**Skördefest och matkultur på Åland
TEXT: ESTER MIIROS**

I oktober utsåg VisitÅland vinnaren i en fototävling som skulle beskriva en måltidsupplevelse på Åland. Det blev Ida Lundberg, studerande i Uppsala och hemma från Jurmo, Brändö, som vann.

Bilden är tagen tio sjömil från Jurmo, i Västra hamnen, en dag då hon hjälper sin pappa under en av de havsutflykter han ordnar varje sommar. Hon skriver så här:
- På bilden syns förrätten för dagen, bestående av nypotatis och sik som röktes på plats samt hemlagad remouladsås där gräslöken är hämtad från yttersta havsbandet. Som huvudrätt åt vi sedan stekt klyftpotatis och byxade abborrfiléer för att avsluta med flamberade bananer och glass. Det är verkligen speciellt att äta en trerätters middag som blivit tillagad med många lokala råvaror på en klippa ute till havs en härlig sommardag!
Grattis, Ida, och tack för den känsla du kunnat förmedla! [[1]](#footnote-1)

**MATHANTERING = innovation? JA!**

Jag minns när jag första gången deltog i en nordisk konferens om kvinnors företagande och regional utveckling i Stockholm; det var för exakt sex år sedan. En av de föreläsare som gjorde det starkaste intrycket på mig var Tarja Cronberg, dåvarande arbetsminister i Finland. Hon talade om innovation[[2]](#footnote-2) och berättade om ett exempel där ett livsmedelsföretag hade fått avslag på sin ansökan om stöd för utbyggnad, eftersom "ett recept inte är en innovation". Den regionala myndighetens inställning blottade ett förakt för och en okunskap om urgammal överlevnadskonst: mathanteringen.
Utan innovativ mathantering skulle vi inte ha överlevt här i norr.

Vår nordiska mathistoria lyfts fram i en ny kokbok "Nordens bästa mat"[[3]](#footnote-3). Där beskrivs situationen i Norden enligt följande: "*Under långa tider har det varit brist på mat i Norden. Begränsad mattillgång och långa vintrar ställde krav på att konservera sommarens och höstens livsmedel på ett sådant sätt att den kunde hålla länge. För att ha tillräckligt att äta året om har vi genom generationer lärt oss att ta till vara säsongernas mat genom att sylta, safta, torka, röka, salta, syra, göra ättiksinläggningar och hermetiskt koka in."*
Den här historiska utvecklingen är innovation på hög nivå: nytänkande som skapat värde, som hållit oss vid liv.

**MATKULTUR = varma händer**

Harriet Strandvik, hushållslärare och företagare, arbetar för närvarande med Ny Nordisk Mat. Hösten 2012 var hon en av föreläsarna på Skärgårdskvinnoseminariet på Kumlinge. Hennes förläsning handlade om matkultur, och hon inledde med att be oss sluta ögonen och minnas oss själva som barn, och återkalla vårt bästa matminne. Det blev skratt och igenkännande nickar, när deltagarna berättade om sina första matminnen: doften i mormors kök, brödet, smultronen, potatiskorven, gäddan.
Matupplevelser sitter djupt hos oss, smaker, dofter, minnen. Hon betonade i sin föreläsning vår uppgift som traditionsbärare. Tidigare husmödrar hade skafferiet i huvudet. Vi är viktiga som förebilder.

**JAG PASSADE PÅ** att intervjua henne inför den här artikeln. Projektet Ny Nordisk Mat vill slå ett slag för det här- och närproducerade som motvikt till den anonyma maten. Det handlar om att stärka Norden som gastronomisk region, att öka stoltheten för de fina råvaror vi har och ta till vara den kunskap som finns om vår matkultur. Harriet vill i sitt arbete lyfta fram alla sinnen, att träna oss att smaka, dofta, känna, se.
Ny Nordisk Mat beskriver Norden som gastronomisk region utifrån värdeorden *rent, friskt, enkelt och etiskt.* Värdeorden öppnar för mångfald, och under det paraplyet ryms alla små regionala specialiteter.
Harriet Strandvik är en ”evig Martha”. Enligt henne är nyckeln till framgång medveten och hållbar konsumtion (och produktion).
– Vi måste bli mer medvetna om vad vi äter och vad vi konsumerar. Vi kan i vår vardag välja att känna våra matvaruleverantörer och -producenter eller vi kan välja att indirekt stöda sjukvården. Den anonyma matindustrin är inte min grej.
Vad tycker då Strandvik att skärgårdens och glesbygdens matproducenter skall tänka på och lyfta fram?
– Det udda och utsatta (t ex läget eller förutsättningarna) kan man vända till något positivt, något helt annat, funderar hon och berättar om Fäviken Magasinet[[4]](#footnote-4) i Jämtland, där krögaren Magnus Nilsson skapat en framgångssaga utifrån ursprunglig matkultur och regionala råvaror efter säsong.

**HON LYFTER FRAM** samarbete, win-win-situationer, där man med stolthet skräddarsyr specialpaket. Det finns en stor efterfrågan av unika upplevelser i skärgården, men de behöver paketeras och plockas ihop med passion och värme. Skärgården kan leverera gastronomiska upplevelser till exempel i form av skräddarsydda upplevelseblad där allt framgår: färjornas tidtabeller, båt- och taxiskjutsens namn, matens, kaffekorgens, upplevelsens och övernattningens innehåll och pris samt namnen på alla involverade personer. Och allt skall genomsyras av genuin omtanke om besökaren.
Engagerade reseförsäljare som kan sin region - och sina företagare - i samarbete med hängivna skärgårdsföretagare kan göra under. Upplevelser med en röd tråd utöver det vanliga har man lyckats sälja i ”Upplev Östgötamat”[[5]](#footnote-5), berättar Strandvik och lyfter också fram Vreta Kluster – en mötesplats för de gröna näringarna - som ett föredöme och Silverskär på Åland[[6]](#footnote-6) som ett bra exempel på en levande business i skärgården.
– Genom studieresor med öppet sinne lär vi oss att se det unika hos oss och hur vi kan dela med oss av det till andra på ett också ekonomiskt hållbart sätt. Vi behöver både varma och kalla händer, det vill säga både matkultur och ekonomi och lönsamhet.

Och så avslutar hon med att berätta om den guldmedalj som åländska Marskogens lamm, ett litet familjeföretag i Finström, vunnit för sin ölkorv (gjord på kött från tackor) i öppna Svenska mästerskapen i mathantering. Tävlingen arrangerades på matmässan Eldrimner i Östersund i höstas[[7]](#footnote-7).
– Jag hänvisar ofta till våra fina produkter och duktiga mathantverkare, och genom guldmedaljen har vi nu fått ett kvitto på det! Det är givande också för oss som jobbar med MatÅland och med Ny Nordisk Mat, avslutar Harriet Strandvik.

**GULDMEDALJEN** gjorde att jag ringde upp Ann Sundberg och frågade vad guldmedaljen i öppna Svenska mästerskapen betyder för er?Först berättar Ann att ölkorven INTE innehåller öl, utan skall fungera som snacks (till öl eller annat). Den är kryddig och rökt med alspån. Marskogens lamm gör allt själva, sedan 2005 är gårdsstyckeriet godkänt.– Det är väldigt värdefullt och betydelsefullt för oss att ha fått den här utmärkelsen. Om vi vill kan vi öka vår produktion. Nu säljer vi allt vi producerar på Åland. Och charksidan är jätteintressant. Det finns mycket på ett får, säger Ann och skrattar.– Vad är det som driver er? Och vad har gjort att ni har lyckats?– Vi jobbar mycket. Och det har funnits får här på gården sedan min man var barn, det är hans barndomshem. Vi har i sakta mak ökat upp besättningen och 26-28 tackor är rätt mängd för oss. De är av finsk lantras och får många lamm, så vi kan också låta dem växa. Vi kommer nog att fortsätta ungefär så här, ta fram lite nya produkter och pröva nya smaksättningar. Det gäller också att hitta rätt kanaler.– Det var mycket intressant att vara med om mässan i Jämtland och lyssna till andra små matproducenter i Norden. Folk var villiga att dela med sig och öppet berätta om sina erfarenheter. Vi har också delat med oss av våra recept, men resultatet blev inte riktigt lika. Man behöver inte vara rädd för att dela med sig.– Mest stolt är jag just nu över guldmedaljen, för den visar att vi har gjort något bra i ett större sammanhang, svarar Ann på min fråga, och jag vet vad jag skall provsmaka så fort jag kan.

**FISKEN = närproducerad skärgårdsresurs**

Nordiska skärgårdssamarbetet arrangerade i september 2013 ett nordiskt seminarium "Fisk(e) så in i vassen". Ett tema handlade om konsumenten och småskalig förädling, och vi hade bjudit in två krögare att berätta hur de förhåller sig till fisk: Johanna Dahlgren på Pub Stallhagen i Finström och Henrik Beckman från sommarrestaurangen Glada Laxen på Kumlinge[[8]](#footnote-8).
Så här beskriver Johanna sin filosofi:
- Vi på Pub Stallhagen värnar om det närproducerade: god och glad mat skall det vara, ren och etisk, ärlig gentemot konsumenten. Vi har ingen fast meny utan tillgången på råvarorna styr. Jag är själv som en utbildare. Jag vill lära ut vilken fisk som är i säsong. Vi visar hur matlagningen går till genom att ha ett fönster till köket – till glädje inte minst för de barn som aldrig har sett en fisk med fjäll och allt. När det i somras stod hel rökt sik på menyn fick gästerna också lära sig hur den skulle ätas. Och om tveksamma gäster vill beställa kött försöker jag övertala dem att välja fisk istället.
Och hennes engagemang har gett resultat: andelen fiskluncher har gått från två till 70 procent sedan starten!
Så här resonerar Johanna Dahlgren som fiskköpare vid Pub Stallhagen:
- Som konsument söker jag alltid fisk som är färsk och väl omhändertagen. Genom att veta när fisken är fångad vet jag också vilket spelrum jag har när jag använder den.
– Jag vill ha fisk med identitet. Om jag har en story att berätta – som var fisken är fiskad eller odlad, är det lättare att sälja den. Vi har 60 producenter som levererar till Pub Stallhagen på årsbasis. Jag tror på att lyfta dem som gör ett bra jobb, ge feedback: ”Vilka fint fileade abborrar!” Många klagar på att de får så dåligt betalt. Men jag säger: ”Våga ta betalt för din produkt!” Om produkten är bra är det upp till mig att avgöra: blir det en liten portion av den här fisken – eller en dyr portion?

**SKÄRGÅRDSSMAK – guide till det goda**

Att skapa ett varumärke för skärgården med hjälp av den goda maten var syftet med Interregprojektet Skärgårdssmak 1996-2005 i EU-inträdets fotspår. Henrik Beckman var med från början. Logotypen med den kännspaka vågen blev ett positivt laddat och välkänt varumärke som guidade konsumenter att välja lokala och småskaligt producerade produkter.
– Visst blev det en nedgång efter projekttidens slut, men jag tycker ändå att arbetet med varumärket gav bestående resultat, säger Henrik Beckman.
– Sen 2006 driver jag Restaurang Glada laxen enligt samma principer som vi hade i Skärgårdssmak: att jobba långsiktigt. Och när det gäller maten så är det att göra det så enkelt som möjligt. Att servera allting färskt, och att så gott det går följa etiska principer. Numera talar vi inte bara om närodlat, utan om härodlat. Som de rökta flundrorna och potatissalladen jag serverade i lördags. Henrik Beckman har ökat Glada Laxens omsättning femfalt sen han tog vid 2006. Här är hans framgångsrecept:
- Jobba långsiktigt. Vi satsar på stamgäster som vill komma tillbaka igen och igen, och som rekommenderar oss vidare till sina vänner.
– Handla lokalt. Jag köper fisk av Kumlingeborna och har fått många goda vänner på kuppen.
– Tacka aldrig nej till pengar. Det är lätt att säga att man stänger om 10 minuter eller att kocken har gått hem. Men en kopp kaffe går alltid att trolla fram så gästen känner sig väl bemött.

 **SKÖRDEFESTEN PÅ ÅLAND – långsiktighet ger framgång**

Skördefesten på Åland ordnades i september 2013 för sextonde gången. Skördefesten har vuxit till det populäraste evenemanget på Åland[[9]](#footnote-9). Det lockar både ålänningar och besökare utifrån, det tilltalar både unga och äldre, både stadsbor och bygrannar. Alla vill ta del av Skördefesten. Under tre dagar i september genererade Skördefesten drygt 67 000 unika besök (!), och RockOff – Ålands näst största evenemang, 40 000 besök under drygt en vecka i juli (enligt VisitÅland).

*”I dagarna tre erbjuds mängder av nyskördade grönsaker, färskt lamm- och nötkött, matvaror omsorgsfullt tillagade av närproducerade härligheter och mängder av vackert hantverk. Den åländska landsbygden bjuder in till färgsprakande höstdagar och mysigt mörka kvällar, och överallt finns möjlighet till många spännande möten.”[[10]](#footnote-10)*

Man kan alltså enkelt uttrycka det som att Skördefesten på Åland är en succé, men vi vet alla att ingenting kommer gratis, så jag ringde till verksamhetsledare Lena Brenner på Landsbygdscentrum för att få höra hur allt startade. Hon har varit med från början.
– Vi har hållit på, uthålligt jobbat på. Vi trodde själva stenhårt på idén, och det har drivit oss. Till att börja med, från 1998 till 2002, arrangerade vi en Skördemarknad vid Landsbygdscentrum, och vi hade en jämn ström av besökare, 2000-3000/år och mellan 40 och 60 producenter/försäljare. Sedan ordnade min vikarie en studieresa till Gotland, och därifrån fick vi idén om Öppna gårdar, att lantbruksrelaterade producenter och hantverkare öppnade sina gårdar för besökare under Skördefesten.
Och då tog det fart! Både antalet besökare, gårdar och totalen av producenter/försäljare ökade år för år med stormsteg till 2010, då blev det en minskning av öppna gårdar. Några orkade inte vara med längre, för de hade fått *för många* besök. Skördefesten infaller också mitt i den arbetsintensiva skördetiden, och det kan bli slitsamt. I år deltog knappt 30 öppna gårdar (över 40 som mest) och runt 160-180 försäljare.

**LENA BRENNER** berättar att deras viktigaste uppgift under åren har varit att inspirera och utbilda deltagarna. De har en kvalitetspolicy och en checklista. Det skall vara genuint, bara åländska produkter, och därför behöver deltagande gårdarna tänka igenom alla små detaljer som är så viktiga för helheten och som gör att gästerna trivs.
– Hur får du dem med dig? frågar jag.
– Vi har ett startmöte på våren för alla som anmält sig. Då har vi en inspirerande föreläsare och går igenom aktuellt. Under tiden till Skördefesten skickar vi ut ett tiotal nyhetsbrev ”Skördenytt” och håller tät kontakt. Före själva Skördefesten besöker vi alla deltagande gårdar, diskuterar logistik, material, flödet av människor och bilar och svarar på deras frågor. Det behövs definitivt en koordinator för ett sådant här uppdrag. Det är mycket med produktion och uppdatering av material och hemsida samt alla kontakter till t ex VisitÅland. För att det skall vara högklassigt i alla led, måste allt tala samma språk och förmedla samma speciella känsla.

**PÅ WEBSIDAN** hittar du den detaljerade checklistan "Gästerna trivs på din gård" som är ett utmärkt hjälpmedel för var och en som vill ordna ett evenemang på landet. Jag plockar ut några rubriker:

* Tillstånd, försäkringar
* Genuina dekorationer, äpplet
* Skyltar, symboler (stormlykta)
* Gör parkeringen enkel
* Gästerna trivs hos dig, när...
* Hur du hinner sälja mer
* Vid händelse av regn
* Hantering av klagomål
* På Skördefesten tillåts inte...

Hemligheten bakom succén är det genuina: miljöerna, människorna och maten, upplevelserna, produkterna och stämningen.

*”Öppna Gårdar erbjuder en fantastisk möjlighet att åka runt på den åländska landsbygden och besöka olika gårdar och lära om livet på landet. Skördefestens symbol är äppel tillsammans med en stormlykta. Skyltarna märkta med 'Skördefesten' gör det lätt att hitta de Öppna Gårdarna. Många deltagare har också inspirerats av stormlyktan, och du som kommer på kvällen möts inte sällan av rader med stämningsfulla stormlyktor som visar vägen till gården.” [[11]](#footnote-11)*

**LIZ MATTSSON** är en ung agronom med inriktning på landsbygdsutveckling och företagare sedan tre år tillbaka. Intresset för landet har hon med sig från barndomen, uppvuxen som hon är på en gård ”långt bak i” Sund. Hon säljer nu sina tjänster till föreningen Skördefestens vänner, som från och med i år tar över administrationen och förvaltandet av den åländska skördefesten.– Vad är nu aktuellt? frågar jag.– I år hade vi Skördefest med marknad, Öppna gårdar, Plopp Åpp (extra försäljningsställen t ex en gård som visar sin kärnverksamhet som sallatsplockning) och Skördefestrestauranger i samarbete med Ny Nordisk Mat. Vi jobbar alltså på alla fronter: med producenter, krögare, hantverkare och konsumenter.– Vi håller som bäst på med en omorganisering och har startat upp en förening Skördefestens vänner som skall bli det nya hemmet för Skördefesten med fler delaktiga och involverade under själva planeringen och bakgrundsarbetet.

**HITTILLS** har Landsbygdscentrum varit evenemangägare där verksamhetsledare Lena Brenner har gjort ett enormt jobb. Utan hennes helhjärtade och långsiktiga arbete, hennes ständiga påminnelse om att hålla syftet i fokus skulle det här bara kunnat vara ett ”vanligt” skördejippo. Hon har hela tiden betonat Skördefestens affärsidé, som är att öka försäljningen av och stärka förtroendet för åländska produkter, kvalitetsmålen som är att allt på Skördefesten är producerat på Åland, att gästerna lär sig mer om livet på landet och att gästerna tas emot så att de kommer tillbaka och berättar om hur spännande Skördefesten är för minst 10 personer.– Henrik Sundberg på köttgården Bolstaholm i Geta är föreningens ordförande, berättar Liz, och jag är sekreterare och koordinator på ca 50 procent. Vi arbetar nu för att få finansieringen i hamn bland annat via medlemsavgifter, deltagaravgifter, evenemangsbidrag och sponsorer. Det som är roligt är att vi har fått medlemmar också från Finland och Sverige, som säger att de gärna vill vara med och stöda Skördefesten för att det är ett så genuint evenemang.– Vi vill synliggöra landsbygden under hela året och har därför börjat lotta ut en ”bondeupplevelse” bland våra medlemmar varje månad. Den första nu i oktober var en stadsfamilj som fick besöka en mjölkgård med robotmjölkning, och familjen var mycket nöjd och tyckte att det var en underbar och lärorik upplevelse. Det här kan vi utveckla och göra ”bondeupplevelser” även för företag och personalgrupper. Åh, det finns så mycket vi kan göra! Jag bara ser möjligheter, men nu tar vi en sak åt gången. Jag tänker på föreningen som ett företag. Det måste vara lönsamt och funktionellt, säger Liz och engagemanget lyser om henne.

**SKÖRDEFESTEN** har självfallet fått ringar på vattnet. ”Årets skörd” är ett nytt åländskt matmagasin vars första nummer utkom lagom till Skördefesten i år utgivet av April Kommunikation[[12]](#footnote-12). Skördefestens Facebook-sida har över 3200 gillare, mer än någon annan matsida i Norden. Målen är att upprätthålla och fördjupa kontakten till alla besökare och intressenter så att Skördefestens målsättningar nås. Liz Mattson är också anlitad som sakkunnig och inspiratör i olika sammanhang som har med landsbygdsutveckling och ungt entreprenörskap att göra.

**SOM BOENDE PÅ ÅLAND** kan jag inte vara annat än tacksam för dessa underbara och engagerade människor som ser det befintliga och lyckas synliggöra och stärka det på så fantastiska sätt. "Gräv där du står" som ishotellets grundare i Jukkasjärvi sade.
Och jag avslutar med en reflektion från ett annat seminarium, där en föredragshållare betonade att långsiktig regional utveckling förutsätter tre saker: eldsjälar med passion och drivkraft, ”goda” tjänstemän som kan se 'lagens anda' istället för att dölja sig bakom paragrafer – och politiker som inte bara pratar utan också avsätter resurser (personal och pengar) för det de vill åstadkomma. Denna tredelning gör att det blir hållbart. Och varje del behövs för långsiktiga resultat.

Jag vill avsluta med Peter Druckers ord: "Alltid när du ser en framgångsrik verksamhet är det någon som en gång har tagit ett modigt beslut."[[13]](#footnote-13)
Må vi alla våga ta modiga beslut!

**Artikelförfattaren
Ester Miiros** är samarbetschef, Nordiska skärgårdssamarbetet

Tfn: 040 1580 555

(Ny) e-post adress: info@skargardssamarbetet.org

[www.skargardssamarbetet.org](http://www.skargardssamarbetet.org)

1. Bilden publiceras med tillstånd från VisitÅland [↑](#footnote-ref-1)
2. Innovation definierar jag som "nytänkande som skapar värde". Enbart nytänkande kan vara vilka uppfinningar eller kreativa skapelser som helst, medan värdeskapande handlar om att vara till nytta för någon på något sätt. [↑](#footnote-ref-2)
3. Nordens bästa mat - det nyttiga nordiska skafferiet, 2012, Adamsson & Palmdahl, ICA Bokförlag, s 20 [↑](#footnote-ref-3)
4. <http://favikenmagasinet.se/> [↑](#footnote-ref-4)
5. <http://www.visitostergotland.se/ostgotamat/> [↑](#footnote-ref-5)
6. <http://www.silverskar.ax/sv> [↑](#footnote-ref-6)
7. Landsbygdens folk hade en trevlig artikel om Ann och Åsmund Sundberg 18.10.2013. [↑](#footnote-ref-7)
8. Frilansskribent Giséla Linde dokumenterade på Nordiska skärgårdssamarbetets uppdrag fiskeriseminariet, och jag har här utgått från hennes texter. Dokumentationen från seminariet kommer att publiceras i sin helhet på www.skargardssamarbertet.org före årsskiftet. [↑](#footnote-ref-8)
9. ÅSUB:s rapport Ålänningars kultur- och fritidsvanor 2009:1  [↑](#footnote-ref-9)
10. <http://www.skordefest.ax/> [↑](#footnote-ref-10)
11. <http://www.skordefest.ax/> [↑](#footnote-ref-11)
12. <https://www.facebook.com/aretsskord?fref=ts> [↑](#footnote-ref-12)
13. Peter Drucker citeras i den lilla boken Tankar om framgång [↑](#footnote-ref-13)