

Skärgård

NR 2/2017 - ÅRGÅNG 40 - TIDSKRIFTEN SOM DOKUMENTERAR ETT KULTURARV



SKÄRGÅRDENS MAT

MATHANTVERK / SKÄRGÅRDSPOLITIK / RAGNAR GRANIT

SKÄRGÅRD 2/2017

Skärgårdens mat

Mat och trender / Kristin Mattsson.....	2
Rimsaltning och rexning, sjöfågelpalt och kalvdans / Amanda Enberg.....	4
Mathantverk – en möjlighet för mångsysslare i skärgården / Heidi Barman-Geust....	10
Föreningen för Mathantverk i Finland rf. / Katja Bonnevier.....	18
Fisken på bordet / Jessica Sundman.....	20
Snurror, yxor och kultur på energiska Pellinge / Thure Malmberg.....	26
Havtorn – skärgårdens guld / Jessica Sundman.....	34
Närmatsföregångare i Houtskär / Nina Söderlund.....	38
Skärgårdssmak – pionjär inom regional matkultur / Kristin Mattsson.....	42
Från fågelkropon till matsvinn / Nina Söderlund.....	46
Skärgårdspolitik / Annastina Sarlin.....	50
Ragnar Granit, en nervfysiolog med rötter i Korpo / Tom Reuter.....	56
HÖLA! / Aarón Blanco Tejedor.....	68
Bokhörnan: Våra krigshärjade, bortglömda utöar / Thure Malmberg.....	72
Skärinytt.....	74
Sista bilden.....	80



Skärgård

NR 2-2017, ärgång 40

TEMA: Skärgårdens mat

Tidskrift utgiven av Skärgårdsinstitutet vid Åbo Akademi (SIÅÅ) för presentation av aktuell skärgårdsforskning samt diskussion kring frågor som rör skärgården och våra svenska kustbygder.

WEBBSIDA: www.skargard.fi

ANSVARIG UTGIVARE: SIÅÅ

TF. REDAKTÖR: Nina Söderlund,
e-post: nsoderlu@abo.fi
Tfn: +358 (0)50 5278180
Postadress: Arken, Fabriksgatan 2G,
20500 ÅBO, Finland.

Tidskriften Skärgård utkommer med 4 temanummer per år.

ÅRSPRENUMERATION (fortlöpande) kostar 46 € i Finland och 50 € utomlands. Lösnummer 20 €.

PRENUMERATIONER via www.skargard.fi
eller Anita Julin, tfn: (02) 215 4944,
e-post: anita.julin@abo.fi

LEDNINGSGRUPPEN FÖR SIÅÅ

Utbildningsplanerare Nina Söderlund,
suppl. vicedirektör Tina Engblom.

Professor Jan-Åke Törnroos,
suppl. kommundirektör John Wrede.

Professor Kjell Andersson,
suppl. intendent Kasper Westerlund.

Docent Mikael von Numers,
suppl. professor Marko Joas.

Koordinator Katja Bonnevier,
suppl. utvecklingschef Gunilla Granberg.

Pia Prost, FÖSS (Finlands öar - Suomen saaret)
suppl. skärgårdsombudsman Sami Heinonen.

Studerande Amanda Enberg,
suppl. vuxenstud. Charlotte von Haartman.



Konstsamfundet

William Thurings stiftelse
Undervisnings- och kulturministeriet
Tidskriftscentralen rf.



PÄRMEN: Mathantverk,
Foto: Pia Prost.



LAYOUT, OMBRYTNING OCH PRODUKTION:

Gosmo Print Ab

TRYCK: Fram, Vasa

© 2017 Skärgårdsinstitutet vid Åbo Akademi

ISSN 0356-9381

Mat och trender

Matkulturen blomstrar i skärgården. Just nu verkar alla vara intresserade av lokalproducerad mat av hög kvalitet. Flera kurser och projekt som vi skriver om i detta nummer av Skärgård är inriktade på utveckling av skärgårdsmat. Traditionella råvaror används i ny tappning och matkultur som upplevelse och turism används allt mer inom besöksnäringen. Många har insett att människor inte bara reser för att uppleva den vackra naturen i skärgården, utan också för att äta gott och lokalt. Och här har skärgården mycket att ge.

Fisk är ofta det första man kommer på när man tänker på skärgårdsmat. Sik, gös och abborre anses vara goda matfiskar, men många fiskarter såsom gädda och mört kunde gott användas mera – med mera kunskap och mindre fördomar. Annan mat som förknippas med skärgården är sjöfågel och säl, som det tyvärr inte är så vanligt att få smaka på numera. Havtorn, däremot, har upplevt en riktig boom, och det görs och

säljs sylt, saft och glögg på bäret som lär vara väldigt vitaminrikt.

En del traditionella maträtter från skärgården har fått sin smak och särprägel av att förvaringsmöjligheterna innan kylskåpens tid var begränsade. Man saltade mycket och använde alla ätbara delar av djuren. Gammaldags förvaringsmetoder, som även de blivit på mode igen, skriver **Amanda Enberg** närmare om. Maten vittnar om hur människor i skärgården levde förr, när de var med i hela produktionsprocessen från början till slut. Detta utgjorde största delen av skärgårdsbons vardag. De jagade, fiskade, odlade, hanterade, förvarade och tillredde maten innan den kunde dukas på borden.

ETT AV de första stora projekten som satte maten på kartan var projektet *Skärgårdssmak* som startade 1996, finansierat med EU-pengar, och som hade som mål att utveckla samt marknadsföra matprodukter i skärgården. Det hundratal företagare som gick med i projektet fick skylta med varumärket Skärgårdssmak. Numera är det ingen som aktivt är med mera och



webbsidorna har inte uppdaterats på flera år. Skärgårdssmak är dock inte det enda EU-finansierade projekt som dött ut när pengarna tagit slut. Några andra exempel är *Skärgårdsleden* och *Scandinavian Islands*, med syfte att skapa besökspaket för turister och att marknadsföra skärgården via gemensamma plattformar på Internet. När projektmedlen tagit slut har slutprodukten haft svårt att fortleva utan betald arbetskraft. Det här är något för alla projektivrare att tänka på redan i planeringsstadiet – hur projekten ska kunna leva vidare när stödpengarna är slut. Det är också något för finansierarna att beakta när de gör upp kriterier för projekten. Problemet tycks ofta vara att det är svårt att förena ett kommersiellt tänkande med målsättningarna för EU-projekten, som varit att ingen fått tjäna det minsta lilla på projekten. I det nya EU-programmet *Central Baltic* får därför även företag söka stöd.

MAT ÄR inte bara gott att äta, utan en stor del av reseupplevelsen om den så sker utomlands eller på hemmaplan i skärgården. Mat är också kultur. Närproducerad mat ger

oss en bild av den lokala matkulturen, vilka produkter som odlas och vilka djur som finns på området. Mat och matkultur ingår allt mer i berättande om det lokala överlag. Människor vill veta varifrån maten kommer och det finns ett mervärde i att vara bekant med den som säljer ägg och kött. Dessutom gynnar närproducerad mat lokala företagare och miljön. Med kunskap och egen kontroll över matproduktionen går det att göra bra mat till många med närproducerade råvaror, utan att det blir dyrare än importerad mat från affären. Det här är Houtskärs dagis ett bra exempel på.

Skärgårdsmaten förr och nu har fått ett uppsving genom de mathantverksprojekt och -satsningar som görs i Finland. En stor del av mathantverken längs kusten använder sig av råvaror som traditionellt hört till skärgårdens matkultur.

Med önskan om en skön fortsatt sommar med många goda smakupplevelser! ■

Kristin Mattsson

Rimsaltning och rexning, sjöfågelpalt och kalvdans

Text: Amanda Enberg

Anne Enberg, född Blomqvist på Holma år 1926 i Hitis skärgård, bodde tillsammans med sina nio syskon på gården Skans. Om någon lärt sig att självhushålla så är det Anne. Medan hon berättar om vardagen förr hinner vi med både skratt, tårar och en och annan svordom. För nog var ju vardagen arbetsdryg och allt mellan himmel och jord skulle man hinna med. Min farmor Stina Enberg (f. 1929) växte upp på Högsåra, Gamlas skärihemman, som också ligger i Hitis skärgård. Det finns inte många människor kvar som Stina och Anne, så jag satte mig ner för att lära mig och ta del av deras kunskap och erfarenheter gällande förvaring av råvaror och mat under deras barn- och ungdomstid. Resultatet blev en liten handbok, som jag med deras hjälp sammanställt, om olika råvaror i skärgården under 1930- och 1940-talen.

Eftersom Annes pappa var fiskaren Axel Johannes Blomqvist från Holma, och fiske var den mest betydelsefulla näringen i vår skärgård, börjar vi med fisk.

FISK

På Holma fiskades mest strömming med skötor. Höstströmmingen var den man lade in i saltlake. Efter att fisken rensats och sköljts, radades den i fjärdingar (träkärl) med salt mellan raderna – det kunde bli flera hundra kilo per gång. Man förvarade alla träkärl i bodar, där temperaturen varken var för kall eller varm så att träkärlen inte skulle gistna (torka sönder).

Anne och hennes pappa sålde största delen av sina saltströmmingar vidare med hjälp av fiskhandlare. När de själva åt saltströmming, kokade de potatis och satte saltströmming ovanpå potatisen under kokning och lagade vitsås till det. Stina kommer ihåg att strömmingen urvattnades natten före användning, beroende på vad man skulle använda den till. Man kunde halstra strömmingen över kol i spisen – några kallade den kolaströmming. Eller så lagade man skomakarlax, då tar man bort skinnet och benen från strömmingen och lägger i socker, salt, ättika, lök och kryddpeppar. Strömmingslåda var också en favorit, med potatis, skivad lök, kryddpeppar och lite mjölk och ägg som man lade om vartannat i en stor smord ugnsplåt. Anne kommer ihåg



På bilden till höger: Stina Enberg (född Alborg 1929)
Högsåra, till vänster: Anne Enberg (född Blomqvist
1926) Holma. Foto: Amanda Enberg

att när hennes pappa lyxade till det åt han torsklever, emedan de allt som oftast hade vassbuk på bordet.

Den fisk man fick från nätfiske var mest abborre och gädda som oftast äts färsk eller rimmad (då höll den ett par veckor). Vid rimsaltning strör man grovt salt i magen på de rensade färskarna och radar dem tätt i en fjärding med salt emellan. Anne berättar att de i första hand sålde abborre, sik och gädda levande med hjälp av fiskhandlare Viberg från Rosala och hans fisksump Saga, som han körde till Helsingfors för vidare försäljning.

Så länge fisken förvarades var det noga att saltlaken, ”lakan”, täckte fisken – liksom vid förvaring av kött. Annars härsknade råvaran. Som hjälp till detta användes rentvättade brädstumpar som lades som ett kryss och med en cirka 1-kilos tung sten ovanpå. Fiskenäten var gjorda av bomull och måste ofta lappas.

FÅGEL

Under vårarna gladdes man åt vårjakten på sjöfågel, svärta, ådfågel, prackor och alfågel. Ingen snodde fågel utan fågeln plockades, sveddes och tvättades – till sist öppnades fågeln och rensades. Hjärta, lungor, lever och stelnat blod maldes till ingredienser för sjöfågelpalt. De fågelkroppar som inte äts färsk satte man mycket salt i magen och radade dem i träkärll med mycket salt emellan. Sjöfågelägg samlades också in under vårarna, vilket senare förbjöds. Anne och Stina kommer ihåg att man lagade de godaste pannkakor på äggen eller så kokade man dem. Till vintern förvarades ägg i stora glasburkar som man fyllde på med vattenglas (kemisk vätska som man förr kunde köpa på apotek) över äggen.

KÖTT

Slaktningen skedde på hösten. Köttkaren rymde väl två styckade grisar, nötkött av en

ett-års kalv och några får. Allt förvarades i ett träkärll med saltlake. Som tyngd över köttkaret fylldes en tygpåse med grovt salt, ifall laken inte var saltmättad blev ”lakan” automatiskt påfylld från saltpåsen när den smälte. På så sätt kunde man se till att hålla laken mättad (att det fanns tillräckligt med salt) och att den inte sticklade sig när det blev kallt.

Tillvaratagande av inälvor efter slakt var ett speciellt arbete, t.ex. tarmar vändes varma och putsades för tillverkning av blodkorv och lakkorv. Innan lakkorven var färdig att sänkas i saltlake tog arbetet flera dagar. En del av blodet användes till blodpalt och blodbröd. Blodbrödet torkades och under vintern blöttes det upp i mjölk och blev till en god palt. Tarmar till lakkorv fylldes med kokt, hackat inälvskött och korngryn, lök och kryddpeppar (ibland även potatis).

När man sedan skulle använda köttet som låg i saltlaken var man tvungen att vattna ur köttet innan. Tiden för urvattning av kött berodde på köttstyckets storlek. T.ex. julskinson vattnades ur flera dagar och vattnet byttes om varje dag. Då skinken till midsommar skulle urvattnas kunde man sänka ner den ifrån bryggan vid stranden om man lade den i en stor säck. Sedan rökte man skinken – det vill säga den palvades. Det palvades skinka till jul och midsommar i rökbastun. Den färdigrökta midsommarskinson grävdes sedan ner i en tunna med grovt salt.

Ofta åt man köttstuvning. Under vintern vattnades köttet ur under natten. Från vattnet tog man till vara det feta och satte på köttet när det var klart, som man ofta åt med potatis och kålrot. En riktig delikatess var svinhuvadhalvor och fårhuvadhalvor.

MJÖLKPRODUKTER

Klockan fem sommartid skulle man ro ut för att mjölka. Genast efter att man mjölkat på morgonen skulle man separera mjölken, men innan det satte man en kanna helmjolk i



Mjölkkon Maja mjölkas år 1943. Bild: Ur Stina Enbergs arkiv.

brunnen för att tillgodose dagsbehovet av mjölk på gården. När helmjölken sedan separerades sattes den i en ”vev separator” med två pipor. Ur separatorn samlade man in grädde för smörkärning. När man hade tillräckligt med grädde kärnade man den till smör. Smöret skulle sedan tvättas med kallt vatten i en trästäva, och med hjälp av en träslev pressades den sista mjölken ur smöret. I smöret blandade man sedan salt. Anne minns vilket jobb det var att tvätta kärnan. Man kärnade smör cirka en gång i veckan och förvarade den i kallsåpet. Det som blev över när man separerade mjölken kunde man exempelvis baka med, använda till filmjolk, eller ge åt djuren.

Ibland satte man helmjolk från kvällsmjolkningen i bunke med lite försurnad mjölk, och på morgonen kunde man sedan få fil från filbunken. På

morgonen åt man ofta hålkaka med smör, och fil efteråt.

Enda osten som gjordes var kittelost som gjordes på råmjolk efter kalvningsstider. Då satte man råmjolk i en pytt och in i ugnen. Det var jättegott kommer både Stina och Anne ihåg. Man kunde också äta kittelosten med hallonsylt. Kittelosten kallades också för kalvdans.

BRÖD OCH GRÖNSAKER

Efter att rågskörden tröskats hämtades den till boningshuset och bars upp till vinden och breddes ut på ett rengjort golv. Varje dag skulle det röras om i säden för att det skulle torka jämnt och snabbt. Torkningen tog flera veckor, men det berodde ju förstås på väder. Sedan skulle säden malas. Säden kunde malas på Rävskär nära Tunhamn, vart man



I den stora surdegstina blandades hett vatten och rågmjöl till en degrot som fick mogna minst ett dygn. Bakugnen förbereddes genom att rada in jämngröv barrved, 1 m långa, och påtändes ungefär samtidigt som degroten, som tillsatts med mera vatten, mjöl, jäst och salt, knådades. Det var tungt att knåda. Bild: Stina Enberg

seglade eller i Björkboda, vart man åkte med häst. Efter rågen malts tömdes mjölet i en rymlig mjöllär på vinden i mjölboden. Där vaktade katten och många mössfallor. Ända till midsommar togs mjöl direkt från mjöllären. Efter midsommar siktades mjölet före användning i händelse av att mjölmutter smugits sig ner i mjölet. Samma tillvägagångssätt hade man med veteskörden, som var betydligt mindre – men maldes liksom rågen till oskaldat mjöl, så kallat sammanmalet mjöl, som bakades till jästbröd och skorpor. Bröden äts färskas, de ugnstorkade skorporna förvarades i papperspåsar i den kalla bakugnen eller på annan torr plats. Hållkakor på rågbröd bakades på cirka 10 liter vatten per gång. Till

bakning bars från mjölbodan ett stort ämbar fyllt med mjöl. Degtina stod på golvet och där skulle degen även knådas. När brödet var gräddat radades en del hållkakor i den nu renskrapade och torra degtina, där de förvarades. Resten av hållkakorna trädde på brödspett för att torka och hängdes i kökstaket för att användas vid behov.

Anne kommer ihåg hur glad hon var när hon var ute och fiskade och efter lång morgon hade smör i en mugg, en hållkaka och en kanna med mjölk hon kunde avnjuta under en liten matpaus.

En bra potatiskällare var guld värd. Förutom potatis förvarades i källaren morötter i lådor fyllda med torr, ren sand. Rödbetor och kålrötter hade också sin plats i källaren. Den mindre potatisen kokade man till djuren, så kallad grispotatis.

Sallad åt man på sommaren, Stina berättar att salladen var extra god med gräddfil, senap, socker och kokt ägg. En del rödbetor kokades in och gurka lades i socker- och ättikslag som tillsammans med syltburkar och saftflaskor förvarades i ett väggfast skåp eller i en jordkällare under golvet.

BÄR

Nyplockade och välrensade lingon kokades in utan socker, de förvarades sedan i en stor träbytta. Bären skulle vara uppätta innan det blev alltför kallt. Lingonen användes sedan på lingonkaka, råa men vända i socker. Lingon lades också på utkavlad surdeg och gräddades. Rårörda lingon hade man alltid en bytta av på bordet. Stina kommer ihåg vad man brukade säga, ”Lingon är för magen som ett leende är för hjärtat”. Man lagade även lingongröt med rågmjöl.

Vinbär saftades utan socker. Det betydde att en del flaskor innehöll ett vitt mögel som flöt ovanpå saften men som avlägsnades med en vispelkvist, och så var den saken ur världen. Äpple, plommon, hallon, blåbär syltades in med socker.

ANDRA FÖRVARINGSMETODER

Redan år 1915 besöktes byn av en Marthakonsult som lärde ut hur man skulle konservera genom rexningsmetoden, att ta tillvara och konservera utan socker och utan salt. Entusiasmen var stor, sockerbristen var nämligen stor men tillvägagångssättet var arbetsdrygt och rexapparaten och utrustningen dyr. Rexkokning var en vakuummetod. Luften sögs ut vid kokning då de fyllda rexburkarna kokades. Då konserveringsmedel atamon kom ut på marknaden börjades detta tillsättas i safter och syltar, ett medel som underlättade all konservering.

Men under hela 1940- och 1950-talen togs gamla beprövade förvaringsmetoder i återbruk. T.ex. att riva rå potatis och låta det stå i vatten, blanda om - byta vatten - låta potatisen sjunka till botten - upprepa - och koka upp. Detta gav i slutändan produkten potatismjöl som sedan kokades till sirap. Det var hårt arbete och de glömdes många

kastruller på spisen som kokade vid. Sirapen användes till pepparkakor vid julen, och då var allt mödan värt. Man torkade även olika blad till te, maskrosrötter rostades t.ex. istället för kaffe (som kallades surrogat). Sackarin användes istället för socker, men kunde inte användas för konservering. Dill och persilja torkades för matlagning och malört torkades för medicinering av förkylning.

Utmaningarna med att vara beroende av säsong och råvaror enligt väder och klimat är många. Ett gammalt skojigt talesätt var förr, ”Alla har mat till jul, de rika har mat också till påsk, och till midsommar har ingen mat”.

Det finns mycket vi kan lära oss av den äldre generationens tillvaratagande av mat och säsongsbetonade råvaror. Mycket som är trendigt idag inom matlagning har varit en självklarhet och naturligt för våra far- och morföräldrars generation. Att välja inhemskt, att tänka i säsong och uppskatta våra fina råvaror är något min farmors farmor gjorde. ■

ARTIKELFÖRFATTAREN

AMANDA ENBERG är pol.mag. och hemma från Högsåra.

amanda.enberg@abo.fi
+358 (0)50 5647039



Mathantverk – en möjlighet för mångsysslare i skärgården



Text: Heidi Barman-Geust

Mat är en stor och grundläggande del av våra liv. Vi odlar, köper, tillagar och äter mat rutinmässigt i vårt vardagliga liv. Maten har inte bara en inverkan på vår hälsa och vårt välmående utan även på miljön, eftersom den är en förbrukningsvara som hela tiden

måste ersättas. Mat är ett känsligt område som berör alla människor och som förutom näringslära och miljöfrågor även är kopplat till bl.a. traditioner och kultur. Men vårt förhållande till mat håller på att förändras och maten blir allt mer främmande för oss. Idag är matindustrins främsta mål tyvärr inte att förse människor med nyttig mat, utan ekonomisk tillväxt och konkurrenskraft.



Mathantverk lämpar sig väl i skärgården, där det länge varit vanligt med mångsyssleri.
Foto: Jonas Harald.



II DET FINNS EN VILJA ATT STÖDA LOKALA PRODUCENTER

Som motvikt till denna utveckling har en alternativ matrörelse vuxit fram och allt fler vill veta vad maten egentligen innehåller och varifrån den härstammar. Det finns en längtan efter mat som är bra, för den egna hälsan, för miljön och för de som producerar och förädlar maten. Det finns en vilja att stöda lokala producenter och ett stort intresse för kvalitet, smak, äkthet och ursprung.

HÄR FYLLER konceptet mathantverk en viktig uppgift. Mathantverk handlar nämligen om att lyfta fram mat med tradition, vidareutveckla gamla metoder och ta fram livsmedelsprodukter med en tydlig identitet, rik smak och hög kvalitet. Mathantverksprodukterna förädlas genom naturliga processer och man använder sig av gamla och välbeprövade metoder, men med ett nytt kunnande och med hjälp av ny teknologi. Produkterna innehåller inte några tillsatssämnen eller konserveringsmedel och de

säljs ofta direkt till konsumenten, t.ex. i den egna gårdsbutik, på torg, via REKO-ringar, på marknader eller mässor.

Mathantverk lämpar sig väl på landsbygden och särskilt i skärgården. Här har det länge varit vanligt med mångsyssleri och det har alltid funnits ett behov av näringsgrenar som kan bedrivas småskaligt och samtidigt vara lönsamma. För de som arbetar med djurhållning, odling eller fiske och har tillgång till egna råvaror att förädla, kan mathantverket vara en naturlig binäring. Men det är inte alla mathantverkare som har tillgång till egna råvaror. Dessa tar istället tillvara vad naturens skafferi har att erbjuda eller idkar ett tätt samarbete med lokala producenter. I skärgården finns förutom fina råvaror, dessutom traditionella metoder och recept som lönar sig att lyfta fram.

De flesta mathantverkare börjar med en småskalig produktion på hobbybasis. Det handlar kanske om några flaskor saft eller burkar sylt, som kokas hemma och som säljs

Mathantverksprodukterna har en tydlig identitet, en rik smak och hög kvalitet.
Foto: Jonas Harald.



I skärgården finns förutom fina råvaror, även traditionella metoder och recept att lyfta fram. Foto: Tiina Tahvanainen.



på det lokala torget eller på den egna gården. Då efterfrågan på mathantverksprodukterna ökar och det egna intresset växer, leder det ofta till en ökad produktion, att man startar ett eget företag och tar i bruk en godkänd livsmedelslokal. Mathantverk handlar alltså inte om en hobbyverksamhet, utan om steget vidare, om professionell produktion och om produkter som håller hög kvalitet. Det handlar om en ny yrkeskår av mathantverkare som träder fram.

DET KAN vara krävande att driva ett mathantverksföretag och att tillverka livsmedel hantverksmässigt kräver grundliga kunskaper och rätt handlag. För att stöda mathantverkare arbetar projektet **Kustens mat**, ett finlandssvenskt projekt i samarbete mellan regionerna Nyland, Åboland, Åland och Österbotten, med att lägga grunden för ett nätverk för mathantverkare i Finland. Projektet ordnar årliga mathantverksdagar, de öppna finländska mästerskapen i mathantverk och en utbildning i mathantverk. Utbildningen innefattar studier i såväl

livsmedelsförädling som företagsamhet och möjligheten att specialisera sig inom ett av sex förädlingsområden; frukt och bär, kött, fisk, mjölk, spannmål och bageri eller grönsaker, örter och svamp. Målsättningen är att mathantverkaren skall få de kunskaper som behövs för att kunna tillreda hållbara produkter för försäljning och bedriva ett eget företag. Men lika viktigt är möjligheten att få bekanta sig med andra mathantverksföretag, att få ett nätverk av kollegor och kunna dela erfarenhet och kunskap med andra intresserade av matkultur och hantverksmässig livsmedelsförädling.

För att garantera mathantverkets framtid i Finland efter att projektiden för **Kustens mat** är slut, har föreningen **Mathantverk i Finland r.f. – Suomen Artesaaniruoka ry** nyligen grundats. Föreningens syfte är att göra begreppet *Mathantverk* känt i Finland, att fungera som ett gemensamt forum för mathantverksföretagen och att vara den fortsatta arrangören av de årliga öppna Finländska Mästerskapen i Mathantverk. ■



Utbildningen i mathantverk innefattar studier i hantverksmässig livsmedelsförädling och företagsamhet. Foto: Tiina Tahvanainen.

Vad är mathantverk?

Mathantverk är ett begrepp som är framtaget vid *Eldrimner*, ett nationellt mathantverkscentrum i Östersund i Sverige. Så här lyder Eldrimners definition på Mathantverk:

Inom Mathantverk skapas unika produkter med rik smak, av hög kvalitet och med tydlig identitet. Produkterna tillverkas i huvudsak av lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och på den egna gården eller i det egna företaget. Kännetecknande för Mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Mathantverk tar gamla traditioner till heders eller förenar dem med nya innovationer.

Kustens mat

Projektet *Kustens mat*, ett finlandssvenskt projekt i samarbete mellan regionerna Nyland, Åboland, Åland och Österbotten, arbetar med att lägga grunden för ett nätverk för mathantverkare i hela Finland och på så sätt sammanföra erfarenheter och kunskap i hantverksmässig livsmedelsförädling. Projektet ordnar mathantverksdagar, utbildningar i mathantverk och de öppna Finländska Mästerskapen i Mathantverk. *Kustens Mat* finansieras via Programmet för utvecklande av landsbygden i Fastlandsfinland och Europeiska socialfonden och pågår under tiden 1.1.2016–31.12.2018. www.novia.fi/kustensmat

ARTIKELFÖRFATTAREN

HEIDI BARMAN-GEUST jobbar som projektassistent för projektet *Kustens mat* vid Yrkeshögskolan Novia i Raseborg, studerar sociologi vid Åbo Akademi och skriver som bäst sin pro gradu-avhandling om alternativa matnätverk.

heidi.barman-geust@novia.fi
044 449 8101





Foto: Pia Prost

Föreningen för Mathantverk i Finland rf.

Text: Katja Bonnevier

Vill du vara med och främja mathantverket i Finland?

Bli medlem i den nygrundade föreningen för mathantverk i Finland. Föreningen fungerar som ett intresseorgan för de redan etablerade mathantverkarna och som en knutpunkt för alla med intresse för mathantverk. Genom att sprida information, stöda utbildning och nätverkande bland mathantverkare samt bidra till att synliggöra mathantverkarna, främjas förutsättningarna för mathantverkare i Finland.

Vill du eller din organisation bli medlem?

En fritt formulerad medlemsansökan kan skickas till föreningens sekreterare Katja Bonnevier, katja.bonnevier@pargas.fi. Den skall innehålla namn, ort och kontaktuppgifter. Meddela gärna ifall ni är mathantverkare. Medlemsavgiften är 20 euro/år.



Foto: Pia Prost

Föreningen håller er uppdaterade om dess verksamhet via Facebook-sidan

Mathantverk i Finland:

<https://www.facebook.com/Mathantverk-i-Finland-200584960087604/>

Mera info om utbildningen för

mathantverkare: www.novia.fi/kustensmat/anmalan/

Mera info om FM i mathantverk:

www.novia.fi/kustensmat/kustens-mat-och-fm-i-mathantverk/

Styrelsens medlemmar:

Mats Nurmio, Åboland, ordförande
Katja Bonnevier, Åboland, sekreterare
Daniel Löf, Österbotten
Agneta Willhelms, Åland,
Pontus Berglund, Nyland
Eija Lamsijärvi, Åboland
Harriet Strandvik, Åland

Fisken på bordet

Text: Jessica Sundman

Fisk och säl var de viktigaste födoresurserna i våra trakter före jordbruket utvecklades och övertog ansvaret att föda befolkningen. De första människorna som vistades i Norden efter att inlandsisen sakta drog sig tillbaka var jägare och fiskare som bodde i tillfälliga jakt- och fiskelägen. Först när man kunde konservera fångsterna inför den kalla mörka vintern blev befolkningen bofast. Man använde sig av fyra metoder för konservering av fisk i Norden: fermentering, saltning, torkning och rökning. Med hjälp av dessa metoder förhindrades att maten ruttnade och bakterierna fick fotfäste i köttet.

I Sverige har man gjort ett arkeologiskt fynd som visar att man fermenterade, eller jäs- te, fisk redan för 9 200 år sedan. Man tillverka- de alltså en föregångare till dagens svenska sur-

strömning genast efter istiden. Fisken täcktes med tallbark och sälfett och grävdes ner i skinnnet av säl eller vildsvin. I jäsningsproces- sen bildades syror i den syrefria miljön. Tack vare detta hade människorna tillgång till föda under de delar av året då tillgången på mat inte var lika stor.

Saltets betydelse

I Finland har den huvudsakliga konserveringsmetoden för fisk under långa tider varit saltning. Saltningen gjordes genom att den rensade eller orensade fisken först sattes i en blodlake. Blodlaken var en svagare saltlösning där fisken låg ungefär ett dygn. Därefter saltades den rensade fisken in efter att ha runnit av. Insaltningen gjordes så att fiskarna placerades hela i varv och täcktes av salt. Det var viktigt att använda tillräckligt med salt och att se till att det inte fanns luft



Fiskarbastuns saltrum och laggbärl. Foto: Jessica Sundman.

Interiör av fiskarbastu. Foto: Jessica Sundman.



II RÖKNING HAR ANVÄNTS SOM KONSERVERINGSMETOD ÅTMINSTONE SEDAN VIKINGATIDEN

kvar i förvaringskärlet. Detta gjordes genom att hålla i litet vatten i tunnans innan man pressade ner allt och förseglade. En del fiskare saltade om fisken efter några dagar för en ännu bättre konservering.

Saltad fisk har varit den huvudsakliga födan och en av de viktigaste fiskresurserna under flera hundra år. Man fiskade för eget bruk, sålde fångsten eller överlämnade en del av tunnorna som skatt till kronan. Man kunde äta saltad strömming flera gånger dagligen. På 1500-talet förbrukade ett hushåll 2,25 tunnor strömming per år. Förutom strömmingen saltades även andra arter in. I boken *Livet bland Kvarkens söner och döttrar* skriven av H. R. A. Sjöberg står att man på Replot även saltade in sik, harr, abborre, gädda, id och mört.

STRÖMMINGEN HAR traditionellt fiskats med skötnät eller strömmingsryssjor. Strömmingsfisket inleddes under sommaren och pågick fram till hösten i ytterskärgården. Man bodde i fiskarbastun där man fiskade och saltade in strömmingen i laggkärl. Hem för man ifall man behövde hämta mer proviant eller föra in saltad fisk i tunnor till fastlandet. Idag fiskas strömmingen av trålare.

Ett alternativ till att konservera fisk med salt är rökning. Rökning har använts som konserveringsmetod åtminstone sedan vikingatiden, men i Österbotten började man övergå från saltad till den mer moderna rökta fisken i slutet av 1800-talet. Vid rökningen tillreds fisken långsamt samtidigt som den får smak av röken. Den förbereds genom att den rensas och får ligga i en saltlake innan rökningen. Sundomböckling, rökt sik och abborre är populära produkter än idag, medan salt fisk hör till det förgångna.

Livsmedelssäkerhetsverket rekommenderar att man konsumerar fisk minst två gånger i veckan och att man varierar mellan olika arter av fisk. De vanligaste matfiskarna är lax, sik, abborre och strömming. Det är ganska få arter med tanke på att vi har många fler i våra vatten som gott duger till mat. Genom att bredda användningen av fisk och öka efterfrågan på underutnyttjade arter får man en större hållbarhet i fisket samtidigt som man kan äta enligt säsong och få en mångsidigare meny. En ökad konsumtion av lokal fisk gynnar dessutom den lokala fiskerinäringen. Det mesta, över 80 %, av fisken som konsumeras i Finland är importerad.

Bristfälliga kunskaper i fiskarter och tillagning

Kustaktionsgruppen har under flera års tid finansierat projekt där man strävat till att öka medvetenheten kring underutnyttjade arter, lyfta fram begreppet smartfisk och öka efterfrågan på fisk hos konsumenterna. Marthaförbundet genomförde projektet *Fisk – ett smart(h) val* åren 2013–2014. Under projektet hölls 15 kurser på tre olika orter i Österbotten för att höja kunskapsnivån om matfisk. Man utgick medvetet ifrån de nygamla arterna braxen, gädda, id och mört för att deltagarna skulle bekanta sig med dessa och våga prova använda dem även hemma. Deltagarna fick bekanta sig med vilka arter som är bra under olika årstider och använda sig av mer än bara filéerna i köket.

Andra nygamla arter som Marthaförbundet har uppmärksammat är laken och norsen. Laken ansågs tidigare vara en delikatess. Som art skiljer den sig från våra övriga fiskar med ett lösa kött och en annorlunda benstruktur. Nu har laken igen blivit en vanligare fisk i våra vatten, men som matfisk har den inte återtagit sin plats till fullo även om nyårsrommen är obligatorisk

för en del människor. Laken anses ha den godaste rommen av alla våra fiskar och levern är likaså en kulinarisk upplevelse.

Nors fiskas under en kort period på våren efter att isen lossat och användes förr som matfisk. Idag används den främst som foder i pälsnäringen i Finland även om den anses vara en stor delikatess på andra håll i Europa och i Ryssland. Strömmingen som tidigare var stapelföda är idag inte lika populär, men fortfarande äter man filéer, rökt strömming eller i form av inlägg. Sundomböcklingen är en klassiker med en stabil efterfrågan på marknaden. Hälften av strömmingsfångsten blir liksom nors foder.

ANITA STORM på Marthaförbundet har observerat att kunskaperna i fiskhantering har blivit svaga. Oftast är kursdeltagare kvinnor och de är glada över att få lära sig hantera fisken från början. Fiskerinäringen har traditionellt varit mansdominerad och kvinnans roll har varit tillredning av den färdigt rensade och fileade fisken. Ungdomar har väldigt bristfälliga kunskaper vilket påverkar den framtida konsumtionen av fisk. Anita Storm uppmanar till att hemmakocken skall beakta att fiskens fetthalt skiljer sig mellan olika arter. Fettet är bryggan till våra

|| ATT UTVECKLA LOKALA VARIANTER AV OLIKA SUSHIPRODUKTER

smaklökar och en mager fisk som gädda behöver ha andra ingredienser med ett fettrikare innehåll än till exempel lax för att göra rätten komplett. Ofta tillreder man även köttet för länge vilket försämrar smaken och konsistensen hos fisken.

Mörten har lyfts fram som matfisk genom flera projekt finansierade av Kustaktionsgruppen. Projektet *Mer av mört* genomfördes av Korsholms vuxeninstitut åren 2013–2014. I projektet ville man lyfta fram mathantverk baserat på mörtfiskar och Michelincocken **Sasu Laukkonen** värvades till projektet som inspiratör och utbildare. Sasu Laukkonen använder sig helst av ekologiska och lokala råvaror och höll en mästar kurs för köksmästare i projektet. En receptbok med namnet *Smarta delikatesser* gavs ut både på finska och svenska i slutet av projektet. Recepten och instruktionsvideon från kursen kan även hittas på nätet.

Sushi på skärivis

På senare tid har sushiprodukter blivit all vanligare. Ab Företagshuset Dynamo genomförde åren 2010-2011 projektet *Kustfiskarens sushi* i samarbete med Björns Matstudio som drivs av **Björn Helsing**. Projektets målsättning var att utveckla lokala varianter av olika sushi-produkter gjorda på inhemska råvaror. Tittar man närmare på

sushins historia märker man att det både finns kulturella förutsättningar och lämpliga råvaror för att skapa nya intressanta fiskrätter.

DE FÖRSTA formerna av sushi utgjordes av saltad jäst fisk som lagrats i ris. Denna sushi föddes för ca 1 500 år sedan och utgjorde liksom hos oss ett sätt att konservera mat inför sämre tider. Senare började man konservera fisken i saltlag. Idag är det riset som är den huvudsakliga ingrediensen i sushi och man använder fisk, kött eller grönsaker som smagivande komponent i rätten. När tillgången på färsk fisk blev bättre har man börjat använda rå fisk som samtidigt förkortat tillagningstiden för sushi. Vinägern i riset har ersatt smaken från jäsningsprocessen, ordet sushi betyder nämligen surt ris. Rå fisk som serveras utan ris kallas sashimi.

I projektet *Kustfiskarens sushi* användes krossade korngryn istället för ris. Fiskarna gädda, abborre och strömming fungerade bäst, men även sik och braxen användes i produktutvecklingen. Produkterna testades genom att dela ut smakprover vid olika evenemang och intresset var stort. Tillredningen av sushiprodukter är en form av mathantverk som gott kunde utvecklas vidare i våra trakter av fina lokala råvaror. ■



Lokal sushiprodukt av strömming och korngryn. Foto: Björn Helsing.

ARTIKELFÖRFATTAREN

JESSICA SUNDMAN är född och uppvuxen i Vasa, men bor numera i Malax. Hon är biolog till utbildningen (FM från Åbo Akademi). Biologilärare. Jobbar på Kustaktionsgruppen, som är en del av Aktion Österbotten) med fiske-Leader.

E-post: Jessica.sundman@aktion.fi



Snurror, yxor och kultur på energiska Pellinge

Text: Thure Malmberg

Borgå stad har tre skilda men livskraftiga skärgårdsområden, från väster först den vackra Pörtöarkipelagen, sedan Emsalö närmast stadens centrum och i öster Pellinge med drygt 300 bofasta och långt fler fritidsbosatta, ofta året om.

De tre skärgårdsområdena har olika typer av kommunikationer, Pörtö med reguljär daglig förbindelsetrafik året runt, Emsalö sedan 1993 med bro till fastlandet och Pellinge sedan 1964 förbundet med en vägfärja, som med undantag för vissa pauser trafikerar dygnet runt.

ALLA TRE har rötter i gammal svensknyländsk skärgårdskultur, som sedan utvecklats i samklang med en ökande fritidsbosättning.

Att inbördes jämföra ögruppernas storlek är svårt och onödigt: Emsalö är det enda klart avgränsade landet med en största längd på drygt 13 kilometer och bredd på bara cirka två-tre.

Pörtö har kanske färre öar och skär än Pellinge, men om Söderskär och Kalbådagrund tas med stiger arealen märkbart.

Entydigt är ändå att Pellinge har över 20 föreningar, om de privata väglagen och fiskeområdena räknas in. Att många av de



Favoritplatsen. Monica Groop på den egna bryggan, där Österbybodens kunder en gång lade till. I år ordnar hon fyra konserter på Pellinge. Foto: Thure Malmberg.

föreningarna är sällsynt aktiva, och att redan sex böcker om Pellingearkipelagen och dess folk getts ut ger emellertid Pellinge tätplatsen.

Bakom en del av dagens 120 sommar-evenemang på öarna står *Pellinge Hembygdsförening r.f.* med 400 medlemmar. För 80 år sedan grundades föreningen i Helsingfors som en vinterlänk till det under dåtida förhållanden ouppnåeliga sommarparadiset.

Förutom marthakretsar, brandkårister, sommartorg och skärgårdsjul (sedan 2010) samt den populära lantloppisen (2.7.) kan Pellinge dessutom bl.a. uppvisa exotiska sammanslutningar som *Yshuttarna*, en grupp

som ägnar sig åt att kasta prick med yxor, och *Nisses motormuseum*. Det är en unik samling snurror som motorentusiasten **Nils Häggblom** visar några veckoslut i juli-augusti.

DET ALLRA nyaste inslaget är *Pellinge Musikdagar* i augusti med mezzosopranen **Monica Groop** som drivande eldsjäl. Mycket populär har *Höstvisan* varit. Den skapades som en form av säsongavslutning för ca 30 år sedan, har nu efter en paus åter samlat trogen publik vid månadsskiftet augusti-september.

|| AV EN MÄRKLIG SLUMP ÄR INGEN AV DEM INFÖDD PELLINGEBO

Entusiaster som tror på vad de gör

Ordförande för *Pellinge Hembygdsförening* är **Nina Sarnow**, som också fungerar som intendent för ögruppens internationellt troligen bäst kända attraktion, Tove Janssons Klovharun längst ut i havet. I påsknumret av föreningens tidning *Pellinge Nytt* – som har en upplaga på 500 ex – bär hennes ledare rubriken *Den enastående Pellingekulturen*.

I ledaren konstaterar hon att föreningen inte hade kunnat uppnå 80 års ålder utan otaliga timmar, veckor och månader av frivilliga insatser och talkoarbete. *”Bakom fasaden står en grupp människor som har ägnat sig åt det de tror på utan att räkna timmar eller pengar, som de offerar för vår gemensamma sak”*, skriver hon.

Det gör av allt att döma de för närvarande kanske mest aktiva människorna på Pellinge, hon själv, Monica Groop och Söderby-Bodens drivande kraft **Erika Englund**. Av en märklig slump är ingen av dem infödd Pellingebo. Vi låter dem komma till tals, geografiskt ordnade från syd till nordost. Först Erika Englund:

- Jag kommer från Borgå stad och flyttade till Pellinge när jag gifte mig. När **Gerda Englund** som drivit Söderby-Boden i trettiofem år pensionerade sig 2009 ville jag försöka. Jag har ingen handelutbildning – ingen med en sådan skulle ge sig i kast med att driva en bybutik – utan examinerades som formgivare 2008, säger hon.



Köpman och mamma. Mammalediga Erika Englund fick vid ett sjukdomsfall rycka in i Söderby-Boden på Pellinge med sonen Felix på armen. Foto: Thure Malmberg.

Nittioårig butik i unga händer

Söderby-Boden ligger i Pellinges äldsta hus från 1700-talet vid vägen över Storpellinge mot Kungshamn i söder. Butik har där funnits i nittio år, först som en enhet i det lokala handelslaget, och senare i privat regi. I höst skall 90-årsjubileet firas tillsammans med tio år yngre *Pellinge Hembygdsförening*.

Stamkunderna fyller den lilla butiken i en jämn ström, och vid ett bord under fönstret diskuterar några herrar över en kopp kaffe. Här finns inte bara vad man kanske kunde vänta sig i en liten lanthandel utan också böcker, presentartiklar och hantverksprodukter. Butiken erbjuder spännande ölmärken eller Gunnel Englunds lokalt producerade safter och sylter i olika

blandningar. Efter gudstjänsten ordnas ibland kyrkkaffe i butiken, precis som på Emsalö.

UNDER HÖGSÄSON jobbar som mest fem i butiken. Bensin får man tanka vid Benitas café. Erika Englund talar gärna om möjligheter: vad och vilken service är folk beredda att betala för? Julförsäljningen är mycket viktig, och Söderby-Boden försöker vara med på många julmarknader, bl.a. importerar äkta polkagrisar från Gränna i Sverige.

Geografiskt arbetar Monica Groop och Nina Sarnow nära varandra. Bara ett smalt sund skiljer Österby, där Monica bor i en gammal nedlagd butik som hon nu



Sju kilometer kvar. Söderby-Boden berättar vid färjfästet om hundratals artiklar på minimal plats. Vänlighet och service ingår. Foto: Thure Malmberg.

kärlksfullt restaurerar, från Ölandet. Där ligger Hembygdsföreningens klassiska bas, Hörbergsgården.

Men geografin säger inte allt: Nina Sarnows arbete som intendent på Klovharun för henne varje vecka minst fem sjömil söderut i öppna havet.

– Här på Pellinge har jag en 5,5 meters aluminiumbåt med 70 hästars snurra, men jag körde båt redan som liten flicka i Jollas. Där lärde jag mig också en ödmjuk respekt för havet.

Vinterstormen tar tuppen

- Klovharun som var Tove Janssons oas har blivit internationellt känd, och under 1914, som var Toves jubileumsår, förnyades bron

över klipporna till Toves stuga. Samtidigt restaurerades de yttre fönstren och installerades en ny bastuugn. Nästa år måste utedasset förnyas. Vi har redan avverkat två utetuppar, fast vi surrar dem hårt med linor tar stormar och sjön dem, säger Sarnow.

- Några vintrar har vi hållit stugan låst, för en vinter kom 200 människor till ön, många långfärdsskrinnare. Då blev tuppen full, så nu förutsätter vi att alla som hyr Klovharun också tömmer tuppen och tar allt till fastlandet. Vi ställer upp med lämpliga påsar och instruktioner och systemet fungerar bra.

- Den 3 juni kom årets första hyresgäst. I januari-februari tar vi emot ansökningar från alla som vill tillbringa en sommarvecka på Klovharun, och på våren fördelar vi veckorna. Intresset är mångdubbelt större än

|| UNDER EN VECKA VARJE SOMMAR ÄR KLOVHARUN ÖPPEN FÖR BESÖKARE

kapaciteten, och i år har vi bl.a. en brittisk författarinna som får bo en vecka i Toves och Tuulikkis lilla stuga där.

- Det krävs att man klarar sig ensam i ofta tuff skärgårdsmiljö utan elektricitet, så det gäller att ha med reservbatterier till telefonen.

- Under en vecka varje sommar är Klovharun öppen för besökare, i år blir det 15–21 juli. Då ordnar vi två guidade turer (alla redan fullbokade) per dag och holmen är öppen mellan 9 och 19. Vi har husvakt och guide på plats hela veckan för att bl.a. hjälpa till med förtöjningen i en liten skreva, säger Nina Sarnow.

Smedja och musik av internationell klass

Hörbergsgården är fortfarande medelpunkten för många av Hembygdsföreningens arrangemang, och i år jobbar man bl.a. med att lägga nytt tak på en liten smedja.

På Sandholmsudden ett stycke därifrån finns Benitas café med en liten badstrand och gästhamn. Här lägger också m/s J.L. Runeberg till under fyra torsdagar i juli på vägen mellan Helsingfors och Lovisa. Lokala konsthantverk finns bl.a. i Villaylle och nere på Eidisudden - där Tove Jansson bodde som barn - driver **Terttu Schroderus-Gustafsson** Galleria ArtMarina, som i sin konst specialiserat sig på människor och havslandskap.

Smal naturhamn. Ingenting för havens vråläk men bra för små båtar är den lilla skyddade klyftan på Klovharuns nordsida. Vattnen här är inget för ovana båtförare. Foto: Thure Malmberg.



I fjol introducerade Monica Groop ett helt nytt evenemang, Pellinge musikdagar. I år upprepas succén som en del av det nationella jubileumsprogrammet för Finland 100 år, och redan nu är de flesta biljetter bokade.

- Pellinge musikdagar ordnas 11-13 augusti och det blir nu fyra konserter, en mer än i fjol, säger konstnärliga ledaren Monica Groop. Öppningskonserten fredagen den 11 augusti ordnas på Solhälla på Lill-Pellinge, där också Höstvisan traditionellt ordnas, och kallas En soirée hos Aino Ackté.

- En mycket färgstark musiker är årets huvudartist barockviolinisten **Kreeta-Maria Kentala** från Kaustby. Hon är känd för sitt lyckade sätt att kombinera Konsta Jylhäs folkmusik med verk av Bach. Hon framträder tillsammans med barockensemblen *Barocco Boreale* och de spelar bl. a i St. Olofs kapell intill Hörbergsgården lördagen den 12 augusti kl. 19.

- Det blir en halvdratimerad afton med vokal- och kammarmusik av flera kända finländska tonsättare. Som solister medverkar

Mari Palo (sopran), **Jussi Merikanto** (baryton), **Niall Chorell** (tenor) och jag själv som både mezzosopran och moderator. Vid pianot sitter **Gustav Djupsjöbacka** med Kreeta-Maria Kentala på violin och **Pauliina Fred** på flöjt.

- Lördagen den 12 augusti blir det en kaffekonsert som vi kallar "Kaffe – härligare än tusen kyssar" med bl.a. Bachs humoristiska Kaffekantat kl. 15 i Skärgårdshemmet. Musikdagarna avslutas söndagen den 13 augusti på Solhälla med vokal- och kammarmusik av både klassiska och finländska tonsättare, säger Monica Groop

På hemsidan www.pellingemusikdagar.fi finns hela programmet. Pellinge Hembygdsförenings hemsida finner man på www.pellinge.net/phf och Söderby-Boden på www.soderbyboden.fi. ■

ARTIKELFÖRFATTAREN

THURE MALMBERG, journalist.

E-post: thuremalMBERG@yahoo.se

Tfn +358 40 593 6269

Address sommartid: Fågelviksvägen 26,
06950 Emsalö.

Havtorn – skärgårdens guld

Text: Jessica Sundman

Finland förekommer havtornsbusken främst längs Bottniska vikens kust och på Åland, men dess naturliga utbredningsområde är kalla torra regioner i Europa och Asien. I skärgården växer den ytterst vid havsbandet, på torra och steniga ställen med god ljusstillgång, där den ofta är utsatt för vind. Pollenanalyser visar att havtornsbusken varit utbredd över stora delar av Europa men dess utbredning har minskat.

Buskens anpassningar till karga miljöer består bland annat av ett välutvecklat rotsystem och smala hårbeklädda blad. Det kraftiga rotsystemet motverkar erosion och förankrar växten så att den kan stå emot hårda vindar. Havtornsbusken lever dessutom i symbios med kvävefixerande bakterier vilket innebär att den klarar sig bättre i den näringsfattiga marken jämfört med andra växter. De hårbeklädda bladen förhindrar en kraftig avdunstning och skyddar bladen från saltet i luften.

Havtornsbusken är en växt som använts väldigt mångsidigt under en lång tidsperiod. I Asien har man använt havtorn i medicinska syften under åtminstone tusen år. Havtornsbusken har haft en stor betydelse för människor genom att bären och bladen använts som livsmedel, medicin och foder,

medan kvistarna använts som bränsle. I självhushållningens tider har man i Östersjöområdet brutit kvistarna av busken och taget dem med sig hem. Bladens lämplighet som foder kommer av att de innehåller ca 15 % protein och havtornets latinska namn *Hippophae rhamnoides* kan översättas till skinande häst. Förutom proteiner innehåller havtorn nämligen rikligt med fetter vilket skulle ge hästarna glänsande päls och man.

Förnyat intresse och eget varumärke

I Finland fick intresset för havtornsbusken nytt liv på 1980-talet. Eftersom bären är svårplockade tar man oftast tillvara råsaften genom att pressa bären direkt från kvisten. På 1980-talet blev bären så populära att man försökte begränsa tiden för när bären kunde pressas eller plockas. Sjöbevakningen bötfällde plockare och hällde ut saften om man var ute för tidigt. Idag är situationen en annan och många odlar även havtorn i trädgården. Förädlare försöker ta fram varianter utan taggar och med större bär.

I Korsnäs kommun har man under de senaste åren satsat lite extra på användningen av havtornsbär. Genom två olika projekt har

Havtornsprodukter.
Foto: Martina Uthardt.





Havtornsprodukter. Foto: Martina Uthardt.

man ordnat kurser i mathantverk och utvecklat nya produkter av lokala råvaror. Havtornsbusken har varit en av de råvaror som man lyft fram. I mathantverk får man inte använda tillsatsämnen och råvarorna skall helst vara lokala. Produktionen skall vara småskalig och man ska använda sig av traditionella metoder i förädlingen. Arbetet med produktutveckling i projekten har varit möjliga tack vare ett eget produktionskök som Korsnäs kommun hyr ut till företagare. Ett eget varumärke har registrerats och försäljning av mathantverksprodukter via en webbshop planeras till sommaren 2017.

Loci Cibum Adiveniri – Ett projekt om mathantverk, finansierades av NTM-centralen och genomfördes 2013–2014. Projektet innehöll 16 kurser för mathantverksentusiaster. En av kurserna hölls av **Tina Lindberg** från Sverige, känd som JämtTina. JämtTina är niofaldig mästare i mathantverk och har mycket erfarenhet av just havtorn. Under tre dagar i Korsnäs föreläste JämtTina om havtornsbuskar och höll en praktisk kurs i förädling av havtorn. Under kursen producerades saft, nektar, juice, marmelad och glögg av deltagarna.

GENOM PROJEKTET *Loci Cibum Adiveniri*

- *Ett projekt om mathantverk* föddes fem nya företag, bland annat företaget Skärgårdens skatter som drivs av **Göran Östberg** och **Lovisa Nordlund-Östberg**. Företaget har specialiserat sig på havtornsprodukter och producerar årligen över 1000 flaskor havtorns- och tranbärsglögg samt skärgårdsdricka. Samtliga produkter innehåller havtorn. Den goda havtornsglöggen är ett resultat av TV-kocken **Paul Svenssons** provsmakning. Svensson var inbjuden av projektet för att provsmaka mathantverksprodukterna och ge tips åt mathantverkarna. Göran Östberg hade med sig två varianter av glöggen till provsmakningen. TV-kocken slog ihop lika delar av de två olika sorterna och sa "Det här är en grym glögg".

Intresset för att producera havtornsprodukter väcktes hos paret Nordlund-Östberg efter att ha serverat havtornsglögg vid större evenemang. Saften var väldigt populär och människor ville absolut köpa hem av saften. För finskspråkiga var drycken något helt nytt. Göran och Lovisa beslöt sig för att starta en produktion eftersom det inte fanns någon annan producent och efterfrågan var så stark.

Ett mångsidigt bär med potential

Projektet *Integrering via mathantverk – Svenska från hand i mun*, som finansieras som ett Leader-projekt av *Aktion Österbotten rf*, startade sommaren 2016. I det projektet håller nyfinländare kurser i mathantverk för finländare och har möjlighet att avlägga hygienpasset på sitt modersmål. Man har även hyrt ett växthus där man kan hyra en kolonilott åt sig för odling av mer värmekrävande grödor. En del av projektet handlar om att ta fram certifieringssystem för att garantera att produkterna är framställda som hantverksprodukter i liten skala med traditionella metoder. Dessutom skall man planera en ny sorts mattävling.

Och havtornen då? I projektet har man börjat skissa på planerna för Havtornets hus. Satsningen är unik, för man känner inte till att det finns något motsvarande i varken Finland eller Sverige. Havtornets hus kunde till exempel innefatta behandlingar med havtorn, produktförsäljning, interaktiv verksamhet samt havtornssafari.

Vad är det då som skiljer havtornsbären från våra andra nyttiga bär? Havtornsbäret anses vara ett riktigt superfood med enorm potential. Bäret är ett av de näringsrikaste i Finland. Man kan använda sig av bärets alla komponenter, dvs råsaften, fruktköttet, skalet och kärnan, även om råsaften är den mest använda. Bäret innehåller rikligt med vitaminer, antioxidanter, essentiella aminosyror och fetter. Kärnoljan har använts för dess goda effekter på hälsan i ett par tusen år i stora delar av Asien. Just mängden fetter är en sak som skiljer havtornsbäret från våra andra bär. Olja från havtorn är dessutom den enda naturliga oljan som innehåller lika mycket omega-3 som omega-6. Som traditionell medicinalväxt har den visat sig främja reparation av vävnader (till exempel brännskador och magsår), vara antibakteriell, antiinflammatorisk samt skydda levern och hjärtat. Skalet kan torkas och malas till ett fett- och proteinrikt pulver och användas som näringstillskott. ■

ARTIKELFÖRFATTAREN

JESSICA SUNDMAN är född och uppvuxen i Vasa, men bor numera i Malax. Hon är biolog till utbildningen (FM från Åbo Akademi). Biologilärare. Jobbar på Kustaktionsgruppen, som är en del av Aktion Österbotten) med fiske-Leader.

E-post: Jessica.sundman@aktion.fi

Närmatsföregångare i Houtskär

Text: Nina Söderlund



Dagisbarn i Houtskär
äter närmät. Foto: Diana
Mårtensson.

Fridhems Centralkök i Houtskär började hösten 2015 med närproducerad mat till alla sina kunder: dagisbarn, skolelever och äldre. Här beskrivs hur detta har blivit möjligt och hur modellen kan fungera som en bra förebild också för andra.

I varenda kommun i Finland har man under många år diskuterat behovet av att använda mera närproducerade livsmedel. Kampen om utdelningsköken har varit hård, och den legendariska fullmäktigedebatten om "en vegetarisk dag" i skolorna i Helsingfors roar många fortfarande. I all tysthet finns det dock kök som har genomfört det alternativ som oftast har förlorat i olika omröstningar. Centralköket i Houtskär är en av dem.

Kosthållsförman **Maria Dahlqvist** var på näringssektorföreståndardagar i Åbo 2015 och lyssnade på **Carola Magnusson** från Sverige, som berättade om matlagning i storkök där man använder sig av närproducerade och ekologiska livsmedel. Hon blev genast intresserad och tänkte att det måste ju gå hos oss också. Kostchefen gav tillstånd att pröva hösten 2015, men med

villkoret att det inte fick bli dyrare och att personalbehovet inte fick bli större. Personalen i köket blev också intresserad, vilket var en förutsättning, för om inte alla skulle ha jobbat som ett team med samma mål så skulle det inte ha lyckats.

I Houtskär använder man nu närproducerade livsmedel så långt det går och därefter inhemska livsmedel. Utländska livsmedel undviker man och vill i så fall att de skall vara ekologiska. T.ex. ris ersätts med inhemskt korn.

POTATIS, FISK, tomater, dill, persilja, gräslök, rabarber, vetemjöl, grahammjöl, mannagryn, bondböner fås från Houtskär och hela årsbehovet täcks. Morot, lök, gurka, paprika, sallad m. fl. grönsaker täcker inte hela årsbehovet, men används så långt de räcker och sedan köper man inhemskt. Äppel kan fås från Korpo och nötkött från Korpo Wattkast året runt, blåbär och lingon från Nagu. Det finns ett stort frysrum dit man kan ta emot råvaror efter säsong och frysa in.

Det kokas egna buljonger: kött-, fisk-, grönsaks-, och hönsbuljong. Grytan har ett avkylningssystem och därför går det enkelt

att koka, kyla av och frysa in. Buljongpulver används inte alls.

Allt bröd utom surbröd, knäckebröd och bullalängder bakas i centralköket. Yoghurten blandas av naturell yoghurt och närproducerade bär, saftoppan kokas i köket och ett saftkoncentrat används som är utan socker och tillsatsämnen. Kaljan och dressingen tillreds själv. Ingen ”färdigmat” används!

En stor utmaning har varit att få tag på inhemska livsmedel från Kespro, samt att veta vem som kan sälja vad av närproducerade livsmedel.

Responsen viktig

Jobbet i köket känns meningsfullare nu och alla tar mera ansvar för resultatet. Respons från kunderna är viktigt och i skolan har också elevkåren engagerat sig i maten, vilket är bra. Kökspersonalen försöker hålla god kontakt med sina kunder och man har fått mycket positiv feedback.

Det finns en egen matlista som följer säsongen. Kunderna har också fått önska maträtter beroende på deras egna teman vid olika tider, program och arrangemang i skola, dagis och åldringsvård. Tex. Östersjölunch, Barnkonventionsdag, Åldringsvecka. Man uppmärksammar högtider såsom jul, påsk, midsommar, Runebergsdag, fastlagstisdag och första maj i matlistan.

Det som ännu inte förverkligats är att ha flera lunchalternativ att välja på. Nygräddat bröd alla dagar till salladsbordet finns också i planerna. Egna inläggningar har man inte heller kommit igång med så att det skulle täcka hela årsbehovet, men en del görs själv.

På min fråga vad som varit svårast och lättast svarar Maria att det har varit lite svårt att få tag i leverantörer, att veta vem som kan sälja vad. Lättast har det kanske varit att få god mat utan buljongpulver.....

Matsvinnet = 0

Det serveras 1–2 vegetariska rätter i veckan för att man skall kunna hålla budgeten och för en hållbar utveckling. Att baka eget bröd är ekonomiskt. Eftersom det finns ett avsvälningsskåp kan man ta tillvara mat som inte varit framme i serveringen och på det viset är matsvinnet mycket litet, egentligen inget svinn alls. Vilket är en fantastisk prestation i en värld där 1/3 av all mat kastas bort idag!

Från hösten 2016 utökades den vegetariska maten så att det vissa dagar serveras som alternativ till den vanliga lunchen. Eftersom det finns en kund som är vegetarian så tillreds lite mera av den rätten och man har infört en populär kampanj som heter ”Våga smaka”.

De nya näringsrekommendationerna kommer man också att börja informera om och följa.

Hösten 2016 började också Houtskär Centralkök att som första kök i Pargas stad att använda tvättmedel för yrkesbruk som är tillverkade på växtbaserade råvaror som kommer från livsmedelsindustrins bioprodukter t. ex. sockerbetor, majs, olika groddar och kli. Produkterna innehåller inte färgämnen, parfym, fosfater, kvatt eller klorföreningar. Sure-produkterna har inte kvalificerats som farliga för användaren och man behöver inte skyddshandskar eller skyddsglasögon vid användning. Divercy Care hör till världens ledande företag för tvätt och hygienprodukter. De tänker på omgivningen och på användarens trygghet.

Detta ingår också i modellen för hållbar utveckling.

Frysrum!

När jag frågar Maria om hon tror att denna Houtskärmodell kunde förverkligas också i större kök i samma kommun eller i andra kommuner, svarar hon så här:

”I större kök går det knappast att ha närproducerat precis hela tiden. Hemligheten är att ha ett tillräckligt stort frysrum! Då kan man ta emot råvaror efter säsong och frysa in. När man kokar sin egen buljong och fryser in vartefter har man alltid tillräckligt mycket i lager.

Alla borde prioritera inhemska livsmedel och förstås så mycket närproducerat som möjligt, men utan detta frysrum kan det nog vara svårt att baka allt bröd och koka buljonger och ta emot säsong grönsaker, bär och fisk m.m.

SÅ OM man verkligen vill minska på andelen ohälsosam processerad mat och gynna närproducerat, inhemskt och ekologiskt och dessutom göra det utan att det blir dyrare, ja då kan jag inte förstå att bristen på frysrum verkligen är det slutliga oöverstigliga hindret som fortfarande många kommuner hänvisar till. Då finns nog bromsklossen mellan öronen. Och att man dessutom ganska lätt kan minska på matsvinnet så att det blir 0 gör att frysrummet MÅSTE skaffas. Så småningom kommer köken att kunna ha solpaneler på taket och då minskar kostnaderna också för frysrummet. Det har centralköket i Houtskär dock ännu inte, men är en föregångare för många andra centralkök och har verkligen gjort en strong insats för vår miljö. Tack för det! ■

ARTIKELFÖRFATTAREN

NINA SÖDERLUND, pol.mag. Ordförande för Skärgårdsinstitutet vid ÅA, projektkoordinator för projektet ”St Olav Waterway”, medlem i nationella skärgårdsdelegationen. Född och igen bosatt på ön Ramsö norr om Nagu.

Tfn. +358 50527 8180
e-post: nina.soderlund@abo.fi



Foto: Håkan Eklund

Skärgårdssmak – pionjär inom regional matkultur

Text: Kristin Mattsson

Vad hände med *Skärgårdssmak*, projektet som en gång i tiden lyfte hela restaurangbranschen i skärgården och gjorde sig vida känt för kvalitativ och lokalproducerad närmät?

De flesta skärgårdsbor har hört om projektet *Skärgårdssmak*. Det startade år 1996 och verkade i hela skärgården från Stockholm via Åland till den finländska skärgården. Inte minst logon med en vit våg på mörkblå botten har kommit att bli bekant för många. Varumärket med vågen står för lokala livsmedelsprodukter av hög kvalitet. Ett 100-tal skärgårdsföretagare – krogar, butiker, råvaruproducenter och konsthantverkare – erhöll varumärket under projekttiden, som varade i ca 10 års tid och som var ett av de största projekten inom EU:s Interregprogram för skärgårdsregionen. Alla krogar och butiker som genomgick en särskild utbildning och uppfyllde de miljö- och kvalitetskrav som ställdes har fått skylta med märket.

Nu ser man dock varumärket allt mer sällan. Webbsidorna lever en tynande tillvaro

och ingen restaurang har betalat medlemsavgift sedan 2012.

Projektet blev bolag

Som alla EU-projekt tog även detta slut. Ambitionen var att projektet skulle fortleva, och ett aktiebolag bildades år 2007 tillsammans med över 20 företagare i skärgården. Intäkterna skulle komma från medlemsavgifter från ett femtiotal medlemsföretag. Planen var att fortsätta utveckla och marknadsföra mathantverk i skärgården.

- Det fungerade i något år, tills 2012 då det helt gick i stå, berättar **Henrik Beckman**, som var projektchef för *Skärgårdssmak* från 1991 till 2003 och senare, 2010–2012, styrelsemedlem i bolaget.

Orsaken till att arbetet med *Skärgårdssmak* avstannade beror enligt Beckman delvis på oenighet inom styrelsen – man hade olika syn på vilka projektets ursprungliga målsättningar skulle vara – delvis på minskade resurser genom att EU-stödet föll bort.



Nypotatisen var en sak som Skärgårdssmak lyfte upp och ordnade tävlingar kring. I år hålls Finlands första nypotatisfestival De Vita Päron i Nagu för 13:e gången. Foto: Kristin Mattsson.

- Det ser ganska dystert ut för *Skärgårdssmak*. Men så här i efterhand kan man säga att vi gjorde ett viktigt jobb i och med att vi öppnade ögonen för skärgårdsmat och matkultur. *Skärgårdssmak* var det första projektet som jobbade för matutveckling och regional mat. Mat är ju numera en viktig del i regional utveckling. Vi lade grunden för fortsättningen, säger Beckman och syftar på de livskraftiga projekt kring mat och mathantverk som drivits under senare år.

PROJEKTET LANSERADE även flera tävlingar i syfte att lyfta upp smaker från skärgården, bland annat Skärgårdens Bästa Krog, Europas Bästa Kustkök och Skärgårdens Godaste Nypotatis. Den sistnämnda ordnas fortsättningsvis, så något konkret lever också vidare tack vare projektet.

- Varumärket är etablerat och det finns nu och då någon som frågar efter det. Det är fortsättningsvis känt, särskilt för en äldre



Restaurang Glada Laxen på Åland har erhållit Skärgårdssmaks diplom för "genuin och uppfinningsrik matkultur". Foto: Henrik Beckman

generation, medan yngre i lägre grad känner till det, säger Beckman.

Varumärket ägs av bolaget Ab Skärgårdssmak Oy. Eftersom bolaget inte varit aktivt sedan 2012 och ingen längre jobbar med det, finns det i praktiken ingen möjlighet att erhålla märket. Skylten med varumärket på Beckmans egen restaurang Glada laxen har flagnat bort och kvar finns endast ett diplom på väggen.

Beckmans efterträdare och den sista styrelseordföranden var **Tom Lindqvist**, som driver Erkasgården i Iniö. Han håller med om att projektet hade svårt att klara sig utan EU-stöd.

- Företagarna hade varken tid eller ork att vara med. Dessutom är 500 – 700 euro ganska mycket pengar att betala i

medlemsavgift för en skärgårdsföretagare, säger han.

SÄRSKILT FÖRETAGARE på svenska sidan hoppade av. En orsak var att en del av dem gick med i andra liknande projekt. En annan orsak är enligt Lindqvist att de bra kan stå på egna ben utan draghjälp av projektet.

- Företag behöver kanske inte hjälp av den marknadsföringen mera, de klarar sig själva och har kunder ändå.

En viktig utdelning av projektet *Skärgårdssmak* verkar ha varit den gemensamma marknadsföringen. Så här framstår det vid en snabb genomläsning av mediarapporteringen från tiden när projektet blomstrade. Tom Lindqvist säger till exempel i Hbl 2009, då han var med i projektet som

ägare till hotell- och restaurangverksamhet i fyren på Kylmäpihlaja utanför Raumo, att den största nyttan med *Skärgårdssmak* är ”den gemensamma marknadsföringen och möjligheterna att utbyta erfarenheter.”

Företaget vilar, men kan återaktiveras

Lindqvist är, trots att projektet inte mera är aktivt, stolt över att *Skärgårdssmak* är det enda EU-projekt som fortsatt i form av ett aktiebolag. Han anser att det gott kunde vara värt att fortsätta verksamheten, lätt skulle det också kunna vara.

- Vi är nu i en väntande fas. Aktierna finns och det är lätt att ta upp företaget om någon är intresserad av att köpa aktiemajoriteten. Nog kunde det vara bra för skärgården, särskilt då turismen bara ökar.

En av aktieägarna är **Jukka Mäki-Kullas**. Han menar att det inte gick att driva bolaget utan betald arbetskraft.

- Det är ett stort arbete att blåsa liv i varumärket. För närvarande finns inga aktörer med som är tillräckligt aktiva för att hålla upp verksamheten i *Skärgårdssmak*.

Han har svårt att se hur *Skärgårdssmak* skulle kunna fortleva, då det finns ett hundratal aktieägare i bolaget. För att få använda sig av varumärket måste någon köpa upp merparten av aktierna, som ägarna knappast vill sälja för mindre än den summa de själva har lagt ut.

Skärgårdssmak drevs till och med den 31.12.2006 som ett projekt med tre finansörer: EU via Interreg IIIA, nationella myndigheter och instanser i Stockholm, på Åland och i sydvästra Finland samt privata finansörer, bl.a. medlemsavgifter.

Huvudman för projektet var Nordiska skärgårdssamarbetet. Målet var att utveckla och marknadsföra matprodukter från skärgården genom seminarier och gemensam marknadsföring för sina medlemmar.

- En uppföljning av *Skärgårdssmak* som namn och brand är inte aktuell eller möjlig då det ägs av ett aktiebolag, säger **Annastina Sarlin** på Nordiska skärgårdssamarbetet, men tillägger att det idag är många som utvecklar närmast i olika projekt (se bl.a. s. 15–17). ■

ARTIKELFÖRFATTARE

KRISTIN MATTSSON, PD, har arbetat med olika utvecklingsprojekt i Åboland, varav största delen som anställd på Sydkustens landskapsförbund. Hon har varit aktiv i *Finlands öar* och är ordförande i *Nötö Hembygdsförening*.

E-post: kristin.mattsson@abo.fi
Tfn 040-5684870

Från fågelkropon till matsvinn

Text: Nina Söderlund

En solig, blåsig och sval junidag diskuterades skärgårdens mat i Skärgårdscentrum Korpoström. Ofta talar man om typisk skärgårdsmat som någonting som inte längre finns, och delvis var det så nu också. Men då seminariet inleddes med historia så avslutades det med nutid och framtid. Däremellan visade **Monica Aaltonen** från Aspö hur man filear abborre och **Maarit Munkki** från Rumar i Korpo hur man hittar ätbart ute i naturen bland vilda växer, också i skärgården. Lunchen bestod av närmat i allra högsta grad. Förutom sik och potatis fanns det på bordet smakprov på pölskaku från Aspö (ett slags pirog med olika sk. sämre delar från får), tunga, som egentligen numera tyvärr säljs

som hundmat, samt kajplök som var vanlig i skärgården innan purjon kom. **Alarik Repo**, "kajplöksambassadör" från Ramsö i Nagu berättade om hur vikingarna hämtat löken till skärgården och Gotland, hur den senare spritt sig och hur man kan använda läckerheten just under tiden mellan hägg och syren. Seminariet ingick i serien "Forum för skärgårdsforskning" som Skärgårdsinstitutet vid ÅA och Skärgårdshavets biosfärområde arrangerat under många år tillsammans i Korpoström.

Hårdvaluta

Etnolog **Marcus Lepola** från Åbo Akademi och Pargas stad inledde med en allmän historisk överblick. Han påminde om att

Monica Aaltonen från Aspö visar hur man filear en abborre utan att det blir ett enda ben kvar. Foto: Pia Prost



jordbruk och djurhushållning fanns redan under bronsåldern, och att det så småningom blev fisket och sälfångsten som dominerade i ytterskärgården. Orsaken var enkel: man fick bättre utdelning från havet än från de karga kobbarna där det inte växte mycket och djuren hade svårt att hitta föda. I inner- och mellanskärgården var det lättare att också idka jordbruk och djurhushållning. Maten var länge hårdvaluta i skärgården. Den som hade fisk eller säl bytte med den som hade t.ex. vete. Det slaktades bara sällan (oftast på hösten) och då togs ju allt tillvara. Männen slaktade och styckade, kvinnorna renade tarmar (genom att skura dem i baljor) för att sen kunna göra t.ex. korv. Mjölken silades genom granris. Man drack inte färsk mjölk utan gjorde fil av mjölken. Kärnat

smör var verkligen ingen vardagsmat. Löpe tog man från en ”nykter kalv”. Alfågel, guding men också harar fångades med nät.

Fårhuvuden i minnesböckerna

Aspöbon Monica Aaltonen berättade om svunna tiders matvanor, men också om traditioner som delvis ännu lever kvar. Förr var det sälköttet som var mest eftertraktat då det innehåller allt en människa behöver (åtminstone mätt med dåtida mått). Sedan kom en tid då det länge inte förekom säljakt nästan alls och nu när man igen har börjat kunna jaga lite säl, har kunskapen om säljakt nästan helt hunnit försvinna. De unga fick lära sig av de få äldre som ännu kan. Likaså är det få som idag kan tillreda sälkött eller



Kajplöken är förutom god att äta också dekorativ. Foto: Alarik Repo.

handskas med skinnet. Idag är arbetsfördelningen i Åbolands yttre skärgård sådan att sälffesten ordnas på Jurmo, invånarna där sköter om lokaler och dukning, medan Aspöborna ser till att det finns säl att göra mat av. Annars blir det ju ingen sälfest.

I SKOLBARNENS minnesböcker skrevs länge verser om fågelkropon och fårhuvuden, men efter 1980-talet är det knappt någon som äter dessa delikatesser. Då skedde också en annan förändring: när man fick elektricitet till holmarna behövde man inte använda så mycket salt längre för att få livsmedel att hålla längre.

I dag har man "leasingkossor" (kossor som förs ut till öarna till sommaren) och man har igen börjat använda vilt växande örter,

hjordron, tranbär, tistron, rabarber och allehanda frukt som trivs i skärgården.

Katja Bonnevier berättade om senaste nytt från mathantverksfronten och det beskrivs i en annan artikel i detta nummer av **Heidi Barman-Guest**.

På eftermiddagen berättade **Heidi Valtari**, **Leena Erälinna** och **Johanna Mattila** från Åbo universitet/Brahea om dagens mattrender och hur de kunde utnyttjas bättre i skärgården. En av trenderna är knutna till berättelser: man vill veta varifrån maten kommer och gärna höra berättelser om det. Inom turismen har maten blivit viktigare än någonsin. Tendensen att vilja minska antalet mellanhänder syns också i skärgården: direktförsäljningen ökar. De som inte orkar, hinner eller vill odla själva kan hyra en svartvinbärsbuske eller två i

skärgården, och betala för att få komma och plocka bären när det är dags. Eller betala för att någon annan gör det.

Till slut några ord om det vansinniga matsvinnet som också berör skärgården i och med att det påverkar övergödningen. Av alla livsmedel i världen kastas 1/3 bort, i Finland är det 20-30 kg/person/år som går till soptippen (eller i bästa fall till komposten), summan som går förlorad är årligen i Finland en halv miljard euro. Det finns

många sätt att minska på svinnet. Ett av de enklaste knepen är att inte använda så stora tallrikar, undvika att ha köer eller vänta för länge med maten då många då blir mycket hungriga och roffar åt sig alltför mycket mat. Det är också bra att inte ha för många rätter i stående bord, då tar man av allt fast man vet att man inte orkar äta. Detta kan också skärgårdsföretagare i turistbranschen åtgärda ganska lätt. Och hemma. Likaså vi andra. ■

ARTIKELFÖRFATTAREN

NINA SÖDERLUND, pol.mag. Ordförande för Skärgårdsinstitutet vid ÅA, projektkoordinator för projektet "St Olav Waterway", medlem i nationella skärgårdsdelegationen. Född och igen bosatt på ön Ramsö norr om Nagu.

Tfn. +358 50527 8180
e-post: nina.soderlund@abo.fi

Skärgårdspolitik

Text: Annastina Sarlin

Nordiska skärgårdssamarbetets seminarium denna vår hette ”Landsbygdens skärgårdspolitik” och arrangerades i samband med årets rådsmöte den 17 maj i Norrköping.

Sörmland och Åland med i Skärgårdssamarbetet

Region Östergötland var i år värd för själva rådsmötet, som bland annat godkände Regionförbundet Sörmlands och Ålands Landskapsregerings ansökan om medlemskap i Nordiska skärgårdssamarbetet. Nu är NSS geografiska verksamhetsområdet intakt. Det här innebär en ökad kontaktyta, fler personer som engagerar sig, inte allra minst genom styrelsemedlemmars aktivitet.

Temat för årets seminarium vid rådsmötet var **Skärgårdens landsbygdspolitik**, ambitiöst och aktuellt. Skärgårdarna i Finland, Sverige och Åland har i många avseenden likadana förutsättningar och utmaningar gällande samhällsfrågor. Syftet med seminariet var att informera om nuvarande styrdokument, administration och ansvarsfördelningen av utvecklingen och gemensamma frågeställningar. Från Finland deltog Christell Åström (JSM), Ann-Sofi Backgren (SFV) och från Åland Dan Backman (ÅLR).

Skärgårdspolitiken i Sverige

I Sverige publicerades i januari ett slutbetänkande av Parlamentariska landsbygdskommittéen ”För Sveriges landsbygder – en sammanhållen politik för arbete, hållbar tillväxt och välfärd”.

II DET BEHÖVS ETT HELHETSTÄNK GÄLLANDE SKÄRGÅRDSFRÅGOR

I betänkandet tar man ställning till utvecklingsförslag, hur dessa kan genomföras och dess finansiering. *Målsättningen är att skapa en mer sammanhållen politik som ger likvärdiga förutsättningar på landsbygden.* Man konstaterar även att landsbygden har tillväxtpotential inom t.ex. besöksnäringen (år 2014 omsatte naturturismföretagen 3,6 miljarder SEK).

Förslag till förbättrad tillgång på offentlig och kommersiell service, kompetenshöjning, bostäder och andra utvecklingsmål presenteras i 75 punkter. Dock behandlas inte skärgårdsfrågorna separat och de särdragen i betänkandet utan ingår under landsbygdsfrågorna.

Administrativt är det länsstyrelsen och regionförbund som handhar om skärgårdsfrågor tillsammans med kommuner. Landstingen är de politiskt tillsatta organ som för dialog med kommuner.

Dessutom fungerar organisationerna *Hela Sverige skall leva* samt *Skärgårdarnas Riksförbund* som intressebevakare av landsbygds- och skärgårdsutveckling.

Några aspekter som Bengt Almkvist, företagare och skärgårdsbo, lyfte fram under sin presentation:

- I Sverige är ingen statlig skärgårdspolitik eller myndighet intressebevakare av skärgårdsfrågor utan dessa hanteras under olika myndigheter – det saknas ett helhetstänk. Det här innebär att skärgårdsfrågor och utveckling ser väldigt olika ut i olika regioner.
- Enligt statistiken lever 32 000 människor i skärgården i 101 olika kommuner. Kommunerna har inte alltid gånger den kompetens som skulle behövas för skärgårdsfrågor, eftersom det är frågan om en mindre del av en större kommun. Det är



Föreläsare Ann-Sofi Backgren (SFV) och Christell Åström (JSM). Foto: Carl Hamilton.

omöjligt att få en positiv särbehandling om man bor utan fast vägförbindelse. Ingen statlig instans driver på det.

- Det är utmanande för invånare i skärgården att kontinuerligt engagera sig i samhällsfrågor och skapa underlag för en utveckling eller ändring. Ett gott exempel är på Kosterön med den s.k. lokala Kosternämnden, då kommunen överlätit vissa uppgifter till invånare.
- Nuvarande invånare och framförallt morgondagens skärgårdsbor kommer att vara allt mer rörliga och bo i skärgården bara under en tid av sitt liv. Det här kommer även att innebära positiva effekter som ny kompetens, nya krav som gällande kommunikation och modern teknik. Med

andra ord skapa nya möjligheter för skärgården.

Några exempel på regelverk som inte anpassats till skärgårdsförhållanden:

STRANDSKYDDET: Det finns 6 kriterier för att ansöka om dispens av nyttjanderätten av ett område under strandskydd. Näringsverksamhet är inte ett sådant. Detta är en sektorfråga, strandskyddslagen är under miljöbalken även om detta är en tillgänglighetsfråga i verkligheten och kunde lyda under plan- och bygglagen. Ingen myndighet tar sig an frågan.



Bengt Almkvist, "Avstånd måste mätas i tid och inte i kilometer!" grundade Skärgårdarnas Riksförbund och har handhaft ordförandeskapet till början av år 2017. Foto: Carl Hamilton

STRUKTURFONDER: Utvecklingen under åren har resulterat i att de tidigare finansieringsprogrammen som möjliggjorde stora satsningar i skärgården (Mål 5 B och Mål 2) har införlivats i landsbygdsprogrammen. Detta är en klar försämring för skärgårdsområden.

KOLLEKTIVTRAFIK OCH

TRANSPORTER: Stockholms skärgård och Västergötland har välfungerande trafiknät. Resten av landet är helt beroende av regionala linjedragningar, vilket betyder stora regionala skillnader. En nationell linje som gemensamt ser över trafiklösningar saknas.

Skärgårdspolitiken i Finland

I Finland är det närmast två nationella strategier som berör glesbygd och skärgård; Landsbygdspolitiska helhetsprogrammet 2014–2020 och Skärgårdsprogrammet 2017–2019. Det första uppdateras varje regeringsperiod och består av 63 åtgärder inom temaområden:

1. Delaktighet och närekonomi
2. Boende och service
3. Infrastruktur och markanvändning
4. Näringar och kompetens
5. Ekosystemtjänster

NYA SKÄRGÅRDSPROGRAMMET FÖR 2017-2019 ÖVERLÄMNAS TILL MINISTERIET I JUNI

Den andra nationella övergripande strategin är Skärgårdsprogrammet 2017–2019. Programmet skickas för utlåtande till ministeriet i juni 2017, och består av 69 åtgärder inom följande delområden:

1. Kommun-, landskaps- och regionpolitik
2. Näringsverksamhet och sysselsättning
3. Trafik och digitalisering
4. Fast- och fritidsbosättning
5. Miljö, natur och kultur

I Finland är den politiskt tillsatta *Skärgårdsdelegationen* (sedan 1967) ansvarig för det nationella skärgårdsprogrammet. <http://mmm.fi/sv/skargardspolitiken/skargardsdelegationen> och naturligtvis Skärgårdslagen (1981) som stiftats för att värna om förutsättningarna i skärgården.

På nationell nivå är det *Landsbygdspolitiska rådet* och *Skärgårdsdelegationen* (tillsammans med den statspolitiska arbetsgruppen) som handhar regionpolitiska frågor.

Åland ingår inte i Finlands skärgårdsprogram utan har egna styrinstrument.

Skärgårdsnämnden på Åland består av representanter från landskapsregeringen, kommuner, samt näringslivet. Skärgårdsnämnden fungerar som en intressebevakare, sakkunniga och utveckling av skärgårdsområden. Leader för Åland har en strategi för Åland 2015 - 20 och mycket av Ålands utveckling omfattas i separata planer som t.ex. kommunikation, hållbar utveckling och utbildning.

Omorganiseringar och förankring på landskapsnivå

Man kan konstatera att skärgårdspolitiken är i ett brytningsskede med förändringar och omorganiseringar av offentliga tjänster. I Finland har vi även den kommande statliga reformen inom förvaltning då skärgårdsintressen förankras i landskapen. Statens vision är att ”år 2020 är landsbygden välmående och utnyttjar sina resurser”.

Hela 95 % av Finlands landyta är landsbygd och 90 % av företagen befinner sig på landsbygden. Både i Finland och i

Sverige utvecklas digitala tjänster och utbyggnaden av bredband är en nyckelfråga. Samtidigt är det klokt att tänka över hur dessa tjänster skall finnas tillgängliga, hur man konkret kan ta dessa i bruk och hurudan kapacitet denna service kräver. Inom det här kommer NSS att arrangera ett separat seminarium i höst, vid Nylands Förbund.

Material från seminariet 17.5, som presentationer och video från evenemanget kan laddas ner från NSS hemsida: <http://www.skargardssamarbetet.org/sv/aktuellt>

Nordiska skärgårdssamarbetet firar nästa år sitt 40-års jubileum. ■

ARTIKELFÖRFATTAREN

ANNASTINA SARLIN, samarbetschef,
Nordiska skärgårdssamarbetet.
tfn. +358 (0) 40 1580 555
info@skargardssamarbetet.org



Ragnar Granit, en nervfysiolog med rötter i Korpo

Text: Tom Reuter / Foton ur släktens fotoalbum

Ragnar Granit (30.10.1900 – 12.3.1991) fick Nobelpriset i fysiologi eller medicin år 1967, tillsammans med **Keffer Hartline** och **George Wald**. Han var då svensk medborgare och finns därför oftast inte med på listan över finländska pristagare. Men han var ju född i Finland, studerade i Åbo och Helsingfors och kände en stark kärlek till skärgården. Hans farfar och farmor var från Korpo och Ragnar tillbringade mycket av sin fritid på Vikminne i Korpoström.

Denna betydligt förkortade artikel skrevs ursprungligen år 1989 av professor Tom

Reuter. Den ingick (på finska) i tidskriften ”Lääkäri ja vapaa-aika 2B/89”.

Barndom och segling

Ragnar Granit är årsbarn med seklet, född hösten 1900. Han har alltsedan 1920-talet varit en skrivande man som skildrat sina lärore, sin forskning och sitt liv i en lång rad artiklar och böcker. Vad som här följer baserar sig huvudsakligen på dessa rika litterära källor, men också på en del strödda minnen från fem årtiondens familjeumgänge, och på en givande intervju i Korpoström i juli 1988.



Ragnar i trädgården på Vikminne.

DESSUTOM HAR jag hittat en och annan talande bild i min fars, **Kurt ("Titus") Reuters**, fotografialbum. "Raggen" och "Titus" var klasskamrater i Svenska Normallyceum i Helsingfors, och tillhörde sedan samma seglargång.

Mina första minnen av Raggen Granit är också knutna till segling. Det var tidigt 40-tal, och jag minns att det på grund av de osäkra tiderna krävdes speciella tillstånd för segling mellan Pargas och Korpo. Vi kom från vassvikarna i Pargas till Korpos kargare klippor och glasklara vatten; djupt därnere bland stora svajande tångruskor simmade piggar och abborrar. På bryggan i

Korpoström stod Raggen som den självklara hövdingen och dirigerade landningsmanövern. Alla stadiga don, nät, linor och flöten i och kring strandboden, vittnade om havets närhet, och från fiskrökeriet kändes en frän doft av bränt enris. På verandan uppe i villan hos **Daisy** och Raggen och deras son **Mickus**, bjöds på rökt sutare och jordgubbar.

Granitarna har varit Korpobor sedan urminnes tider, men just här på Vikminne i Korpoström har släkten hållit till bara drygt hundra år. Ragnar har där restaurerat sin farfars kaptenshem, samma hus där han upplevde sin farfar och farmor under sin barndoms Vikminne-somrar. Där hade den



Ragnar och Daisy på s/y Alone, som de seglade från Stockholm till Korpoström varje sommar.

pensionerade sjökaptanen **Jeremias** och hans hustru ett litet självhushåll med två kor, några får och en gris.

Som överallt i skärgården var korna på sommarbete ute på holmarna, dit de två tjänsteflickorna hade en halvtimmes rodd morgon och kväll. ”Men när det var hårt väder var det styvt arbete att komma dit”, berättar Ragnar nu, trefjärdedels sekel senare, då tog man stora båten och seglade ”och då såg jag nog till att jag var med”. Men tydligen var det mera fråga om att segla än att mjölka, eftersom det hette att ”Ragnar får mjölka oxen”. Så grundlades i varje fall seglarintresset tillsammans med de jämnåriga Åbokusinerna **Lars-Ivar** och **Anders Ringbom**.

Ragnar Granits far, **Arthur Wilhelm Granit**, var forstmästare och hade tillbringat sju somrar som kartograf och skogstaxerare i Enare lappmark. Men under Ragnars barndom skötte han sin skogsbyrå i Helsingfors och familjen bodde då i Åggelby, där Ragnar alltså tillbringade vintrarna. Med sjökaptanens ”urbaniserade” barn kom det också in vissa element av sommargästtillvaro till Vikminne. De traditionella allmogebåtarna kompletterades med en långkölad tvåmastad slup som Ragnars farfar Jeremias låtit bygga i Nagu. Det var i den de tre pojkarna Ragnar, Lars-Ivar och Anders lärde sig segla. Den slupen finns för övrigt numera på Sjöfartsmuseet i Helsingfors. ”Att få den över stag vid kryssning var ett



Segling i Vikminne.

konststycke”, säger Raggen. Hans första egna båt var Sjöfröken. Den ses på bilden härintill tillsammans med den granitska klanen samlad på Vikminne brygga inför en tur till Utö. Dit seglade man för att pilka torsk.

RAGGEN BERÄTTAR att han som ung medicinare, alldeles i början av 1920- talet, var på Utö där han träffade **”Sälkungen” (Mauritz) Öhman**. Öhman hade värk och Ragnar ordinerade salicylsyra. Värken försvann, och som belöning blev Ragnar inbjuden till att pilka torsk på de öhmanska ”torskrummen” (speciella platser där torsken samlas och hugger), som finns inritade i Öhmännens ”torskbibel”. Jag förmodar att en sådan bok ackumulerar en avsevärd

lokalkännedom; **Eskil Öhman**, Mauritz’ sonson, är idag sjunde eller åttonde generationen Öhman på Utö.

Personligen kan jag inte påminna mig att Raggen skulle ha visat något brinnande intresse för fiske; för honom har det varit mera rutinarbete än passion. I samband med intervjun för *Lääkäri ja Vapaa-Aika* frågar jag hur det förhåller sig med saken. ”Det var så”, förklarar Raggen, ”att efter en sommar vid Kiantajärvi i Suomussalmi där jag var 1914 för att lära mig finska, och där jag fiskade harr och öring i forsarna, har det tamare skärgårdsmetandet inte riktigt smakat”.

Seglingen däremot blev ett mera varaktigt intresse. Båtarna har varierat från ”Sjöfröken”

VI GLED IN I EN VIK NÅGONSTANS I SKÄRGÅRDEN, OCH JAG SÅG INGENTING

(1919-1926) och "Bachelor" (1926-1936) ritad av **Gabriel Gestrin**, till den Estlander-ritade sexan "Carmela" (1937-1946) och "stor-tumblaren" "Alone" (1946-1960), som var ritad av **Knud Reimers**. Beträffande "Alone" minns jag personligen framför allt det att man i den bodde betydligt mera komfortabelt än i min pappas båt.

Från Granits bok "Hur det kom sig, Forskarminnen och motiveringar" (Nordstedt, 1983), citerar jag följande stämningbild från Alone-seglatserna. "Efter kriget blev det möjligt att segla till Vikminne för sommarferien och tillbaka till höstterminen. Det var lugnare segling i vårdimmorna på den tiden. Inte en mångfald av plötsligt uppdykande jättefärjor såsom numera. Från Åland kunde man sätta kurs över Skiftet från Husö mot Korpo Kråkskärs djupa västsida och i god tid vända runt nordudden in i farleden mot Björkö-huvud. Doften av liljekonvalj och nyutspruckna björklöv svepte kring fartyget i vändningen kring den ljuvliga holmen".

William mindes hur det varit i mörkret på fördäck

Själva kan jag berätta ett litet minne anknutet till Raggen som seglare. Någon av de första dagarna i maj 1970 satt jag i sanden under

palmerna i Sarasota, Florida, och diskuterade skymningsseende (mörkeradaptationsproblem) med **William Rushton**, Granits kollega och goda vän (se nedan). Vid den tiden försökte Rushton anpassa sig till rollen som synforskningens "Grand Old Man", från rollen som dess respektlöse Gosse Ruda, och nu satt han och berättade för en grupp yngre synforskare. I den ljumma nattvinden blev det osökt fråga om svunna tiders kyligare kvällar i nordligare vatten och William berättade om en seglats med Ragnar Granit en bekmörk sensommarnatt. "Vi gled in i en vik någonstans i skärgården, och jag såg ingenting". Ragnar sa att nu går vi fram till en boj och beordrade mig fram på fördäck för att lyfta upp den. Lite osäker gick jag fram och lade mig på fördäck, berättade William, och där låg jag och såg fortfarande ingenting. Men plötsligt dök den upp! Som genom ett under, en ljus fläck guppade på det svarta vattnet bara några meter framför oss. "Och jag lyckades få upp den", sa William nöjd, "men jag förstår fortfarande inte vad Ragnar orienterade efter den gången".

När jag senare återberättade denna Rushton-version för Raggen, log han igenkännande. "Det var i Husö vid inloppet till Ämbar Sund, under en seglats från Vikminne till Stockholm, jag hade noterat bojen vid utresan från Stockholm".

Detaljerna i berättelsen hänförde Raggen till Williams sinne för dramatik, ”men nog var det beckmörkt när jag styrde in på den”. Väsentligare var att Raggen gjorde mig uppmärksam på något jag inte riktigt hade förstått: Rushtons entusiasm inför detta minne berodde på att han uppfattade situationen allegoriskt, d.v.s. också i forskningen är det så med Ragnar att han onekligen träffar rätt, men den som försöker följa med experimenten fattar inte riktigt hur han kommer till sina slutsatser (denna allegoriska tolkning har fått stöd av **Kai Otto Donner** som arbetade tillsammans med Granit och Rushton i Stockholm).

Bland författare och bildkonstnärer

Den andliga vitaliteten och intresset för allt mellan himmel och jord är en granitsk och granitsk-ringbomsk uregenskap, som sådan säkert rotad i både gener och kulturell miljö. När det sommaren 1988 blev fråga om urvännerna omtalade Raggen sin kusin Lars-Ivar som ”min kusin och bästa vän”. Lars-Ivar Ringbom var konsthistoriker, professor vid Åbo Akademi och kanske mest känd för sin stora bok om *Graltemplet och Paradiset*. Anders Ringbom blev professor i analytisk kemi, och den lite yngre kusinen **Nils-Erik Ringblom**, också han sedan barnsben Vikminne-bo, var som känt kompositör

och under många år intendent för Helsingfors stadsorkester.

I ”Hur det kom sig” beskriver Ragnar ganska utförligt sin skoltids intellektuella miljö; den hade lite med naturvetenskap att göra men litteratur och måleri var desto viktigare. Bland klasskamraterna fanns **Torger Enckell**, målaren, och bland skolkamraterna Torgers bröder **Olof** och **Rabbe**, den förre sedermera litteraturprofessor och den senare både diktare och målare. **Gunnar Björling** var en tid lärarkandidat i ”Norsen”, och Granit hörde till den krets som fortsatte de litterära diskussionerna med Björling efter skoltid.

Tidiga studier

Granit utgick från en krets av konstnärligt orienterade idealister, en krets vars intressen han senare karakteriserat med hågkomsten ”fysik och kemi fördes aldrig på tal”. Hur blev denna humanistiske sanningssökare då nervfysiolog? Just därför att han var sanningssökare, är troligen ett svar så gott som något annat. Någon omedelbar insikt var det dock inte fråga om. Han beslöt sig först för juridik och sommaren 1919 läste han filosofi vid Åbo Akademis sommaruniversitet, och blev där intresserad av psykologi. Medicin började han läsa för att ge psykologin lite ryggrad. Först avslutade

han i varje fall en fil.kand.-examen i vilken ingick teoretisk och praktisk filosofi, estetik och kemi.

Hypotesen om sanningsökande får ett visst stöd av vad Granit senare skrivit om dagen då han fick sitt kandidatbrev: ”i övrigt minns jag den dagen som en av de olyckligaste i mitt akademiska liv. Så överväldigande var känslan av att ha blivit ”magister” utan att ha något verkligt vetande att ty sig till”.

Vinterkriget

När kriget bröt ut blev Granits årgång, de år 1900 födda, inte frontinkallade. Medicinalstyrelsen utnämnde honom först till vikarie för kommunalläkaren i Kimito, och sedan till distrikts- och frontläkare i Korpo, Houtskär och Iniö socknar. I Korpo kyrkby organiserade Granit ett litet sjukhus och konstaterar att han ”småningom blev mycket skicklig att dra ut tänder, ity att de älskogskranka soldaterna på fronten gärna offrade en ruttan tand för att få se sina flickvänner. Annars var det bara den vanliga rutinen med sjuka magar, svaga hjärtan, små benbrott etc. Mina förlossningar levde på **Fabbe (Fabian) Langenskiölds** goda råd: far aldrig utan barnmorskan! Det rådet följde jag och levde sålunda upp till mitt rykte som professor”.

Ett avgörande vägval

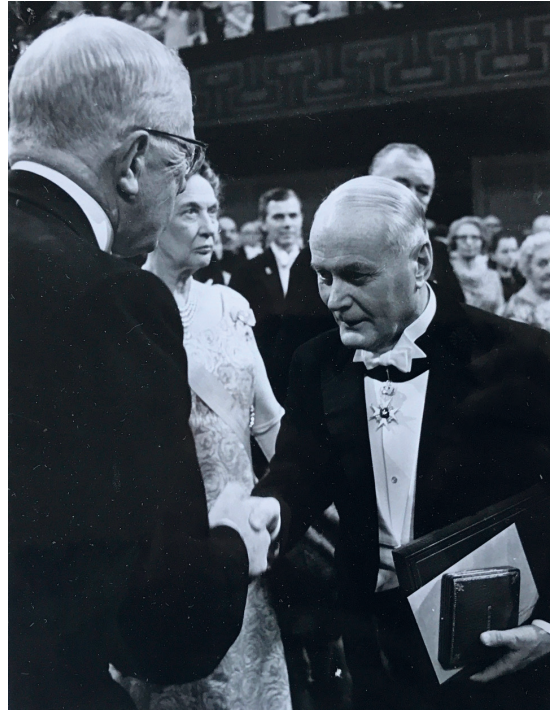
I *Krig och fred* kritiserar **Leo Tolstoj** uppfattningen att det är fältherrars och politiska stormäns personliga beslut som

avgör historiens gång. Han tror att det snarare är fråga om djupare kulturella och ekonomiska nödvändigheter. På samma sätt kan man betvivla betydelsen av enskilda forskares insatser; om en given upptäckt inte görs av forskaren A kommer den istället att göras lite senare av B. Men det hindrar inte att enskilda upptäckter och beslut ändå kan få betydande följder för historiens detaljförlopp.

NÄR DET gäller Ragnar Granits levnadsbana tror jag att han år 1940 gjorde ett beslut som hade minst lika stor betydelse för nervfysiologins utveckling som någon av hans enskilda upptäckter. Granit hade just vid vinterkrigets slut erbjudits chefskapet för ett ögonlaboratorium vid Harvard Medical School. Allt var bäddat för en framtid i USA, vilket – med tanke på att både Hartline och George Wald också verkade där - för en lång tid skulle ha gjort synfysiologin till en ganska helamerikansk affär.

Biljetterna var redan köpta när det kom ett moterbjudande från Karolinska institutet i Stockholm. Med tanke bl.a. på det hotfulla krigsläget i Europa beslöt Granit att stanna i hemknutarna. USA-biljetterna avbeställdes – istället blev det hösten 1940 flyttning till Stockholm, och efter kriget byggde han där upp ett laboratorium, Neurofysiologiska avdelningen av Medicinska Nobelinstitutet, som blev ett verkligt kraftcentrum för integrativ nervfysiologi i Norden och Europa.

Ragnar Granit tar emot
Nobelpriset.







Daisy och Ragnar i
Vikminne.

Vad karakteriserar en god forskare?

Granit brukar hänföra sin forskarframgång till det faktum att han föddes vid rätt tidpunkt, d.v.s. han började studera vid tiden för elektronrörförstärkarens genombrott. Helt tillräcklig är dock inte förklaringen – nya tekniker dyker upp vid alla tider.

Det är klart att en glimrande snabb tanke kombinerad med en flödande kreativ energi gjort sitt för saken, och det intellektuella självförtroende som gör att en människa tänker vidare på egen hand, framåt och över gränserna för det idag kända; och detta svåra att kunna föreställa sig hur naturen kunde tänkas fungera.

Alla Raggens tidigare medarbetare vittnar om en ytterligare, och helt avgörande, egenskap: att han är en otroligt skicklig och snabb experimentator. I fysiologi är det A och O att kunna handskas med apparater och djur. Granit har varit en utpräglad, och enligt egen utsago i början alltför extrem, experimentator, alltid i farten med experiment från 1920 till långt in på 1960-talet. Om jag förstår honom rätt

menar han att det skulle ha lönat sig att tänka efter lite bättre i början, under näthinnetiden. Han ser sig själv som motpol till William Rushton som tänkte bra men ”inte hade händer för experiment”. Och William ”var för teoretisk, han ville tvinga naturen att bete sig enligt de Rushtonska idéerna – och därmed bevisa Williams snille”. Raggan menar att han själv igen inte hade tillräckligt tålamod i början för läsning och planerande analys. Han tycker nu att han alltför mycket litade på att naturen skulle blotta sina hemligheter för den skicklige experimentatorn och att de senare arbetena kring rörelsekontroll var bättre än ”de fritt blommande ungdomsarbetena om näthinna”.

Bland blommor och träd

En jämförelse mellan Ragnar Granit och hans andra ögonvän under ett halvsekel, Keffer Hartline, visar att också där fanns psykiska olikheter. Keffer uppskattade mest helt orörd natur och lät växtligheten frodas vilt och fritt kring sitt hus i Maryland,

medan Raggen – under trädgårdslärarinnan Daisys professionella överinseende – noggrant vårdat och tuktat blommor och buskar kring kaptenshemmet i Vikminne.

Sommaren 1988 var fruktansvärt torr och Raggen vandrar lite uppgiven omkring bland förödelsen. ”Vad kan en 88-åring göra annat än vakta förfallet i trädgården”, muttrar han. Grannröda rosor lyser dock upp gräsmattan och den ena tappert överlevande botaniska rariteten efter den andra, den violetta Sidalcean, och i skydd vid husknuten en sällsynthet från öster, Actinidia, med blad som den italienska flaggan i grönt-vitt-rött. För Raggen är dessa rara blomster mycket mer än bara estetisk njutning. Alltsedan barndomen har han haft ett linneanskt intresse för växter. I England skulle man kalla honom ”A true naturalist”.

Ett speciellt glädjeämne för äldre människor är att betrakta livet i trädens tidsskala. Raggen har skött om sin fars, forstmästarens, trädplanteringar: cembratallar, exotiska granar och olika slag av lärkträd. De milda skärgårdsvintrarna möjliggör en mångfald av trädslag. Raggen

har själv planterat en lund på en tidigare äng. Där växer numera lind, silverpil, ek och rönn. Han pekar på en ek som planterades då han fyllde 70. ”Då var den som den här käppen, knappt en manslängd, och nu är den ett träd”.

Ragnar Granit avled 90 år gammal i mars 1991. ■

Artikeln är förkortad av Nina Söderlund.

ARTIKELFÖRFATTARE:

TOM REUTER är född i Helsingfors år 1936. Han är filosofiedoktor och professor emeritus, i zoologi vid Helsingfors universitet.

Kontakt: tom.reuter@helsinki.fi

HÓLA!

Text: Aarón Blanco Tejedor



Världen vi vill bygga och leva i är direkt relaterad till hur vi producerar vår mat, vilken typ av mat vi producerar, vilken typ av mat vi konsumerar och vilken typ av livsmedel vi importerar. Fred eller krig beror i stor del på mat och/eller vatten, livets två basresurser.

Så vilken värld bygger vi just nu då? Enligt min åsikt flyter vi omkring planlöst, vi har ingen klar idé om vilken typ av värld vi vill ha, så vi har heller ingen vision om hur framtidens matförsörjning ser ut. Dagens tendens är en närapå tom landsbygd, där några få producenter skall odla maten som ska mätta städernas invånare. Städerna som

blir allt större och större, alltmedan landsbygdens odlingar blir mer och mer industriella: större, mer mekaniserade och grovt gödslade. Odlingar som saknar biodiversitet och som är helt beroende av bekämpningsmedel.

ORDET "HUMAN" kommer från latinets "humus" som betyder jord. I många antika kulturer hittar vi jorden som källa till människans ursprung. Detta påvisar en otrolig intuition från våra förfäder. Utan "humus" finns ingen bördighet, utan bördighet inget syre, inga livsmedel och inga rötter som bygger upp hela jordens struktur. Den största bördigheten ser vi i skogen; denna enorma fabrik av liv och diversitet,

Hästkastanj i knopp.
Foto: Aarón Blanco Tejedor.



Ärter ska vi äta snart!
Foto: Aarón Blanco Tejedor.



men som just nu verkar mer som en fabrik för trä och papper.

Igår när jag var på jobb i Hjalmar kom det in en person som bar en T-skjorta med texten: "no farms, no food". Jag gillade budskapet. Det är enkelt, direkt och sant. Men vi borde också fråga oss vilken typ av farmer vi behöver. Ända sedan vi flyttade till Korpo har jag känt en enorm impuls att arbeta med mina händer och med jorden. Så denna sommar har vi börjat med en liten jordplätt där vi planterat några grönsaker. Någonstans ska man ju börja. Vi känner oss nu fulla av förväntan inför vad som skall lyckas, om vi kommer få smaka på vår egen squash eller inte. Och för att varje squash, varje lök och varje tomat som vi lyckas odla i vår egen trädgård, är en squash, en lök och en tomat mindre som behöver odlas i enorma industrianläggningar långt härifrån.

ETT SAMHÄLLE som inte odlar sina egna livsmedel är ett samhälle som är helt beroende av de sociopolitiska omständigheterna runtomkring. I en mer och mer instabil världssituation där resurserna sinar mer för var dag som går känner jag att vi verkligen borde göra vad vi kan för att vara så långt självförsörjande som möjligt. Investera i livsmedel som producerats så ekologiskt och biologiskt mångfaldigt som möjligt, i gårdar nära oss. Det är det enda sättet vi kan upphäva den dynamik som gör att landsbygden har färre och färre bönder. Om vi vill bygga upp en hållbar framtid så måste vi komma tillbaka till landsbygden och uppmuntra våra unga att bruka jorden. Att lära oss samarbeta tillsammans med jorden och inte emot den.

I det skedet är vi nu. ■

ARTIKELFÖRFATTAREN

AARÓN BLANCO TEJEDOR, socialarbetare, hemma från staden Vitoria Gasteiz i Spanien, numera bosatt Korpo.

Översättning till svenska:

IDA-CAJSA JOHANSSON, guldsmed hemma från Korpo, återflyttad.
E-post: i.johansson@gmail.com



Våra krigshärjade, bortglömda utöar

Text: Thure Malmberg

M inns någon slaget vid Sommarö i juli 1942? Vet någon ens vilken Sommarö det då var fråga om?

Frågorna blir många om man använder det gamla svenska namnet, kanske lite färre om man talar om Someri, den klippiga ryska utön bara cirka 19 kilometer från Finlands territorialvattengräns i östra Finska viken.

Sommarö, Lövskär (Lavansaari), Tyterskär (Tytersaari) och Hogland (Suursaari) var alla finländska under det glada trettioalet. En annan viktig ö i östra Finska viken var Aspö utanför Kotka, kanske bättre känd under sitt finska namn Haapasaari. Den ön fick Finland behålla, medan Sommarö och de andra utöarna överlämnades till Sovjet efter fortsättningskriget.

Om alla de här öarna under våra senaste krig har **Antero Uitto** och **Carl-Fredrik Geust** skrivit en helt fascinerande bok som heter *Taistelun Suomenlahden ulkosaarista (Kampen om utöarna i Finska viken)*, utgiven av Docendo i Jyväskylä 2016. Än en gång får man konstatera att det här är en bok som absolut borde översättas till svenska.

En översättning vore matnyttig inte bara för våra finlandssvenska läsare utan också för en större nordisk publik, som knappast vet mycket om de tidigare finländska utöarna. Ändå skulle t.ex. Hogland en gång bli Finlands stora trumfkort på turismens område.

Boken skildrar krigshändelserna på öarna ur ett militärt perspektiv, som emellertid inte är begränsat till våra egna finländska källor. Tvärtom har man grävt i olika ryska arkiv och fått fram både kartor, bilder och fakta som ökar intresset.

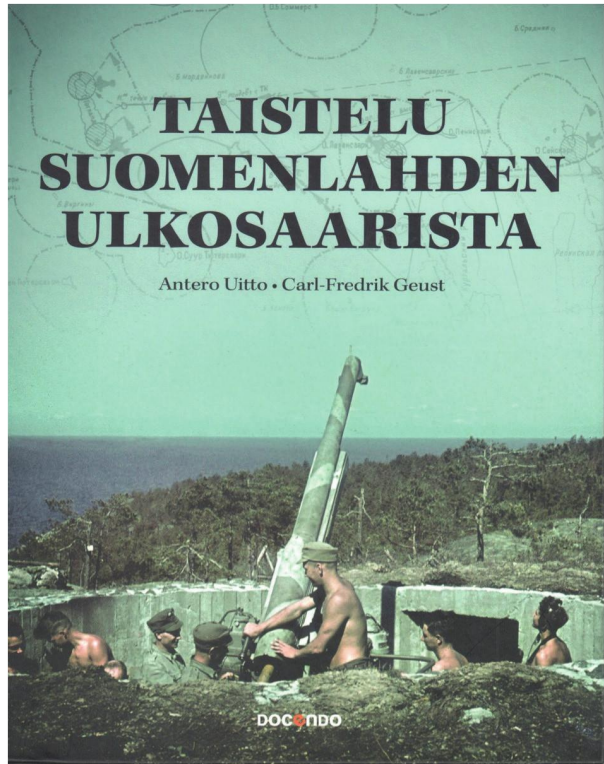
Sommarö var en fyrö, där den första fyren byggdes 1808. Inför vinterkriget 1939-1940 sprängdes fyren och efter kriget uppfördes en ny på ön, som nu var rysk.

På 256 sidor i en elegant bok formgiven av **Jussi Leppänen** på Neogen Design Oy berättas öarnas historia i sex kapitel illustrerade med bl.a. sovjetiskt kartmaterial och ryska flygbilder och våra egna frontfotografier ur SA-Kuvas arkiv.

DEN STÖRSTA av utöarna var Hogland, där Turistföreningen i Finland hade ett hotell med goda båtförbindelser. Hogland, som liksom de andra utöarna fortfarande är stängt för utlänningar, tömdes hösten 1939 på nästan alla sina 900 finländska invånare.

Den 1 december 1939 bombarderades ön av både sovjetiskt flyg och örlogsfartyg, och de få kvarvarande finländarna lyckades i skydd av mörkret i små båtar ta sig till Pyttis Fagerö. Erövringen av Hogland utnyttjades stort i den sovjetiska propagandan.

Under fortsättningskriget återtogts ön och när krigshandlingarna var över i september 1944 ville en tysk styrka i sin tur inta ön. Det misslyckades, och finländarna drev ut sina tidigare tyska vapenbröder. Då stupade några av de sista på Finlands sida i kriget. ■



ARTIKELFÖRFATTAREN

THURE MALMBERG, journalist.

E-post: thuremalMBERG@yahoo.se

Tfn +358 40 593 6269.

Adressen sommartid: Fågelviksvägen 26,
06950 Emsälö

Skärinytt

Skärinytt är till för alla som vill puffa för olika evenemang av allmänt intresse i våra olika skärgårdsområden. Skicka gärna information om ditt evenemang till adressen tidskriftenskargard@gmail.com. Notera att Skärgård nästa gång utkommer i början av oktober och före jul, deadline ca en månad innan.

Juli - September

På Skärgårdscentrum Korpoström är Knattelabbet öppet dagligen fram till skolstarten, därefter är det bäst att kontrollera labbets öppethållningstider på Korpoströms hemsida. Skol- och dagisklasser kan boka in sig och besöka Knattelabbet fram till mitten av september. I Knattelabbet får barnen leka forskare och lära sig om olika arter i Östersjön, titta på småkryp genom luppar och mikroskop och ta vattenprover vid olika ställen i hamnen.

6 - 9 juli

I början av juli är det dags för den tredje bokfesten på Jurmo. Syftet med bokfesten är att lyfta fram och synliggöra skärgårdsberättelser, litteratur och skärgårdshistorier. I år uppmärksammas Göran Schildt 100 år. Göran seglade både i den åboländska skärgården och i den grekiska arkipelagen. Även Finland 100 år uppmärksammas genom en inblick i skärgård tiden strax före nationens födelse. Mer info på Facebook: Skärgårdens bokfest.

5 augusti

Skärgårdsdagen i Replot-Björkö arrangeras lördagen 5.8. Då håller Granösunds fiskeläge, Replot hembygdsmuseum och Mårtens gårdsmuseum öppet hus och bjuder in till besök och olika program. Det blir guidningar och arbetsdemonstrationer kring temat Finland 100 år. Mer info på hemsidan Events Österbotten.

26 augusti

Veneziansk afton, även kallad villaavslutning, har anor ända från 1800-talet. Det är ett festligt avsked till sommaren som firas i Österbotten den sista lördagen i augusti. Festligheterna kulminerar i stora brasor, facklor och fyrverkerier.

År 1992 tändes de första forneldarna som ett led i firandet av Finlands 75-årsjubileum. Det var dåvarande Åbolands kulturråd med Birgitta Bröckl i spetsen som kom med idén att grunda en ny tradition med fokus på skärgårdar och kuster. Konceptet har därefter spridit sig kring Östersjön. Sedan 2002 brinner eldarna som en påminnelse om vars och ens ansvar för ett renare hav. När Forneldarnas natt i år firar 25-årsjubileum tänds igen ett stort antal eldar längs våra långa kust.

1 september

Fyrtioåriga Skärgårdsinstitutet vid ÅA och tioåriga Finlands öar - Suomen saaret (FÖSS) firar tillsammans och inbjuder skärgårdens vänner och gynnare till Örö fredagen den 1.9. Mer information och bindande anmälan på www.cll.fi/skargard

29 september - 1 oktober

Det trettioandra skärgårdskvinnoseminariet ordnas i månadsskiftet september-oktober på Örö. I år står föreningen Kärringbanken på Kimitoön värd för seminariet, som har ett mångsidigt program för både kropp och själ. Föreläsningar, samtal, workshops, pop up-försäljning, underhållning och samvaro utlovas i spännande miljö. 100 deltagare ryms med, berättar Anna-Lisa Rosenqvist från Kärringbanken, ännu finns det lediga platser så fler är välkomna att anmäla sig. Information och anmälningsblankett finns på seminariets webbsida skargardskvinnoseminariet.wordpress.com.



Vi finns också på Skriftly!

Skriftly samlar innehållet från de
finlandssvenska tidskrifterna.

Skriftly ger läsarna mångsidiga
möjligheter att hitta, följa och läsa
digitalt innehåll som berör och
intresserar dem, tvärs igenom
tidningslandskapet, för en låg
månatlig summa.

SKRIFTLY
skriftly.fi

Gåvoprenumeration

På tidskriften Skärgård

Till

Från

www.skargard.fi

Skärgård

Tidskriften Skärgård är en identitetsbärande tidskrift för alla med intresse för kustland och skärgård, den enda i sitt slag i världen. Tidskriften dokumenterar ett viktigt kulturarv och den är betydelsefull för den vanliga läsaren med intresse för skärgårdsfrågor. Skärgård utges sedan 1978 av Skärgårdsinstitutet vid Åbo Akademi (SIÅA) och tidskriften presenterar aktuell skärgårdsforskning och diskussion kring frågor som berör skärgården främst i Finland, men ibland också i andra länder.



www.skargard.fi

Foto: Pia Prost

PRENUMERANTER

Ni kan nu gå in via denna länk och betala er prenumerationsavgift för detta år i ÅA:s nätbutik:

shop.abo.fi/c/14-tidskriften-skargard/

Prenumeranterna på Åland ska ange "Åland" som land vid leveransuppgifterna i rullgardinsmeny för att få avgiften momsfrött.

Den som inte tidigare har uppgett sin e-postadress kan meddela adressen till anita.julin@abo.fi

Sista bilden



Foto: Pia Prost

Stadens mobila solvagn producerade ström till mässutställarna på Skärgårdens miljömässa i Pargas i början av juni

Samtidigt som Donald Trump meddelar att USA lämnar klimatavtalet, kan man i en färsk rapport från U.S. Department of Energy läsa att elproduktionen genom ren teknologi ökat explosionsartat. I fjol var fler amerikaner anställda inom produktionen av solenergi, än vad kol, gas och olja sysselsatte tillsammans. Globalt sett sysselsätter CleanTech över 8 miljoner människor.

Att tänka i hållbarhetstermer är inte längre det dyra alternativet som sätter käppar i hjulet för produktionen. Det är här som innovationerna, utvecklingspotentialen, renheten, köpkraften och framtiden finns. Det är det här vi vill ha – allt fler av oss.

Nästa nummer av Skärgård kommer att sätta fokus på hållbar utveckling ur ett skärgårdsperspektiv. I skärgården är naturligtvis ett viktigt hållbarhetskrav en levande kust som är bebodd året om, men öar och skärgårdsområden har också visat sig vara föregångare när det gäller hållbara

lösningar inom både kommunikation, service och elproduktion.

TÄNK GLOBALT – agera lokalt! Till nästa nummer efterlyser vi också era bästa tips för utedasset! Låt er kreativa och miljömarta sida få fritt spelrum när ni i sommar sätter er ner för en lugn stund i hemlighuset. Vare sig ert dass är högteknologiskt nog för att platsa på NASAs nästa rymdfärja eller så traditionellt att det kunde flyttas till närmaste hembygdsmuseum, skulle vi vara väldigt glada om ni vill dela med er av er dassinteriör. Skicka gärna en bild eller två med en kort text om utetuppens särdrag och placering längs kusten till mailadressen tidskriftenskargard@gmail.com senast den 25.8.

Vi önskar er alla en vilsam sommar i skärgården! ■

Nina, Kristin & Pia

PRENUMERERA PÅ SKÄRGÅRD!

- Nr 1/2003 Strandhugg i Österbotten (104 s.) **slutsåld**
Nr 2/2003 Ekologer, eldsjälar och föränderlig mångfald (112 s.)
Nr 3/2003 Åspingen – bortglömt kulturarv? (72 s.)
Nr 4/2003 Vårt unika träbåtsarv (96 s.) **slutsåld**
Nr 1/2004 Estlandssvenska Aiboland (136 s.)
Nr 2/2004 Utö fyr- och lotsamhälle (120 s.) **slutsåld**
Nr 3/2004 Kustliv och skärgårdskultur (88 s.)
Nr 4/2004 Tillståndet i Östersjön (72 s.)
Nr 1/2005 Folkloristik (72 s.)
Nr 2/2005 Kökar (64 s.) **slutsåld**
Nr 3/2005 Arktiska latituder (80 s.)
Nr 4/2005 Landskap i förändring (76 s.)
Nr 1/2006 Skärgårdens nya konstellationer (88 s.)
Nr 2/2006 Åländska skärgårdskommuner (88 s.)
Nr 3/2006 Ur västnyländska annaler (84 s.) **slutsåld**
Nr 4/2006 Sibbo – hotad kulturbygd (84 s.)
Nr 1/2007 Skärgård 30 år (84 s.)
Nr 2/2007 Norra Kvarkens landhöjningsrike (68 s.)
Nr 3/2007 Finska kriget 1808-09 (108 s.) **slutsåld**
Nr 4/2007 Trettio årgångar med Skärgård (64 s.)
Nr 1/2008 Skärgårdssamarbetet 30 år (68 s.)
Nr 2/2008 Natur i förändring (60 s.)
Nr 3/2008 Museer i kustland och skärgård (60 s.) **slutsåld**
Nr 4/2008 Sydbottnisk horisont (80 s.)
Nr 1/2009 Arkeologi (80 s.)
Nr 2/2009 Vårt värdefullaste kapital (64 s.) **slutsåld**
Nr 3/2009 Kimitoön (60 s.)
Nr 4/2009 Naturfientlig populism (72 s.)
Nr 1/2010 Skärgårdsdelegationen 60 år (100 s.)
Nr 2/2010 Korpo, ytterst i staden (72 s.)
Nr 3/2010 Energi och miljö (60 s.)
Nr 4/2010 En senhöstdag i skärgården (88 s.)
Nr 1/2011 Öborna berättar (84 s.)
Nr 2/2011 Konst och kultur (84 s.)
Nr 3/2011 Glesbygd i förändring (68 s.)
Nr 4/2011 Resurslandskapet (80 s.)
Nr 1/2012 Kaj Dahls skärgårdsarv (108 s.)
Nr 2/2012 Mervärde i Skärgård (84 s.)
Nr 3/2012 Skutor och farleder (68 s.)
Nr 4/2012 Kvinnokraft (76 s.)
Nr 1/2013 Om jakt & fångst (84 s.)
Nr 2/2013 Från Okavango till Kuggom (76 s.)
Nr 3/2013 Uppdrag i norr (76 s.)
Nr 4/2013 Mat som hantverk (80 s.)
Nr 1/2014 Skärgårdshavet jubilerar (88 s.)
Nr 2/2014 Ur Anders Munsterhjelm's dagböcker (88 s.)
Nr 3/2014 Föreningsaktörer i skärgård (88 s.)
Nr 4/2014 En trend att bryta (80 s.)
Nr 1/2015 Att dokumentera är viktigt (80 s.)
Nr 2/2015 Hangö – mitt i havets famn (108 s.)
Nr 3/2015 Öar och skär (88 s.)
Nr 4/2015 Kekkonen i skärgård (72 s.) **slutsåld**
Nr 1/2016 Rosenholm, Lillmälö och Stundars (80 s.)
Nr 2/2016 Skärgårdsturism (72 s.)
Nr 3/2016 Sol och vatten (72 s.)
Nr 4/2016 Finland 100 år (72 s.)
Nr 1/2016 Konst (76 s.)

Prenumerera via www.skargard.fi eller anita.julin@abo.fi, tfn: (02) 215 4944.
Årsprenumeration i Finland endast 46 €, utomlands 50 €. Lösnummer kostar 20 €/st inklusive porto. Prenumerationen är fortlöpande tills den sägs upp.

www.skargard.fi

SKÄRGÅRDSCENTRUM KORPOSTRÖM FIRAR FINLAND 100 ÅR MED UTSTÄLLNINGEN



nya vyer -

VICTOR WESTERHOLM

I SKÄRGÅRDEN

8.5 - 31.8.2017

Utställningen innehåller även verk av KARI CAVÉN, SUSSI HENRIKSSON, RIIKKA KERÄNEN, RUTH LEVENE och MIINA ÄKKIYRKÄ



Skärgårdscentrum Korpoström

Korpoströmsvägen 832 / 21720 Korpoström / +358 40 0212789 / www.skargardscentrum.fi / info@skargardscentrum.fi

Öppet alla dagar 11-18, i maj endast veckoslut eller enligt överenskommelse • 5€ / barn under 12 gratis

I samarbete med Åke Bergström, Helsingfors Måleri och två Stockholms utställare. Med stöd av Svenska kulturförbunden, Konstnärernas, Nertica och Åke Bergströms kulturfond, Spånska konstföreningen i Korpo och Spånska konstföreningen i Nya.

Suomi
Finland
100