



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och
jordbruksvetenskap

Havet hör bygden till

– Kustnära fiske och gastronomi på Österlen

Where the sea belongs

– Inshore fisheries and gastronomy at Österlen

Viktor Vesterberg

Havet hör bygden till

- Kustnära fiske och gastronomi på Österlen

Where the sea belongs

- Inshore fisheries and gastronomy at Österlen

Viktor Vesterberg

Handledare: Emil Sandström, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

Examinator: Yvonne Gunnarsdotter, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

Omfattning: 30 hp

Nivå: Avancerad nivå, A1E

Kurstitel: Självständigt arbete i landsbygdsutveckling

Kurskod: EX0797

Kursansvarig institution: Institutionen för stad och land

Program/Utbildning: Agronomprogrammet - landsbygdsutveckling

Utgivningsort: Uppsala

Publiceringsår: 2019

Upphovsrätt: Samtliga bilder i arbetet publiceras med tillstånd från upphovsrättsinnehavaren

Elektronisk publicering: <https://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: kustnära fiske, sense of place, place identity, gastronomi, meroir

Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Institutionen för stad och land

Sammanfattning

Fisket har fram tills nyligen varit en viktig näring på Österlen och området är fortfarande präglad av en kustbygdsidentitet som det kustnära fisket varit delaktigt i att konstruera. Österlen är idag välkänt för sina många restauranger med gastronomiskt anseende vilka ofta har ett stort fokus på lokalproducerade råvaror. Dock ges fisken inte i lika hög grad som andra lokalproducerade råvaror en tydlig lokal platsanknytning inom den Österlenska gastronomi. Genom intervjuer med fiskare, krögare och konsumenter på Österlen visas vilken roll olika aktörer tillskriver det kustnära fisket för konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats, samt hur de mer- och nervärden som tillskrivs den fisk som det kustnära fisket landar på Österlen påverkar det kustnära fisket och fiskens möjligheter att vara delaktiga i konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats. Uppsatsen belyser också att relationer är viktiga i konstruktionen av såväl platsidentiteter som platskänsla på Österlen, och att relationer även är viktiga för att forma Österlens gastronomiska identitet. I de fall det kustnära fisket och den lokalt landade fisken är inbegripna i relationer med den österlenska gastronomi bidrar det kustnära fisket till konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats.

Abstract

Until recently fishing has been an important industry in south-east Skåne in the area known as Österlen. The area is still characterized by a coastal identity that inshore fisheries have been involved in constructing. Today Österlen has a reputation as an area with many restaurants of high gastronomic standard; restaurants that often use local produce to a large extent. However, fish is not given a place attachment within the gastronomy of Österlen in the same extent as other local produce. Through interviews with fishermen, restaurateurs and consumers in Österlen it is shown what role the inshore fisheries are attributed in the construction of Österlen as a gastronomic place. It is also shown how positive and negative attributes associated with the fish that is landed in Österlen affects the possibilities of the inshore fisheries to be involved in the construction of Österlen as a gastronomic place. This paper also shows that relations are important in the construction of place identities and sense of place in Österlen and that relations also are important for the construction of Österlen as a gastronomic place. When the local inshore fisheries and the fish that they land are involved in relations with the local gastronomy the inshore fisheries are part in constructing Österlen as a gastronomic place.

Förord

Jag vill rikta ett stort och varmt tack till alla medarbetare på Livsmedelsakademin och Marint centrum i Simrishamn. Det har varit ett sant nöje att få arbeta tillsammans med er alla. Jag vill också tacka alla de fiskare, krögare och konsumenter som ställt upp som informanter. Tack för er tid och för de insikter som ni frikostigt delat med er av. Utan det hade den här uppsatsen aldrig kunnat bli av. Den här uppsatsen hade heller aldrig blivit vad den är utan alla de genomläsningar och kommentarer som min handledare Emil Sandström frikostigt bidragit med. För dem och all din tid, Emil: tack.

Viktor Vesterberg

Malmö den 5 februari 2019

*"I had a job in the great north woods
Working as a cook for a spell
But I never did like it all that much
And one day the axe just fell
So I drifted down to New Orleans
Where I was looking for to be employed
Workin' for a while on a fishin' boat
Right outside of Delacroix"*

Bob Dylan, 1975, *Blood on the Tracks*

SAMMANFATTNING	I
ABSTRACT	II
FÖRORD	III
PÅ ÖSTERLEN	1
DISPOSITION	4
METOD OCH VÄGLEDANDE BEGREPP	6
FÖRUTSÄTTNINGAR	6
GENOMFÖRANDE	6
ÖVERVÄGANDEN OCH URVAL AV INFORMANTER	7
KARTOR	9
VÄGLEDANDE BEGREPP	9
FÖRÄNDRADE FÖRUTSÄTTNINGAR	13
PLATSENS BETYDELSE INOM GASTRONOMIN	13
ETT NYTT PARADIGM INOM JORDBRUKS- OCH LANDSBYGDSPOLITIKEN	14
ETT FISKE I MOTVIND	15
DET KUSTNÄRA FISKET OCH ÖSTERLENS GASTRONOMISKA IDENTITET	18
FÖRÄNDRADE FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR KUSTBYGDSIDENTITETEN PÅ ÖSTERLEN	18
MER LOKALT I DEN LOKALA GASTRONOMIN	20
DET KUSTNÄRA FISKETS MER- OCH NERVÄRDEN	25
NERVÄRDEN	26
FISKENS URSPRUNG	29
DISKUSSION OCH SLUTSATSER	32
FÖRÄNDRADE PLATSIDENTITETER	32
MER- OCH NERVÄRDENS BETYDELSE FÖR ÖSTERLEN SOM EN GASTRONOMISK PLATS	33
GENOM RELATIONER UPPSTÅR GASTRONOMISK PLATSIDENTITET	34
SLUTORD	36
KÄLLOR	38
DIGITALA KÄLLOR	41
MUNTliga KÄLLOR	41
APPENDIX I-III	42
APPENDIX I: BESKRIVNING AV LIVSMEDELSAKADEMIN/SMÅKA PÅ SKÅNE OCH MARINT CENTRUM I SIMRISHAMN	42
APPENDIX II: BESKRIVNING AV LEADER-PROJEKTET <i>UTVECKLING AV FISKENÄRNINGEN I SÖDRA ÖSTERSJÖN</i>	43
APPENDIX III: INTERVJUMALLAR	44

På Österlen

Jag är född och uppvuxen inom det geografiska område som den här uppsatsen sysselsätter sig med. Österlen är inte ett formellt avgränsat område och dess utbredning är omtvistad. Den mest välskrivna definitionen av Österlens utbredning hittar man hos Fritiof Nilsson Piraten i boken *Historier från Österlen*, som publicerades 1972, samma år som författaren gick hädan.

"Österlen har *en* bestämd gränslinje, det är havet. Landgränsen är vanskligare att bestämma. Man säger "sydöstra Skånes kustland" men bestämningen är för vag och tillfredsställer inte."

(Nilsson Piraten, 1972, s.127)

Piraten fortsätter med att väga olika definitioner och gränsdragningar gentemot varandra och landar slutligen i följande definition, som fast förankrar kustbygdens identitet i havet och belyser fiskets betydelse för bygden.

Tre härader, Ingelstads, Järrestads och Albo, samt staden Simrishamn, det är i stort sett Österlen. ... Simrishamn är bygdens medelpunkt och hjärta. En medelpunkt vid stranden-och därtill på en udde! Inget misstag. Havet hör bygden till. Österlen bärgar sin skördar till lands och vatten."

(ibid, ss.128-129)

När boken gavs ut, och i ytterligare ett par decennier framöver, var Simrishamn en av Östersjöns största landningshamnar för fisk och hade också en av Sveriges största fiskeflottor. För Fritiof Nilsson Piraten rådde inga tveksamheter kring att havet hörde bygden till, och knappast för någon annan heller innan fiskets betydelse minskade dramatiskt från 1990-talet fram till i dag. Sydöstra Skåne har under den tid som passerat sedan *Historier från Österlen* gavs ut upplevt stora förändringar. Dessa har ibland haft sitt ursprung i lokala förändringsprocesser, ibland sin grund i förändringar i samhället eller omvärlden; ofta har de varit en effekt av hur lokala processer samverkat med förändringsprocesser i det omgivande samhället och i omvärlden.

Själv är jag från Ravlunda, beläget ett par kilometer från Östersjön i Albo härad, den nordligaste av de härader som Piraten räknar till det egentliga Österlen.

Byns fiskeläge hette en gång Knäbäck och låg i ett område som sedan 1950-talet varit en del av det militära övningsområdet Ravlunda skjutfält. När skjutfältet utvidgades 1956 flyttade man helt sonika på hela byn, och knäbäckshuset är idag belägna ett par mil neråt kusten, strax söder om Stenshuvud. Själva flytten innebar naturligtvis i sig en förändring. Men Knäbäcks förvandling var mer genomgripande än så. När knäbäckshuset återuppfördes följde inte de som bott i dem i Knäbäck med (Ravlunda Byalag, 1983). Huset blev omedelbart fritidshus, som idag är mycket åtråvärda och säljs till höga priser de få gånger de kommer ut på marknaden. Ett samhälle som kretsat kring fisket försvann och ersattes av ett fritidshusområde där havet erbjuder möjligheter till bad och utgör en fond för rekreation längs kustlinjen. Flytten av Knäbäck hade sin upprinnelse i en specifik förändringsprocess, utvidgningen av Ravlunda skjutfält. Samtidigt är förändringen från fiskesamhälle till fritidssamhälle en generell förändring som går att se på många platser där fisket tidigare har varit såväl den huvudsakliga sysselsättningen som den huvudsakliga identiteten. Det småskaliga fisket marginaliseras och in flyttar ett kapitalstarkt utsnitt av samhället som uppskattar den *platskänsla* som alstras av de relikter som fiskesamhället efterlämnat: ålabodar, torkställningar för nät, och en och annan fiskebåt som brukas sporadiskt.

Även om fisket minskat drastiskt i betydelse sedan nedgången började under 1990-talet är såväl Simrishamn som många av kustens fiskelägen än idag starkt präglade av fiskets historiska betydelse (Hansson & Sturesson, 2005). Havet och kusten är i likhet med åkrar, beteshagar och äppelodlingar en del av det landskap som möter besökare och omger de som är boende och verksamma på Österlen. I likhet med berättarjaget i *Tangled Up in Blue* av Bob Dylan, som citeras på försättsbladet till detta alster, har jag arbetat en del som kock i *the great north woods*, men framförallt har jag arbetat som kock på Österlen. Jag vet av egen erfarenhet, som kock och som gäst, att det på många restauranger i området är en självklarhet att många av råvarorna kommer från det omgivande landskapet. Med fisken är det emellertid inte lika självklart. Jag har också trott att det är så det måste vara på grund av den dystra bild som jag och många andra har haft av Östersjön: ett förorenat hav med fiskbestånd som inte tål att fiskas

på. En kort och koncis beskrivning av Östersjöns tillstånd gavs av en gammal kollega jag intervjuat till den här uppsatsen: "Döda havet". Denna typ av negativa associationer till Östersjöfisken och fisket i Östersjön kallar jag i denna uppsats för *nervärden*, en sorts motpol till de *mervärden* som idag ofta förknippas med lokalproducerade råvaror och lokala livsmedelssystem.

Kustnära fiske definieras i denna uppsats som fiske som bedrivs på ett sätt så att fisken fiskas och landas samma dag. Ingen har tidigare undersökt kopplingen mellan det kustnära fisket och den gastronomiska identiteten på Österlen. Det övergripande syftet med den här uppsatsen är således att bidra med en ökad förståelse för relationen mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet. Mer specifikt undersöker jag hur olika mer- och nervärden kopplade till Östersjöfisken påverkar det kustnära fisket och den lokalt landade fiskens möjligheter att vara en del av konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats.

För att undersöka detta utgår jag från följande frågeställningar:

- Vilka betydelser tillskriver olika aktörer fisket för formandet av Österlens identitet?
- Vilka mer- och nervärden tillskriver olika aktörer den fisk som det kustnära fisket landar på Österlen?
- Vilken roll tillskriver krögare det kustnära fisket och fisken för formandet av gastronomin på Österlen?

Disposition

I det kapitel som behandlar *Metod och vägledande begrepp* ges en beskrivning av i vilket sammanhang den här uppsatsen kommit till och hur empirin har samlats in och behandlats. Här presenteras också en övergripande bild av de fiskare, krögare och konsumenter som intervjuats. I avsnittet vägledande begrepp görs en genomgång av ett par centrala begrepp som i uppsatsen används för att förstå relationen mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet.

För att förstå hur det kustnära fisket relaterar till Österlens gastronomiska identitet ges i kapitlet *Förändrade förutsättningar* en översiktlig bakgrundsbeskrivning av de förändringar som har skett inom gastromin, inom landsbygdspolitiken och inom fisket. Under rubrikerna *Platsens betydelse inom gastromin* och *Ett nytt paradigm inom jordbruks- och landsbygdspolitiken* ges en beskrivning av olika omvärldsprocesser som satt allt mer fokus på lokalproducerad mat och på lokalt baserade livsmedelssystem. Fiskets förändrade förutsättningar och de problem som det kustnära fisket möter idag presenteras under rubriken *Ett fiske i motvind*.

I resultatkapitlet, benämnt *Det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet*, presenteras hur informanterna upplever de förändringar som det kustnära fisket på Österlen har genomgått, och hur detta påverkar kustbygdens identitet och informanternas känsla för platsen. Därefter visas vilka betydelser krögarna tillskriver lokala råvaror i allmänhet och lokalt landad fisk i synnerhet för konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats samt vilka mer- och nervärden som olika aktörer tillskriver det kustnära fisket på Österlen. Slutligen visas under rubriken *Fiskens ursprung* vilken typ av platsanknytning som ges fisken i de stora livsmedelssystemen och ett exempel på hur fisken kan knytas till mer specifika platser presenteras.

Under rubriken *Diskussion* diskuteras resultaten i förhållande till begreppen platsidentitet och platskänsla, samt hur förändringsprocesser på Österlen och i

omvärlden påverkar det kustnära fisket möjligheter att vara en del av konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats.

Slutligen så ges i kapitlet *Slutsatser* en summering av resultaten i förhållande till uppsatsens syfte och frågeställningar.

Metod och vägledande begrepp

Förutsättningar

Detta examensarbete vid SLU har kommit till i ett nära samarbete med Livsmedelsakademin¹ och Marint Centrum i Simrishamn. Livsmedelsakademin driver genom sitt verksamhetsområde *Smaka på Skåne* tillsammans med Marint centrum Leaderprojektet *Utveckling av fiskenäringen i Södra Östersjön*. Projektet syftar till att hitta nya försäljningskanaler för den fisk som landas av kustfiskare som är baserade längs Skånes sydostkust, och har som mål att bidra till att det skapas mervärden kopplade till fisken som fiskas i södra Östersjön samt att öka tillgängligheten av färsk, högkvalitativ lokalt landad fisk. Som en del av Leaderprojektets förarbete har jag genomfört intervjuer med yrkesfiskare, krögare och konsumenter i området. Intervjuerna med yrkesfiskarna har jag genomfört tillsammans med Ann-Marie Camper, marinbiolog verksam vid Marint Centrum i Simrishamn. Intervjuerna med krögare och konsumenter har jag genomfört själv.

Genomförande

För att undersöka relationen mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet har jag genomfört semistrukturerade intervjuer som kretsat kring teman som fiskets betydelse för platsen förr och nu, värdet av att ha tillgång till lokalt producerade råvaror, samt mer- och nerverden kopplade till Östersjöfisken (se appendix III för de intervjumallar som använts i intervjuerna). Totalt har jag genomfört 16 intervjuer med sex yrkesfiskare, fyra krögare och sex Reko-ringkonsumenter². Intervjuerna med krögarna och yrkesfiskarna har varierat i längd mellan en till två timmar. Samtalen med Reko-ringkonsumenterna har varit betydligt kortare och har genomförts inom ramen för deltagande observationer vid två olika tillfällen när den lokala Reko-ringen i Simrishamn arrangerat försäljning av lokalproducerade varor. Alla intervjuerna är gjorda på Österlen förutom intervjun med en av krögarna som driver

¹ Se appendix I för en beskrivning av Livsmedelsakademin, Smaka på Skåne och Marint centrum samt appendix II för en mer utförlig beskrivning av projektet.

² En Reko-ring är ett sätt organisera direktförsäljning mellan producenter och konsumenter. Konsumenterna beställer i förväg vad de önskar handla och producenten överlämnar det som beställts vid en överenskommen tid och utlämningsplats. För mer info om reko-ringar se till exempel <http://hushallningssallskapet.se/reko/>

restaurang strax utanför Piratens definition av Österlen, samt två av intervjuerna med yrkesfiskare som har gjorts i angränsande områden som har delvis liknande förutsättningar och en geografisk närhet till samma marknader. Se fig. 1 över intervjuernas spridning i det geografiska området.

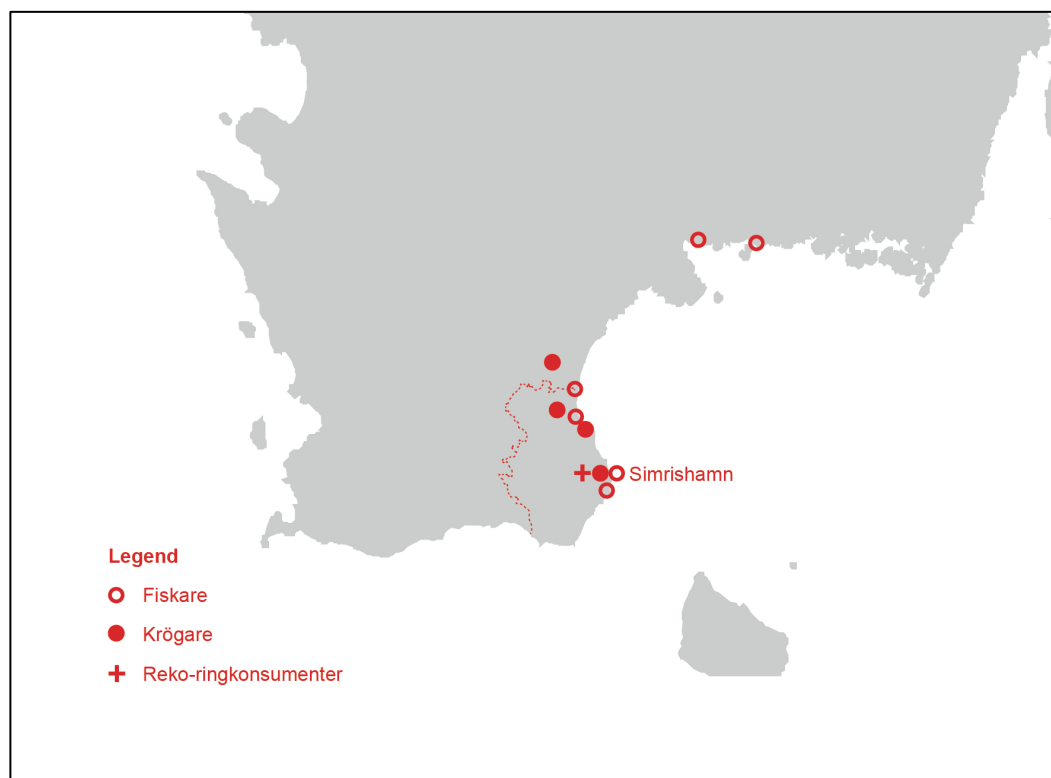


Fig. 1 Föreställande Skåne och angränsande landskap med gränslinjen för Österlen enligt Fritiof Nilsson Piraten inritad. På kartan är utmärkt var de olika fiskarna utgår ifrån, var krögarnas restauranger ligger och var intervjuerna med Reko-ringskonsumenter ägt rum. Källa: Författaren

Överväganden och urval av informanter

Fisket i Östersjön är på många sätt en känslig fråga då det varit ett mycket stort medialt fokus på fiskebeståndens status och huruvida bestånden är utsatta för överfiske eller inte. Därför har det varit värdefullt att kunna genomföra intervjuerna med yrkesfiskarna tillsammans med Ann-Marie Camper från Marint centrum i Simrishamn. Ann-Marie har genom sina långa relationer till yrkesfiskarna byggt upp ett förtroendekapital som har gjort att intervjuerna har varit mer öppenhjärtiga än vad jag förväntat mig än om jag genomfört dem på egen hand. De sex yrkesfiskare som har intervjuats för den här uppsatsen utgår från hamnar, fiskelägen eller stränder belägna mellan Ystad i söder och Karlskrona i norr. Tre av dem är egentligen pensionärer men de fiskar

fortfarande. För merparten av de intervjuade yrkesfiskarna har torskfisket, både förr och nu, varit det mest ekonomiskt betydelsefulla fisket. En fiskare som enbart fiskar ål har också intervjuats. De intervjuade yrkesfiskarna karaktäriseras av att de fiskar från mindre båtar, i huvudsak med garn eller andra passiva redskap. Tre av de intervjuade yrkesfiskarna säljer delar av sin fångst direkt till konsumenter eller restauranger.

Vad gäller intervjuerna med krögare så har mitt tidigare arbete som kock i Skåne medfört att några av informanterna är bekanta till mig sedan tidigare. För att besvara mina frågeställningar om relationen mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet har det varit viktigt att identifiera och rikta frågor till krögare som arbetar med lokalproducerade råvaror och som har gjort ett gastronomiskt avtryck i området. De krögare som har valts ut för intervjuerna är krögare som jag förväntat mig tillskriver stor betydelse till råvarans ursprung, dels för deras egen gastronomiska identitet dels för deras gästers gastronomiska upplevelse. Urvalet av informanter utgör således inte en representativ bild av alla restauranger på Österlen. De fyra krögare som har intervjuats bedriver restaurangverksamhet på platser mellan Simrishamn i söder och Degeberga i norr. Samtliga intervjuade krögare har någon gång i sitt yrkesliv varit verksamma inom restaurangbranschen i andra länder än Sverige. De serverar alla fisk och samtliga har handlat av både lokala fiskhandlare och av fiskhandlare baserade på Västkusten.

På motsvarande sätt har jag i mitt urval av konsumenter valt att avgränsa mig till att intervjua konsumenter som handlar i Reko-ringar. Detta för att jag har velat tala med konsumenter som redan aktivt väljer att handla vissa råvaror direkt från producenten, för att undersöka vilka *mervärden* och *nervärden* de tillskriver den lokalt fiskade fisken. Jag tror att det är en konsumentgrupp som har ett intresse och ett engagemang för både matens eventuella innehåll av skadliga ämnen och för huruvida maten är hållbart producerad. Vad gäller östersjöfisken blir dessa utgångspunkter viktiga för att belysa fiskens *nervärden* såväl som *mervärden*. Då alla de intervjuade Reko-ringskonsumenterna också bor på Österlen har de även kunnat bidra med insikter kring det kustnära fiskets

betydelse för forrådet av Österlens identitet. De Reko-ringskonsumenter som har intervjuats uppger att de handlar fisk eller har handlat fisk i den lokala fiskaffären, men även i vanliga livsmedelsbutiker.

Inför samtliga intervjuer har jag i förväg informerat informanten, antingen skriftligen eller muntligen, om uppsatsens syfte och projektets mål. Samtliga informanter har fått veta att deras uppgifter behandlas anonymt och samtliga uppgifter har anonymiserats i den färdiga uppsatsen. Alla intervjuer har spelats in och sedan transkriberats ordagrant.

Kartor

Jag har också gjort en enkel analys av två olika kartor som visar fiskevatten. Den ena kartan visar de för svensk del mest närliggande fångstzoner som måste anges i handeln när fisk säljs. Den andra visar olika fiskeplatser i Hanöbukten och är skapad av Vesa Tschernij på Marint Centrum i Simrishamn. Kartmaterialet används för att belysa på vilka olika detaljnivåer fisken kan ges ett ursprung. Jämförelsen mellan de olika kartorna är ett sätt att undersöka hur mervärden och nervärden, i detta fall kopplade till graden av platsanknytning som fisken tillskrivs, påverkar det kustnära fiskets möjligheter att vara en del av Österlen som en gastronomisk plats.

Vägledande begrepp

För att förstå hur det kustnära fisket och hur den fisk som yrkesfiskarna landar bidrar till konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats använder jag mig främst av begreppen platskänsla (*sense of place*) och platsidentitet (*place identity*). Båda begreppen har använts och utvecklats av bland andra Edward Relph (1976, 2001) och Doreen Massey (1994). Begreppen har bland annat använts för att vidga förståelsen av fiskets betydelse utöver de ekonomiska och ekologiska diskurser som tidigare dominerat samtalen om fisket (se till exempel Urquhart & Acott, 2013a; Urquhart och Acott, 2013b). Tidigare har fiskets betydelse inom såväl forskningen som inom den gemensamma europeiska fiskeripolitiken (Common Fisheries Policy) i huvudsak diskuterats utifrån ekonomiska och ekologiska perspektiv. Sociala och socio-kulturella aspekter av

det kustnära fisket har dock börjat få mer uppmärksamhet på senare år (Reed et al., 2013; Sandström, 2018). Tidigare forskning har undersökt kopplingen mellan plats och identitet hos yrkesfiskare och hur fisken som vara kan tillskrivas mervärden genom att knytas till en plats (ibid; Urquhart och Acott, 2013b), och hur detta kan ha positiva betydelser för såväl boendes som turisternas upplevelse av platsen (Urquhart och Acott, 2013a; Sandström, 2018). Genom fenomenologiska studier har forskare som Tuan (1977) och Relph (1976, 2001) beskrivit platskänsla som upplevelsen av att känna igen och reagera på olika platsidentiteter. Platsidentiteten skapas dels genom platsens lokalitet, dels genom vad som gör den distinkt och särskiljer den från andra platser, men också av hur den står i relation till och hur den liknar andra platser (Relph, 2001).

Platsidentitet konstrueras också genom de meningar och betydelser som förmedlas genom sociala relationer och processer som äger rum på platsen (Ibid). Massey (1994) beskriver hur platser har unika karaktärer men också inneboende skillnader och hur platser och platskänsla skapas inte bara av interna processer utan i stor utsträckning av förändringar i omvärlden. I den vetenskapliga litteraturen finns långtgående diskussioner om hur platser förhåller sig till sin omvärld, och hur platser avgränsas. Massey (1994) visar på hur platser kan förstås som att de kan ha, men inte nödvändigtvis har, tydliga gränser. Massey (ibid) lägger större vikt vid hur processer eller flöden, inom, men också mellan platsen och omgivningen, påverkar hur platsidentitet och platskänsla konstrueras. Ingold (2009) beskriver på ett liknande sätt detta som att "lives are led not inside places but through, around, to and from, from and through places elsewhere" (ibid. s. 33). Platsidentitet har använts för att förstå hur meningar och betydelser som uppstår i relationen mellan människor och platser spelar in i konstruktionen av människors identitet. Platskänsla som begrepp inom den litteratur som sysselsätter sig med platser innefattar ofta andra begrepp som platsidentitet och *place attachment* (Relph, 1976; Tuan, 1977; Urquhart & Acott, 2013a). I den här uppsatsen diskuterar jag hur fisk från det kustnära fisket kan ges en platsanknytning, och hur fiskens platsanknytning spelar in i hur gastronomiska identiteter och platskänsla konstrueras. Platsanknytning i den här uppsatsen ska inte förväxlas med begreppet *Place*

attachment, som ofta används tillsammans med begrepp som platsidentitet och platskänsla. *Place attachment* kan förstås som en stark personlig koppling som människor har till en plats genom upplevelser och relationer som ägt rum på platsen (Urquhart & Acott, 2013a). Platsanknytning i relation till en råvara är i vissa fall snarare att likna vid det som beskrivs av begreppen *terroir* och *meroir*, genom att de understryker en råvaras ursprung och hur ursprunget inverkar på råvarans särdrag (Trubek, 2008). *Meroir* är konstruerat efter termen *terroir*, som har sitt ursprung i vinvärlden. Begreppet har fått ett allt större genomslag inom gastronomin även när det gäller andra råvaror och livsmedel än just vindruvor och vin (ibid.). *Terroir* används för att beskriva hur förutsättningar på den plats där en råvara eller ett livsmedel produceras påverkar dess smak. Ordet *terroir* är en direkt syftning till den mark som råvaran växer i, och därför används för råvaror från havet istället termen *meroir* (se t.ex. Norsk Fisk, 2019 eller White Guide, 2015).

I vissa fall innebär platsanknytningen ett mervärde i sig, genom att den ger råvaran ett ursprung. Allt fler konsumenter söker idag efter mat med ett tydligt ursprung eller en autentisk proveniens (Ilber & Kneafsey, 2000). Ett tydligt ursprung gör att råvaror eller livsmedel kan tillskrivas mervärden, till exempel att de är närproducerade, vilket kan förstärka upplevelsen av att konsumera dem (Ekström & Jönsson, 2016). Närproducerad eller lokalproducerad kan i detta sammanhang representera ett mervärde i sig, men mervärdet kan också skapas av en specifik platsanknytning. Detta har delvis sin grund i en gastronomisk kontext där kvalitet ofta är kopplat till en plats eller en region (Ilber och Kneafsey, 2000). Enligt Ilber och Kneafsey (ibid.) innebär närmare relationer och färre mellanhänder mellan producenter och konsumenter möjlighet till ett transparentare livsmedelssystem som erbjuder ett alternativ till den anonymiserade och alienerade roll maten har fått i dagens globaliserade livsmedelssystem. Lokalt baserade livsmedelssystem som präglas av närhet mellan konsumenter och producenter medger också möjligheter att såväl generera som förmedla platsspecifika *mervärden* knutna till matens särdrag och produktionsplats (Reed *et al.* 2013).

Innebörder som tillskrivs råvaran genom dess platsanknytning tas i den här uppsatsen upp som mervärden och nervärden kopplade till råvarans ursprung. Negativa associationer till Östersjöfisken och fisket i Östersjön kallar jag i denna uppsats för nervärden, i motsats till de mervärden som tillskrivs fisken från det kustnära fisket.

Förändrade förutsättningar

För att ge en förståelse för relationen mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet ges i detta kapitel en bakgrund som beskriver de förändringsprocesser, i omvärlden och lokalt, som har påverkat det kustnära fisket och gastronomin på Österlen.

Platsens betydelse inom gastronomin

Österlen är ett område som ofta förknippas med småskalig livsmedelsproduktion, mathantverk och gastronomiska upplevelser. På Österlen finns också en för Sveriges landsbygder ovanligt stor koncentration av restauranger med gastronomiskt renommé. Inom gastronomin har rörelsen mot att söka råvaror med ett tydligt och gärna så lokalt ursprung som möjligt pågått under lång tid (Jönsson, 2012), och präglar idag den högre gastronomiska verksamheten i västvärlden. Begrepp som *terroir* (för råvaror från land) och *meroir* (för råvaror från havet) används allt mer inom gastronomin för att beskriva de särdrag en råvara bär med sig från sin ursprungsplats och hur dessa särdrag påverkas av platsens naturliga förutsättningar och kulturella traditioner (Trubek, 2008; Vesterberg, 2017). Råvarans ursprung har blivit viktigare, och många gånger är det också viktigt att detta ursprung inte är allt för fjärran från den plats där den gastronomiska upplevelsen äger rum (Jönsson, 2012).

På Österlen, där besöksnäringen länge varit betydelsefull, har råvaror med en lokal platsanknytning och restauranger som använder sig av dem blivit en viktig del av besökarnas upplevelser av platsen. Sambandet mellan mat, matproduktion och gastronomi å ena sidan, och upplevelseekonomi eller turism å andra sidan beskriver etnologen Håkan Jönsson (2012) som att "*...turismbranschen och den lokala eller regionala livsmedelstillverkaren egentligen säljer samma sak: upplevelsen av en plats*" (ibid. s.190). På Österlen finns en mängd gastronomiska identiteter som bottnar i många olika gastronomiska traditioner, men ett gemensamt särdrag är betoningen på att använda lokala råvaror.

Ett nytt paradigm inom jordbruks- och landsbygdspolitiken

Den utveckling som skett inom de agrara näringarna, med ett större fokus på småskalighet, lokal produktion och direktförsäljning mellan producenter och konsumenter (se t.ex. Ekström och Jönsson, 2016) beskriver Urquhart och Acott (2013b s. 358) som en del av ett landsbygdsutvecklingsparadigm där ett multifunktionellt lantbruk är ett "*rural development tool, embedding agriculture within local economies to bring added value and keep economic profitability local.*" De beskriver också hur en sådan utveckling inte skett i samma utsträckning inom fisket (ibid.). Inom jordbruks- och landsbygdspolitiken i EU och Sverige har fokus skiftat från att tidigare ha agerat för produktivitetsökning och rationalisering i jordbruket, till att idag stödja en lokalt förankrad produktion där fokus ligger på småskaliga och diversifierade verksamheter som genererar mervärden för lokala ekonomier (Bonow & Rytkönen, 2011). Detta kan enligt Bonow och Rytkönen (ibid.) ses som uttryck för en politik och en syn på landsbygdsutveckling som bygger på tanken att i "*en mångsysslande ruralitet främjas uppkomsten av lokala jordbruks- och livsmedelssystem, där högkvalitativa och hantverksmässiga livsmedel med en stark anknytning till platsen/territoriet, traditionerna och kulturen står i centrum*" (ibid. s. 8). Förändringen i samhället mot ett ökat intresse för lokala livsmedelssystem har också manifesterat sig i hur livsmedelspolitik utformas. Såväl kommuner som regioner i landet, och även nationen som sådan, har i olika dokument och strategier gjort utfästelser för att verka för att konsumera mer lokalt producerad mat inom de offentliga köken, samt för att den nationella försörjningsgraden ska öka (se t.ex. prop. 2017/2018:104). I den skånska livsmedelsstrategin omnämns Skånes fiskrika hav som en av de goda förutsättningar regionen har för lokal livsmedelsproduktion. I den skånska livsmedelsstrategins vision för år 2030 tas även som föresats att "*I Skåne är den offentliga måltiden föregångare för upphandling av närproducerad och miljövänlig mat*" (Region Skåne, 2017, s. 7). Allt detta är i linje med det som Bonow och Rytkönen (2011) beskriver som en ny inriktning inom landsbygdspolitiken, eller vad Acott och Urquhart (2013b) kallar ett nytt paradigm inom landsbygdsutveckling.

För att förstå vilka drivkrafter som förändrat fiskets förutsättningar på både den lokala nivån och i ett större politiskt sammanhang ges i nästa stycke en översikt av dessa förändringar och en beskrivning av hur yrkesfiskarna har upplevt dem.

Ett fiske i motvind

Till skillnad från jordbruks- och landsbygdspolitiken har fiskeripolitiken fortsatt att verka för en rationalisering av fiskerinäringen. Den gemensamma fiskeripolitiken i EU har strävat efter att försöka minska fiskeflottornas kapacitet för att därigenom minska trycket på hotade fiskpopulationer samt för att rationalisera fiskeflottorna och därigenom öka lönsamheten i näringen (Urquhart & Acott, 2013a, 2013b; Reed et al., 2013). De policyåtgärder som tagits för att försöka kombinera en kommersiellt hållbar fiskeflotta med ett ekologiskt hållbart fiske har bidragit till stora strukturella förändringar inom fiskerinäringen som drabbat kustsamhällen i hela Europa (ibid.; Symes & Phillipson, 2009). Även i Sverige har fiskeripolitiken länge arbetat för en strukturell rationalisering av fiskeflottan (Hansson & Sturesson, 2005) med följderna att färre men större båtar fiskar i Östersjön, medan överkapaciteten i flottan består (Björkvik, 2013). Detta har också bidragit till stora strukturomvandlingar i Sveriges kustbygder, framförallt på ostkusten, där fiskets ekonomiska betydelse har minskat drastiskt med följder för arbetstillfällen och försörjningsmöjligheter lokalt (Sandström, 2018). Situationen för det kustnära³ fisket som utgår från Österlen är liksom för stora delar av det kustnära fisket runt Östersjön svår och har stora likheter med hur situationen för kustnära fiske ser ut på flera andra platser i Europa (Urquhart och Acott, 2013a, 2013b; Reed et al., 2013; UNEP, 2005). Yrkesfiskarna på Österlen uttrycker att generationsskifte är komplicerat då det är svårt för nya fiskare att få licenser och kvottilldelningar, vilket tycks stämma överens med vad fiskare på andra platser i Sverige upplever (Sandström, 2018). Det kustnära fisket i Östersjön har idag också stora problem med lönsamheten då tillgången på flera arter minskat (Havs- och Vattenmyndigheten, 2019). Säl och skarv skapar också stora problem för det kustnära fisket genom att vittja yrkesfiskarnas garn och framförallt sälen orsakar

³ I den här uppsatsen definieras kustnära fiske som ett småskaligt fiske som fiskar och landar fisken samma dag.

också skador på redskapen (Kungliga skogs- och lantbruksakademien, 2013). Sälén sprider även parasiter till torsken som många gånger gör fisken osäljbar och parasiter har beräknas finnas i upp till 60 % av torskbeståndet i Östersjön (Statens veterinärmedicinska anstalt, 2018). Sälars och skarvars predation tycks emellertid ha begränsad påverkan på de kommersiellt viktigaste fiskbestånden (Hansson et al., 2018). Sälars och skarvars konsumtion är dock så pass hög av vissa fiskarter i centrala och södra Östersjön att det är troligt att konkurrens förekommer mellan dem och fisket, framförallt i kustnära områden (ibid.). Den ökade förekomsten av säl och skarv, har präglat samtliga samtal med fiskare som jag intervjuat för den här uppsatsen:

Nu är det inte bara sälens fel, för det är väldigt lite fisk, det är grundproblemet. Men det lilla där är som du kan fånga åter sälén upp. (Fiskare 6)

...och dom river itu garnen så mycket. (Fiskare 3)

Flera av de yrkesfiskare jag intervjuat menar också att regelverk och kontroller från olika myndigheter utgör en tung arbetsbörda och uttrycker att fiskeripolitiken bidragit till en konsolidering av fiskeflottan på det småskaliga fiskets bekostnad. Detta stämmer väl överens med den bild som presenteras inom forskning som har studerat kustnära fiske på andra platser (Urquhart och Acott, 2013a, 2013b; Reed et al., 2013; UNEP, 2005). Så här uttrycker en fiskare det:

Och jag förstår inte att man gjorde det egentligen. Delade upp och gav vissa båtar [kvoter]. Om de höjt kvoten hade det varit en sak. Men som det är idag kan ingen komma in i det fisket. Om du inte är född in i det eller gifter dig in i det. Och det är ju samma i Danmark, Island, överallt. Och vi varnade för det, det blir ju stora koncerner som köper upp det, precis som rederier. (Fiskare 4)

Den dåliga statusen för flera av Östersjöns fiskbestånd (Havs- och Vattenmyndigheten, 2019) drabbar yrkesfisket på flera olika vis. Dels minskar yrkesfiskarnas förutsättningar för att fånga fisk när det finns mindre fisk, dels riskerar yrkesfiskarna att tilldelas mindre kvoter, och dels kan beståndens sviktande status skapa ett köpmotstånd hos konsumenter. Världsnaturfonden i Sverige (WWF) har rödlistat många av de fiskarter som fiskas i Östersjön

(Världsnaturfonden, 2018) och Livsmedelsverket avråder allmänheten från att äta fet fisk från Östersjön i för stor utsträckning då Livsmedelsverket menar att fisken innehåller för höga halter av miljögifter som är skadliga för människor (Livsmedelsverket, 2018). Dessa negativa associationer till östersjöfisken har jag i den här uppsatsen valt att benämna *nervärden*.

Det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet

Förändrade förutsättningar för kustbygdsidentiteten på Österlen

På Österlen har fisket präglat platsen under århundraden och påverkar än idag människors föreställningar av platsen, trots att fisket minskat mycket i betydelse (se t.ex. Simrishamns kommun, 2015). Fiskets betydelse för platsens identitet är ett återkommande tema i flera av intervjuerna, och exemplifieras av följande två citat från intervjuerna med Reko-ringskonsumenter:

... fisket hör till här, det hör till platsens identitet. (Konsument 4)

Det här [Simrishamn] var Sveriges största fiskhamn en gång, men det finns ju inga förutsättningar kvar. Det är mycket som försvunnit. Herregud, vad ska man säga, jag skulle inte vilja kalla det för utveckling men det händer ju saker och ting. Österlen är en av de största producenterna av rapsolja nu. (Konsument 3)

Som framgår av det andra citatet så beskriver informanten hur fiskets på Österlen minskat i betydelse och hur andra näringar utvecklats och blivit viktiga för konstruktion av Österlen som plats. Den förändrade situationen för fisket som näring avspeglar sig också på de platser där fisket tidigare starkt har präglat vissa miljöer vid kusten, som i hamnarna. En fiskare diskuterar hur fiskets minskade betydelse påverkat upplevelsen av hamnen på följande sätt:

Vad är besöksnäringen? Vem åker ner och tittar på två stycken Nimbus 40 [fritidsbåtar] som ligger i en hamn och skumpar? Det är ingen som stannar till då. Men har du en fiskebåt och lite liv och rörelse så ska folk stanna och gå en runda och prata. Det blir ett helt annat liv. Man pratar om en levande kust och skärgård. Ja, vi kan ju åka ut idag och titta på hur det ser ut. Det är jag som far här och plumsar, det är Ola och någon fiskare till. Annars så har vi tomt. (Fiskare 6)

I det här citatet ser vi hur fiskaren själv resonerar kring vad fisket och hamnen betyder för besökarens upplevelser av hamnen som en "levande" plats. Att yrkesfisket märks allt mindre i hamnarna medför en förändrad platskänsla, både för de som själva är involverade i yrkesfisket och för de som besöker hamnarna. Citatet belyser också hur förekomsten av fiskebåtar påverkar platsens attraktivitet och särskildhet, vilket är av betydelse för den lokala besöksnäringen.

I citatet betonar fiskaren att det är i mötet mellan människor som platsen blir levande, och att det är genom dessa möten som platskänsla uppstår. (I den senare delen av citatet beskriver fiskaren den förändrade platskänslan på det som är hans arbetsplats, havet: "Annars så har vi tomt" pekar mot hur fiskaren själv uppfattar att det minskade fisket påverkar hans känsla för platsen, i det här fallet de närliggande fiskeplatserna. Fiskaren säger att vi kan "åka ut och idag och titta på hur det ser ut", och bakom detta "idag" ger citatet en förnimmelse av en annan tid, då yrkesfiskarna var fler och då fisket utgjorde en större del av platsens identitet. En annan yrkesfiskare beskriver hur kajen och hamnen i Simrishamn tidigare var en central plats för bygden och hur hamnen var full av liv och rörelse. Hans upplevelse av platsen är idag mycket annorlunda och kontrasten väcker känslor:

[Hamnen] har ju varit central i Simrishamn, se på bilder från förr! Nu är här ju inte en käft ... Men det har ju gått utför länge ... När jag gick på kajen här i våras, så rätt vad det var så kom tårarna på mig. Detta var min lekplats, det började som lekplats, sen har jag varit här hela livet. Ja, jag har varit hemifrån ett par gånger, men... Det känns ju taskigt ju. (Fiskare 2)

I det här fallet är det rimligt att prata om *place attachment*. Citatet illustrerar yrkesfiskarens starka koppling till platsen och hur denna koppling till platsen bygger på tidigare upplevelser och relationer som genomlevts på platsen. Yrkesfiskarnas bild av den förändrade platskänslan av hamnen i Simrishamn finns också representerade bland de intervjuade krögarna på Österlen. Så här uttrycker sig en krögare, vars restaurang ligger mycket nära hamnen i Simrishamn:

Det är lite sorgligt när man kommer till hamnen här, så lite aktivitet det är. Och att det är så lite intresse. (Krögare 4).

De fiskare och den krögare som citeras i citaten ovan förmedlar en liknande bild av hur fisket kan bidra till att skapa platskänsla i miljöer kopplade till fisket, men också att det kan uppstå en tomhetskänsla på sådana platser när aktiviteten minskar. Urquhart och Acott (2013a) resonerar i en studie från Hastings i England kring hur fisket bidrar till att skapa relationer mellan människor och

plats. Genom dessa relationer utvecklas sociala och kulturella värden utöver de ekonomiska värden som fisket genererar. Dessa värden är oftast av positiv betydelse inte bara för de som aktivt är involverade i fisket utan också för andra som är boende på platsen. Den platskänsla som uppstår genom dessa relationer har betydelse för besöksnäringen och besökares upplevelse av platsen (ibid).

Mer lokalt i den lokala gastronomin

Lokalproducerade råvaror och lokalt baserade livsmedelssystem har fått ett stort genomslag inom gastronomin på Österlen. Idag finns det i området en för svenskt vidkommande en ovanligt stor mängd restauranger, caféer, gårdsbutiker och småskaliga mathantverkare. För många av de gastronomiskt verksamma på Österlen utgör användningen av lokalproducerade råvaror en viktig identitetsmarkör. Samtidigt hämtar många krögare delar av sin gastronomiska identitet från en mångfald av kulturer och platser långt från där de är verksamma. De krögare som intervjuats för den här uppsatsen har rest till, arbetat på och levt på andra platser, i likhet med hur Ingold (2009) beskriver hur liv inte levs inuti platser, utan genom platser och mellan platser. Ett stort fokus på lokalproducerade råvaror kombinerat med maträtter och kulinariska traditioner som "importeras" visar på hur Österlen som en gastronomisk plats konstrueras både i relation till plats-specifika förutsättningar och i relation till identiteter från andra platser (jmf Massey, 1994). Vedugnsbakade pizzor är exempelvis ett vanligt inslag bland de många sommarrestauranger som finns i området och skulle idag kunna beskrivas som någonting typiskt för området. Men även om den kulinariska kulturen är importerad så framhäver många av krögarna att råvarorna på pizzorna är producerade lokalt när maten presenteras för gästen. Vikten av att använda sig av lokala råvaror avspeglar sig också i intervjuerna med krögarna. Framförallt blir det här tydligt när krögarna pratar om användningen av råvaror från lantbruket, där krögarna särskilt lyfter fram betydelsen av att ha nära relationer till sina leverantörer:

Som vi gör med våra egna lamm, eller egna grönsaker eller de leverantörer som jag har den relationen med, några odlare och köttproducenter ... Det är ett sätt att kunna leverera något som är färskt, som är härifrån som du vet var det kommer ifrån. Det ger en kredibilitet i restaurangen, i hela kedjan. (Krögare 3)

Precis som att vi handlar grönsakerna av de odlare som finns här, inte av de odlare som finns på Västkusten eller någon annanstans i landet. Det är ju det stora nätverket med leverantörer och producenter här, där vi hjälper till att dra varandra. Det är så jag vill att det ska se ut, men med fisket är det lite speciellt. Så därför blir det att vi köper fisken från [en leverantör] 20-40 mil härifrån, och [som importerar den] från Norge så klart också. (Krögare 1)

Krögarnas nära relationer till producenter och leverantörer bidrar till att generera mervärden kopplade till råvaran i form av gastronomiska berättelser och smakupplevelser, där råvarorna tillskrivs en platsanknytning. Vikten av att utveckla nära relationer till lokala råvaruproducenter antyder att det är viktigt för krögarnas gastronomiska identitet att använda sig av lokalproducerade råvaror. Samtliga krögare som intervjuats berättar att lokalproducerade råvaror utgör viktiga beståndsdelar för konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats. Den här formen av berättelser om matens ursprung är särskilt framträdande i krögarnas berättelser om råvaror från lantbruket. Fiskens ursprung har däremot en mer anonym roll i krögarnas berättelser i jämförelse med råvaror från lantbruket. En av krögarna beskriver problematiken med fiskens anonyma ursprung när hon presenterar fiskrätter för sina gäster på följande sätt:

Med i stort sätt allt jag gör presenterar jag ursprunget men med fisken är jag så osäker, så ibland säger jag ingenting. Västkusten, Nordsjön, det är vad jag vet. Jag försöker inte ljuga någonstans, men det blir inte att jag pratar jättemycket om det. Då pratar jag om smaker och tillagningssätt och så mer, om man säger så. (Krögare 3)

I de fall där krögarna handlar och tillagar lokal fångad fisk betonar krögarna vikten av dialog med yrkesfiskarna om fisken:

Sillen är ju absolut Simrishamnssill, och torsken också. Det är också en sak om att ha en dialog med fiskhandlaren. Det är bättre att ha den dialogen med fiskhandlaren som har fisken utanför husknuten. Då kan man också ha det resonemanget: Hur är det idag med torskfisket? Hur ska jag förhålla mig till mina gäster? (Krögare 2)

I citatet ovan ser vi hur relationen, i detta fall mellan krögaren och fiskhandlaren, stärker krögarens tillit till råvaran inför mötet mellan råvaran, krögaren och dennes gäster. I citatet berättar krögaren om "Simrishamnssill" och

"Simrishamnstorsk", och fiskens lokala ursprung framhävs som betydelsefullt för krögaren. Samma krögare nämner också värdet av att kunna lyfta in fisken i en autentisk berättelse:

Hands on och direkta möten.... Det kan vara två gånger om året man träffas och går igenom och lyssnar på de här fiskarna och deras historier. Storytelling, göra en bra grej av det. Och ändå är den äkta. Det är inget hittepå! (Krögare 2)

Citatet visar på hur möten med lokala yrkesfiskare bidrar till att "bädda" in måltidsupplevelsen i en autentisk historieskildring. I förlängningen bidrar den här formen av förmedling av berättelser (storytelling) om fisket och fisken mellan yrkesfiskare, krögare och gäster till att den gastronomiska upplevelsen ges en tydlig platsanknytning. Den här formen av måltidsberättelser knutna till specifika platser varvas också med andra berättelser om måltidens och råvarornas ursprung:

Vi ska ha vår äppelrökta torsk som vi ska röka imorgon med lite äpple eftersom vi kommer från Kivik, och det funkade bra, och så med lite brynt smör-majonnäs och rostad kapris. (Krögare 2)

Platsen, i det här fallet Kivik, är intimt förknippad med de äppelodlingar som präglade Österlens kulturlandskap det senaste seklet. Därför är det självklart för den här krögaren att äpplen präglar den här rätten där den lokalt fiskade fisken utgör huvudråvara. De äpplen som är en del av platsidentiteten görs till en del av den gastronomiska identiteten. Samtidigt får torsken sällskap av majonnäs, en sås som åtminstone till namnet härstammar från Frankrike⁴, och rostad kapris som både odlingsmässigt och kulinariskt stammar från sydligare breddgrader. För den här krögaren är det en självklarhet att använda fisk som fiskas lokalt, även om hon också använder fisk och skaldjur från Västkusten när det handlar om arter som det inte bedrivs fiske på lokalt. Krögaren uttrycker också under intervjun att hon stolt och gärna berättar för sina gäster när fisken är lokalt fiskad. En annan krögare uttrycker sig på ett liknande sätt, om än något

⁴ Det etymologiska och kulinariska ursprunget till majonnäs är omdebatterat. En vanlig förklaring är att ursprunget till ordet är en förfranskning av Ortsnamnet Mahón, en hamnstad på Menorca.

annorlunda, när han beskriver hur samtalen mellan krögare och gäster om matens platsanknytning går till:

Om det är fisk från Brantevik så sätter vi det på menyn. ... Sen skriver jag bara torskrygg om det är från Västkusten. Vet jag ursprunget så skriver jag det, vet jag inte så sätter jag det inte i fokus. Då blir det kanske torskrygg med sparris från Skillinge istället. Jag försöker ha något som har lokal anknytning alltid. I den mån det går. Jag försöker tänka på det mycket, och vill att det både ska ge sken av och att det ska vara så att vi har en lokal tankegång här. (Krögare 4)

Av citatet ovan framgår det att det är viktigt för krögaren att förmedla till sina gäster att den mat han serverar ingår i ett gastronomiskt sammanhang som är förankrat i platsen. Citatet visar på hur måltidsberättelser om råvarans ursprung görs till en del av restaurangens gastronomiska identitet utåt mot gästerna. Samtidigt understryker flera av de intervjuade krögarna betydelsen av användningen av råvaror som är förankrade i platsen genom relationer till producenter och leverantörer. För en del krögare väcker också användningen av närproducerade råvaror känslor hos dem själva:

Det blir en helt annan känsla, det är som med vin. Du har en relation till råvaran direkt, det blir något annat. Nu serverar vi väldigt mycket av våra egna lamm. Man känner ändå en hel del producenter runt omkring. Allt kött jag handlar har jag en relation till, även namn ibland på djuret (skratt). Det är inte alltid gästen vill veta det men för min del är det bra. (Krögare 3)

När råvaran ges en tydlig platsanknytning och är omgärdad av relationer som i citatet ovan bidrar det också till konstruktionen av krögarens egen gastronomiska identitet. Överlag belyser intervjuerna med krögarna på Österlen, att lokala råvaror och relationer till livsmedelsproducenter utgör viktiga faktorer som bidrar till deras gastronomiska identiteter. När berättelser om råvarans ursprung och de relationer som omgärdar råvaran förmedlas till gästerna genom restaurangmåltiden bidrar dessa berättelser såväl som måltiden i sig till konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats. En krögare uttrycker att gastronomi på Österlen är intimt förknippade med närproducerade råvaror och att det utgör ett självklart inslag som gästerna förväntar sig när de besöker Österlen. Därför är det också viktigt för honom att även kunna sätta in fisken i det sammanhanget:

Att det här är fiskat här utanför och det här är såpass lokalt. Det är så man vill att det ska vara. Man vill att folk kommer till Österlen och får känna att köttet har gått där ute, det ska vara så här, det är det som är drömmen. Jag tror också att många har förväntningar på att det ska vara så här nere. (Krögare 4)

En av yrkesfiskarna resonerar också väldigt utförligt om värdet av att leverera direkt till restauranger, både för honom själv och för de restauranger han levererar till:

Vi har gjort en resa från kvantitet till kvalitet. Det finns fem restauranger [i närheten] som är utsedda utav White guide, och tre av dem levererar jag fisk till, direkt. (Fiskare 6)

Samma fiskare resonerar också om betydelsen av att fiskens ursprung får följa med hela vägen in i restaurangernas matsalar, och hur en lokal platsanknytning genererar mervärden som gör att han kan få mer betalt för den fisk han fiskar. Att han övergått till att sälja vad han beskriver som kvalitet på en lokal marknad istället för kvantiteter på en global marknad visar på en tydlig förändring mot att fisken börjar ta plats i konstruktionen av platsens identitet. I citatet nedan berättar han om en restaurang som serverar fisk som han har fiskat:

Det redovisas att [fisken] fiskas på [närliggande] vatten utav [restaurangens] egen fiskare. Där kommer storytelling in också. Folk, de som går och äter på lite mer exklusiva restauranger, man värdesätter den här höga kvaliteten. Och priset har inte så stor betydelse egentligen ... och jag kan få betalt. (fiskare 6)

Fiskaren tar här upp betydelsen av att fisken serveras med en berättelse som förankrar den på platsen, men också i en relation mellan restaurangen och fiskaren, genom att fiskaren beskrivs som restaurangens "egna" fiskare. Citatet belyser också att det mervärde som genereras genom att fisken ges en berättelse och en platsanknytning gör så att fiskaren kan få mer betalt för sin fisk. Krögarnas och fiskarnas berättelser visar hur den lokalt fiskade och landade fisken kan tillskrivas en platsanknytning som inte bara genererar mervärden utan också kan bidra till konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats.

En gastronomisk plats där råvarans lokala ursprung är en viktig del av den gastronomiska identiteten.

Det kustnära fiskets mer- och nervärden

Tidigare forskning har visat hur fisket och fisken kan bidra till både platsidentitet och platskänsla, samt att kustnära fiske genererar mervärden om fisken ges en tydlig platsanknytning (Urquhart och Acott, 2013b). Urquhart och Acott (ibid.) har också beskrivit hur transparenta och lokalt baserade livsmedelssystem inom fisket kan bidra till en förstärkt platskänsla, både för platsen, dess innevånare och besökare. De krögare som handlar sin fisk genom lokalt baserade livsmedelssystem, d.v.s. direkt av fiskare eller av lokala fiskhandlare, beskriver också hur den lokala platsanknytning som förmedlas till dem genom relationen till fiskare eller fiskhandlare genererar både mervärden och en förstärkt platskänsla.

De krögare som handlar fisk direkt av yrkesfiskarna eller genom lokala fiskhandlare uttrycker också att den fisk som det kustnära fisket levererar är färskare än den som levereras av konventionella leverantörer och att detta representerar ett viktigt mervärde för dem:

Men helt klart är det att den fisken nu som vi får från Simrishamn, exempelvis torsken, den är pinfärsk, absolut pinfärsk. Alltså top notch. (Krögare 2)

Även de yrkesfiskare som levererar direkt till restauranger och säljer direkt till konsumenter talar alla om värdet av att leverera färsk fisk. En krögare uttrycker dock en smakpreferens för fisk kommer ifrån kallare och saltare hav än Östersjön.

Det är bara en känsla jag har att det är en annan friskhet och renhet i fisken uppe ifrån norra ishavet som slår nästan all fisk jag är van vid att äta. (Krögare 1)

Även en av krögarna som handlar mycket lokalt landad fisk talar om att han upplever att torsken säsongvis är av bättre kvalitet från vatten som är kallare än Östersjöns:

På sommaren är inte torsken så jävla bra, utan då är det bättre att få en torsk som är från kallare vatten. (Krögare 4)

Krögarnas preferenser för torsk fångad i olika typer av vatten kan förstås som ett uttryck för att en annan platsanknytning eller en annan *meroir* (jmf Trubek, 2008) tillskrivs särskilda kvaliteter i jämförelse med fisk som fångats i Östersjön.

Nervärden

I intervjuerna med så väl krögare som konsumenter dyker det upp många exempel på nervärden som är förknippade med Östersjöfisk. Främst nämner konsumenter och krögare att de uppfattar fiskbestånden av flera arter i Östersjön som hotade, och att de därför inte tål att fiskas på. Mest framträdande har detta resonemang varit när det gäller torsken. Många tar också upp att Östersjön är ett förorenat hav och att Livsmedelsverket varnar för att fisk från Östersjön innehåller miljögifter som är skadliga för människor. I det följande citatet resonerar en krögare kring nervärden associerade med Östersjöfisk och vad de tillsammans betyder för hans inställning till lokalfångad fisk:

Larmrapporter om bestånden, de kan variera men det finns en större osäkerhet kring bestånden i Östersjön vilket gör att man är tveksam. Den sammantagna bilden, också för att jag har en känsla av att jag gillar torsken uppe ifrån norra ishavet bättre. Bestånden och miljögifter gör att jag känner mig tveksam till att jobba med torsk från Östersjön. Men jag blir gärna motbevisad. (Krögare 1)

Även hos Reko-ringskonsumenterna finns farhågor om hur hållbart fisket i Östersjön är: "Ett problem är ju att det inte finns någon fisk, Östersjön är ganska utfiskad." (Konsument 3) Resonemangen kring huruvida olika fisken är hållbara eller inte präglas i de flesta intervjuer med både krögare och konsumenter av en stor osäkerhet, vilket det följande citatet med en av krögarna belyser:

Östersjön ställer jag mig frågande till. Jag vet inte hur det är idag. Det är så mycket olika bud hit och dit. Ett tag var det totalförbud, vi skulle inte äta torsk, den var för liten, sen har jag för mig att det inte är så idag? Är det inte så? (Krögare 3)

Samtidigt finns det en bild av att fisket är värdefullt för Österlen, och att det därför är viktigt att som konsument gynna det lokala fisket när man handlar fisk:

Det är klart att det [lokala fisket] är viktigt. Det [lokala fisket] håller ju bygden levande. Det är därför som man vill gynna det [lokala fisket]. (Konsument 2)

Även yrkesfiskarna uttrycker att nervärden associerade med Östersjöfisk påverkar fiskens attraktivitet på marknaden. Ilbery och Kneafsey (2000) beskriver hur gastronomiska mervärden ofta är förbundna med att det görs en koppling mellan en plats och vissa råvaror eller livsmedel av hög kvalitet. I de intervjuer jag gjort med fiskare tycks ofta det motsatta gälla för fisken från Östersjön. Flera av yrkesfiskarna berättar i intervjuerna hur Östersjötorsken många gånger har ett lägre pris på fiskauktioner än fisk från andra vatten. Detta kopplar en yrkesfiskare ihop med de nervärden som associeras till Östersjöfisken, och beskriver att det ibland till och med är svårt att sälja Östersjöfisken på den svenska marknaden "för att det [värdet av fisk från Östersjön] är så nerklassat" (Fiskare 1).

De krögare som framförallt handlar sin fisk lokalt uttrycker mindre farhågor kring huruvida fisket i Östersjön är ekologiskt hållbart. Den tryggheten kring råvaran hänför de till kontakten med lokala fiskare eller lokala leverantörer som de menar kan ge dem trovärdig information om fiskets ekologiska hållbarhet. Hos krögarna så är det också utmärkande att de som handlar fisk av lokala handlare eller fiskare är mindre bekymrade över en eventuell förekomst av gifter i fisken. De krögare som i mindre utsträckning handlar sin fisk av lokala fiskare eller fiskhandlare är bekymrade över förekomsten av gifter i Östersjöfisken:

Jag precis som alla andra vet att det är ett hav där det finns...Dom pratar väldigt mycket om gifter. (Krögare 1)

Hos de intervjuade Reko-ringskonsumenterna är inställningen till förekomsten av gifter i fisk varierande. En del konsumenter ser i allra högsta grad

förekomsten av gifter som ett nervärde kopplat till fisken från Östersjön, som den här konsumenten: "Sen är det ju frågan om Östersjöfisk, hur gärna äter man det? Dioxiner och så där. Jag föredrar Nordsjöfisk måste jag säga." (Konsument 3) Andra bekymrar sig å andra sidan inte alls över det och tar inte upp det förrän de blir direkt tillfrågade: "Jag tänker nog inte så mycket på att det finns gifter i fisken." (Konsument 5)

Ytterligare ett nervärde nämner flera av de Reko-ringskonsumenter som jag har intervjuat. En konsument berättar att hon slutat handla fisk lokalt efter att ha köpt torsk och sedan upptäckt att det fanns parasiter i den när hon skulle tillaga den:

Jag tycker det är väldigt viktigt vad det är för fisk och hur den är fiskad. Och därför har vi handlat lokalt här då. Men jag fick mask i den torsken. Då blev det så här, nä, vänta här nu, det här känns inte riktigt bra det heller. Så just nu så försöker jag finna fram en bra väg, var jag ska köpa, för jag älskar fisk (Konsument 2)

Samtidigt visar citatet på att det har varit viktigt för den här konsumenten att handla sin fisk lokalt. Ytterligare en Reko-ringskonsument tar upp att hon fått parasiter i den torsk hon handlat lokalt och att hon därefter har valt att handla andra arter än torsk i den lokala fiskaffären. Ingen av de intervjuade krögarna nämner parasiter hos torsken som ett problem. Däremot är förekomsten av parasiter något som flera av yrkesfiskarna oroar sig för.

Genom intervjuerna med krögare och Reko-ringskonsumenter är det tydligt att de nervärden som i olika utsträckning associeras till Östersjöfisken påverkar relationen mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet. För flera krögare skapar nervärden kopplade till fiskets ekologiska hållbarhet och förekomst av miljögifter i fisken ett motstånd mot att göra Östersjöfisken till en del i den gastronomiska identiteten. Därigenom utgör nervärden kopplade till Östersjöfisken ett hinder för att fisken och det kustnära fisket att bidra till konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats.

Fiskens ursprung

De livsmedel som produceras på land ges på många restauranger ett väldigt precist ursprung. De kommer inte bara från Skåne eller Österlen; de kommer ifrån Haväng, Vitaby eller Skillinge. Vad gäller fisken i de stora livsmedelssystemen så ges den sällan ett lika precist ursprung. Den ursprungsmärkning som oftast möter en svensk konsument, och som även måste stå på förpackningen är fångstzon. I Sverige så är det vanligtvis fångstzon 27 (se fig. 2), eller som den också kallas, nordost-atlanten, eller fångstzon 27.III d (ibid.) som är Östersjön, som konsumenterna möter i fiskdisken. Fångstzon 27 täcker in allt vatten som berör någon av Europas kuster, förutom Medelhavet. Den sträcker sig västerut i Atlanten från Gibraltar sund till en punkt i lod med Grönlands sydspets och täcker även in en del av havet norr om Ryssland (Barents hav).



Fig. 2 Fångstzoner i världen, med fångstzon 27 utmärkt. Källa: egen bearbetning (FAO, UÅ)

En möjlighet att ge en mer detaljerad bild av fiskens ursprung än den som representeras av kartan över fångstzon 27 och 27.III d (fig. 2), ges av en karta (fig. 3) över de olika fiskeplatserna och deras fantasifulla namn i Hanöbukten. Kartan har skapats av Vesa Tschernij, fiskeriingenjör, som arbetar vid Marint centrum i Simrishamn. Kartan har kommit till under de närmare 25 år som Vesa

har arbetat med fiskefrågor i Hanöbukten. Arbetet med kartan påbörjades 1994 i området *Rackaputt* nordost om Stenshuvud (fig. 3). Namnen på de olika fiskeplatserna på kartan har förmedlats till Vesa av verksamma yrkesfiskare i området. Kartan visar en mer detaljerad bild över var fisken kommer ifrån. Fisk som fiskas kommer inte bara ifrån "havet", Östersjön eller Hanöbukten. Den kan komma ifrån *Hulkan*, *Ponderosa* eller *Kiviks Bredan*. Kartan förmedlar en bild av ingående platsspecifika kunskaper som yrkesfiskarna besitter om platser som få av oss som lever våra liv på land ens är medvetna om existerar. Kartan ger också en aning om att Hanöbukten i sig består av flera olika platser, åtminstone för yrkesfiskarna. I ljuset av hur gastronomin på Österlen har utvecklats till en gastronomi där lokalt producerade råvaror står i centrum så har det blivit viktigt att kunna förmedla en så detaljerad beskrivning av råvarornas ursprung som möjligt. När krögarna har ett tydligt och platsspecifikt ursprung kopplat till fisken så kommunicerar de det till gästerna. Detta exemplifieras i intervjuerna av bland annat "simrishamnstorsk", "brantevikstorsk" och "simrishamnssill". När fisken har ett mer anonymt ursprung, som exempelvis Nordost-Atlanten (fångstzon 27), så kommuniceras det inte i samma utsträckning till gästerna.

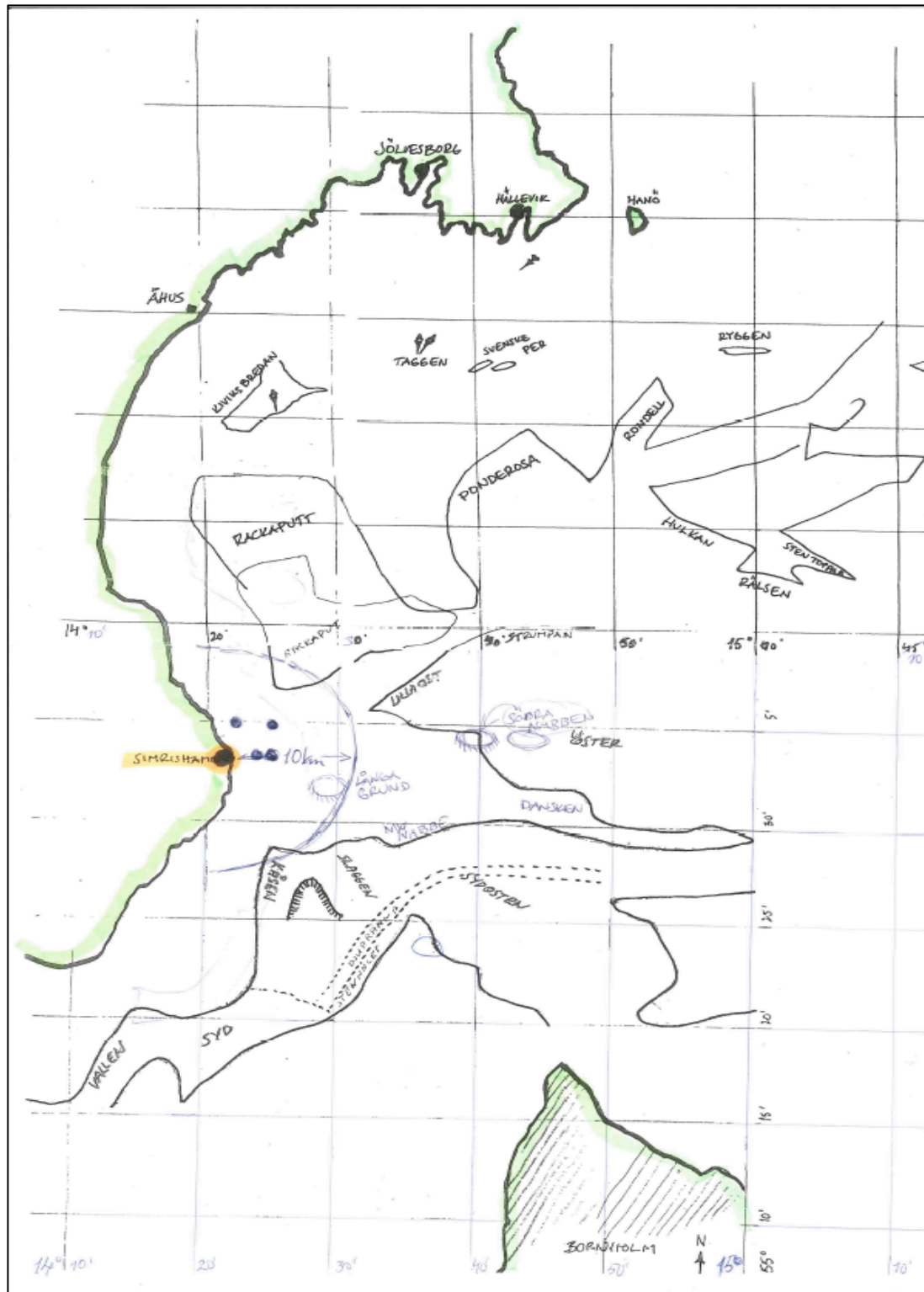


Fig 3. Föreställande olika fiskeplatser i Hanöbukten. Källa: Vesa Tschernij, 2018, publicerad med tillstånd.

Diskussion och slutsatser

Förändrade platsidentiteter

Fisket som utgår från Österlen utgör trots sin minskade betydelse fortfarande en del av Österlens platsidentitet. Detta framkommer i såväl intervjuerna med Reko-ringskonsumenter som i intervjuerna med krögare och yrkesfiskare. Intervjuerna med yrkesfiskare visar på stora strukturella förändringar inom fisket som medfört konsekvenser för hur yrkesfiskarna identifierar sig med platser som tidigare varit starkt präglade av fisket. Från intervjuerna med yrkesfiskarna framträder också en bild av att de som yrkesgrupp känner sig trängda av regelverk, kontroller och konkurrens från säl och skarv. Mot bakgrund av dessa utmaningar oroar sig yrkesfiskarna för att det kustnära fisket kommer att upphöra helt inom en snar framtid och därmed också den kustbygdsidentitet som är kopplat till det kustnära fisket på Österlen. Samtidigt har Österlen som plats tillgodogjort sig andra identiteter, bland annat som en storproducent av rapsolja, som en av informanterna ger som exempel. Det här identitetsskiftet, från kustbygd med fisket som en av de viktigaste näringarna, till ett område känt för sin rapsolja, illustrerar också de förändringar mot småskalighet och diversifiering som har skett på Österlen. Idag finns flera småskaliga producenter av rapsolja på Österlen. Ofta marknadsförs oljan som att den är småskaligt producerad, ekologisk eller kravmärkt, gärna kallpressad. På förpackningarna anges inte bara att oljan kommer från Österlen, utan ofta också vilken gård den odlas och producerats på. Trots att det kustnära fisket under de senaste decennierna minskat i omfattning på Österlen tillskriver fiskare, konsumenter och krögare fortfarande fisket viktiga betydelser för forandet av Österlens identitet. Samtidigt beskriver olika aktörer hur det kustnära fiskets betydelse för forandet av Österlens identitet har minskat och att Österlen tillgodogjort sig andra identiteter som formar Österlen som en gastronomisk plats. Bland dessa märks lokalproducerade råvaror från jordbruket och hur deras lokala platsanknytning genererar mervärden inom gastromin.

Fiskens ursprung presenteras inte på samma detaljnivå som är vanlig för vissa av råvarorna från jordbruket. Det är emellertid fullt möjligt att ge även fisken

som landas på Österlen ett mycket mer precist ursprung genom att knyta den inte bara till landningsplatser utan till specifika fiskeplatser. Detta skulle kunna vara ett verktyg för att lyfta in fisken i den kontext av platsanknytningar, ursprung och *terroir* som präglar Österlen som en gastronomisk plats. Samtidigt är platsanknytningen till Östersjön inte oproblematiserad på grund av de nervärden som kopplas till fisk från Östersjön. Platsanknytningen kan generera mervärden men den kan den även göra så att fisken behäftas med nervärden, vilket gör att platsanknytningen i sig kan vara ett hinder för det kustnära fiskets delaktighet i konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats.

Mer- och nervärdens betydelse för Österlen som en gastronomisk plats

Vad gäller nervärden, i form av osäkerhet kring östersjöfiskets ekologiska hållbarhet och osäkerhet kring förekomst av miljögifter i fisken, finns en stor skillnad i hur de uppfattas av yrkesfiskarna själva och i hur de uppfattas av krögare och konsumenter. Yrkesfiskarna menar i huvudsak att det fiske som de bedriver är ekologiskt hållbart. En återkommande fras under intervjuerna med yrkesfiskare har varit att de "inte vill såga av den gren de sitter på", vilket kan förstås som att yrkesfiskarna vill värna den naturresurs som de är beroende av för att kunna erhålla sitt levebröd. Även om yrkesfiskarna hyser en stor oro för Östersjöns tillstånd i allmänhet och för fiskbeståndens hälsa i synnerhet så poängteras att det inte är fisket som är "boven i dramat" och att deras fiske då det håller sig inom de lagstadgade kvoterna inte utgör ett hot mot fiskbestånden. De krögare som har nära relationer till lokala fiskare eller fiskhandlare verkar också uppleva mindre osäkerhet kring förekomsten av gifter i fisken. Detta kan tolkas som att närmare relationer mellan det kustnära fisket och gastronomin på Österlen skapar större förståelse för det kustnära fiskets förutsättningar. När det sker ökar möjligheterna för det kustnära fisket och den fisk som det landar att vara en del av konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats. Den fisk som landas på Österlen tillskrivs även mervärden genom att den ges en platsanknytning, och görs då till en del av Österlens gastronomiska identitet. Det kustnära fiskets minskade betydelse och de nervärden som associeras till fisken från Östersjön begränsar dock det kustnära fiskets betydelse för konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats. Samtidigt gör det ökade gastronomiska

intresset för lokalproducerade råvaror att det kustnära fisket och fisken till viss del tillåts bidra till konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats.

Genom relationer uppstår gastronomisk platsidentitet

Användningen av lokala råvaror omnämns ofta som en självklarhet under intervjuerna med krögarna, när det gäller kött och grönsaker, men med fisken är det inte lika självklart. När krögarna beskriver betydelsen av användningen av lokala råvaror så kretsar samtalen ofta kring relationer till producenterna, leverantörerna och i vissa fall även till råvaran. Dessa relationer omnämns i positiva ordalag av krögarna. I intervjuerna belyser krögarna hur dessa relationer ger dem möjlighet att ge den gastronomiska upplevelsen en tydlig platsanknytning till Österlen. Relphs (2001) och Masseys (1994) betoning på hur relationer formar platsidentiteter stämmer väl in på hur lokalproducerade råvaror och de relationer som omger dem är delaktiga i formandet av Österlens gastronomiska identitet. Österlens gastronomiska identitet tycks också i stor utsträckning vara präglad av erfarenheter från möten med andra gastronomiska platsidentiteter. Att influenser från andra platser påverkar hur Österlen konstrueras som en gastronomisk plats behöver inte vara ett tecken på att Österlen saknar en egen gastronomisk identitet eller tyda på vad Relph (2001) kallar *placelessness*. Det kan förstås som att platsidentitet konstrueras genom processer och flöden som pågår mellan och på andra platser (Massey, 1994). Att alla krögarna varit gastronomiskt verksamma på andra platser påminner också om hur Ingold (2009) beskriver att liv inte levs inom platser utan hur de levs genom rörelser inom, mellan och genom platser. Österlens gastronomiska identitet präglas således av rörelser i den gastronomiska omvärlden. Ett exempel på detta är hur gastronomins fokus på det som produceras lokalt är ett fokus som reproduceras globalt. Genom att gastronomin på Österlen är så pass präglad av användningen av lokala råvaror, och genom att det ofta är någonting som framhävs i mötet med gästen, så kan det sägas att dessa råvaror och deras platsanknytning också bidrar till konstruktionen av både krögarnas och deras gästers känsla för platsen. För en del av de intervjuade krögarna är det viktigt att ge fisken en tydlig platsanknytning, om den är lokalt fiskad. Är den inte fiskad lokalt så undviker krögarna att framhäva fiskens ursprung när de presenterar

måltiden för sina gäster. I de fall fisken inte är lokalt fiskad förlitar sig krögarna på att andra råvaror bidrar med platsanknytningen eller låter andra aspekter, som tillagning eller kulinariska traditioner, vara det som förmedlar deras gastronomiska identitet till gästen. När fisken ges en platsanknytning, eller tillskrivs en lokal *meroir*, i mötet mellan krögaren och gästen kan fisken genom den gastronomiska upplevelsen bidra till konstruktionen av Österlens som en gastronomisk plats som "bärgar sina skördar till lands och vatten". Om fisken dessutom serveras med en autentisk berättelse som inbegriper det kustnära fisket, som en av krögarna efterfrågar, så ges det kustnära fisket på Österlen ytterligare delaktighet i konstruktionen av Österlens gastronomiska identitet. När krögare talar om värdet av lokalproducerade råvaror framhävs genomgående värdet av goda relationer till lokala producenter och leverantörer. Det kustnära fiskets plats inom Österlens gastronomi är mer framträdande i de fall som krögarna har goda relationer till lokala fiskare och fiskhandlare. Därför är relationer mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomi viktiga byggstenar i konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats där "Havet hör bygden till".

Slutord

Förändringar som förstärker lokala livsmedelssystem kan förstås som en positiv kraft för landsbygdsutveckling och för utvecklingen av specifika platsidentiteter. Lokala livsmedelssystem skapar en möjlighet för producenter på landsbygden att överleva på en marknad som länge karaktäriserats av en ökande globalisering och minskande lönsamhet (Bonow & Rytönen, 2011). Samtidigt har det ur ett postmodernistiskt perspektiv beskrivits hur platsidentiteter förvandlas till varor (Harvey, 1989). Med bakgrund i att globaliseringen skapat allt fler platser som saknar en unik identitet, vad Relph (2001) kallar *placelessness*, så ökar efterfrågan på platser som förmedlar en stark platskänsla. "Distinctiveness sells" som Relph (ibid. s. 11450) konstaterar, vilket beskriver hur platskänsla blivit ett medel för att marknadsföra platser. Detta kan skapa förändringar som i sig riskerar att urholka platsers särskildhet, särskilt i situationer när platsen förvandlas till en attraktiv vara på marknaden. Till exempel genom att huspriserna i ett fiskeläge blir så höga så att ingen som har sin utkomst av ett småskaligt kustnära fiske kan förväntas ha råd att bosätta sig där. Det ökade intresset för platsers identitet i allmänhet och vad det inneburit för det gastronomiska intresset för råvarors platsanknytning i synnerhet kan också förstås som en form av urban smakimperialism (Jönsson, 2012). Om landsbygden inte tillåts utvecklas på sina egna villkor utan styrs av en urban och besökande befolknings nyckfulla trender och önskemål behöver det inte nödvändigtvis innebära en positiv kraft för hållbara landsbygder. På Österlen kan detta på många sätt vara viktigt att beakta då det i flera samhällen, och då företrädesvisa i de gamla fiskelägena, finns en stor skillnad mellan antalet året runt-boende och sommargäster, med stark övervikt av sommargäster. Samtidigt har det ökade intresset för en upplevelseturism och en gastronomi som lyfter lokala råvaror och lokalproducerad mat medfört ökade möjligheter för näringar som haft svårt att klara sig på globala och anonyma livsmedelsmarknader (ibid.). Genom att i större utsträckning lyfta in det kustnära fisket och den fisk som det landar i de lokala livsmedelssystemen samt i den gastronomiska kontext där lokala livsmedel är viktiga komponenter i krögarnas gastronomiska identiteter, skulle relationen mellan det kustnära fisket och Österlens gastronomiska identitet kunna stärkas. Genom en starkare

relation mellan det kustnära fisket och den österlenska gastronomin finns det möjligheterna till att utveckla en mer multifunktionell lokal fiskenäring. Lokala livsmedelskedjor som tydliggör och förmedlar fiskens lokala ursprung, " by re-embedding fish in place" (Urquhart och Acott 2013b s. 365) skapar också möjligheter att ta tillvara de mervärden som kan kopplas till den lokalt landade fisken, vilket i förlängningen kan bidra till konstruktionen av Österlen som en gastronomisk plats där havet i än större utsträckning hör till.

Källor

Tryckta källor

Björkvik, E. 2013, *Explaining the decline in Swedish Baltic Sea small-scale fisheries: A historical analysis of fishers in their social and ecological context*, examensarbete, Stockholms Universitet

Bonow, M., Rytönen, P., 2011, *Gastronomins (politiska) geografi*, Stockholm: Svenska Sällskapet för Antropologi och Geografi

Ekström, K., Jönsson, H., 2016, *På resa i Matlandet*, Stockholm: Carlsson Bokförlag

Hansson, P., Stureson, A., 2005, *Skånekustens kulturmiljöer*, Malmö: Länsstyrelsen i Skåne Län

Harvey, D., 1989, *The Condition of Postmodernity*, Oxford: Blackwell

Hansson, S., Bergström, U., Bonsdorff, E., Härkönen, T., Jepsen, N., Kautsky, L., Lundström, K., Lunneryd, S.G., Ovegård, M., Salmi, J., Sendek, D., Vetemaa, M., Hunsicker, M. (Red.), 2018, Competition for the fish – fish extraction from the Baltic Sea by humans, aquatic mammals, and birds, *ICES Journal of Marine Science*, Vol. 75, Nummer 3, ss. 999–1008

Havs- och Vattenmyndigheten, 2019, *Fisk- och skaldjursbestånden i hav och sötvatten 2018. Resursöversikt*. Göteborg, (Rapport, 2019:4)

Ilber, B., Kneafsey, M., 2000, Producer constructions of quality in regional specialty food production: a case study from south west England, *Journal of Rural Studies*, Vol. 16 (2000) ss.217-230

Ingold, T., 2009, *Against space: place, movement, knowledge*. Kapitel i:
Kirby, P. (red), *Boundless Worlds: An Anthropological Approach to
Movement* (ss. 29-43), Oxford: Berghahn Books

Jönsson, H., 2012, *Den gastronomiska revolutionen*, Stockholm: Carlsson
Bokförlag

Kungliga skogs- och lantbruksakademien, 2013, Säl, skarv och fiske - Om
sälars och skarvars inverkan på fiskbestånden i Östersjön, *Kungl. skogs-
och lantbruksakademiens tidskrift*, Nummer 1, 2013 Årgång 152

Massey, D., 1994, *Space Place and Gender*, Cambridge: Polity Press

Nilsson Piraten, F., 1972, *Historier från Österlen*, Stockholm: Albert
Bonniers Förlag AB

Ravlunda Byalag, 1983, *En bok om Ravlunda socken*, Ravlunda: Ravlunda
Byalag

Regeringens proposition 2016/17:104 *En livsmedelsstrategi för Sverige –
fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet*

Reed, M., Courtney, P., Urquhart, J., Ross, N., 2013, Beyond fish as
commodities: Understanding the socio-cultural role of inshore fisheries in
England, *Marine Policy* Vol. 37 ss.62-68

Region Skåne, 2017, *Skånes Livsmedelsstrategi 2030*, beslutad av
regionalutvecklingsnämnden 2017-12-04 och av regionstyrelsen 2017-
12-07

Relph, E., 1976, *Place and placelessness*, London: Pion

Relph, E., 2001, Place in Geography, Kapitel i: Smelser, N., (red.) Baltes, P. (red.) 2001, *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences*, ss. 11448-11451

Sandström, E (red.). 2018. *Det småskaliga kustfiskets förändrade förutsättningar och mervärden. Urban and rural reports 2018:1*, Institutionen för stad och land, Sveriges lantbruksuniversitet, Uppsala. <https://pub.epsilon.slu.se/15885/>

Simrishamns kommun, 2015, *Policy för bevarande och utveckling av fiskerinäringen i Simrishamn*, [Broschyr], Simrishamn: Simrishamns kommun

Symes, D., & Phillipson, J., 2009, Whatever became of social objectives in fisheries policy?, *Fisheries Research*, vol. 95 ss.1-5.

Trubek, A., 2008, *The taste of place. A cultural journey into terroir*, Berkeley: University of California Press

Tuan, Y-F., 1974, *Topophilia: a study of environmental perception, attitudes and values*, Englewood Cliffs: Prentice Hall

UNEP, 2005, *Artisanal fishing: promoting poverty reduction and community development through new WTO rules on fisheries subsidies*. Kapitel i: Schorr, K. (red.) *An issues and options paper*, Genève: United Nations Environment Programme (UNEP)

Urquhart och Acott, 2013a, Constructing 'The Stade': fishers' and non-fishers' identity and place attachment in Hastings, south-east England, *Marine Policy*, vol. 37 ss.45-54

Urquhart och Acott, 2013b, Re-connecting and embedding food in place: Rural development and inshore fisheries in Cornwall, UK, *Journal of Rural Studies*, vol. 32, ss.357-364

Vesterberg, V., 2017, *Ostron i Limfjorden: Relationer mellan ostron, människor och fjord*, kandidatarbete, Sveriges Lantbruksuniversitet, Uppsala: Institutionen för Stad och Land

Digitala källor

Livsmedelsverket, 2018, *All fisk är inte nyttig*, Tillgänglig: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/all-fisk-ar-inte-nyttig>, [2018-10-04]

Norskfisk, 2019, *Merroir*, Tillgänglig: <https://norskfisk.se/artiklar/merroir/>, [2019-01-10]

Statens veterinärmedicinska anstalt, 2018, *Torsksmask (Pseudoterranova decipiens) hos fisk*, Tillgänglig: www.sva.se/djurhalsa/fisk/sjukdomar-hos-fisk/torsksmask-fisk, [2018-11-01]

Världsnaturfonden, 2018, *Östersjötorsken får rött ljus*, Tillgänglig: <http://www.wwf.se/press/aktuellt/1741787-fiskguiden-2018-ostersjotorsken-far-rott-ljus-av-wwf>, [2018-10-04]

Whiteguide, 2015, *Merroir ska utveckla språket för hur sjömat smakar*, Tillgänglig: <http://www.whiteguide.se/nyheter/merroir-ska-utveckla-spraket-for-hur-sjomat-smakar>, [2019-01-10]

Muntliga källor

Vesa Tschernij, fiskeriingenjör och projektledare, Marint centrum i Simrishamn

Appendix I-III

Appendix I: Beskrivning av Livsmedelsakademin/Smaka på Skåne och Marint centrum i Simrishamn

Smaka på Skåne är en verksamhet inom Livsmedelsakademin som är en ideell förening. Livsmedelsakademin grundades 1994 av näringslivet i Skåne i syfte att driva innovation och entreprenörskap inom livsmedelsnäringen. Livsmedelsakademin arbetar i en så kallad *triple helix-struktur*, en samarbetsform där akademi, näringsliv och offentliga myndigheter samverkar för att driva utveckling. Livsmedelsakademin är en av Region Skånes klusterorganisationer och i styrelsen sitter representanter för företag, Region Skåne och högskolor och universitet.

Verksamheten finansieras genom medlemsföretagen och av Region Skånes klusterfinansieringsprogram och driver en rad projekt med flera olika finansieringsformer..

Inom verksamheten Smaka på Skåne arbetar Livsmedelsakademin för att utveckla Skåne som kulinarisk frontregion och har sedan 2010 drivit ett flertal stora projekt som syftar till att öka både tillgängligheten och synligheten av mat och dryck med regional profil. Smaka på Skåne arbetar också för att höja kvaliteten på mat och dryck med regional profil, bland annat genom kompetensutveckling. Livsmedelsakademins verksamhet har ett stort fokus på samverkan och samlar företag av alla storlekar i livsmedelsnäringen.

Här kan du läsa mer om Smaka På Skåne: <http://www.smakapaskane.se/om-smaka-pa-skane/>

Marint centrum i Simrishamn arbetar med frågor som rör hav, vatten och kustbygd i kommunen sedan 2010. Simrishamns kommun är en få kommuner i landet som har en policy för att bevara och utveckla fiskerinäringen i kommunen. Den övergripande strategiska målsättningen i policyn är att utveckla ett ekologiskt, ekonomiskt och socialt hållbart lokalt fiske så att det kan utgöra

en grund för levande kustsamhällen. Policyn sätter fokus på behovet av att rädda fiskenäringen i kommunen och på att ta tillvara fiskenäringens potential för landsbygdsutveckling.

Utöver fiskerelaterade frågor arbetar Marint centrum också med frågor som rör vattenkvalitet och marina föroreningar samt marinpedagogisk verksamhet för kommunens barn och unga.

Här kan du läsa mer om Marint centrum i Simrishamn:

<https://www.simrishamn.se/om-kommunen/marint-centrum>

Appendix II: Beskrivning av LEADER-projektet *Utveckling av fiskenäringen i södra Östersjön*

Smaka på Skåne och Marint centrum i Simrishamn driver tillsammans detta projekt under perioden 2018-2020. Projektet syftar till att påverka den kritiska situationen för det lokala fisket i södra Östersjön. Projektet finansieras av LEADER sydöstra Skåne. Genom att nå nya marknader och skapa nya försäljningskanaler hoppas projektet kunna bidra till att skapa mervärden kopplade till fisken från södra Östersjön. Projektets primära målgrupper är fiskare i sydöstra Skåne och aktörer från olika markandskanaler. Dessa är bland annat förädlingsindustri, detaljhandel, offentlig sektor, restauranger och direktförsäljningsmarknader i Skåne. Indirekt syftar projektet också till att gynna konsumenter genom att öka tillgängligheten på färsk, högkvalitativ lokalt fiskad fisk.

Inom projektet görs en kartläggning av fiskets behov för att kunna nå nya marknader och andra aktörer och intressenter i den värdekedja som omger fisket identifieras så att de kan vara delaktiga i utvecklingen av fiskenäringen och dess marknadskanaler. Projektet syftar också till att utveckla och implementera arbetsmodeller för olika marknadskanaler som kan komplettera de som redan finns tillgängliga för fisket och för konsumenter av fisk.

Appendix III: Intervjumallar

Intervjumall Reko-ringskonsumenter:

Hur ofta äter du fisk?

Färsk eller fryst oftast?

Hel, beredd, eller halvfabrikat oftast?

Vilka sorters fisk?

Var handlar du fisk idag?

Hur nöjd med det?

Vad saknar du?

Nya marknader

Hur intresserad är du av att kunna köpa lokal fisk via reko-ringen?

Varför?

Varför inte?

Vad är viktigt för dig om du skulle köpa fisk via reko-ringen?

Vad ser du för fördelar med att köpa fisk via reko-ringen?

Vad ser du för nackdelar?

Finns det något annat sätt som du skulle vilja köpa din fisk?

Identitet

Vad har det småskaliga lokala fisket för betydelse för den här bygden?

Vad har det småskaliga lokala fisket för betydelse för dig?

Vad har Östersjön för betydelse för den platsen (Simrishamn/österlen)?

För dig personligen, för besökare?

Vill du att restauranger här serverar lokalt fiskad fisk?

Vilken typ av fiske tror du är bäst för Östersjön, och dess fisk?

Är det viktigt för dig att gynna det lokala fisket när du köper fisk?

På vilket sätt? Varför?

Är det viktigt för dig att det i framtiden finns ett lokalt levande yrkesfiske?

Hur påverkas uppfattningen av den här platsen, Simrishamn eller Österlen, av att det finns eller inte finns ett kustnära fiske?

För dig?

För besökare?

Problembild

Hur påverkas din fiskkonsumtion av rapporter om ohälsosamma ämnen i fisk?

Hur påverkas din fiskkonsumtion av rapporter om fiskens/fiskbeståndens status som hotade eller inte hotade?

Är det något svenskt område du aktivt väljer att inte äta fisk ifrån?

I så fall, varför?

Hur viktigt är det för dig att veta var fisken är fiskad?

Hur viktigt är det för dig att veta när fisken är fångad?

Hur viktigt är det för dig att veta hur (med vilket redskap) fisken är fångad?

Vem anser du kan ge dig trovärdig information om fisk?

Intervjumall krögare:

Vad innebär det att driva restaurang i en kustbygd som Österlen?

Var handlar du fisk idag?

Vilka arter handlar du?

Från vilka fångstområden?

Beredd eller hel fisk?

Hur har du handlat fisk tidigare, och hur upplevde du det?

Hur väl informerad blir du om den fisk du köper?

Ursprung

fångstmetod

färskhets

Hur stor tilltro har du till den informationen?

Är du nöjd med den/de fiskleverantörer du har idag?

Vad saknar du?

Har du handlat fisk på andra sätt tidigare?

Presenterar du fiskens ursprung, fångstmetod eller andra särdrag för dina gäster?

Varför?

Varför inte?

Skulle du vilja göra det i större utsträckning och vad skulle du i så fall behöva?

Frågar gästerna om fiskens ursprung etc?
Presenterar du ursprung etc med andra råvaror, som kött eller grönsaker?
Är det skillnad på hur du presenterar fisk som du handlat lokalt och fisk som du vet kommer från längre bort?
Hur viktigt är det för dig att veta var fisken är fångad?
Får du veta det idag?
Hur viktigt är det för dig att veta när fisken är fångad/hur färsk den är?
Får du veta det idag?
Hur viktigt är det för dig att veta hur fisken är fångad, dvs med vilka redskap?
Får du veta det idag?
Är du intresserad av att handla fisk direkt från fiskarna?
Vad är anledningen till att du inte gör det idag?
Vilka fördelar ser du med det?
Vilka nackdelar ser du med det?
Är det viktigt att fisken i så fall är fiskad lokalt?
Har du någon bild av att östersjöfisken särskiljer sig från andra fiskbestånd vad gäller smak och gastronomisk kvalitet?
Ser du några negativa aspekter av att servera östersjöfisk?
Vem tycker du kan ge dig trovärdig information om fiskbeståndens hälsa, eventuella miljögifter i fisken och så vidare?
Hur påverkas du av rapporter om fiskbeståndens hälsa?
Hur påverkas du av rapporter om miljögifter i fisk?
Hur påverkas dina gäster av rapporter om fiskbeståndens hälsa?
Hur påverkas dina gäster av rapporter om miljögifter i fisk?
Finns det områden/ fiskarter som du aktivt väljer bort när du handlar fisk?
Om du skulle köpa fisk direkt från fiskarna eller via lokal leverantör, vad är viktigast för att det skulle fungera för dig?
T.ex:
beställning och leverans, tidsaspekt, hur ofta, vilka dagar o.s.v.
beredd eller oberedd fisk
säsongsvariation/ oförutsedda fiskestopp o.s.v.
volym, hur mkt fisk behöver du handla och hur ofta?
pris

arter och styckdetaljer

storlek på de enskilda fiskarna/detaljerna

Vad är skillnaden på att arbeta med och servera en råvara som producerats av en person som du träffat och pratat med, jämfört med en råvara vars producent du inte träffat?

Hur tänker du kring hur valet av råvaror i din restaurang formar restaurangens identitet?

Vad är speciellt med att driva restaurang på Österlen?

I ett större perspektiv:

Vad betyder ett kustnära fiske lokalt här för Österlens gastronomiska identitet?

Hur tror du att det påverkar besökarens upplevelse av platsen?

Hur påverkar det din egen känsla för platsen att det finns/inte finns ett levande kustnära fiske?

Intervjumall Fiskare

När började du fiska?

Varför blev du fiskare?

Hur gick det till när du blev fiskare?

Hur var det att vara yrkesfiskare då?

Hur såldes fisken då?

Till vem såldes fisken då?

Vad hade det kustnära fisket för betydelse för den här bygden då?

Hur såg gemenskapen bland fiskare ut förr i tiden?

Hur var gemenskapen mellan fiskare, handlare, krögare och privatpersoner då?

Hur påverkade fisket den fysiska miljön i bygden?

Fanns det några evenemang kopplade till fisket förr?

Jobbar du heltid som fiskare?

Hur stor del av din försörjning får du från fisket?

Hur stor del av din försörjning skulle du vilja ha från fisket?

Varför är du fiskare?

Vad har det kustnära fisket för betydelse för den här bygden nu?

Hur är det att vara yrkesfiskare nu?

Vad är speciellt med att vara fiskare just här?

När du pratar med andra härifrån som inte är fiskare, vad möter du för bild av fisket då?

Hur säljer du din fisk idag?

Till vem säljer du din fisk idag?

Hur ser gemenskapen bland fiskare ut idag?

Hur ser gemenskapen mellan fiskare handlare, krögare och privatpersoner ut idag?

Hur påverkar fisket den fysiska miljön i bygden?

Finns det några evenemang kopplade till fisket idag?

Hur tror du att yrket som fiskare är i framtiden?

Hur skulle du vilja se att fisket och yrket som fiskare är i framtiden?

Vad behövs för att det ska hända?

Hade du kunnat vara fiskare någon annanstans?

Varför ska man vara fiskare, även i framtiden?

Hur tror du att du kan sälja din fisk i framtiden?

Vem/vilka tror du skulle kunna vara tänkbara köpare av lokal fisk i framtiden?

Hur skulle du vilja att gemenskapen mellan fiskare ser ut i framtiden?

Hur skulle du vilja att gemenskapen mellan fiskare, handlare, krögare och privatpersoner ser ut i framtiden?

Hur kan fisket påverka den fysiska miljön i bygden i framtiden?

Vilka evenemang skulle du vilja se kopplade till fisket i framtiden?