad med jordbrukets utveckling och tillgången till olika livsmedelsprodukter, och de rätter, måltider och recept som förknippas med länet är naturligt präglade av livsmedelsnäringen. Även gällande hur livsmedlen bearbetades och i vilken form de förtärdes hade ens position i samhällshierarkin stor betydelse. Medan vissa rätter var reserverade för de bemedlade var andra typer av mat avsedda för allmogen, vilka var begränsade att göra vad de kunde med de råvaror de kom över.

Gröt utgjorde länge en grundpelare i dieten, åtminstone i det inre av länet (Algotsson och Wikström 2003). I Kalmartrakten, med bättre förutsättningar att odla säd, hade brödet en viktigare roll (Genrup 1988). Brödet bakades på råg och vete om man hade råd och av korn i de fattigare hushållen. Tillhörde man överklassen kunde man kosta på sig kött och mejeriprodukter till brödet. Fisk, då framförallt ål eller strömming, var vanligare hos de fattiga, förutsatt att de bodde vid kusten. Kalmar län utmärker sig även i bröd-väg i och med den

traditionsenliga parallellföreteelsen att koka bröd. Traditionen att koka klumpar av kornmjöl och vatten (eller vetemjöl och ägg om man var bemedlad) är väldigt gammal i regionen och ligger till grund för dagens matkultur (Medelius 1978). Dessa klumpar åts antingen som de var eller i kokvattnet som soppa. Traditionen med ”degklimpar” förekommer i många delar av Sverige, men flera internationella forskare hävdar att detta sätt att tillreda mat är slaviskt eller sydtyskt i grunden.

Just de historiska influenserna från andra sidan Östersjön är påtagliga i Kalmar och på Öland där handeln över havet varit av stor vikt genom historien, framförallt under hansatiden. Länet har haft långtgående förbindelser över havet längre än så, men det är svårt att urskönja matkulturella spår så långt bak i tiden. Det är dock vedertaget att traditionen att koka deg och traditionen att baka in fyllning i degen misstänks vara inspirerade av baltiska och nordtyska motsvarigheter. Även isterbandet tros ha sitt historiska ursprung i Tyskland som varit en betydande handelspartner under historien (Genrup 1998). Olsson och Cardfelt (2006) beskriver Ölandsbönderna som vana sjöfarare med starka förbindelser över haven. För ångbåtens tid menar de även att isen under kalla vintrar kunde ligga obruten över Östersjön så att bönderna från regionen kunde fara till baltländerna och Tyskland till häst, vilket förstärkte de internationella relationerna i området.

Den för regionen ikoniska kroppkakan är en vidareutveckling av dessa historiska kokta ”degklimpar” som Medelius (1978) beskriver. Ursprungligen tillverkades kroppkakan av råg, vete eller kornmjöl och vatten och fylldes med allehanda kött eller fisk för att sedan kokas. Medelius påvisar historiska skildringar av dessa brödkroppkakor från 1700-talet. I förhållande till moderna kroppkakor var brödvarianten tyngre och mer kompakt, vilket gav den smeknamnet ”klong”. Man lär nämligen ha testat om kakorna var färdigkokta genom att slå på dem med ett knivskaft varpå de gav ifrån sig ett klongande ljud om de var klara, (Olsson och Cardfelt 2006). Medelius (1978) beskriver även rätten ”kropphuvad” som en historisk föregångare till kroppkakan. Den bestod av klimpar av rågmjöl, torsklever, kanske smör och grädde, som lades in i rengjorda torsk huvuden som kokades i saltat vatten. Denna rätt har även förekommit på Gotland och i Blekingen framförallt, men även i Bohuslän, Danmark och England.

I tidiga kroppkakerecept nämns inte potatis som ingrediens utan endast mjöl. Det första receptet som innehåller råreven potatis kommer enligt Medelius (1978) från år 1854 då potatisen etablerat sig i området. Recept med kokt potatis kom något tidigare. Tidiga recept beskriver en rad olika kroppkakor: de fina (görs på ägg, mjöl och finare kött), de ordinära (som görs på kokt potatis och vetemjöl med vanligt kött), samt de ”grofwa” eller s.k. öländska (som görs på rå potatis, kornmjöl och kött eller fisk). Kroppkakans recept återspeglar återigen social status och rikedom, då endast välbärgade Kalmariter hade råd med ägg och vetemjöl. Att varianten med råreven potatis tog över på just Öland tros bero på de knappa förhållandena på ön under 1800-talet och att det där var lättare att odla potatis än säd (Olsson och Cardfelt 2006).

Just kroppkakans historiska och kulturella roll i länet är påtaglig. Kroppkakan var inte vardagsmat hävdar Medelius (1978) utan en rätt som åts på högtider och lördagar. Vid finare tillfällen tillagades kroppkakan med fläsk och de som hade råd använde gås. Att fylla kakan med ål var en fattigmansföreteelse. Medelius beskriver även hur kroppkakan varit en viktig del för de Kalmaritiska nationerna i Uppsala och Lund för att upprätthålla sin geografiska och historiska anknytning till hemlänet genom mat. Det finns även ett talesätt som lyder ”ingen timme är så lång som kroppkaketimmen” vilket indikerar rättens särställning i området. Rätten lufsa, som är en tjock pannkaka av potatis med fläsk, är även det en regional specialitet med historisk anknytning. Rätten, som innehåller i princip samma ingredienser som kroppkakan, tros ha varit ett enklare alternativ för den som inte hade tid att tillreda kroppkakorna (Olsson och Cardfelt 2006).

Odlingsbetingelserna i Småland har enligt Algotson och Wikström (2003) varit väldigt väderberoende. Detta har inneburit att kunskaper om hushållning varit viktiga för överlevnaden vilket påverkat matkulturens utveckling. Kroppkakan var en smidig rätt då den kunde tillagas i stor kvantitet och brukas till många måltider, den var

till exempel vanlig som mat på resa eller som skolmat till barnen då den var lätt att förvara och ta med sig. På samma sätt har ystade mejeriprodukter, rökta och torkade korvar, isterband, lök, bönor och potatis blivit naturliga inslag den regionala i matkulturen av praktiska skäl. Den småländska hemosten är en annan utmärkande historisk rätt, som på grund av sin enkla tillagningsmetod kunde tillagas hemma av husmodern själv till ett överkomligt pris. Hemosten görs fortfarande i många hem i länet berättar Annigun Wedin (privat kommunikation).

3.2.2 Rumsliga perspektiv på mat

Naturen och råvaruproduktionen i en region är betydande förutsättningar för den regionala maten och identiteten. Samtidigt betonar såväl Ragnar (2014) som Bringeus (1988) den kulturella komponenten i matidentiteten över den naturgeografiska. De naturgivna förutsättningarna har satt sin prägel på mathållningen, speciellt i äldre tider, men beskrivningen nedan utgår i första hand från kulturhistoriska geografiska mönster.

Råvaror och förädlade livsmedel

Bringeus (1988) ger en bakgrund till hur geografiska särdrag kan bidra till matidentiteten. Han skriver att ”skillnaden mellan skogsbygd och slättbygd, kustland och inland, sådan den återspeglas i kosthållet, får inte uppfattas på ett naturromantiskt sätt [...] Djupast sett möter vi här en skillnad mellan olika kulturmiljöer. Slättbygden karakteriseras av specialiserad spannmålsproduktion, skogsbygden av mångsidig näringsstruktur, som under normala år verkligen möjliggjorde självhushållning.” Beskrivningen är inte framtagen för Kalmar län men är en bra inledning till de geografiska särdragen i länet. Johansson (u.å.) beskriver i Smålands kokbok just de rika slättbygderna kring Kalmar, den så kallade Möreslätten, och i Emåns dalgång som avviker från det typiskt Småländska landskapet. Denna skillnad sträcker sig dock längre än till naturförutsättningarna och råvaruproduktionen. Genrup (1998) ifrågasätter att något sådant som en småländsk kokbok skulle ses som naturlig ”trots att Gränna, Markaryd och Kalmar historiskt uppvisar större skillnader i matprofiler än Kalmar och delar av norra Tyskland”.

Signifikativt för jordbruket i länet och i hela Småland är dock inriktningen på mjölk- och köttproduktion. Algotsson och Wikström (2003) skildrar speciellt mejeriernas utveckling. Rationaliseringar under senare 1900-talet ledde till specialisering där regionalt utmärkande exempel kommer från de norra delarna av länet med Frödinge som gör ostkaka, tårta och paj och Västervik där det tidigare tillverkades gräddost.

Det brutna skogslandskapet i de inre delarna av länet delar mycket av matkulturen med övriga Småland. Algotsson och Wikström (2003) nämner dock vissa utmärkande drag för trakten kring Vimmerby. Dels anger de att versionen av Smålandskringlan i nordöstra Småland typiskt var kokt. De kallar det för Vimmerbykringla, men Johansson (u.å.) presenterar också ett recept på kokta kringlor från trakten sydöst om Vimmerby utan denna beteckning. Dels lyfter Algotsson och Wikström (2003) Vimmerbys tradition inom bryggeri, med Åbro som fortfarande finns kvar, men tidigare också Nya Centralbryggeriet. När det gäller maten och traditioner i trakten kring Vimmerby är också Astrid Lindgrens böcker en betydelsefull källa till kulturarvet.

Vidare finns betydande skillnader i mathållningen mellan inlandet och kusten. Algotsson och Wikström (2003) beskriver skillnader inom Småland där fisk och även sjöfågel från kusten nämns som avviker. Medan vardagsmaten vid kusten kunde bestå av torsk, kolja, gädda, sill, flundra, ål m.m. var det snarast salt sill som utgjorde det dominerande inslaget av fisk i kosten i inlandet (Johansson u.å.). Fisken vid kusten var både mat för hushållet och såldes på torg i angränsande städer och till enskilda. Algotsson och Wikström (2003) ger en speciell beskrivning av Flatholmen i skärgården i den norra delen av kusten. Där var strömming en handelsvara som såldes i Västervik och exporterades till Tyskland. Ingen köpte dock torsk vid denna tid utan den blev middag i hushållet.

Genrup (1998) berättar också om fisket men i slättbygderna längs kusten söder om Kalmar i början av 1900-talet, där bönderna fångade fisk till hushållet själva medan ål fick man av fiskare på arrende. Annars beskriver Genrup (1998) den matkulturella identiteten på landsbygden söder om Kalmar som karaktäriserad av främst mjölkproduktion med smör och ost, betydande råg- och potatisodling, samt produktion av svin- och nötkött. Denna produktion lade grunden för kosten i alla samhällsskikt. Algotsson och Wikström (2003) menar att råg var det vanligaste sädeslaget i östra Småland, medan korn var vanligast i söder, och berättar att bruket att baka mjuka limpor spreds från det dåvarande Danmark in i Småland. Ragnar (2014) beskriver också söta mjuka limpor som karaktäristiska för södra Småland och Öland, tillsammans med Skåne, Blekinge och Gotland, och såväl Johansson (u.å.) som Lundh (u.å.) har recept på söta mjuka limpor på råg med sirap i. På Öland, liksom på Gotland, finner man även olika sorters bröd med fyllning vilket är unikt för öarna. Dessa ”piroger” tros komma från kontakter med Östeuropa över Östersjön (Olsson och Cardfelt 2006).

När det gäller slätterna söder om Kalmar ger Algotsson och Wikström (2003) en målande beskrivning av mat-hållningen på en gård i Kalmartrakten som innehåller stor variationsrikedom i råvarorna. Genrup (1998) refererar också till att tidigare kartläggningar av bygden inte redovisar några utpräglade traditioner och specialiseringar. Han menar att Kalmars funktion som handelsstad bidrog till en mer innovativ matkultur, vilket blev som mest utpräglat i staden.

I Kalmar stad är det snarast handeln, som nämns ovan, och i viss mån industriell produktion som karaktäriserar matkulturen. Wikström (privat kommunikation) menar att marsipan fanns i Kalmar redan på 1500-talet, trots att mandel var dyrt, och att denna produkt spred sig bland borgare och andra välbeställda. Algotsson och Wikström (2003) beskriver flera tillverkare av godis och sötsaker i Kalmar och längs kusten, däribland Kalmar Marsipanfabrik, och menar att mycket av uppsvinget för dessa varor kring sekelskiftet 1900 hade sitt ursprung i Småland. Genrup (1998) ger också hemgjord marsipan ett särskilt omnämnande. Den industriella produktionen som möjliggjordes av stadens läge bestod även av Kalmar läns Andelssvinslakteri som var ett av de första i landet med verksamhet helt inriktad på svinslakt och export av bacon till England (Algotsson och Wikström 2003).

Ölands karaktäristik skildras inte i samma källor som de som tar upp Småland eller länets fastland. Naturförutsättningarna på Öland skiljer sig från fastlandet och ön har ett eget landskap och utgör en tydligt naturgiven region med en egen identitet. Lundh (u.å.) beskriver de Öländska naturförutsättningarna för jordbruk som goda med sol och kalkrika jordar som passar för frukt, bär, grönsaker, kryddväxter, rotfrukt och potatis, samt goda betesmarker. Den traditionella mathållningen beskrivs som bestående av fisk, fläsk, spannmål, mjölkprodukter, kål, rovor, kålrötter och senare potatis. Vildväxande råvaror som nämns är nötter, vildäpplen och bär. Olsson och Cardfelt (2006) slår fast att fårskötsel har man sysslat med på Öland sedan bronsåldern. Redan då betade djuren framförallt på strand- och lövängar.

I Forslund (2001) beskrivs dagens jordbruk på Öland. På Mörbylångadalens mycket bördiga slätter odlas spannmål och specialgrödor som sockerbetor, lök, bruna bönor, ärtor, gurkor och jordgubbar., och på senare tid pumpor. Lundh (u.å.) framhåller också att Öland är traditionellt känt för smakrik potatis, lök, och bruna bönor. Öland står idag för hela den nationella produktionen av bruna bönor (Olsson och Cardfelt 2006). I Forslund (2001) beskrivs vidare att på hela östra sidan av ön dominerar djurhållningen med betesdjur, särskilt för mjölkproduktion, även om antalet bönder och djur minskat kraftigt. Stora alvaret mitt på södra delen av ön hålls öppet av djur från kusten både i öst och väst. Får är också ett viktigt betesdjur på ön. Både författarna i Forslund (2001) och Olsson och Cardfelt (2006) beskriver att fisket som näring inte spelat en sådan roll som man hade kunnat vänta sig för Öland. För husbehovet har det dock haft stor betydelse.

Maträtter och måltidstraditioner

I jämförelse med de stora variationerna i landskapet framgår inte lika tydligt av litteraturen om det finns skillnader i maträtter och måltidstraditioner samt hur dessa i sådana fall ser ut. Det finns flera maträtter som är starkt förknippade med Småland, som kroppkakor, isterband och ostkaka. De verkar vara relativt allmänna även om det kan finnas geografiska variationer i recepten.

En region som inte utmärkt sig i översikten över råvaror är inlandet i södra delen av länet. När det gäller måltidstraditioner och maträtter finns däremot en stark identitet genom hyttsillen, i den del av länet som kan räknas till glasriket. Algotsson och Wikström (2003) skriver att glashyttan var en samlingsplats under kvällarna där många luffare logerade. De lagade själva sin mat som de köpt eller tiggat i området i värmen från glasugnen. Hyttsill har sedermera blivit en populär turistaktivitet, då man serverar maträtten hyttsill och isterband. Johansson (u.å.) beskriver också recept på hyttsill från den kronobergska delen av glasriket. Johansson (u.å.) har dessutom ett avsnitt om konsten att koka pumpekaffe. Det är en tradition begränsad till Kalmar, Kronoberg och Blekinge län och är kopplat till glasriket genom att det är kaffe som kokas i glaskulor, lättast över öppen eld eller i vedspis. Genrup (1998) minns denna tradition från sin barndom i södra delen av länet.

Andra karaktäristika för slätten söder om Kalmar är att det är ett gränsområde mellan sydlig blodkorv och mellan- och nordsvensk blodpudding och blodpalt. Genrup (1998) verifierade detta på 60-talet genom en granskning av fraktsedlar från Kalmar läns slakterier. Det är också i linje med beskrivningar från en gård i trakten söder om Kalmar som uttryckligen anger att när julgrisen slaktades lagades inte palt, utan blodkorv (Algotsson och Wikström 2003). Genrup (1998) nämner också att gröt, som enligt Algotsson och Wikström var betydelsefull allmänt i Småland, inte spelade en så viktig roll på slätten, särskilt inte som frukostmat.

Annars reflekterar Genrup (1998) snarast kring att hans erfarenheter från stadsmiljön i Kalmar i stor utsträckning saknar karaktäristiska rätter från någon regional matkultur. Han menar exempelvis att han i stadsmiljön under sin uppväxt aldrig mötte den för Småland så ikoniska ostkakan. Däremot finns nyare rätter som är karaktäristiska för Kalmar genom att ha sitt ursprung i den urbana restaurangkulturen. Flera källor, däribland Johansson (u.å.) och Jakobsson (1990) nämner Biff à la Lindström och Kalmarlåda. Kalmarflundra är både en rätt och enligt Johansson (u.å.) beteckningen på den flundra som fiskas i Kalmarsund, som ska vara mindre och tjockare än den utanför Öland.

Olika rätter med fisk, exempelvis gädda och ål, finns också från kusten längre norrut, vilket skiljer ut matkulturen från den i inlandet. Däremot framgår inte av litteraturen några särdrag som utmärker regionen mot liknande rätter i resten av landet. Algotsson och Wikström (2003) ger dock en speciell beskrivning av Flatholmen i skärgården i den norra delen av kusten där festmaten bestod av raggmunk, stekt fläsk och lingonsylt. I samma beskrivning nämns inte kroppkakor.

Variationer i recepten på kroppkaka är annars något som skiljer Kalmar län från Småland i stort. Algotsson och Wikström (2003) beskriver att grova kroppkakor har mest rå potatis i smeten och förekommer framförallt i östra Småland medan vita kroppkakor med kokt potatis finns i hela landskapet. Recept på kroppkakor med rå potatis är också i högsta grad karaktäristiska för Öland. Medelius (1978) kopplar de tidigaste källorna om kroppkakan till Öland där den i dess ursprungliga form gjordes på kornmjöl och vatten, och kallades klong eller klang. Johansson (u.å.) nämner också denna ursprungliga form av kroppkakan som speciell för Öland. Andra specialiteter i den Öländska kroppkakan är att den sedan gammalt ska smaksättas med kryddpeppar och att fyllningen kunde utgöras av salt sill eller till och med ål (Lundh u.å., Jakobsson 1990). Andra rätter som är karaktäristiska för Öland nämns av Lundh (u.å.), Olsson och Cardfelt (2006) och Jakobsson (1990). Det gäller exempelvis kropphuvuden, lufsa och klotvälling.

4. Karaktäristiska produkter

Detta kapitel presenterar en icke uttömmande lista över produkter som har identifierats som karaktäristiska för någon del av länet. De presenteras med en beskrivning av produkten och kunskap om historia och traditionell geografisk förankring. Denna lista är sammanställd baserat på litteraturoversikten med utgångspunkt i definition av regional matkultur som citeras i inledningen till rapporten. Vi har fokuserat på produkter som är utmärkande för ett visst område och inte är allmänna i ett större område. Tillsammans med den övergripande kunskapen om mathållningen i olika delar av området ligger urvalet av karaktäristiska produkter till grund för förslagen på indelningen av matidentiteter i nästa kapitel.

Biff à la Lindström

En biff på oxkött med rödbetor och kapris som serveras med kokt eller stekt potatis.

- Uppkallad efter Henrik Lindström från S:t Petersburg som 1862 introducerade rätten på Hotell Witt i Kalmar.

Bruna bönor

Både en råvara och en rätt traditionellt tillagad med sirap och ättika som äts med stekt fläsk.

- Bönan har en lång historia i regionens köksträdgårdar men den storskaliga odlingen tog vid under första halvan av 1900-talet. Bönan tros ha kommit till Sverige genom hemvändande amerikaemigranter under 1800-talet.
- Råvaran är unik för Öland, vilket är enda platsen där bönorna odlas i Sverige.

Hasselnötter

Hasselnötter från Öland har tidigare ansetts som en läckerbet.

- Hasselnötter från Öland äts av kungligheter och var populära som efterrätt under 1700 och 1800-talen. I äldre tid utgjorde de en stapelvara i den Öländska dieten.
- Hasselnöten är vildväxande på Öland. Nötterna från ön har varit kända för sin höga kvalitet under begreppet "Ölandsnötter".

Hyttsill

Hyttsill är både en måltidstradition och en rätt bestående av saltad sill som tillagades i hyttans glasugnar.

- Hyttsillens ursprung finns i traditionen att luffare samlades i glashyttorna på kvällarna för att tillaga mat som de köpt eller tiggat till sig. Idag är det ett koncept inom besöksnäringen där det under en kväll serveras också andra Småländska specialiteter som isterband och ostkaka.
- Traditionen är unik för glasriket som sträcker sig över de tre Smålandslänen.



Figur 4. Hyttsill har blivit en populär aktivitet för turister.

Isterband

Isterband är en korv på fläsk, korngryn och potatis.

- Vissa källor spekulerar i att isterbanden har sitt ursprung i kontakterna med norra Tyskland under medeltiden.
- Småländska isterband är en särskild småländsk specialitet, dock utan skarpare geografisk avgränsning utifrån källorna i denna studie.

Kokta kringlor

Kringlor är brödiga bakverk som varierar mellan matbröd och söta bröd.

- Kringlor finns belagda sedan 600-talet som festbröd men bakningen av kringlor till försäljning tog fart när näringsfrihet infördes på 1800-talet. Det blev en möjlighet till försörjning speciellt för kvinnor.
- Småländskringlan är ett begrepp med regionala variationer. De kokta kringlorna är en variation från trakten kring Vimmerby som ska vara kokt och korslagd.

Kalmarflundra

Flundra fiskad i Kalmarsund. Vänds traditionellt i vetemjöl och steks i smör. Serveras med brynt smör, citron, gräddstuvad spenat och kokt potatis, alternativt endast med potatis och lingonsylt.

- Kalmarflundra är ett begrepp med oklara historiska anor.
- Flundran, eller skrubbskäddan, är inte unik för Kalmar men flundror i Kalmarsund ska enligt vissa källor vara mindre och tjockare än de som fiskas utanför Öland.

Kalmarlåda

Låda gjord på stuvad potatis, stekt lammkotlett och rökt skinka, som äts med inlagd gurka och persilja.

- Rätten har sitt ursprung i Kalmars restaurangkultur.

Kropphuvud

Klimpar av rågmjöl, torsklever och ev. smör och gräddes som lades i rengjorde torsk huvuden och kokades i saltat vatten. Serveras exempelvis med smält smör, persilje- och äggsås.

- Rätten har möjligtvis anor som en äldre föregångare till kroppkakan. Den är också känd under namnet torskahuvud.
- Har ätits framförallt på Öland. Liknande rätter har förekommit på Gotland, i Blekinge och Bohuslän men även i Danmark och England.

Kroppkakor

Kokt potatiskaka bestående av rå eller kokt potatis fylld med fläsk, ål, eller fisk.

- Historiskt ursprung i ”klong” som gjorts på råg eller kornmjöl och vatten sedan medeltiden. Den potatisbaserade kroppkakan blev populär först under mitten av 1800-talet.
- Finns både Öländsk och Småländsk variant. Den Öländska är större, grövre och görs på större del rårivnen potatis. Den Öländska kroppkakan kan fyllas med fisk och skall enligt vissa smaksättas med kryddpeppar. Tros vara influerad av matkultur från Östeuropa och norra Tyskland.

Lingon

Lingon har ätits i olika former i Småland.

- Historiskt har lingonen haft en stor betydelse för självhushållen i det inre Småland. En period kring förra sekelskiftet fungerade det också som en exportvara från området.
- Lingonen är inte unika för Småland men har en nästan ikonisk ställning i den småländska matidentiteten.

Lufsa

Tjock pannkaka av rårivnen potatis eller fläsk som gräddas i ugn.

- Enklare version av den moderna kroppkakan, spårbar till potatisens genomslag i området.
- Rätten har sitt ursprung på Öland.

Ost

Det finns en rik tradition av framställning av mejeriprodukter allmänt i Småland med flera variationer som prästost, Smålands ost, plockost, sötmjölksost, skummjölksost och hemost.

- Prästosten bygger på en tradition av kollektiv ystning i de karga bygderna i inre Småland där en enskild gård inte kunde producera tillräckligt överskott för en ost till prästen. Gemensam ystning skedde dock inte bara till prästen utan har också skett i ystagillen hos dem som inte har tillräckligt för en egen ost.
- Ingen närmare geografisk avgränsning av traditionen har beskrivits men mejeritraditionerna är relevanta med tanke på den omfattande mjölkproduktionen i länet, och i Småland i stort.

Ostkaka

Kaka bestående i huvudsak av mjölk, mjöl, ägg, socker, mandel och löpe.

- Ostkakan har historiskt typiskt varit en del av förningen, bidraget man tog med sig till värdarna när det var fest.
- Ostkaka är en traditionell rätt i hela Småland med regionala variationer, dock verkar den inte ha särskild förankring på Öland.



Figur 5. Såväl ost i allmänhet som traditionen att göra ostkaka har särskild förankring i stora delar av Småland.

Pumpekaffe

Kaffe kokat i glaskulor, lättast över öppen eld eller vedspis.

- Pumpekaffe kokas i glaskulor från glashyttorna i Småland.
- Traditionen har sitt centrum i glasriket och är begränsad till Kalmar, Kronoberg och Blekinge.

Söt limpa

Färskt, mjukt, stort och rundat bröd sötat med sirap som återfinns i flera varianter däribland slaglimpa och ölandslimpa.

- Historiskt har bruket att baka söta, mjuka limpor spridit sig in i länet söderifrån.
- Traditionen är allmän i Skåne, Blekinge, slätten kring Kalmar, på Öland och på Gotland

Ölandsraser av gås, höna och dvärghöna

Ölandsgåsen är en liten och vit lantrasgås, Ölandshönan är en lantrasböna och den Öländska dvärghönan är en liten trädgårdshöna.

- Ölandsraserna har tidigare exporterats till hela landet och varit populära i bland annat kungliga hushåll.
- Alla raser har ursprung på ön, Ölandshönan med ursprung från en enda flock och dvärghönan med ursprung från Petgårde och Asklanda.

Ölandsvete

En gammal sort av vete med mer ursprungliga egenskaper.

- Ölandsvete är en sorts vete som har sitt ursprung långt tillbaka i tiden.
- Ölandsvetet odlas idag i liten utsträckning på Öland.

5. Matidentiteter och framtida möjligheter

Rytkönen (2014) tar upp plats som en av de bärande delarna i konceptualisering och renodling av kulinariska regioner. Plats kan i sammanhanget omfatta såväl ort som socken och landskap. Både Ragnar och Rytkönen belyser att olika matprodukter, från råvaror till färdiga rätter, har olika geografisk förankring. Ragnar (privat kommunikation) nämner två exempel från Kalmar län: Linderödssvinets utbredning, som historiskt sträcker sig upp till en nordlig gräns i höjd med Kalmar stad, och bruket att baka söta limpor, som är starkast etablerat i Skåne, Blekinge, Kalmar läns södra kustland och på Öland och Gotland.

I detta kapitel presenterar vi en indelning i regionala och delregionala matidentiteter som har ett antal specifika karaktärsdrag som särskiljer dem. De regionala matidentiteter som presenteras nedan ska ses som överlappande och löst avgränsade. Meningen är att de ska fungera som en grund för hur kunskapen om den regionala maten och potentiella kulinariska regioner kan vidareutvecklas. De olika indelningarna är försedda med förslag på flera olika produkter som kan utgöra utgångspunkter för mer detaljerade avgränsningar i form av en eller flera kulinariska regioner med förankring i det specifika området. Avslutningsvis diskuteras förutsättningar för det fortsatta utvecklingsarbetet.

5.1 ÖVERGRIPANDE IDENTITETER

Detta uppdrag är en del i arbetet med en livsmedelsstrategi för Kalmar län. Länet har särskild betydelse för utvecklingsarbetet med kulinariska regioner genom att det regionala utvecklingsansvaret förvaltas på länsnivå. I Kalmar län är regionförbundet ansvarig myndighet för regional utveckling, men länsstyrelsen är också en viktig aktör i sin roll som tillsynsmyndighet och med ansvar för landsbygd och lantbruk. Som region är Kalmar län däremot inte en framträdande identitetsbärare, inte minst i när det gäller matidentiteten.

Såväl i litteraturen som i intervjuerna organiseras matidentiteten efter två identitetsbärande koncept: Öland och Småland. Landskapen som identitetsbärare för matkultur tar sig i uttryck i traditionen att nedteckna landskapsrätter, vilket framgår av att matlagnings- och kokböcker för landskapen är vanligt förekommande. Det är speciellt tydligt i litteraturen i litteraturöversikten, där Kalmar län i princip saknas som referenspunkt för utbredningen av matprodukter och traditioner. I intervjuerna hänvisar enstaka personer till Öland och fastlanddelen av länet men avgränsningen av fastlandet görs inte med utgångspunkt i en avgränsning av matprodukter och traditioner.

5.1.1 Småland

Småland som koncept är ett starkt varumärke som förknippas med flera olika värden. Detta är grundläggande inte minst för besöksnäringen. Historiskt och geografiskt är Smålands särprägel inte lika renodlad som Ölands. Det är ett stort geografiskt område som omfattar olika naturmiljöer och med skiftande kulturhistoriskt arv. Trots detta finns dock ett antal drag som karakteriserar en gemensam matidentitet.

Några råvaror och förädlade råvaror är karaktäristiska för det Småländska skogslandskapet. Det gäller inte minst lingonen, även om just lingon inte är unikt för Småland. Korna som försåg med mjölk var basen i jordbruket i Smålands inland och är fortfarande karaktäristiskt inte minst för Kalmar län. Från tillgången på mjölk har också



Figur 6. Länets indelning i två övergripande matidentiteter.

en mer unik mejeritradition vuxit fram där ostkakan och ost i allmänhet är centrala. Vi har inte sett någon direkt avgränsning i ostkakans utbredning i Småland, möjligtvis med undantag för kustlandet. Traditionen att göra ost har vi inte heller kunnat knyta till någon speciell del av Småland och gemensam osttillverkning i ystagillen eller den traditionella tillverkningen av prästosten är en Småländsk specialitet. Idag tillverkar Arla Präst och andra svenska ostar vid mejeriet i Kalmar och fastlandets mejerinäring har under senare tid kompletterats med Emåmejeriet som profilerar sig genom en Småländsk identitet.

Det finns också några maträtter som framstår som rätt allmänna i Småland. Det är dels isterbanden, dels kroppkakorna på kokt potatis. Troligtvis finns gränser för deras traditionella spridning även inom Småland, såväl norrut som öster- och västerut.

Småland omfattar tre län, vilket innebär en komplikation när det gäller att utveckla matidentiteten eftersom det kräver samarbete över länsgränserna. Inom besöksnäringen finns dock redan ett samarbete som möjligtvis kan fungera som förebild för hur matidentiteten kan utvecklas. Med en gemensam förståelse finns ett par gemensamma produkter som skulle kunna fungera som bärande för kulinariska regioner med utsträckning i större delen av Småland.

5.1.2 Öland

Öland har en stark regional identitet som står på flera ben. För det första avgränsas området geografiskt genom att det är en ö, som dessutom har en, ur ett svenskt perspektiv, unik berggrund och unika klimatförhållanden. Landskapet är också mycket speciellt genom att det formats av människor och domesticerade djur under många tusen år. För det andra har Öland en egen historia med tidiga bosättningar och omfattande sjöfart. Att ön har en egen historia speglas också i att den är ett eget landskap.

Till Ölands särprägel hör en karaktäristisk matidentitet som utmärker sig från övriga delar av länet och av Sverige. Liksom i kustdelarna av fastlandet har fisk varit ett viktigt bidrag till mathållningen, speciellt till det egna hushållet. Under 1900-talet blev fisket också en viktig näring på ön. Färskötsel har en mångtusenårig historia på Öland innan den först minskade drastiskt och sedan ökade igen under 1900-talet. Man har också haft mycket nötdjur och sägs idag vara landets kotätaste område. Dessutom menar vissa att Ölands specifika flora, med exempelvis backtimjan och ramslök som växer allmänt, bidrar till att sätta smak på kött och mjölk.

Ett antal matprodukter tillhör den specifika matidentiteten på ön. När det gäller råvaror och förädlade råvaror är det förutom fisk och lamm som nämns ovan också Ölandsvete och Ölandsraser av gås, höna och dvärghöna som är variationer som har tagits fram på Öland. En annan råvara med unik koppling till Öland är bruna bönor. Den bruna bönan är en av få produkter i Sverige som har en skyddsbezeichnung, i detta fall skyddad geografisk beteckning. Det pågår arbete med produktutveckling av nya produkter baserade på den bruna bönan. Tidigare var också Ölandsnötter ett känt begrepp för hasselnötter som växte på ön och på senare tid har det upptäckts att tryffel växer på Öland, en råvara som i Sverige annars endast finns på Gotland. Andra råvaror som förknippas med Öland genom sin kvalitet och historia är lök och jordgubbar. På senare tid har man också börjat odla pumpor och vindruvor till vin vilket annars är ovanligt i Sverige.

Utöver de karaktäristiska råvarorna hör ett antal karaktäristiska rätter till Öland. Först och främst är den grova eller grå varianten av kroppkakan. Kroppkakan har kopplingar bakåt i tiden till kropphuvudet och klong, en kroppkaka gjord på endast kornmjöl. Liknande ingredienser som i kroppkakan återfinns också i den ugnsbakade lufsan. Bruna bönor kokta med sirap och ättika har blivit en spridd rätt inom svensk husmanskost men har en särskild anknytning till Öland genom böornas ursprung. Gemensamt med Gotland, slätterna i södra delen av

länet samt Skåne och Blekinge är också de söta limporna som på Öland finns i varianter som Slaglimpa och Ölandslimpa.

Matidentiteten på Öland utvecklas och stärks av evenemanget Ölands skördefest som har blivit ett välkänt arrangemang. Det har på senare år kompletterats med Öland spirar, ett evenemang som hålls under våren. Ölands särpräglade karaktär utgör en väldigt gynnsam grund med flera olika matprodukter som kan fungera som möjligheter att utveckla kulinariska regioner utifrån. Det gäller både möjligheter att vässa nuvarande och nya profilprodukter och att skapa värde genom att återknyta till tidigare traditioner.

5.2 DELREGIONALA IDENTITETER

Landskapen är viktiga bärare av historiska identiteter och verkar utgöra åtminstone en ungefärlig avgränsning av vissa matprodukters och traditioners utbredning, speciellt Öland. Utöver den matidentitet som är gemensam för hela Småland finns däremot karaktärsdrag som pekar mot en delregional indelning av matidentiteten i fastlandssdelen av länet.

Den delregionala indelningen sammanfaller till stor del med länets naturgeografi. Det är naturligt eftersom naturen avgör förutsättningarna för den livsmedelsproduktion som växt fram. Den delregionala indelningen av matidentiteten bygger däremot inte på geografin, utan på de skillnader i mathållning som framgår av litteraturöversikten. Denna indelning har bekräftats och försetts med tillägg genom de intervjuer som har genomförts.

5.2.1 Norra kustlandet

Det norra kustlandet innefattar särskilt skärgården kring Västervik. Det kan kallas Västerviks eller Tjusts skärgård, eller bara Tjust, efter det historiska ”smålandet” i nordöstra delen av Småland. Västervik är centralort i detta område och är en hamnstad med gamla anor och stadsprivilegier nästan lika gamla som Kalmars. Västervik och Kalmar har under en lång period i historien konkurrerat om att vara den viktigaste hamnen söder om Stockholm.

Den traditionella mathållningen i detta område skiljer sig, speciellt från länets inland, genom att fisk från Östersjön utgjorde en betydande del av både självhushållningen och näringsverksamheten. I litteraturen lyfts speciellt strömming och ål som viktiga arter, medan torsk inte gick att sälja. Strömmingen gick bland annat till fiskindustrin i Västervik och på export. Fortfarande finns viss fiskindustri i Västervik och fisket i länet är betydande i jämförelse med de andra länen vid Östersjökusten (Länsstyrelsen Östergötland m.fl. 2005).

Ett annat karaktärsdrag som kan vara utmärkande för denna del av länet spåras i skildringen av en festmåltid på en av skärgårdens öar första halvan av 1900-talet då det serverades raggmunk. Vid ett motsvarande tillfälle i de södra delarna av länet kan man tänka sig att maten snarare skulle ha utgjorts av kroppkakor. Raggmunken har hävdats som en rätt från Östergötland och en annan koppling till Östergötland finns genom Västerviks gräddost. Den tillverkas inte längre i Västervik men gräddosten är förknippad med Boxholm i södra Östergötland.



Figur 7. Schematisk avgränsning av norra kustlandet.

Kopplingarna till Östergötland tyder på att det är nödvändigt att se regionen ur ett bredare geografiskt perspektiv. Det är mycket möjligt att matidentiteten har flera gemensamma drag med S:t Anna skärgård som fortsätter norrut upp i Östergötland. För att skapa bättre förutsättningar för ett fortsatt arbete med kulinariska regioner kan det vara nödvändigt att undersöka hur det traditionella fisket och tillredningen av fisken har sett ut samt hur dessa traditioner är avgränsade både norr- och söderut. Däremot finns redan en matfestival vid namn Smaka på Tjust som kan fungera som resurs i fortsatt utvecklingsarbete.

5.2.2 Norra inlandet

Länets norra inland utgör den östligaste delen av det Småländska höglandet. Den traditionella mathållningen har flera liknande drag med det Småländska inlandet överlag med lingon och mjölkproduktion som viktiga delar. Det beror på att förutsättningarna för jordbruket har sett liknande ut. Vimmerby är områdets historiska centrum.



Norra inlandet karaktäriseras inte av några specifika råvaror, men det finns åtminstone ett karaktärsdrag som förknippas med nordöstra Småland och trakten kring Vimmerby. Kringelbakerskorna i Vimmerby ska ha varit särskilt många och den delregionala formen av Småländskringlan utmärker sig genom att den ska vara kokt. Vimmerby har också varit känd som en bryggeristad, där Åbro fortfarande finns kvar och upprätthåller den traditionen. Frödinges ostkakor som tillverkas i området är också en fortfarande levande anknytning till historien, även om ostkakan inte är begränsad till det aktuella området.

Över huvud taget är det svårt att dra någon tydlig gräns kring matidentiteten i denna del av länet. Det finns en tydlig skillnad mot kusten genom fisket. Däremot finns inga tydliga gränser inåt landet, eller söderut. Säkert delar man också vissa delar av matidentiteten med södra Östergötland, däribland traditionen att äta raggmunk.

Figur 8. Schematisk avgränsning av norra inlandet.

Idag finns en stark aktör inom traditionell mat i regionen genom att Astrid Lindgrens Värld sedan några år tillbaka endast serverar mat från Astrid Lindgrens böcker, i så stor utsträckning som möjligt från lokala och regionala producenter. Att företaget försöker återuppliva traditioner och driver efterfrågan skapar ett utrymme för utveckling av den regionala matidentiteten som skulle kunna kanaliseras in i att börja arbeta för kulinariska regioner för någon eller några av matprodukterna med regional förankring.

5.2.3 Södra kustlandet

Det södra kustlandet har naturförutsättningar som är unika för Småland med ett öppet slättlandskap. De goda förutsättningarna för jordbruk tillät tidigt ett specialiserat jordbruk och en större andel odling av säd jämfört med självhushållningen i inlandet som byggde på ett antal allmänt förekommande praktiker. Dessutom tillhör området, tillsammans med Öland, en mycket gammal kulturbygd, med tiden med Kalmar som centralort. Kalmars ställning och funktion har sedan varit avgörande för områdets utveckling.

Matidentiteten i området definieras av att andra råvaror fanns tillgängliga jämfört med i inlandet. Fisken var också en viktig del av mathållningen. En art som nämns speciellt i Kalmarsund är flundran, eller skrubbskäddan som den egentligen heter. När den är fiskad i Kalmarsund kallas den för Kalmarflundra och ska enligt vissa källor vara lite mindre och tjockare än andra flundror. Den större tillgången på spannmål speglas i att det finns flera äldre recept på söta limpor från området, en tradition som är gemensam med Öland, Gotland, Blekinge och Skåne. Annars har forskningen inte konstaterat tydliga mattraditioner i området.

Möjligtvis kan avsaknaden av särpräglade traditioner förklaras av inflytandet från Kalmar stad, som nästan har en egen matidentitet i sig. Kalmar var en central hamnstad och maktcentrum tidigt i Sveriges historia. Kontakterna med omvärlden var omfattande och kan antas ha lett till en mer skiftande mathållning med en högre takt av förnyelse. Kalmar kan däremot också ha bidragit med traditioner, exempelvis marsipan som länge var en lyxvara, och med rätter som har kommit till i stadens restaurangkultur, som biff à la Lindström och kalmarlåda.

I och med att tidigare undersökningar inte har identifierat traditionella karaktärsdrag i mathållningen är det kanske i de historiska kopplingarna till omvärlden som man kan söka efter en grund för att renodla och utveckla kulinariska koncept.

5.2.4 Södra inlandet

Länets södra inland är ett område som sträcker sig in öst- och söderut från det öppna slättlandskapet. Precis som i norra delen av länet delar området förutsättningar med det Småländska inlandet. Mathållningen upprätthölls genom självhushåll som byggde på de typiska småländska inslagen.

Denna del av länet har några karaktärsdrag som skiljer ut det från övriga delar. Traditionen med hyttsill som växte fram i glasbruken är identitetsbärande, även om maten inte har så starka karaktärsdrag. Kopplat till glasbruken är också traditionen att koka pumpekaffe, vilket är specifikt för denna region. Utöver de karaktärsdrag som är kopplade till glasbruken skiljer sig detta område också genom att det ligger söder om en gammal kulturgräns mellan områden orienterade norrut, mot Mellansverige, och områden orienterade söderut. Upp till denna gräns, ungefär i höjd med att slätten tar slut norr om Kalmar, har exempelvis lantrasen Linderödssvins traditionella utbredning sträckt sig. Detsamma gäller för skillnaden mellan blodkorv söder om gränsen och blodpalt eller -pudding norr om den.



Figur 9. Schematisk avgränsning av södra kustlandet.



Figur 10. Schematisk avgränsning av södra inlandet.

Denna del av länet har några karaktärsdrag som är specifika och som bygger på kopplingen till glasbruken. Glasbruken är också grund för en gemensam identitet och ett starkt varumärke som det kan vara möjligt att utveckla vidare genom kulinariska regioner om det går att återknyta till mer särpräglade matprodukter. Annars finns också möjligheter att undersöka de traditionella kopplingarna söderut och matprodukter som är gemensamma med en större del av sydligaste Sverige.

5.3 FÖRUTSÄTTNINGAR OCH MÖJLIGHETER TILL UTVECKLING

Historia och geografi är grundläggande utgångspunkter i arbetet med att utveckla den regionala matidentiteten. Andra förutsättningar för detta utvecklingsarbete är strukturen i dagens livsmedelssektor och villkoren för entreprenörer. Intervjuer och dialogmöte har bidragit med ytterligare kunskaper om dessa förutsättningar och bidragit med kunskap om möjligheter.

5.3.1 Livsmedelssektorns struktur är en utmaning

Kalmar läns stora livsmedelssektor domineras av primärproducenter och förädling i industriell skala. Vissa industriella produkter är bulkprodukter som exempelvis mjölkpulver och spannmål. Produktionen av kyckling är ett exempel på produktion i industriell skala med större diversifiering och högre förädlingsvärde. Det är dessutom en produkt för vilket länet står för en betydande andel av den nationella produktionen.

Mat som produceras i industriell skala ska hålla en hög och jämn kvalitet. Det är ett värde och en kvalitet, men kan samtidigt bidra till att karaktärsdrag som ligger till grund för specifika egenskaper slätas ut. Det kan också bidra till att ursprunget för varan blir anonymt eller svårt att knyta till en tydligt avgränsad plats med specifika förutsättningar. Dessa egenskaper hos den industriella produktionen kan försvåra värdeskapande genom att knyta an till den regionala matidentiteten genom detaljrika kopplingar till en plats eller tradition. En sådan form av värdeskapande är lättare att tillämpa på mer småskalig produktion genom mathantverk.

Det är en utmaning att utnyttja värdet av att utveckla den regionala matidentiteten i dagens livsmedelssektor så som den ser ut. Ett förslag som kom upp i dialogmötet var att nischprodukter är den främsta möjligheten som detta arbete innebär för industriella producenter. Det är också möjligt att ett paraplyvarumärke för mat från Småland respektive Öland skulle kunna främja också den industriella produktionen. Relationen till primärproducenterna är också en viktig förutsättning för att kunna utveckla värdet baserat på ursprung. Om inte primärproducenterna får ta del av värdeskapandet finns ingen motivation för dem att medverka i processen.

5.3.2 Mindre mathantverk behöver främjandeinsatser

Småskalig och hantverksbetonad produktion är lättare att komplettera med värden baserat på specifika egenskaper kopplade till plats och tradition. Denna typ av småskalig förädling är begränsad i länet, även om det enligt respondenterna har skett en viss utveckling under de senaste åren. En grundläggande barriär som kommit upp är att det är svårt att få finansiering till att starta upp eller expandera verksamheter i livsmedelssektorn. Flera av respondenterna menar att investeringar i livsmedelproduktion generellt inte ses som en attraktiv möjlighet av banker och andra långgivare.

Något som har kommit upp i såväl intervjuer som dialogmötet är att mindre producenter generellt även har svårigheter knutna till inköp och försäljning. Ett exempel när det gäller inköp är en så enkel sak som förpackningsmaterial, som inte nödvändigtvis finns tillgängligt att köpa i mindre kvantiteter. När det gäller försäljning

finns svårigheterna såväl i förmågan till marknadsföring som i distributionen. Marknaden domineras av de stora kedjorna inom dagligvaruhandeln vilket kan vara en svår motpart att förhandla med för en småskalig producent.

Flera respondenter har gett förslaget att det skulle kunna finnas en regional utvecklingsorganisation för småskaliga livsmedelsproducenter. Råd och stöd till marknadsföring, försäljning och produktutveckling kan rymmas under ett sådant paraply. En samordning på detta vis kan både innebära ett ökat inflytande i förhandling med större aktörer, och möjliggöra för de enskilda företagen att få tillgång till kvalificerad kompetens som inte kan upprätthållas i en liten verksamhet. För att det över huvud taget ska finnas små producenter att utgå från är dock entreprenörer nyckelaktörer. Entreprenörer med intresse i förädling och livsmedelsproduktion behöver goda förutsättningar för att få utlopp för sina idéer genom ett funktionellt regelverk och inte minst genom att få ta del av goda exempel på koncept som redan har lyckats.

6. Bilaga

6.1 LITTERATUR

6.1.1 Källor till denna studie

6.1.1.1 Småland/Kalmar län

Algotsson, S och L. Wikström (2003) *Smaka på Småland*, (Örebro: Gullers).

Billing Wetterlundh, A. (2004) *Lingon och Enbär: Småländsk kulturhistoria med spännande recept*, (Jönköping: Jönköpings läns museum).

Bringéus, N-A. (1988) *Mat och Måltid: Studier i Svensk matkultur*, (Stockholm: Carlsson).

Dederling, C. (2001) *Kulturhistoria ur dimma: Emåns avrinningsområde*, (Kalmar: Länsstyrelsen Kalmar län).

Genrup, K. (1998) *Mat och Identitet i Södra Kalmar Län*, (Kalmar: Kalmar läns museum).

Johansson, K. (1995) *Smålands kokbok*, (Kalmar: Barometerns förlag).

Johnson, B. (2009) *Tyskar i Kalmartrakten: en etnologisk studie av berättelser om historia, identitet och tillhörighet*, (Kalmar: Kalmar läns museum).

Lorentz, A och U. Olin-Nilsson, (1977) *Allenast litet mat i kroppen, om hunger och törst i Småland*, (Göteborg: Zinderman).

Nilsson och Lindblom (u.å.) ”Skafferit Kalmarsund”, *Infoblad*.

Tingström, M. (2001) ”Gastronomivännernas resa till Kalmar-Öland-Glasriket den 28-30 maj 1999”, *Gastronomisk kalender 2001*, pp.132-135

Vestbö-Franzen, A. (2004) *Råg och rön, om mat, människor och landskapsförändringar i norra Småland ca. 1550-1700*, (Jönköping: Jönköpings läns museum).

6.1.1.2 Öland

Forslund, M. (2001) *Natur och Kultur på Öland*, (Kalmar: Länsstyrelsen Kalmar län).

Lundh, K. (1995) *Ölands kokbok*, (Kalmar: Barometerns förlag).

Marin, J och M. Bremefors, (2013) *Öland: Mat, Möten, Miljöer*, (Färjestaden: Din Byrå).

Olsson, K och E. Cardfelt, (2006) *Mat från Öland – Klassiskt och modernt*, (Mörbylånga: Prolog).

Medelius, H. (1977) ”Om Öländska kroppkakor – och något om andra”, *Gastronomisk Kalender 1978*.

6.1.1.3 Övrigt

Höglin, S. (2001) *Landskapets agrara avtryck, agrar landskapsanalys i Kalmar län*, (Kalmar: Kalmar läns museum).

Jakobsson, O. (1990) *Svenska landskapsrätter: ett urval*, (Lidingö: Gen.-stab:s lit. anst.).

Jordbruksverket, (2014) ”Gastronomiska Sverige – En produktförteckning, (Online), tillgänglig via: <http://www.jordbruksverket.se/download/18.37e9ac46144f41921cd35abf/1413372238387/Produktlista.pdf>, [Öppnad: 2015-02-02].

Jönsson, H. och Rytkönen, P. (2014) *Mat och matkultur i Sverige*.

Lorentz, A. (1972) *Mattraditioner och Landskapsrätter*, (Stockholm: LT).

Länsstyrelsen Östergötland m.fl. (2005). *Fiskets framtid på södra ostkusten – utveckling eller avveckling?* (Malmö: Printus).

Ragnar, M. (2014) *Regional Matkultur: Terroir i Matlandet Sverige*, (Stockholm: Carlsson).

Rytkönen, P. (2014) *Gastronomiska regioner: ett verktyg för regional utveckling*, (Huddinge: Comrec).

6.1.2 Övrig sekundärlitteratur

Övrig sekundärlitteratur som identifierats i inventeringen listas nedan.

6.1.2.1 Småland/Kalmar län

Bröme, I-M. (2002) *Kokbok från Odensvi: recept från senare delen av 1800-talet och framåt*, (Odensvi: Odensvi hembygdsförening).

Fransson, K. (1998) *Marin Franssons Örtamat*, (Stockholm: Bonnier).

Gunahamn, E. (2001) *De makalösa släktkalasen i 1940-talets Rörbo*, (Vissefjärda: Vissefjärda hembygdsförening).

Hofrén, M. (1945) *Människor och miljöer: kulturbilder ur brev och dagböcker*, (Kalmar: Appeltoffs).

Janér, S. (2001) *Småländska smaker: regional matkultur Småland*, (Eksjö: Ordförrådet i Eksjö AB).

Johansson, K. (1997) *Allt gott: Bakverk från Blekinge*, (Kalmar: Barometerns förlag)

Johnsson, B. (2005) *Chokladen i Kalmar: en konfektyrindustris uppgång och fall*, (Kalmar: Kalmar läns museum).

Löfkvist, E. (1997) *Virserums kokbok: mat och tradition i gammal bygd*, (Virserum: Studieförbundet Vuxenskolan).

Radio Kalmar. (1986) *Matbiten: Recept från Kalmar län*, (Kalmar: Radio Kalmar).

Åhman, E. (1990) ”Kroppkakor och kaffe på Kalmar torg”, *Kalmar nations skriftserie*.

6.1.2.2 Öland

Hofrén, M. (1960) ”Meddelanden/48”, *Kalmar läns museums årsbok*, pp.86-87.

Lundén, C. (1995) ”Öländsk brygd”, *Åkerbo hembygdsrets årsbok*.

Mikaelsson, M. (2000) *En smak av Öland*, (Borgholm: Mika).

6.1.2.3 Övrigt

Heldt-Cassel, S. (2003) *Att tillaga en region. Den regionala maten i representationer och praktik*, (Uppsala: Kulturgeografiska institutionen).

Jönsson, H. et. al. (2006) *Mat: Genealogi och Gestaltning*, (Lund: Studentlitteratur).

Livsmedelsverket. (2001) *Lokal och Regional Livsmedelsproduktion: kartläggning, analys och förslag till åtgärder*, (Stockholm: Livsmedelsverket).

Salomonsson, A. (1994) *Hemtrakten – var finns den? Om regioner och identitet*, (Lund: Studentlitteratur).

Salomonsson, A. (1994) *Pitepalt, värmlandskorv och äggkakaka*, (Lund: Studentlitteratur).

Tellström, R. (2001) ”Regionala kök som politiskt verktyg”, *RIG: Föreningen för Svensk kulturhistoria*.

6.1.3 Källor till primärlitteratur

För mer ingående studier av den regionala matidentiteten hänvisar vi till primärlitteratur. Jönsson och Rytkönen (2014) listar institutioner som förfogar över sådant material. Rytkönen framhåller särskilt samlingarna vid Folklivsarkiven i Lund och Uppsala samt arkiven vid Nordiska museet. Primärmaterial kan också samlas in från hembygdsföreningar.

6.2 INTERVJUER

Intervjuer har genomförts via telefon med följande personer under januari och februari 2015:

Namn	Organisation
Annigun Wedin	Länsstyrelsen i Kalmar län
Gunnar Magnusson	Kalmar län hembygdsförbund
Jan Mikaelsson	Tidigare Linnéuniversitetet, pensionär
Jan-Owe Nilsson	Grönt utvecklingscentrum
Karin Ekebjär	Regionförbundet i Kalmar län
Kurt Genrup	Umeå universitet
Lena Westman	Regionförbundet i Kalmar län
Lenamarie Wikström	Författare
Martin Ragnar	Författare
Monika Y Gustafsson	Länsstyrelsen i Jönköpings län

Per Petersson	Ölands Skördefest
Ronny Korsberg	Regional matkultur Småland (Coompanion Jönköpings län)
Rose-Marie Winqvist	LRF Sydost
Sara Hedbom	Astrid Lindgrens Värld
Sven Ekberg	Tidigare SR/Meny

6.3 DIALOGMÖTE

Vid dialogmötet i Kalmar 29 januari 2015 deltog följande personer:

Namn	Organisation
Anna Emrin	Gröna Smaker
Carolina Gunnarsson	Regionförbundet i Kalmar län
Fredrik Alfredsson	Landstinget i Kalmar län
Henrik Twetman	Oxford Research
Hjalmar Eriksson	Oxford Research
Jan-Owe Nilsson	Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge
Karin Bergman	Länsstyrelsen i Kalmar län
Lena Westman	Regionförbundet i Kalmar län
Malin Engdahl	Livsmedelsverket
Paulina Rytkönen	Södertörns högskola
Ping Hongmei Sun	Maximera AB
Rose-Marie Winqvist	LRF Sydost
Thomas Isaksson	Kalmar Ölands trädgårdsprodukter



DANMARK

Oxford Research A/S
Falkoner Allé 20
2000 Frederiksberg
Danmark
Tel: (+45) 3369 1369
office@oxfordresearch.dk

NORGE

Oxford Research AS
Østre Strandgate 1
4610 Kristiansand
Norge
Tel: (+47) 4000 5793
post@oxford.no

SVERIGE

Oxford Research AB
Norrländsgatan 11
103 93 Stockholm
Sverige
Tel: (+46) 08 240 700
office@oxfordresearch.se

FINLAND

Oxford Research Oy
Helsinki:
Fredrikinkatu 61a, 6krs.
00100 Helsinki, Suomi
www.oxfordresearch.fi
office@oxfordresearch.fi

BRUXELLES

Oxford Research
C/o ENSR
5. Rue Archimède
Box 4, 1000 Brussels
www.oxfordresearch.eu
office@oxfordresearch.eu

LATVIJA

Baltijas Konsultācijas, SIA
Vilandes iela 6-1
LV-1010, Rīga, Latvija
Tel.: (+371) 67338804
info@balticconsulting.com
www.balticconsulting.com