

Bakgrund och Historik

SKÅNELÄNDSKA GASTRONOMISKA AKADEMIEN

Sven-Olle R Olsson,
praeses (Tidigare publicerad i Gastronomisk Kalender, 1999)

Academia Gastronomica Scaniensis, latin för Skåneländska Gastronomiska Akademien, instiftades 1992 och dess syfte är att studera och befrämja den skåneländska matkulturen. Med Skåneland menas de fram till freden i Roskilde 1658 danska landskapen Skåne, Blekinge och Halland samt Bornholm, som dock inom kort åter blev danskt. Det var den lundensiske historieforskaren Martin Weibull som 1868 myntade termen Skåneland från den tidigare använda benämningen "Terra Scania", en synonym till det gamla Östdanmark, eftersom det behövdes en klar distinktion mellan detta och landskapsnamnet Skåne. Han revitaliserade förresten även den röd-gula skåneländska korsflaggan som man nu allt oftare får se vaja på skånska flaggstänger.

Skånelands gränser är klart definierade och historiskt betingade. De har funnits sedan åtminstone 1000-talets början och utgjorde till 1658 gräns mellan Sverige och Danmark.

Hur förhåller sig Skåneland till Danmark och Sverige, kulturhistoriskt sett? Förr gick språk- och kulturgränserna mellan danskt och svenskt inte i Öresund utan i många fall genom Skåneland eller sammanföll med dess nordgräns. Att den skåneländska matkulturen är starkt förbunden med de danska och nordtyska kultursfärerna visade vår akademi bl a i symposiet "Skånsk mat", där ett dussin välkända vetenskapsmän från skilda discipliner höll föreläsningar, som 1994 publicerades i boken Hyllning till Madariget. Övrig litteratur, som belyser Skånelands matkultur och där akademien eller dess ledamöter givit väsentliga bidrag förtecknas i litteraturlistan.

*

Vad vi avser med gastronomi utsägs tydligt i våra stadgar: "Med gastronomisk kultur menas här alla aspekter av odling och framtagning av mat och dryck, näringsmedel, kryddor, och övriga tillsatser, beredning, förvaring, framdukning och förtäring. Även miljö och etikett vid måltider etc skall beaktas. Ett annat viktigt område är studiet av matens, dryckens och kryddornas medicinska aspekter." Tore Wretman instämde i sin inledning till "Hyllning till Madariget" med följande ord: "Begreppet gastronomi bör ha ett vidare innehåll och innefatta allt som sammanhänger med matkultur, dryckeskultur, bordskultur och med smak i alla bemärkelser".

Varför kallar vi oss för en "akademi"? Ordet har två betydelser, dels en högre läroanstalt, dels ett samfund med syfte att främja vetenskap, fria konster, ett visst språk osv genom att bl a ge understöd åt forskning, dela ut priser samt organisera symposier och kongresser och dylikt. Den senare definitionen stämmer helt med de uppgifter vår Akademi har åtagit sig. Emellertid måste vi beakta, att vi uppehåller oss någonstans i gränsområdet mellan vetenskaplig forskning och gastronomin som kultur och praktik. Våra ledamöter, maximalt 23 stycken, representerar humanistiska, naturvetenskapliga, tekniska och medicinska vetenskaper och samarbetar inom akademien med ledamöter som är matlagningskonstnärer, restauratörer, pedagoger, storköksansvariga, matjournalister och icke minst representanter från moderneringen, jordbruket.

Sedan 1983 finns det en internationell gastronomisk akademi, sammansatt av femton nationella akademier och tre regionala (från Katalonien, Andalusien och Baskien). Vi tänker söka ledamotskap som regional akademimedlem. När det gäller våra internationella kontakter är det givetvis särskilt viktigt för oss att ha ett gott samarbete med den danska akademien, och vi planerar ett samarrangemang med denna rörande Bornholms matkultur.

Självfallet har alla akademier vid sidan av sina seriösa arbetsuppgifter även en sällskaplig karaktär. När ett antal människor träffas för att diskutera gemensamma mål och handlingsplaner samt sättet att genomföra dem gäller det naturligtvis som en förutsättning för detta att deltagarna kan samarbeta, ha det trevligt och trivas ihop. Däremot får sammankomsterna inte bli ett självändamål eller sällskapet en sammanslutning för inbördes beundran. Skåneländska Gastronomiska Akademien har från starten haft som ledstjärna att den skall utgöra en arbetande akademi och att dess verksamhet vara utåtriktad. Sedan kan man ha olika inriktning för skilda målgrupper inom samhället - populärvetenskapliga föredrag och symposier som riktar sig till allmänheten eller mer specifika frågeställningar, som avser att engagera professionella matmänniskor, samt naturligtvis rent vetenskapliga symposier. Vad gäller den vetenskapliga karaktären är det självfallet att Akademien vill stödja all form av forskning inom gastronomi liksom vi försöker bevaka utbildningsfrågor inom dessa ämnen. Vad gäller sistnämnda aspekt kan den exemplifieras med att Akademien i slutet av 1997 inlämnade ett utförligt förslag till organiserandet av en gastronomisk linje vid den nyinrättade högskolan i Malmö, vilket en kommitté inom akademien utarbetat under året.

*

Vår utåtriktade verksamhet sker efter två linjer. Den ena består i att organisera symposier, att ge ut publikationer och att vara aktiv i massmedierna, den andra i att dela ut diplom till dem som i särskilt hög grad befrämjat den skåneländska matkulturen samt att genom arbetsstipendier stödja specifika forskningsprojekt inom regionen. För ett antal år sedan startades en insamlingskampanj av handskrivna recept i samarbete med Folklivsarkivet i Lund. Materialet är tillgängligt för alla intresserade och det kommer att bearbetas efter hand. Utdelningen av diplom sker under festliga former i anslutning till akademiens årsfest, som är öppen för alla gastronomiintresserade personer. Akademien har också initierat bildandet av en vänförening, som har rönt stort intresse och som organiserar sina egna mycket uppskattade arrangemang såsom exempelvis gåsa- och ålagillen, provningar av olika slag, föreläsningar och researrangemang.

Hittills har akademien organiserat tre regionala symposier om skåneländsk matkultur, ägnade vardera landskapen Skåne, Blekinge och Halland - Bornholm står närmast i tur. Dessutom arrangerade vi 1996 ett mycket uppskattat symposium om "Mat & hälsa", där hälsoaspekterna dominerade. Roland Möllerfors har sammanställt intervjuer med föredragshållarna i en liten men informativ bok: Maten och hälsan i Skåneland (1996). Under det senaste symposiet i september 1997 gavs en bred översikt av drycker: Drycker till vardags och fest av flera av landets främsta specialister. Deltagarna fick både välsmakande lekamlig och andlig spisning av dryckjom. Publicering av mötet planeras för närvarande.

*

All verksamhet kräver ekonomiska resurser, så även våra aktiviteter. Våra symposier kan, liksom exempelvis bokförsäljningen, generera vissa inkomster, men hitintills har vi varit beroende av livsmedelsindustins sponsorpengar, vilka vi kvitterat genom att ge donatorerna viss reklam. Vår ambition är att samarbeta med industrin för att uppnå ett optimalt resultat, men vi är noga med att inte binda upp oss ekonomiskt. Akademien skall alltid ha rätt att välja samarbetspartner, och då kan det vara viktigt att man växlar mellan intressenterna. Ekonomiskt oberoende är viktigt för Akademien, som alltid har den självklara rätten att uttrycka sin mening och då förhoppningsvis med en viss auktoritet, som man måste värda. Än så länge har vi valt att inte gå ut och kritisera sådant som är fel, utan i stället visat vår uppskattning och uppmuntran gentemot dem som utträttat något positivt.

För Skåneländska Gastronomiska Akademien är det viktigt att förmedla viktig information till en större publik. Gränsöverbryggande samarbete är alltid fruktbart. Vid vårt Mat & hälsa-symposium, "Skåneländsk Mat - Rena Hälsan - från morronbid till nattamad",

presenterades frukosten, middagen och gillesmaten ur medicinska, kulturhistoriska, filosofiska och tillagningsaspekter, samtidigt som deltagarna själva fick njuta av skåneländska specialiteter enligt följande.

Frukostmat: spegesill (spickesill), äggrätter, brödsorter, grötar, mejeriprodukter, fläsk, svagdricka;

middagsmat: Sillasoppa, saltad lax med äggröra, kokt ål med senapssås & skalpotatis, snudesö/brännesnuda, (soppa på salt kött eller fläsk med klimpar av havregryn), grönkålsoppa med frikadeller, äggkaga med stekt fläsk, rabbemos (rotmos) med fläskbog eller rimmad oxbringa;

gilles- eller festmat: Malörtsbesk, rökt bornholmare (böckling) med rå äggula, öl och brännvin, rökt rimmad gåsbröst, skånsk hjort med stekt potatis och grönsaker, vin, sviskonkompott med glass och grädde, madeira och kaffe med spettekaka.

Ett annat exempel på samarbete gav vi i Laholm under vårt symposium "Halländsk matkultur", där Halländska snapssällskapet, Halmstads laxgille samt Grönkålsakademien fick presentera sin verksamhet. Vi har även kontakt med Skånska snapssällskapet och med Academia Harengus, "Sillaakademien".

*

För att kunna påverka matkulturen måste man göra människorna medvetna och intresserade av vad mat och matkvalitet innebär, av vilka ingredienser maten består, samt hur och var de har odlats och förädlats, av vilka processer som förekommer vid matlagningen, av vilken effekt maten har på vårt psykiska och kroppsliga välbefinnande samt av den stora betydelse maten har i kulturhistoriska sammanhang.

Varför är det så viktigt att befrämja just den skåneländska matkulturen utöver önskan att bevara våra egna traditioner, vår egen etniska identitet? Har detta något värde för andra än oss själva? Självfallet kan restauranger och gästgiverier utnyttja det speciellt skåneländska och liksom handeln göra det till en tillgång för turismen. Håller sig sedan krögarna i sina råvaror till lokala leverantörer bör man kunna få en trevlig och spännande regional variation på rätterna. Även de allt mer omfattande gårdsförsäljningarna gör att producenterna kan specialisera sig inom sina områden och erbjuda kunderna det lite extra och regionala. Under sommaren 1998 startas ett vägrestartangprojekt med mottot: Åt gott i Skåne. Det sker i samarbete med Regionförbundet Skåne, Skånes Turistråd och livsmedelsindustrin och syftar till att befrämja den skånska matkulturen och att höja matkvaliteten på vägrestartangerna. Ett antal av gästgiverierna kommer också att delta under Helmut Prössels ledning.

*

Hur skall vi definiera "traditionell skåneländsk mat"? Det är den mat och de maträtter, som har tillagats av skåneländska råvaror och ätits i Skåneland under flera generationer. Därmed blir begreppet tidsberoende, ty skåneländsk mat på 1500-talet var inte densamma som på 1900-talet. Till detta kommer givetvis även den sociala skiktningen, skillnaden mellan de burgnas kök och det vanliga folkets kost.

*

Maten har alltid intagit en central plats i skånelänningarnas tankevärld. Det har den för denna kalenders publik välbekante lundaprofessorn och matforskaren Nils-Arvid Bringéus mycket elegant visat i fråga om bl a bonadsmåleriet. Att denna tradition är gammal framgår även av att den finns ristad i runor från 1000-talet på Sövestadstenen vid Krageholms slott. Där står det: "Tonne satte denna sten efter sin make Bram tillsammans med hans son Asgot. Han var bäst bland husbönder och givmildast med mat". Efter denna vikingatida återkoppling, som också visar matens och gästfrihetens betydelse i

Skåneland, är det ganska naturligt att vi har instiftat en Skåneländsk Gastronomisk Akademi, som skall vårda något av det viktigaste i vårt kulturella arv, "vår mat".

Litteratur:

Ekbohm Per: Laga Vi Äta Ni. Matrecept med halländska förtecken. Halmstad 1995.

Jacobsen Lis & Moltke Erik: Danmarks runeindskrifter. København 1942.

Knudsen Ann Vibeke: Bornholmernes mad. -en kulturhistorisk kogebog. Bornholms museum 1991.

Hallands Nyheter, Ungdomsringen i Halland & Hallands Läns Hushållningsällskap: Mat i Halland. Halland 1991.

Haller Gunnel: Matkultur i Blekinge. Karlskrona 1987.

Nyhuus-Wirén UllaMi: Hallands kokbok. Hallandsposten 1996.

Olsson Sven-Olle R: Skånelands flagga. Historia och historier bakom den rödgula korsflaggan. Marieholm 1993.

Möllerfors Roland: Maten och hälsan i Skåneland. Nr 2 i Skåneländska Gastronomiska Akademiens skriftserie. Simrishamn 1996.

Salomonsson Anders & Hellhager Sam: Skånsk mat & kultur. Görmangruppen 1995.

Skåneländska Gastronomiska Akademien: Hyllning till Madariget. Hävd - Humor - Hälsa - Husmanskost. Lund 1994. (Innehåller en fyllig bibliografi över skånsk mat)

Ström Susanne, Lönnbom Ingemar & Swahn Jan-Öjvind: Med smak av Blekinge. -mat människor och miljöer. Blekinge museum 1997.