

Lokal och traditionell kunskap

Goda exempel på tillämpning

Red. Håkan Tunón



NAPTEK
traditionell kunskap
och biologisk mångfald



Europeiska unionen - Europeiska regionala utvecklingsfonden

En investering för framtiden



Länsstyrelsen
Jämtlands län

Tunón, H. (red.). 2012. *Lokal och traditionell kunskap: Goda exempel på tillämpning*. CBM:s skriftserie nr 59. Naptek, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala.

Rapporten föreligger också som PDF-fil på: <http://www.cbm.slu.se/publ/skrift/skrift59.pdf>

© 2012 Naptek, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala

Författarna ansvarar för sina egna texter

Foto omslagsbilder: Håkan Tunón (färska böcklingar från rökeriet i Bönan utanför Gävle, tovning av ull på en temadag på Lava [Kulturhuset i Stockholm] under sportlovet 2006, stekning av kolbullar på Jamtli i Östersund, hamlade träd i Bråbygden i Småland)

Layout: Håkan Tunón utifrån en mall av Oloph Demker

Tryck: Taberg Media Group AB

ISBN: 978-91-89232-72-3

ISSN: 1403-6568



Lokal och traditionell kunskap

Goda exempel på tillämpning

Red. Håkan Tunón

CBM:s skriftserie 59



CBM Centrum för
biologisk mångfald



Innehåll

Förord	3
Vad är egentligen lokal och traditionell kunskap? – <i>Håkan Tunón</i>	5
Lokal och traditionell kunskap i natur- och kulturvård	10
Mnemosynefjäril – räddad av traditionell betesregim i Uppland – <i>Anna Dahlström & Tommy Lennartsson</i>	11
Tyst kunskap på en gård i väglöst land i sydöstra Härjedalen – <i>Eva K. Karlsson</i>	16
Lokal och traditionell kunskap i entreprenörskap	20
Söka Gammalt – Skapa Nytt – <i>Anna Berglund</i>	21
Skärgårdshemman i Vänern – exempel på lokalt och traditionellt entreprenörskap i landskapsvården – <i>Joakim Lilja & Bo Magnusson</i>	26
Traditionell kunskap – en ny spelplan för entreprenörskap på landsbygden! – <i>Daniel Harrysson & Tommy Skoog</i>	30
Lokal och traditionell kunskap i lärande för hållbar utveckling	36
Hållbart lärande – ju förr desto bättre – <i>Håkan Tunón & Viktoria Hallberg</i>	37
Resurstänkande kring konsumtion av mat och kläder ur ett historiskt perspektiv – <i>Karin Hjelmér, Åsa Jansson, Andrea Lundqvist & Ricky Wrentner</i>	42
Att vara bupiga på en immateriell fäbod – <i>Birgitta Rangdén</i>	47
Tovning och lärande för hållbar utveckling – traditionell kunskap i pedagogisk praktik – <i>Charlotta Warmark</i>	50
Samverkan och lokal förvaltning utifrån lokal och traditionell kunskap.....	54
Kustringen utanför Kalix – arbete och vila! – <i>Maria Nilsson et al.</i>	57
Utgångspunkt i samverkan och delaktighet i dokumentation och kunskapsspridning – <i>Anne Harrysson</i>	59
Om Naptek – traditionell kunskap och biologisk mångfald.....	Pärmens insida



Förord

Termen *lokal och traditionell kunskap* är problematisk och lämnar utrymme för en mängd olika tolkningar och behöver således en närmare förklaring. I första artikeln i denna rapport försöker jag därför att ge min bild av termens innebörd samt några olika exempel på vad det kan innebära. För att ytterligare förtydliga både vad lokal och traditionell kunskap faktiskt kan tänkas vara och vilken nytta det kan vara med den så består denna rapport av ett antal exempel. Vi har bedömt dem som just goda exempel på arbete kring lokal och traditionell kunskap utifrån olika perspektiv. Detta är endast ett urval som vi har valt att sammanställa, men det är viktigt att konstatera att det finns många, många fler goda exempel att finna runt om i Sverige.

Vi har i denna rapport valt att gruppera exemplen i kategorierna:

- *Lokal och traditionell kunskap i natur- och kulturvård*
- *Lokal och traditionell kunskap i entreprenörskap*
- *Lokal och traditionell kunskap i lärande för hållbar utveckling*
- *Samverkan och lokal förvaltning utifrån lokal och traditionell kunskap*

Vår bedömning är att det som vi inkluderar i termen lokal och traditionell kunskap är något som är både användbart och värdefullt, men samtidigt ofta mycket nedvärderat i dagens samhälle. Denna folkliga kunskap bör enligt vår mening framhållas som en viktig resurs för att kunna skapa förutsättningar för det eftersträlvade framtida hållbara samhället. Att blanda tidigare generationers klokskap med dagens vetenskapliga kunnande är något som framhålls i en mängd olika sammanhang varav FN:s konvention om biologisk mångfald är ett.

Ett annat sammanhang som håller på att segla upp är IPBES – *Intergovernmental Platform on Biodiversity and Ecosystem Services* – ett organ som är under upprättande inom FN-systemet, vilken kommer att ha i uppgift att föra samman kunskap från olika kunskapssystem med avsikt att skapa bästa möjliga kunskapsunderlag för bevarande och hållbart nyttjande av biologisk mångfald och ekosystemtjänster. Detta arbete är inte enbart något för den internationella scenen utan minst lika relevant nationellt, regionalt och lokalt i arbetet för vår gemensam framtid.

Jag tackar författarna och bildleverantörerna som har möjliggjort denna rapport genom att bidra med intressant, informativt och värdefullt material! Rapporten är bland annat en del av interreg-projektet ”Utmarksbete – ett biologiskt kulturarv som resurs för en hållbar framtid”.

Håkan Tunón
Forskningsledare vid Naptek, Nationellt program
för lokal och traditionell kunskap
Centrum för biologisk mångfald
Sveriges lantbruksuniversitet & Uppsala universitet



Vad är egentligen lokal och traditionell kunskap?

HÅKAN TUNÓN, NAPTEK, CENTRUM FÖR BIOLOGISK MÅNGFALD, UPPSALA

En ständigt återkommande och i allra högsta grad berättigad fråga när det handlar om lokal och traditionell kunskap rör vad det egentligen är för något det handlar om. Det finns också en mängd olika definitioner som försöker ringa in och fånga konceptet med mer eller mindre lyckat resultat.¹ En del definitioner är väldigt vida och skulle kunna inkludera det mesta, medan andra är oerhört snäva och är alltför exkluderande. Allt beror naturligtvis på syftet och vad det är man vill uppnå genom att nyttja termen. Jag väljer här att initialt diskutera ett antal olika begrepp och hur de utifrån mitt perspektiv skiljer sig åt för att sedan försöka ge ett några konkreta exempel på relevant kunskap. Alla termerna har svagheten att de inte på ett bra och entydigt sätt skildrar vad det egentligen handlar om.

Normalt syftar man med lokal och traditionell kunskap på kunskap som relaterar till nyttjande av biologisk mångfald och ofta används därför termerna lokal ekologisk kunskap (*local ecological knowledge*) respektive traditionell ekologisk kunskap (*traditional ecological knowledge*). Det handlar då inte om någon folklig kunskap eller uppfattning om det akademiska ämnet ekologi utan snarare om kunskaper rörande det folkliga förhållandet till och nyttjandet av den omgivande naturen, landskapet och dess resurser. I arbetet med FN:s Konvention om biologisk mångfald åtföljs skrivningar om denna kunskap med en koppling till ”urfolks- och lokala samhällen med traditionella livssätt som är relevanta för bevarandet och det hållbara nyttjandet av biologisk mångfald”. Det handlar således om kunskap som knyter an till det diffusa kravet på ”traditionella livssätt”. Det handlar i den kontexten om ett visst mått av traditionalitet i livssättet och kunskapen samtidigt som man framhåller att den inte ska öda resurserna

Ibland används även termen urfolkskunskap (*indigenous knowledge* eller *local indigenous knowledge systems*) i syfte att markera att urfolkens kunskap skulle vara väsensskild från andra lokalsamhällen. Man menar då i allmänhet att graden holism och andlighet i kunskapen skulle vara högre hos urfolk än hos andra



En idé över hur man kan tolka den traditionella kunskapens holistiska karaktär på ett sätt som en västerländsk akademiker kan se det.

traditionella naturbrukare och att detta skulle placera urfolkens kunskap i en annan division. Detta är enligt min mening förmodligen mer av ett politiskt utspel eller semantisk fråga rörande vad man egentligen lägger i termen lokal och traditionell kunskap. Det är dock alltid en grannliga uppgift att försöka värdera graden av holism eller andlighet i någon annans kunskapssystem.

Handens kunskap

Man pratar också om handlingsburen kunskap eller handens kunskap (taktill kunskap) i mening att man framhåller att kunskapen sitter i handen, musklerna och rörelserna och att hjärnan inte medvetet är inkopplad. Man gör en aktivitet eller rörelse som man har gjort många gånger tidigare och det nu sker med automatik utan aktivt tänkande, en förkroppsligad kunskap. Då pratar man främst om exempelvis slöjd och hantverk. En annan term som används flitigt är tyst kunskap, vil-



Foto: Håkan Tunón



Vilken kunskap om viltets beteende och rörelser i landskapet besitter inte erfarna jägare? Foto: Per-Uno Lundqist.



Inom det traditionella fäbodbruket inkluderas kunskap rörande husdjurskötsel, betesdrift, livsmedelsproduktion och -tillverkning. Under senare år har brukarna också varit tvungna att inkludera kunskap om de stora rovdjurens beteende och skadeförebyggande åtgärder! Foto: Håkan Tunón.

ket oftast indikerar att man menar att kunskapen inte ska kunna föras vidare med ord utan enbart genom att se och göra. Mot detta har man argumenterat att det kanske snarare handlar om en ytlighet i själva dokumenteringsarbetet, dvs. att man inte tillräckligt har fördjupat sig i detaljerna. Om man inte som intervjuare tillräckligt anstränger sig för att sätta sig in i ämnet så förefaller det som om ämnet inte går att beskriva med ord och således handlar det om en tyst kunskap. När utövare av s.k. tyst kunskap sinsemellan diskuterar sina tekniker och liknande är kunskapen allt annat än tyst. Detta får en onekligen att tänka på skidmästaren Ingemar Stenmark som en gång ska ha svarat en journalist med orden: "Hä löns int' förklar' för den som int' begrip'. Det kan i många fall vara precis mitt i prick. Och för övrigt är nog skidåkning faktiskt ett utmärkt



Småskalig hantverksmässig livsmedelstillverkning kräver omfattande detaljkunskap och livsmedlens egenskaper. Foto: Håkan Tunón.



Även en relativt enkel aktivitet som bakning rymmer omfattande erfarenhetsbaserad kunskap rörande många olika moment. Kunskapsöverföring från en generation till en annan är ett viktigt moment för kunskapens överlevnad och kontinuitet. Foto: Håkan Tunón.

exempel på en form av handlingsburen, tyst kunskap som man får kämpa extra för att kunna sätta ord på vad och hur man egentligen gör för att lyckas. Om vi vill exemplifiera problematiken så är det bara att nästa gång du tar en penna i handen fundera på hur du utförligt skulle förklara hur man gör när man skriver med den. Vilka moment och handrörelser måste beskrivas för att skriva ett A? Hur många sidor blir den beskrivningen om den ska förklara hur man gör för någon som aldrig har skrivit? Annars kan man fundera hur man bör beskriva hur det går till när man slår med en lie i tuvig och stenig mark.

Om man inte enbart inskränker sig till den kunskap som är handlingsburen så är termen erfarenhetsbaserad kunskap i högsta grad relevant. Eftersom erfarenheter inte nödvändigtvis alltid inskränker sig till aktiva mus-



Solenergi på en gammal fäbod. Ett ofta förekommande ifrågasättande är om man i ett traditionellt sammanhang kan inkludera modern teknik utan att tappa det traditionella. Då är det viktigt att reflektera kring skillnaden mellan ett antikvariskt bevarande av en historisk miljö och vad som är avgörande för kunskapens kontext. Vilka moment kan moderniseras utan att "själen" förloras? Foto: Håkan Tunón.

kelrörelser så är den kunskapen inte heller nödvändigtvis handlingsburen. Den erfarenhetsbaserade kunskapen kan emellertid utlösa behov av handlingsburen kunskap

Gruppens gemensamma kunskap

Ibland används också termerna kollektiv kunskap, kollektivt minne eller socialt ekologiskt minne för att illustrera den folkliga kunskapen. Detta har sina poänger i och med man då visar att kunskapen är individuell och ändå kollektivt förvaltat, både genom historien och i nutiden. Kunskapen är gemensam och förs från generation till generation, men den är inte frusen utan traderas ständigt i föränderligt skick traderas mellan människor. Ingen eller ett fåtal individer bär på *all* kunskap, men alla individer bär på delar av hela kunskapen, vilket kan jämföras med en kör där varje enskild körsångare förvaltar kunskap om större delen av sin egen stämma, men kanske inte helt och fullt hela – slutresultatet blir en kunskap. Den kunskap som i allmänhet eftersträvas handlar om överlevnaden i ett samhälle före fossila bränslens intåg. Idag har vi sannolikt bara kvar fragment av den traditionella kunskap som vi hade före ett samhälle som är helt beroende av fossilenergi. Vi kan i Sverige och övriga västvärlden inte längre hela körstycket utan endast bitar av partituret.

En viktig fråga i världspolitiken är idag fortfarande hur vi ska kunna bevara och nyttja den biologiska mångfalden och ekosystemen på ett långsiktigt hållbart

sätt. Vilken kunskap behöver vi lokalt, regionalt och globalt? Dagens vetenskapliga och teknologiska framsteg har fört med sig otroligt mycket bra och värdefull kunskap, men har också lett till mycket negativ påverkan i form av exempelvis effektiva sätt att överutnyttja ekosystemen och att sprida stabila gifter i miljön. Det var emellertid inte generellt sett bättre förr så frågan är kan vi inte blanda kunskap från olika kunskapssystem och tidsåldrar för att optimera våra chanser till ett gott liv för alla jordens innevånare?

Önskad och oönskad kunskap

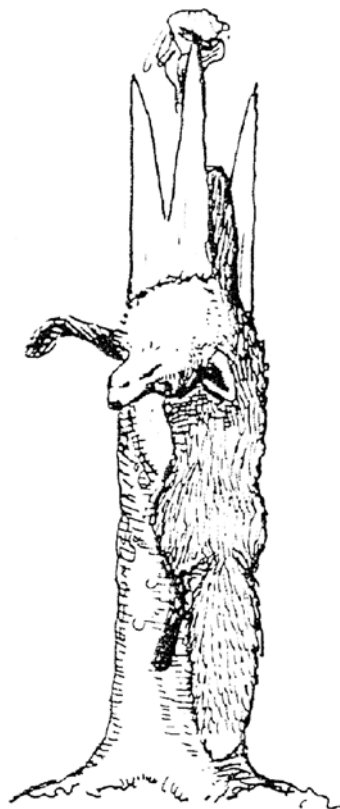
Som sagt, allting var inte bättre förr! Och det är även något som ofta brukar påpekas av många akademiker i dessa sammanhang. Det vore naivt att tro annat! Många menar att den enda anledningen till att man inte utrotat fler djurarter förr var att man inte hade tillräckligt effektiva metoder att göra det. Människor har alltid varit människor och girighet, frosseri, högmod och alla de andra dödssynderna har också varit starka drivkrafter till ohållbart nyttjande av resurserna. Frågan är då om det bland urfolks- och lokala samhällen med traditionella livssätt verkligen finns eller har funnits ett sådant ädelt drag som gör/har gjort att invånarna står/har stått över personlig egennytta och inte tär/tärt på resurserna på ett ohållbart sätt? I de flesta lokala samhällen finns formella eller informella regelverk för vad man får göra och vad de enskilda invånarna får och inte får göra och hur man bör bete sig i olika sammanhang. I vissa fall är



de oerhört förfinade och i andra något enklare. Ofta är respekten gentemot naturen och dess invånare en självklarhet i dem. Regelverken upprätthålls av det sociala nätverket och skapar en tröghet vad gäller förändringar och därmed en långsiktighet i naturresursbruket. Ett problem idag är att många av de sociala strukturerna har slagits sönder och ersatts av statsmakternas lagar och förordningar som numera ofta har andra prioriteringar än just respekten gentemot naturen och dess resurser. I en del beskrivningar av traditionell kunskap inkluderas just såväl natursyn som sociala strukturer relaterat till förvaltningen av landskapet och den biologiska mångfalden.

En del av de fall då lokalsamhällena inte har hunnit hålla med de lokala resurserna kan överutnyttjandet förklaras med utifrån pålagda regelverk eller krav på skatteuttag. Det egna bruket har fortgått under lång tid utan att öda resursen, men när staten eller kyrkan drar åt tumskraven ytterligare några varv vad gäller uttaget av skatter så ökas uttaget av naturresurser och i vissa fall till en sådan grad att resursen förödas. Det är viktigt att inte underskatta den påverkan som samhället utifrån har på lokalsamhällets möjligheter att kunna vara hållbart, såväl ekologiskt, socialt och ekonomiskt. När det gäller hävdgynnad biologisk mångfald i de östeuropeiska EU-länderna kommer troligen EU:s jordbrukspolitik att leda till stora förändringar i markanvändningen, vilket kommer att leda till en förlust av biologisk mångfald.

En annan invändning som ofta lyfts fram är densamma som gäller alla former av kulturarv, dvs. hur gör man när kunskapen inte är biologiskt hållbar, innehåller djurplågeri eller är på annat sätt oetiskt? Det är helt klart så att traditionella samhällen exempelvis har använt sig av en hel del motbjudande fångstmetoder som åsamkar viltet obehag och smärta. Med snaror fångades småvilt, saxar användes för allsköns djur och mot rovdjuren nyttjades rävtanor, varggropar och smärtsamt gift. Fantasin kände nästan inga gränser när det gällde denna del av vardagslivet. Detta är ingenting som vi bör eller behöver gynna för framtiden. Vi har också lärt oss mycket under det senaste seklet om exempelvis husdjurshälsa vilket motiverar oss att aktivt försöka und-



Tana är ett mycket osympatiskt sätt att fånga räv. Med ett lockadt köttstycke fås räven att hoppa upp och fastna med tasserna i avsmalnande springor som huggits upp i högstubbens topp.

vika återgång på ett sådant område. Samtidigt finns det flera områden inom vilka vi genom vetenskapens utveckling har förkastat värdefull kunskap. Frågan är således hur vi ska kunna optimera vår kunskap genom att prestigelöst kombinera dagens kunnande och samtidigt lära oss av äldre tider vad det gäller skötsel, nyttjande och förhållningssätt för en hållbar framtid.

Referenser:

Lerner, Henrik & Håkan Tunón, 2010. "Vad är traditionell och lokal kunskap?", s. 41–57 i *Nycklar till kunskap. Om människans bruk av naturen*. Red. H. Tunón & A. Dahlström. Centrum för biologisk mångfald, Uppsala & Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Stockholm.

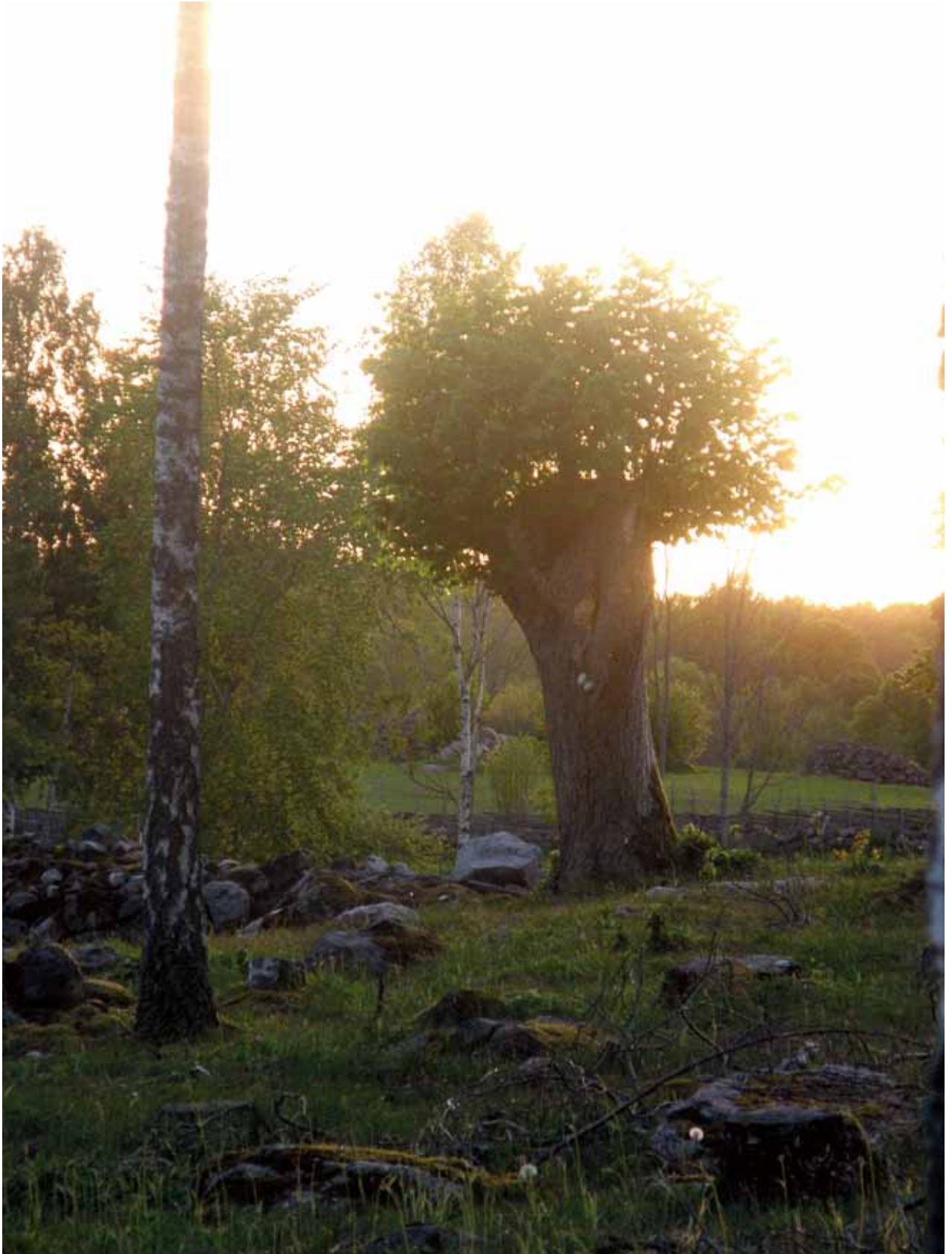
Slutnoter

1 Lerner & Tunón, 2010.

Bilder av ett mosaikartat kulturlandskap som idag inte längre finns i Sverige utan i Botiza i norra Rumänien.

Här i det traditionella självhushållningslandskapet frodas rödlistade arter som olika gentianor, trumgräshoppa och mycket annat, vilka saknar en gynnsam bevarandestatus i det moderna produktionslandskapet. Hur länge kommer detta landskap att överleva EU:s gemensamma jordbrukspolitik? Samtidigt kommer den praktiska kunskapen om ett brukningssystem där "äng är åkerns moder" och åtgången av fossilt bränsle är i det närmaste obefintlig att försvinna. Kanske precis lagom när vi tvingas lära oss detta igen. Foton: Håkan Tunón.

Lokal och traditionell kunskap i natur- och kulturvård



Mnemosynefjäril – räddad av traditionell betesregim i Uppland

ANNA DAHLSTRÖM & TOMMY LENNARTSSON, CENTRUM FÖR BIOLOGISK MÅNGFALD, UPPSALA

Mnemosynefjärilen fanns tidigare i tio svenska landskap från Skåne till Jämtland men finns nu bara kvar i små populationer i Blekinge, Uppland och Medelpad¹. Vid mitten av 1980-talet fanns mnemosynefjäril på tolv platser i Östhammars kommun, Uppsala län.² Tio år senare fanns tio lokaler kvar och när Upplandsstiftelsen återinventerade lokalerna 2003–04 fanns fjärilen endast kvar på två av de tidigare lokalerna, Boda och Älgsholmen (*Fagerön*). På en tredje lokal, Tuskö, hann det sista exemplaret observeras innan populationen dog ut. En helt ny lokal hittades också, Brudskäret, belägen strax intill en gammal lokal, Klyx-en, där fjärilen försvunnit. På Älgsholmen hade arten dessutom minskat i antal under flera år. Mnemosynefjärilen var alltså extremt illa ute och riskerade att försvinna helt från länet. Frågan var hur man skulle kunna rädda den.

Nästan alla platser där fjärilen funnits under 1980- och 1990-talen var ohävdade och höll på att växa igen. Detsamma gällde de flesta övriga mnemosynefjärilslokaler i landet. Detta skapade en spridd uppfattning att mnemosynefjärilen och dess värdväxt nunneörten var igenväxningsarter eller till och med hörde hemma i lövskog. Mnemosynefjärilens livsmiljö skulle alltså vara igenväxande buskmarker och luckig lövskog, gärna med hällar som minskar igenväxningstakten.³ Man tänkte sig att fjärilen klarar sig genom att hela tiden kolonisera nya områden i sena successionsstadier.⁴ Man ansåg också att arten inte tål bete och till och med undviker områden där det finns betesdjur.⁵

Nya tolkningar av mnemosynefjärilens ekologi?

I Uppsala län fanns anledning att ifrågasätta dessa uppfattningar och fundera mer över vilka naturtyper som kunde tänkas passa mnemosynefjärilen. En alternativ bild formades av mnemosynefjärilens behov, där en viss form av traditionell hävd blev nyckeln.

Arten hade på kort tid försvunnit eller minskat på de flesta lokaler och trots att biotopen var just ohävdad buskmark eller luckig lövskog, som fjärilen antogs behöva. Man fann att arten inte klarade sig trots lämplig luckighet. Högt gräs och tjock förna, som följd av brist på bete, konkurrerar ut både nunneört och nektarväx-



Faktaruta:

Mnemosynefjärilen, *Parnassius mnemosyne*, är en av landets starkt hotade dagfjärilar. Den står på Sveriges rödlista över hotade arter och är även en av de arter för vilken naturvårdverket upprättat ett s.k. åtgärdsprogram. Omfattande arbeten pågår för att rädda fjärilen, bland annat i Uppsala län. Genom att hitta och återinföra en traditionell betesregim lyckades man vända den negativa trenden och få fjärilen att öka i antal och sprida sig. Mnemosynefjärilen är en av våra största dagfjärilar med en vingbredd på 55–65 mm. Den största tiden av sin livscykel är fjärilen ett ägg (juli till april). Under april och maj lever den som larv och är då beroende av sin enda värdväxt nunneört (*Corydalis* spp.). Larven spinner en kokong på undersidan av ett fjolårslöv från något träd. Efter ett par veckor som puppa kläcks den fullbildade fjärilen vid månadsskiftet maj-juni. Flygtiden är beroende av vädret men varar på sin höjd 2–3 veckor. Den kan då leva på diverse nektargivande blommor.

ter. Dessutom har fjärilslarven problem att finna solvärme för sin matsmältning om vegetationen är hög.

Man hittade inte heller någon säker nyetablering i nya igenväxningsmarker, vilket borde finnas om mnemosynefjäril är en art som flyttar runt bland lämpliga successionsstadier i landskapet. Över huvud taget finns i Uppland gott om igenväxningsmarker av det slag som antagits passa mnemosynefjärilen.



Boda före restaurering 2004. Området var delvis igenväxt och ett tjockt lager gräsförna täckte marken. Foto: Tommy Lennartsson.

Kunde det vara så att fjärilen egentligen behövde hävdade biotoper, inte igenväxningsmarker, men att man behövde hitta hävdformer som passade bättre än dagens bete?

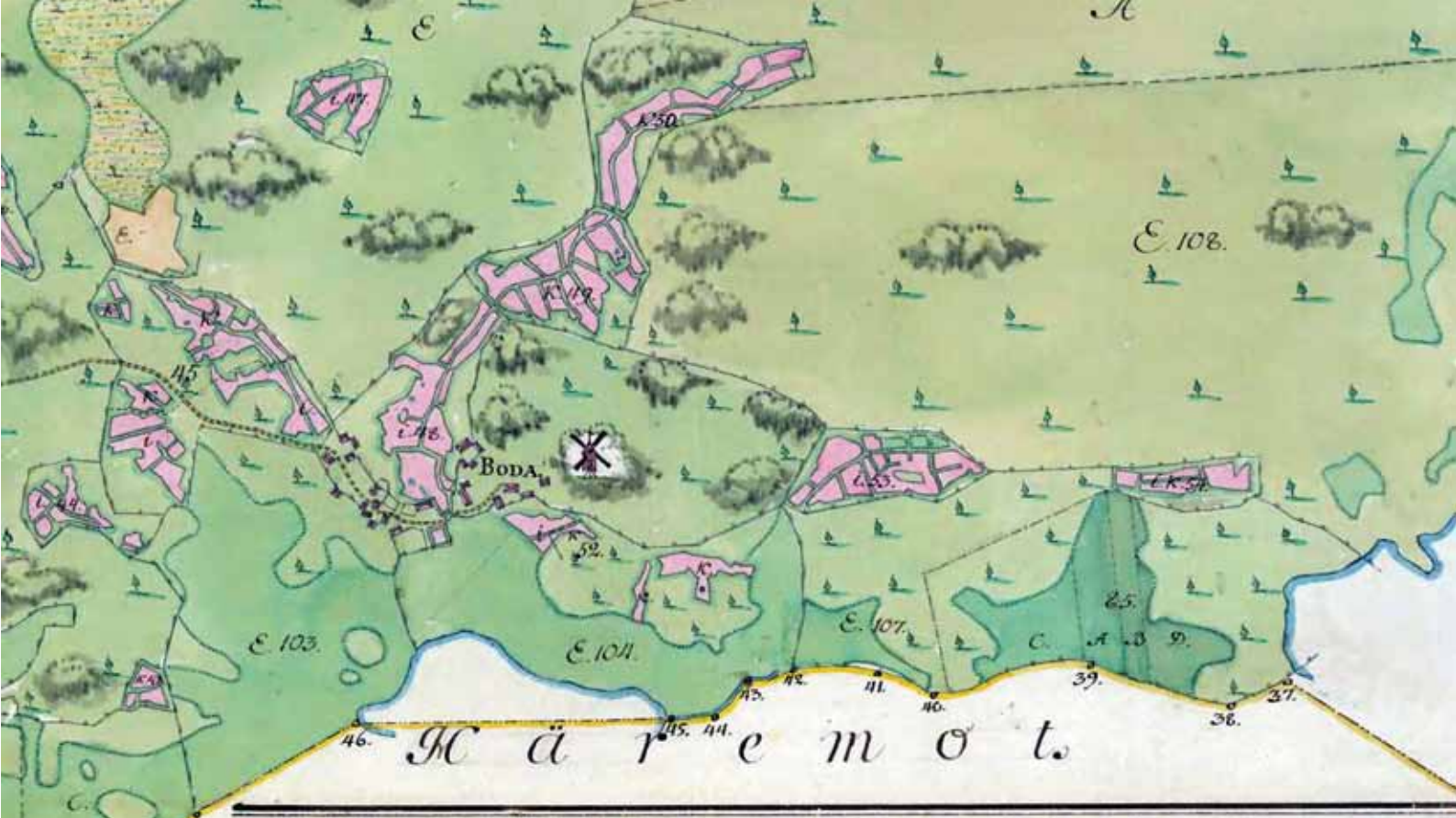
Tolkning av markanvändningshistoria och traditionell kunskap

Att mnemosynefjärilen över huvud taget finns idag betyder att det tidigare har funnits miljöer där den har kunnat leva och som svarat upp mot de krav som fjärilen har. Man behöver alltså sätta in mnemosynefjärilen i ett historiskt perspektiv och förstå vilket slags biotop den kan ha levt i tidigare, hur den sett ut och hur den nyttjats. För att förstå den senare tiden har brukare den bästa informationen. Vill man sedan gå längre tillbaka måste man ta hjälp av historiska källor.

De platser där fjärilen levt kvar ligger i kustnära jordbruksbygd. Av de naturgivna förutsättningarna har åkerbruket alltid spelat en relativt liten roll. Boskapskötsel och fiske har varit viktigare delar i försörjningen och därmed har större delen av markerna nyttjats för slåtter eller bete. Såväl historiska kartor som spår i naturen visar att även de kvarvarande lokalerna för mnemosynefjäril har nyttjats på det sättet. Både historiska källor och fjärilens ekologi antyder således att mnemosynefjärilen mycket väl kan vara en art som behöver hävd. Å andra sidan finns många exempel på hur den försvunnit när bete återupptagits, så frågan är hur hävden egentligen sett ut.

Topografin i bygden är sådan att åkrarna har oregelbunden form. För att spara på hägnadsvirke är det normalt att man inte hägnar in enbart åkrarna utan tar med en större yta så att även betesbackar (och ibland slåttermark) ingår i samma hägnad. Både lokalerna på Boda och Brudskäret består av åkerholmar, backar och annan mark som ligger i och intill åkermark och det finns idag ingen hägnad mellan åkern och backen. Markägaren på Boda berättade att åker och betesmark legat i en gemensam inhägnad under hela hans tid på gården (ca 60 år). Åkern har brukats i omväxlande som vall och med spannmål. Eftersom byn hade tillräckligt med bete väntade man därför med att beta dessa backar till efter skörden var avslutad och betet inte längre äventyrade skörden. Ser man längre tillbaka, visar historiska kartor att man på Boda och Brudskäret haft sådana betesbackar i åker/ängsgården redan under 1700-talet. Traditionen att vänta med betet till någon gång i juli eller augusti (beroende på gröda) verkar alltså ha lång historia.

Intervju med brukaren och äldre kartor visar således att områdena där vi har mnemosynefjäril idag, under lång tid varit sådan mark där betet påbörjats sent på säsongen. Hur skulle en sådan hävdregim fungera för mnemosynefjärilen? Bete håller nere hög vegetation och tjock förna, vilket borde gynna både fjärilslarven och dess värdväxt, nunneört. Dessutom gynnar betet nektargivande växter som fjärilen behöver. Betet förutsätter också att man håller tillbaka igenväxningsvegetation genom röjning. Den betesfria försommaren



Storskifteskarta från 1790-91 över centrala delarna av Boda by. Betesmarker/utmarker i kartan är ljusgrön med trädtecken. Hägnader är markerade med linjer med korsande dubbelstreck. Hagen med väderkvarnen centralt i bilden innehåller inte någon annan markanvändning än bete och kan i praktiken betas redan tidigt under sommaren. Hagen rakt söder om denna har såväl små åkermarker (rosa) som slätteräng (mörkt grön). För att inte riskera att skörd och hö betas är det därför rimligt att vänta med betet till efter skörd (augusti-september). Sådana kombinerade gårdar med åker, bete och ibland slätter är vanliga på Bodakartan och man anar att det stod många obetade betesbackar långt fram under sommaren.

möjliggör att nunneört och larver inte skadas av tramp eftersom såväl ovanjordiska plantor som fjärilar och larver har försvunnit från betesmarken redan från mitten av juli. Nunneörten övervintrar nämligen som rotknölar och mnemosynefjärilen som ägg. Sent bete gör också att blommor som utgör fjärlens nektarresurser får stå ifred under den tid som fjärlen flyger. Man har sett att nunneörten (som är vanligare än mnemosynefjärilen) finns i hävdad mark, speciellt på marker med sen hävd eller marker där den finner skydd mot betet inne i buskar. Sammanfattningsvis skulle sent bete som hävdform kunna skapa en kontinuerlig och gynnsam livsmiljö för fjärlen utan att denna behöver flytta runt i landskapet, samtidigt som både fjärl och värdväxter inte störs under sin reproduktionsperiod.

Restaurering och skötsel enligt traditionell modell

Genom att kombinera traditionell och historisk kunskap med kunskap om mnemosynefjärilens ekologiska krav kunde man nu utforma en alternativ tolkning av vilken biotop och skötsel som skulle kunna gynna den. Man beslöt att prova den.

Två av lokalerna (Boda och Brudskäret) restaurerades inom Projekt Roslagshagar vid Upplandsstiftelsen. Först röjdes för att minska skuggan, men en hel

del buskar och träd sparades för att ge vindskydd för fjärlen och betesskydd för nunneört och larver. Dialog fördes med länsstyrelsen för att inte brukaren skulle få anmärkning på för mycket buskar vid kontroll. Betesdjuren fick beta intelligenta åkermark till slutet av juli då de släpptes in på mnemosynefjärilens lokalen. Möjligheten till betesfria år som numera finns i miljöersättningssystemet utnyttjades.

Fjärilen började inventeras genom att räkna individer innan restaureringen och har sedan inventerats årligen. Resultatet blev mycket positivt. Arten ökade kraftigt på Boda och Brudskäret. Dessutom har mnemosynefjärilen spridit sig spontant från de kraftigt ökande populationerna i Boda och Brudskäret. Den finns nu i små populationer kring Boda. Den har spridit sig tvärs över vattnet från Brudskär och återetablerat sig på en gammal lokal i Klyxen där den funnits tidigare.

Betydelsen av traditionell ekologisk kunskap i naturvården

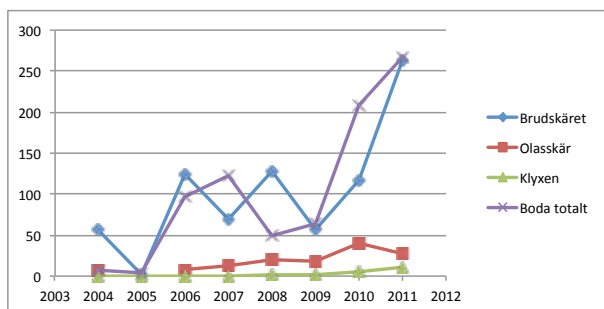
Med mnemosynefjärilen som exempel visar den här texten hur traditionell och historisk kunskap tillför naturvården värdefull information som bidrar till att rädda hotade arter. Just i mötet mellan för naturvården utma-



Ovan: Boda 2005 efter huggning: En hel del träd och buskar togs bort för att skapa förutsättningar för bete och för att ge värme åt mnemosynelarven. Foton: Tommy Lennartsson.

Nedan: Boda efter någon säsons bete. När gräsförnan har betats bort och lokalen blivit ljusare dyker det upp nunneört överallt.





Antal mnemosynefjärilar i området under perioden mellan 2004 och 2011.

nande och krävande arter och kunskap om tidigare brukande kan vi komma på lösningar som inte bara räddar en art, utan ger andra positiva effekter på köpet. Mnemosynefjärilen visar här på en biotop som funnits i större omfattning i landskapet tidigare och där en rad arter funnit livsutrymme. Krissla (*Inula salicina*) är en kärlväxt som är värdväxt för ett antal rödlistade insekter, bland annat två arter sköldbaggar (*Cassida ferruginea* och *C. murraea*) som ökat kraftigt på samma lokaler som mnemosynefjärilen. Även andra växtarter som generellt har minskat i landskapet, men inte är direkt hotade idag, har gynnats av den sena hävden, exempelvis säfferot (*Seseli libanotis*), skogslök (*Allium scordoprasum*) och kattfot (*Antennaria dioica*).

Genom arbetet med arter som mnemosynefjäril kommer vi även saker på spåren som är av intresse för kulturmiljövården. Man har här identifierat en hävdregim som bevisligen varit betydligt vanligare i landskapet tidigare. Om vi ställer rätt frågor till människor kan vi hitta rester av tidigare brukningsformer som nästan eller helt försvunnit. Förutom att rädda arter får vi ny kunskap om historisk markanvändning som inte historiska källor ensamma kan berätta om. En del av dem kan vi ana genom historiska källor, men arter med specifika krav visar att de funnits, dessutom i en viss omfattning och ett längre tidsperspektiv.

Traditionell kunskap tillför information om den senare historiens markanvändning som är relevant för natur- och kulturmiljövård. 1900-talets historiska käl-

lor ger förbluffande lite information om hur landskapet sett ut och brukats. Rester av hägnader kan visa hur markerna var indelade i hagar på liknande sätt som i historiska kartor från 1600–1800-talet. Här fyller lokal och traditionell kunskap en viktig funktion. Människor kan exempelvis berätta hur marken innanför stängslet nyttjades, när djuren släpptes dit, hur betestrycket var, vilka djurslag som betade där samt hur landskapet sett ut. Markägaren på Boda minns hur landskapet var mycket mer öppet under hans uppväxt. När man restaurerat har man använt hans minnesbild. Det visar sig att den öppenhet och hävd som han vill återse på sin gård stämmer mycket väl med hur fjärilen vill ha det.

Referenser

- Imby, L. & C. U. Eliasson, 2007. Artfaktablad *Parnassius mnemosyne*, ArtDatabanken
- Välimäki, P. & J. Itämies, 2003. "Migration of the Clouded Apollo Butterfly *Parnassius mnemosyne* in a Network of Suitable Habitats: Effects of Patch Characteristics", *Ecography* 26(5): 679–691.

Slutnoter

- 1 Imby & Eliasson 2007.
- 2 Lars Imby, opubl. rapport med flera uppgiftslämnare.
- 3 t.ex. http://www.sef.nu/fridlysta%20insekter/f_mnemosyne.htm
- 4 Välimäki & Itämies, 2003.
- 5 Imby & Eliasson 2007.

Tyst kunskap på en gård i väglöst land i sydvästra Härjedalen

EVA KARLSSON, LÄNSSTYRELSEN I JÄMTLANDS LÄN, ÖSTERSUND

Vid Lillhärjeåns stränder i sydvästra Härjedalen anlades i början av 1800-talet ett nybygge som fick namnet Lillhärjåbygget. Enligt den muntliga berättartraditionen var det bonden Olof Eriksson den äldre, även kallad Ol Ersä, som under midsommaren gick in så mycket mark han kunde under den ljusa delen av dygnet, från soluppgång till solnedgång. Lillhärjåbygget är Sveriges sista levande fjälljordbruk med fåboddrift som ligger i väglöst land. Gården är högt belägen och ligger på 710 meter över havet. Hela fastigheten är sedan 2002 kulturresevat som förvaltas av Länsstyrelsen i Jämtlands län.

Syftet med resevatet är att skydda ett kulturlandskap, som är präglad av mänsklig aktivitet och beroende av fortsatt brukande för att bevaras.

Arbetet med kulturresevatet är ett försök att tillämpa Konventionen om biologisk mångfald, artikel 8j, då traditionerna och brukandet av gårdens är så starkt sammankopplat med ägarna till gården. Utan deras medverkan och arbete kan målen med kulturresevatet inte uppnås. Myndigheter som säger sig arbeta med traditionella kunskaper måste lyfta fram och värdesätta denna tysta kunskap, en kunskap som på Lillhärjåbygget bärs av gårdens kvinnor. Ann och Eva Eriksson har tagit vid där deras mor Karin slutade, och Karin i sin tur bar på ett arv från sin mor Anna. Människor och djur på Lillhärjåbygget lever med naturen, inte mot den. På gården har man vallat kor på de omgivande markerna i nästan 150 år utan avbrott. Skällkon Snajken leder koflocken till betesmarkerna runt gården och fåbodvalLEN på samma sätt som hennes föregångare Nöjda gjorde. Det är fjällnära kor i en naturlig livsmiljö. I Centrum för biologisk mångfald, CBM:s skriftserie nr 10, behandlas traditionell kunskap och Konventionen om biologisk mångfald, artikel 8j i Sverige, mer ingående.

På Lillhärjåbygget odlar man sedan drygt 150 år tillbaka en sorts mandelpotatis. Sorten finns i dag hos NordGen och är en unik och egen sort. År 2009 fick



Vallning av kor på väg ut från Lillhärjåbygget. Foto: Eva Karlsson, Länsstyrelsen.

Ann och Eva Eriksson motta Guldärtan som delas ut av POM, det nationella programmet för odlad mångfald. Guldärtan delas ut för att uppmärksamma de människor som i det tysta bevarar och håller vid liv mångfalden av vårt gröna kulturarv.

Ett annat exempel på den tysta kunskapen är alla de namn som finns på gården. Det är namn på vägmärken längs med stigar och leder, äldre slättermarker, betesmarker, skogspartier, byggnader, höjder, dalar, vattendrag, lekplatser och så vidare. Namnen hålls bara vid liv genom att användas. På Lillhärjåbygget hör namnen starkt samman med livet på gården och är ett sätt att kommunicera naturen med varandra. I rapporten *Dokumentation av ortnamn på Lillhärjåbygget, Utmark och närområde*, är nästan 200 namn och platser dokumenterade. Det finns få platser där namnen på utmarkens mer avsides platser fortfarande lever och används, därför var dokumentationen mycket angelägen.

Karin Eriksson på Lillhärjåbygget hade i många år en önskan om att alla gårdens namn skulle bli fästa på en karta. Karin ville också att platsernas historia skulle tecknas ner och att både namnen och deras historia finns kvar till kommande generationer. Uppteckningen



Nåbbänje vid Nåbblûddo. Äldre ängsmark som i dag betas.
Foto: Lars-Olof Hallberg.



På bilden syns skogen Hans Anders. Gångstigen till Storhärjåvallen som syns på bilden går igenom skogen. Foto: Katarina Bodin, Länsstyrelsen.

är ett stöd för minnet, men ger också oss andra en möjlighet att få en inblick i hur man levtt på Lillhärjåbygget. Rapporten bygger på intervjuer och fältinventering och många namn är också nertecknade på den lokala dialekten. Arbetet började 2007 och är nu avslutat. I rapporten säger Karin följande:

Namnen – de orienterade sig på det viset – de kunde marken alldeles in i huvudet (...) Innan det fanns kartor var det mycket viktigt att man kunde beskriva var man varit – det fanns namn på allt (Bodin 2011, s. 5).

Nu har gården fått en karta och Karin har slutfört sitt uppdrag. Nedan följer några exempel på ortnamn från gården. Det är *Nåbblûddo* och *Nåbbänje*, *Hans Anders* och *Bôttñån*.

Nåbblûddo, ladan står på nordsidan av Lillhärjeån på en slåttermark vid Dammkölen där ån gör en tvärknyck, en nabb. Ladan är en av totalt fyra lador belägna vid Dammkölen. Samtliga lador är byggda mellan åren 1876 och 1888. Årtalet 1876 är inristat på insidan ovanför dörren. Initialerna KED, Karin Eriksdotter, och året 1906 är ristade på dörrluckan. *Nåbbänje* var ett av de sista som slogs när man fortfarande hade utmarksslåtter på Lillhärjåbygget. De naturligt översilade slåttermarkerna vid Nabbängen slogs fram tills i början på 1960-talet. Länsstyrelsen i Jämtlands län har restaurerat både mark och lada vid Nabbängen. Namnet betyder ladan vid udden (Bodin 2011, s. 80).

Hans Anders är en blåbärsganskog med höga granar som växer cirka en kilometer söder om Lillhärjåbygget. Skogen är uppkallad efter Hane Hans, Hans Andersson, som var nybyggaren på Lillhärjåbygget under första delen av 1800-talet. På stigen mot Storhärjåvallen passeras först Andholmarna och sedan kommer en liten myr och Fiskbäcken, sedan är man inne i Hans Anders.

I skogen finns även en lok där barnen Eriksson åkte skridsko på vinter.

”Virkestäkt, högsommarbete. Korna äter mycket svamp här” säger Karin Eriksson (Bodin 2011, s. 134).

Bôttñån är äldre slåttermark, som ligger cirka en kilometer söder om Hackåsvallen.

”Ja det är en liten myr man går ini och sen är det *Bôttñån*. Förr slogs plättarna med *håra*” säger Karin Eriksson.

Håra är stagg, *Nardus stricta*. Här torkades på vinterhässjor. En hässja stod alldeles invid gångstigen mot Hackåsvallen. I rapporten berättar Karin Eriksson hur det var att valla kor och försöka undvika att de betade av hässjan (Bodin 2011, s. 99).

För vem och på vilka grunder genomförs en dokumentation?

Det är frågeställningar som har behandlats på seminarium arrangerat av Naptek, nationellt program för lokal och traditionell kunskap vid Centrum för biologisk mångfald. På seminariet har man diskuterat traditionell och lokal kunskap om växter och djur, kunskaper som förts vidare från generation till generation och hur denna kunskap kommer in i dagens förvaltning av landskap. Dokumentationen från seminariet *Kunskap och föreställningar: Naturvårdens och kulturmiljövårdens antropologi* som genomfördes 26–27 augusti 2008 på Skansen finns i CBM:s skriftserie 32 (Tunón 2009).

I arbetet med ortnamnsrapporten har allt material godkänts av informanterna och i hela processen har utförare och informanter haft en kontinuerlig dialog. Avgörande för att kunna delta på lite mer jämbördiga villkor har varit att uppgiftslämnarnas fått möjligheter att avsätta tid för intervjuer, dokumentation i fält och efterarbete med genomläsning av rapporten. För att



Bilden visar Böttån som förr var slättermark. Foto: Katarina Bodin, Länsstyrelsen.

stödja kulturbärarna i deras medverkan i dokumentationen, beslutade Centrum för biologisk mångfald att bidra med ersättning för avsatt tid. På så sätt värdesätts även deras tid och man förutsätter inte att de ska ställa upp utan ekonomisk kompensation.

Natur- och kulturmiljövården bör bättre ta tillvara kulturbärarna och skapa möjligheter så alla parter kan delta på mer jämlika villkor. Ett konkret exempel kan vara att ge kulturbärarna ekonomiska möjligheter att delta på konferenser och seminarier. Var lyhörd och upprätthåll dialogen, framförallt visa kulturbärarna uppskattning, eftersom vi myndigheter är så beroende av deras medverkan för att uppnå dessa mål.

Referenser

- Bodin, Katarina. 2010. *Dokumentation av ortnamn på Lillhärjåbygget. Utmark och närområde*. Rapport utgiven av Länsstyrelsen i Jämtlands län, löpnummer 2011:4.
- Tunón, Håkan, 2004. *Traditionell kunskap och lokalsamhällen: artikel 8j i Sverige*. CBM:s skriftserie 10. Centrum för biologisk mångfald, Uppsala.
- Tunón, Håkan, (red.) 2009. *Kunskap – föreställningar – natursyn – hållbar utveckling: Om mötet mellan myndigheter, lokalsamhällen och nationella värderingar*. CBM:s skriftserie 32. Naptek, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala.

Lokal och traditionell kunskap i entreprenörskap



Söka Gammalt – Skapa Nytt

ANNA BERGLUND, ELDRIMNER

Mat är inte bara nödvändigt för vår överlevnad, det är en viktig del av människors identitet. Visst äter vi för att vi är hungriga och behöver näring, men den mat vi väljer hör väldigt mycket ihop med kultur, grupptillhörighet, trygghet och identitet. När människor flyttar till nya länder sägs det att det går fort att ta till sig det nya landets språk, klädstil och rutiner, men de egna matvanorna behålls så länge det går.

Matkultur är sammansvetsande, skapar högtid och ger en länk till den egna historien. Svenskar är duktiga på att ta till sig andra länders matkultur och provar gärna nya rätter och produkter. Det kan förklaras med att vi reser mer och mer och får nya matintryck presenterade i sin ursprungliga miljö. Genom våra invandrare får vi också inspiration och tack vare dem har nya råvaror och kryddor blivit mer lättillgängliga att köpa. Den egna lokala matkulturen har i viss mån haft lite lägre status i Sverige och spelat en undanskymd roll i några decennier men börjar nu bli lite mer uppmärksam och uppskattad igen.

Levande kultur

I Jämtland och i Härjedalen finns en levande matkultur. Om hösten och våren ryker det ur skorstenarna på bakstugorna där grannar och familjer samlas till en bakdag i gemenskap. När högarna med korntunnbrödet och mjuktunnbrödet vuxit till tillfredsställande nivå kanske man gör en sats paltbröd och mot slutet av dagen är det inte så ovanligt att det åker in en pizza i ugnen. Att utveckla och att göra variationer är ett kännetecken på att traditionen är levande. Pizza är ju förövrigt en maträtt som snart kan kallas för en nationalrätt med tanke på hur omtyckt och vanlig den blivit sedan den gjorde entré i Sverige på 1960–70-talen. Förresten brukar den norska etnologen Astri Riddervold beskriva den som en gammal vikingamåltid. ”Man tog ett runt bröd och lade ost, kött och annat sovel på och det blev en hel måltid. Så har vi ätit i Skandinavien sedan medeltiden.” Astri Riddervold är en nestor inom temat matkultur, hon är både etnolog och kemist och kan beskriva både de tidiga förädlingstraditionerna och förklara de kemiska processerna.

Presentation av författaren:

Anna Berglund arbetar på Eldrimner – nationellt centrum för mathantverk som projektledare för Interregprojektet Söka Gammalt – Skapa Nytt. Projektet syftar till att stödja, inspirera och utveckla företag inom Jämtlands län och Nord- och Sør-Trøndelag fylken som producerar traditionellt mathantverk. Projektet gör studieresor, kurser mm och dokumentering i form av rapporter och filmer. Information om rapporterna: anna@eldrimner.com

Krusa, stut och mese

Vid sidan av tunnbröd ser vi ofta getost, mese, sötost, flötgröt, rökt kött, torrkött, rökt fisk och så *krusa* – småkakor serveras. Det finns många fina ord på jamtska som är kopplade till maten. *Krusa* – för småkakor och *finkrusa* det är rullrån, kavelrån och struvor. Besökare och inflyttare får snabbt lära sig vad en *stut* är, när man kommer hit. Här handlar det inte enbart om oxar eller tjurar som i större delen av landet i övrigt. I Jämtland är det något som regelbundet serveras på hembygdsgårdarnas caféer. Skinkstut, laxstut och stut med renkött förekommer när man brer mjukt tunnbröd med smör och pålägg och viker ihop. Men allra helst och vanligast är att det ska vara en getoststut. Ibland menar man just den, om man bara säger stut, och innehållet är vit och röd getost. Vit getost innebär den ost vi idag kallar *Vit Caprin* men kan också vara den traditionella getosten, den som idag kallas *Källarlagrad Getost*. Röd getost, det är mese. Mesost av get har ett av sina starkaste fästen i landet i just Jämtland och i Härjedalen.

Ostkultur

Osten är väldigt central i vår matkultur. På fåbodarna togs mjölken om hand och sparades i form av ost och smör till vintern. Även hemma på gården gjordes det ost, för att förlänga säsongen och för att man under senare tid inte alltid hade korna på buan utan kunde ha dem hemma mer och mer när jordbruket utvecklades. Att göra ost av getmjölk och komjölk har levt kvar i alla decennier på i första hand riktigt små gårdar, fåbodarna och fjällägenheter. Just fjällägenheterna är intressanta ur ett matkulturellt perspektiv. Det är små fjälljordbruk som arrenderas



Hantverksmässigt tillverkade ostar – en av de traditionella konserveringsmetoderna för mjölk är att göra ost och det finns en mångfald olika sorter. Mjölk har kort hållbarhet medan det finns ostar med mycket goda lagringsegenskaper. Foto: Håkan Tunón.

ut av staten och drivs av kreativa och kunniga människor som ofta har varit självförsörjande. Många av dessa har fått elektrisk ström indragen sent på 1900-talet och det har varit en av anledningarna till att de bevarat och använt kunskaperna om hur man tar hand om och förädlar mjölk utan hjälp av elektricitet; kylskåp, frys med mera. Idag finns ett fåtal fjällägenheter kvar i sin ursprungliga driftsform, men mycket av kunskaperna finns kvar, både där och hos andra småbruk.

En av de traditionella ostarna som har gjorts under lång tid är Källarlagrad Getost. Ja, den hette inte så från början, den har kallats *geitost*, *getost* eller *vitost* 'n. Men idag har vi ett hundratal olika ostar av get så det behövs tydligare namn för att skilja dem från varandra.

Lagringen i jordkällare ger osten en blomstrande yta av vildmögel och är viktig för dess smakutveckling och karaktär. Men det var just det som var nära att få osten att försvinna på 1970 och 1980-talen, tillsammans med det faktum att den gjordes av opastöriserad mjölk. I Sverige har vi haft en rigorös lagstiftning för livsmedelsproduktion, som har gett oss säkra livsmedel och bidragit till bättre hälsa. Men som också bidragit till att mattraditioner dött ut och kunskaper försvunnit. Källarlagrad Getost lyckades överleva och idag vet vi att det ena inte utesluter det andra. Man kan tillverka och sälja traditionella produkter med traditionella metoder. När vi kombinerar och anpassar med moderna metoder och kunskap får vi traditionella produkter som är säkra. Idag vet vi att opastöriserad mjölk ger ostar en fylligare, rikare smak och karaktär. Vi vet också att opastöriserad – som bör kallas obehandlad – mjölk är en färskvara

som då den hanteras varligt, med god hygien och med kunskap, inte alls måste leda till osäkra produkter, utan till och med tvärtom. De har ett eget skydd i form av de naturliga mjölksyrabakterierna. Att göra ost handlar mycket om att vårda de goda bakterierna och hindra de onda. Ostkultur startar med bakteriekultur!

Utveckling – en resa

På 1970- och 1980-talen, när rådgivningen till getnäringen intensifierades och studieresor på temat ost till Frankrike startade, började man utveckla en ny gemensam ostsart, Vit Caprin, på flera getgårdar. Den är en utveckling av den Källarlagrade Getosten men görs av pastöriserad mjölk och med tillsats av vitmögel – liknande det på brieostar – som utvecklas på ytan. Den lagras oftast i kylrum. Det var inom den ekonomiska föreningen Jämtspira som Vit Caprin främst användes och som sedan blivit en klassisk vit getost för många getosttillverkare inom landet. Vit Caprin och Jämtspira banade väg för den nya ostutvecklingen, med aktiva getbönder som sålde och bjöd på smakprov av sin ost i butiker och på marknader.

Av komjölk har man gjort en liknande traditionell ost som Källarlagrad Getost men till den har man oftast använt skummad mjölk. Skummad betyder att den är avgräddad, det vill säga att man skummar av grädden som flyter upp på ytan i naturlig mjölk. Det lägger vi inte märke till på mjölken som vi köper i mjölkpaketet idag, där fettet är homogeniserat (finfördelat), för att lättare blanda sig i hela mjölken. Eftersom grädden förr i tiden varit attraktiv till smör gjordes koost av den



Eldrimners Bodil Cornell delar tillsammans med dåvarande jordbruksministern Ann-Christin Nykvist ut smakprov av lokalt mathantverk utanför regeringskansliet i 2005. Det skedde i samband med att regeringen utsett Eldrimner till nationellt resurscentrum. Foto: Håkan Tunón.

magra skummjölken, men idag tillsätts ofta grädde i koosten för att göra den lite rundare i smaken. Fäbodarnas ostar har även de utvecklats genom studieresor för fäbodbrukare till Alperna, till Norge och genom rådgivning på fäbodarna. Den traditionella koosten har överlevt främst på fäbodar och den benämner vi idag Fäbodost, för att skilja den från andra koostar. När den blivit vällagrad kallas den ibland för gammalost men det har även getosten kallats, vilket kan leda till förväxlingar. I dag börjar tillverkningen av koost bli lika stark som getost och i tillägg har vi även fått ett par färmjölkgårdar som gör ost.

Att resa till andra länder och regioner har visat sig vara en framgångsrik metod för utveckling av en smal bransch, som mathantverk. Eldrimner – som idag blivit ett nationellt centrum för mathantverk – började sin verksamhet med bland annat ystningsresor till Frankrike för getbönder. Sedan har det utvecklats inom flera områden: chark, bär, bröd, choklad och dryck. Att se andra mathantverkare vara framgångsrika, uppfinningsrika och stolta ger en mängd impulser och kunskap som omvandlas i produktutveckling och kreativitet anpassad till det egna företaget hemma. De traditionella produkterna lyfts ofta fram med en stark positionering i andra länder. Ibland är det hela regionens kultur som ger inspiration som till exempel Frankrikes mångfald av ostar eller Norges utbredda rikedom av *spekemat*. Andra gånger är det ett enstaka företags etiketter, säljmetoder eller listiga lösningar i ett lagringsrum som ger resan dess behållning. I många fall ger samhörigheten med de andra deltagarna och diskussionerna om problemställningar och olika lösningar ett viktigt utbyte under resan.

Slow Food skyddar hotad mat

Ett sätt att lyfta fram och bevara de mattraditioner som är på väg att försvinna är att söka en certifiering av något slag. Det finns europeiska märkningar som kan användas som exempelvis *Skyddad geografisk beteckning* och *Skyddad ursprungsbeteckning*. Organisationen Slow Food erbjuder andra koncept för att skydda och lyfta fram matprodukter och råvaror som hotat att försvinna och som berikar vår matmångfald. Slow Food är en internationell organisation som startat och har sitt säte i Italien. Under devisen *gott, rent och rättvist* arbetar man för att rädda produkter, djurraser och inhemska grödor som är utrotningshotade, precis som man inom naturvården gör med växter och djur. Slow Food använder begreppet *Smakernas Ark*, som är en metaforisk symbol och innehåller utmärkta gastronomiska produkter som hotas av industriell standardisering, storskaliga metoder och miljömässig påverkan. Om en produkt är särskilt hotad startar Slow Food ett Presidiaprojekt runt den produkten*. Det som Slow Food arbetar för har många gemensamma drag med innehållet i projektet *Söka gammalt – Skapa Nytt*. Källarlagrad Getost från Jämtland och Härjedalen är ett av två idag existerande Presidiaprojekt i Sverige. Suovas reninnanlår, lättrokt renkött, som är en samisk traditionell produkt, är det andra.

Skapa nytt över kölen

På Eldrimner startades ett regionalt projekt tillsammans med Nord- och Sør-Trøndelag i början av 2000-talet, för att söka de regionala mattraditionerna och använda sig av dem i utvecklingen av dagens mathantverk.

* Slow Food Jämtlands hemsida www.slowfoodjamtland.se



Suovas – Sveriges enda slow food i snabbmatsform i samband med Jokkmokksmarknad 2008. Ur traditionella råvaror och "långsamrätter" kan såväl snabbmatskoncept som delikatessprodukter skapas. Allt beror på intentionen hos entreprenören. Foto: Håkan Tunón.

Det har sedan blivit ett interregprojekt: *Söka Gammalt – Skapa Nytt*, som får både regionala medel och medel ur EU:s strukturfonder (Europeiska Regionala Utvecklingsfonden) och som genomförs i samarbete med *Maere Landbruksskole* i Nord-Trøndelag och med olika aktörer i Sør-Trøndelag. Idag är det ett bolag som heter *Oi! Trøndersk mat og drikke AS* som är samarbetspartner där. I samarbete arrangeras studieresor, kurser, seminarier och projektet gör dokumentation av regionala traditioner för mathantverk i form av dels rapporter och dels filmer om ostar, rökning och köttförädling, tunnbröd, ölbryggning med mera. Dessa rapporter och filmer utgör "söka gammalt"-delen i projektet och visar på hur det går till och gått till att förädla mat och dryck förr och idag, som inspiration och kunskapskälla för de mathantverkare som vill bygga sin affärsidé på regionala mattraditioner.

Att samarbeta två regioner över landsgränsen har visat sig medföra många fördelar. Vi har i många avseenden samma eller liknande mattraditioner. Men vi har bevarat och utvecklat dem i olika grad. Med sam-

arbete över gränsen ges också att mathantverkarna har en närhet till fler kollegor. De norska och de svenska producenterna skulle inte ha ingått i samma nätverk på samma sätt, utan ett gränsöverskridande projekt. Som exempel på liknande mattraditioner kan nämnas *spekemat* som är väl bevarat och mer utvecklat som kommersiell produkt på den norska sidan. Genom kurser och studieresor har vi samlat kunskap och inspiration till Jämtland och Härjedalen. Här kallar vi spekeprodukter ofta för lufttorkade produkter eller bara torkat kött. Det finns även en svensk tradition med spickekött, spickekorv eller fårfiol. Dessutom finns det inom den samiska traditionen torkat kött som varit och är en central del av förädlingen av renkött och de samiska torkade köttet har mycket gemensamt med den norska spekemattraditionen. Speciellt för den norska spekematmetoden är att produkten får mogna under väldigt lång tid. Spekning innebär alltså inte bara torkning utan innefattar hela metoden: saltning, saltutjämning, eventuellt rökning och långsam torkning som även ger mognad. Hela processen skapar en syrlig, salt och aromrik smak.

Drycker

När vi serverar traditionellt mathantverk i måltider har vi flera fina bär och örtprodukter som kan användas för att göra drycker till maten. Men det finns utrymme för fler drycker och gärna även alkoholdrycker så att man kan bygga hela måltider med regionalt mathantverk. Vi har i Jämtlands län ett förnämligt bryggeri, Jämtlands bryggeri, vi har Sav, ett mousserande vin av björksav på Frösön och vi har Rabarbervin som tillverkas på Örtagård Öst. Men vi jobbar för att utveckla en ännu större mångfald av småskaligt tillverkad öl, mjöd och vin. Öl har vi en lång tradition av, tänk bara på alla *Bryggstu*' som finns på var och varannan gård som vittnar om att det bryggts öl och dricka på många platser. Dessutom har det funnits ett tjugotal bryggerier i länet som bryggt svagdricka och öl runt förra sekelskiftet fram till 1950-talet. Det finns alltså en omfattande tradition att bygga på. Traditionen att brygga öl på gården har, så vitt vi vet, brutits i Jämtland och Härjedalen. Runt förra sekelskiftet var överkonsumtionen av alkohol ett samhällsproblem och den starka nykterhetsrörelsen som växte fram under början av 1900-talet bidrog troligen till att gårdsbryggning av öl upphörde. Även de tidiga industriella bryggerierna som expanderade medförde att man hellre handlade ölet än bryggde det själv. Det är ju trots allt en arbetskrävande process att först göra malt och sedan brygga öl.

I Stjördal lever dock den ursprungliga traditionen av ölbryggning på gård kvar, under begreppet Stjördalsöl. Där finns även byggnaderna för torkning och rökning av malt kvar och används gemensamt av flera gårdar. Byggnaden kallas *såinnhus*. I Sverige är det främst på Gotland en liknande tradition är levande, där de gör *dricke*. På svenska mikrobryggerier är det ofta hembryggare som startar kommersiell tillverkning och de använ-

der gärna metoder och gör sortval som är kopplade till engelsk, tysk och belgisk bryggtradition. Idag märks det att kunskapen hos hembryggare och mikrobryggerier är hög och utvecklingen är experimentell där både lokala tillbakablickar och internationell inspiration influerat sortutvecklingen.

Mjöd är en dryck som främst liknar vin, baserat på honung. Det kan smaksättas med bär, frukt, örter och får då olika namn. Om man blandar med malt får man *mölska* eller *braggot* som är den engelska beteckningen. Det har funnits en uppfattning om att mjöd är en sorts öl, men så beskrivs inte mjöd längre. Det finns inga tydliga tecken på att vi gjort mjöd just här i Jämtland under lång tid, men inte heller något som direkt motsäger det, för honung har funnits här. Men mjöd har blivit en produkt som attraherar både tillverkare och restauranger utifrån ungefär samma grunder som lokalproducerat hantverksmässigt öl: en spännande lokal produkt som kan tillverkas och smaksättas av lokala råvaror i hantverksmässig tillverkning och komplettera regionala mathantverksmenyer.

Traditioner med potential

Att använda lokala traditioner har stor utvecklingspotential. Hela arbetet med att utveckla mathantverk grundar sig i att ta tillvara egna traditioner, hämta inspiration från andra regioners traditioner och att tillföra ny kunskap och nya metoder som behövs för att få hållbara företag. I takt med att annan traditionell matkultur blir mer och mer vanlig genom invandrarna och genom vårt eget resande framstår även de egna och lokala traditionerna i nytt ljus och fler yngre konsumenter börjar uppskatta och intressera sig för det som har ett traditionellt ursprung. Inte minst bland kockar är intresset för traditionellt och regionalt mathantverk på uppgång.

Eldrimner

Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk. Man ger kunskap, stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Eldrimner hjälper företagare genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Verksamheten formas i samarbete med företagarna.

Eldrimner
Ösavägen 30
836 94 Ås
info@eldrimner.com

Skärgårdshemman i Vänern

– exempel på lokalt och traditionellt entreprenörskap i landskapsvården

BO MAGNUSSON & JOAKIM LILJA, INSTITUTIONEN FÖR KULTURVÅRD, GÖTEBORGS UNIVERSITET

Vård och skötsel av kultur- och naturlandskap är en verksamhet där många olika kunskapsområden möts! Onsö är belägen i Vänern strax väster om Mariestad. På öns sydöstra del finns små åkermarker och bebyggelse i form av en mangårdsbyggnad och några ekonomibyggnader. Idag är gården obebodd, men den används vid tillfälliga besök på ön. Naturen på Onsö är varierad och man hittar flera olika naturtyper.

Onsö – ett nytt grepp i landskapsvården

Onsö är en ö på 300 ha som ligger Mariestads kommun, markägare är Naturvårdsverket. Hela ön är naturreservat, stora delar av ön hävdas idag med bete av nöt och får, vilket sköts av djurhållaren och arrendatorn Alfred Akersten, som tar del av EU:s miljöersättningar för bete, samt bedriver köttproduktion. Svenska staten

har pekat ut Onsö som riksintresse för friluftsliv. På ön finns också ett antal naturhamnar som är frekvent besökta av segelbåtar under sommarsäsongen. Ön ligger c:a 7 km, vattenvägen, från Mariestads centrum.

Inom landskapsvården har betydelsen av störningsregimer uppmärksammas inom naturvårdsarbetet och en naturlig störning är påverkan av betande djur. Betespåverkan är i motsats till brand, storm och översvämning, något som pågår mer kontinuerligt, som återkommer med kortare tidsintervall och som verkar i mindre skala samt är lättare att styra.

Akerstens arbete i samverkan med länsstyrelsen och studenter från Göteborgs universitet (Landskapsvårdens hantverk 180 hp) går ut på att restaurera och återskapa ett landskap som ska kunna brukas och tillgängliggöras för lång tid framöver. Detta kräver att man tar fram och prövar nya och hållbara beprövade metoder som exempelvis bete! Restaureringsprocessen i detta fall är ett entreprenörsskapande arbetssätt där lokal och traditionell kunskap i form av bete/brukande tillämpas. Att transportera ut djur till en ö i Vänern har inte gjorts på minst 50 år. Det var betydligt vanligare förr, men för den generation som växer upp nu är det något helt nytt.

Det biologiska kulturarvet har uppkommit genom människans bruk av naturen genom historien. Exempel på detta är ängsmarker, hamlade träd och skogsbetesmarker. Vård- och skötsel av fornlämningar, stenmurar, bebyggelse, parkmiljöer och tätortsnära natur är andra exempel på värden som är betydelsefulla. För att värna om den del av den biologiska mångfalden, som har skapats av människans historiska hävd, måste olika nyckelkomponenter (när skall ängen slås och med vilken typ av redskap) identifieras och återinföras i landskapets skötsel, eller imiteras med moderna metoder. Man har under det senaste seklet försökt bevara landskapets levande kulturarv med hjälp av olika mer eller mindre framgångsrika metoder. Oftast har naturvården varit drivande i bevarandearbetet och fokus har legat på arter och livsmiljöer utifrån ett biologiskt perspektiv.



Jessica Käll, student på Göteborgs universitet, har precis transporterat ut ett lass "kor" till Onsö. (Foto: Hanna Sievers)



När korna är väl på plats söker de sig till öppna lägen för att på så sätt undvika insekter. Den f.d. skogsmarken och har åter blivit ängsmark efter flera års bete. Landskapet öppnar sig och ett nytt Onsö breder allt mer ut sig. (Foto: Hanna Sievers)

Här tror vi att utbildade landskapsvårdare kan vara efterfrågade för att genom entreprenörsskapande åtgärder restaurera och återskapa landskap utifrån en blandning av lokal och traditionell kunskap.

Landskapsvård med skötsel och restaurering förknippas vanligtvis med värdefulla landskap, men om landskapsvärden ska kunna utvecklas måste både nya och gamla metoder studeras och prövas. Kunskapen om material, redskap och tekniker måste således relateras till en specifik kontext för varje enskild åtgärd. Landskapsvårdaren måste kontinuerligt tolka och värdera så att åtgärderna motsvarar det avsedda resultatet.

Alfred – kulturlandskapsvårdande entreprenör

Lantbrukaren Alfred Akersten arrenderar större delen av ön från länsstyrelsen och bedriver produktion av naturbeteskött med EU-stöd. Lantbruket är ekologiskt och är anslutet till kontrollföreningen KRAV. Produktionen på gården Eriksrud (två mil söder om Mariestad på fastlandet) består av två delar: landskapsskötsel och köttproduktion. Kobesättningen har huvudsakligen bestått av renrasig Hereford. Under vintern finns djuren i ett lösdriftsstall på hemmagården, men på sommarhalvåret går de ute och betar i markerna, bland annat i naturreservatet Onsö. I maj forslas korna med hjälp av en pråm ut till Onsö och återkommer till fastlandet och gården i oktober.

Det är intressant att analysera markens ekonomiska produktionsvärde som en potentiell resurs för framtiden. I vår nuvarande ekonomiska situation är inte Onsös produktionsvärde särskilt högt för de areella näringarna, varken för bete, odling eller skogsbruk. Det beror dels på att globala ekonomiska förhållanden gör det svårt att få lönsamhet i livsmedelsproduktion i Sverige, dels på att transportkostnaderna av djur, virke och

liknande blir höga till och från en ö. Men med tanke på kommande globala problem med produktion av mat och bränsle till följd av klimatförändringar kan värdet på produktionsmark komma att stiga och markanvändningen ändras. Detta tycker vi visar på en potentiell resurs främst inom den ekonomiska sfären; ön kan få ett ökat värde som producent av exempelvis animaliska och vegetabiliska livsmedel eller biobränsle. Här är även närheten till de potentiella konsumenterna i tätorten Mariestad viktig.

Vid en ökad ekonomisk tillväxt i Sverige kan öns natur- och kulturvärden också få en viktig funktion i såväl rekreativa som pedagogiska syften. Om efterfrågan på ekoturism i regionen ökar, ligger Onsö på en geografiskt bra plats för etablering av kulturresevat/naturskola/gårdsbutik eller liknande.

Landskapsvårdsentreprenörer på gång!

I Mariestad finns en universitetsutbildning som är unik i Sverige, kanske för hela Europa. Under 2008 startade utbildningsprogrammet *Landskapsvårdens hantverk* (Lilja & Magnusson, 2009). Det är en treårig kandidatutbildning inom ämnet kulturvård och studenterna får redan under första terminen möjlighet att pröva på olika handredskap och enklare motordrivna redskap som används inom landskapsvården. Flertalet av studenterna har som mål att starta eget och bli entreprenörer. Vi som driver utbildningen ser det som mycket betydelsefullt att ge studenterna rätt "input" redan från början så att entreprenörsandan hålls vid liv under hela utbildningen. Studenterna får tidigt lära sig hantera och förstå traditionella handredskap, såsom yxa, kniv, såg, hyvlar och bandknivar, som används till tillverkning av exempelvis stolpar, störar, gärdesgårdar, slöjdade föremål och redskap som lieorv och räfsor. De får även pröva på modernare maskiner som fyrhjuling, motorsåg, röjsåg, slätterbalk och liknande, men också veta hur hästen kan användas inom landskapsvården. Alla studenter får även möjlighet att arbeta med landskapsvård i yrkesrollen och redan under hösten år 1 på utbildningen får de träffa Alfred för att få en uppfattning om hur en entreprenör i landskapsvårdens tjänst arbetar. Ser man till kunskapsinnehållet i landskapsvårdens hantverk är det kunskap om materialegenskaper, redskap, tekniker, och kunskap om det levande materialet i landskapet som är centrala. Här är det universitetets förhoppning att de nyblivna landskapsvårdarna ska kunna utföra insatser för utvalda miljöer, exempelvis restaurering och återskapande av stenmurar i odlingslandskapet och restaurering av fågator. Tanken med landskapsvårdarens arbetsfält är att det ska vara brett och omfatta skötsel,

vård och utveckling av natur- och kulturresevat, tät-
ortslandskap samt olika typer av park- och landskaps-
miljöer. Det finns en efterfrågan på kunskap, vilket vi
har försökt visa med Onsö som exempel, om beva-
randet av det vi brukar kalla kulturlandskapet. Redan
innan studenterna slutar utbildningen har olika aktörer
hört av sig för att få hjälp med allt från hamling till
restaurering av gamla stenmurar.

Entreprenörer i tjänst!

En av våra första studenter som tagit examen från Land-
skapsvårdens hantverk reflekterar över följande:

*Det är intressant att fundera på landskapsvård och en-
treprenörskap. I mitt nuvarande jobb som arborist har jag
märkt att de större trädvårdsföretagen här i Stockholm
känner av att det finns en stor marknad för landskaps-
vård, men de vet inte helt vilken kompetens som krävs
för att komma åt den. Den efterfrågan som finns på
landskapsvårdstjänster kommer från kommun/stadsdels-
förvaltning, länsstyrelse och andra större förvaltningsan-
svariga organisationer som Skärgårdsstiftelsen, Statens
Fastighetsverk med mera. Det kan till exempel handla om
att tillhandahålla inventering av kultur- och naturvärden
i ett landskapsavsnitt (park/tätortsnära skog/friluftsom-
råde) samt skriva skötselplaner/skötselplaner.*

*Drömmen skulle vara att se ett företag specialiserat på
konsultering inom landskapsvård etablera sig i Stock-
holm. Kanske bestående av en kombination av tidigare
studenter från Landskapsvårdens hantverk, naturvårds-
biologer och kulturgeografer. Med en samlad kompetens
inom dessa områden kan man sälja högkvalitativa land-
skapsanalyser och heltäckande inventeringar, skötsel-
slag och skötselplaner som tar hänsyn till både natur-
och kulturvärden, samt är förankrade i en kunskap om
det hantverk som krävs för att utföra landskapsvården i
praktiken.*

*Jag skulle själv gärna vara med och bygga upp ett
sådant företag, men med en nyligen avslutad utbildning
bakom mig känns det viktigt att först skaffa sig ordentlig
arbetslivserfarenhet inom landskapsvården. (Love Örsan,
arborist, Jacksons trädvård, muntlig kommunikation)*

Martin Sandmark som läser årskurs 2 på programmet
Landskapsvårdens hantverk har nyss varit på två veck-
ors praktik på Lurö. Lurö skärgård ligger i Vänern och är
Europas största insjöskärgård. Skärgårdsområdet har en
sammanlagd yta på c:a 600 hektar och det finns c:a 250
öar. Skärgården kallas ibland *Eskilsäters skärgård*. Den
enda ön som är bebodd året runt är Lurö, där det bor en

familj. Där finns även flera privatägda hus som används
som sommarstugor. På gården Stenstaka på Lurö finns
vandrarhem och från och med sommaren 2007 även en
restaurang. Det finns dock flera öar i skärgården som
varit bebodda tidigare. Martins arbetsuppgifter under
praktikveckorna har handlat om restaurering av naturbe-
tesmark, restaurering av ljunghed/torrhed, dragning av
vandringsled och uppröjning av denna, eldning, utlägg-
ning av bojar utanför vik där havsörn häckar, uppsätt-
ning av informationsskyltar i Millesviks Skärgård, slätter
med lie för att röja fram stängsel, stängsling på Lurö (får),
stängsling på Vithall (highland cattle – skotsk höglands-
boskap), inspektion av igenväxta ängsmarker på öar,
inspektion av naturvärden och kulturvärden på Bärön i
Millesviks Skärgård. Martin berättar:

*Jag fick mestadels fria händer att jobba ute på Lurö. Det
finns hur mycket som helst att göra där ute och av en
slump blev det att jag började med ett " eget " projekt att
ta bort ett område som började slyta igen, en ljunghed/
torrhed som troligen tidigare varit del av en naturbetes-
mark. I utkanten av detta lilla område ligger några forn-
lämningar och tanken var att jag skulle komma fram till
dem och röja upp så att man ser dem bättre. Tyvärr hann
jag inte riktigt med detta. Detta var något jag arbetade
med själv och Sune (Sune Westerberg, skötselansvarig
och vandrarhemsföreståndare på Lurö – www.luringen.se) var inte med mig utan han hade fullt upp på sitt håll
(köra båt med folk fram och tillbaka till fastlandet). Men
när han hade tid så drog vi rakt österut över Vänern och
till Brommö skärgård där vi lade ut bojar för att båtar inte
skulle åka in i en vik och störa häckande havsörnar. Vi var
även till Millesviks skärgård där vi satte upp informations-
skyltar. Vecka två röjde jag fram ett gammalt stängsel
(med lie) och stängslade upp för att Sune skulle hämta
ett gäng får som han skulle ha där. Resten av veckan
ägnades åt att vara på Vithall (en ö några kilometer norr
om Lurö) och stängsla för djuren.*

*Praktiken gav mig enormt mycket eftersom det jag fick
göra på Lurö är något som jag själv vill jobba med i
framtiden, skötsel av Vänerns natur- och kulturvärden.
Kontakten och informationen jag fick av Sune gav mig
mycket. Framförallt hans förklaringar av hur samarbetet
mellan länsstyrelsen, naturvårdsverket, skogsstyrelsen,
kommunerna och hur han själv fungerar (och inte fung-
erar). Sune pekade på flera saker som kan och behöver
göras i Lurö- och Millesviks skärgård. Jag fick dessutom
bra uppslag till hur man ev. skulle kunna bedriva verk-
samheter runt Vänern. Det gav mig väldigt mycket och
värdefull kunskap. Dessutom berättade Sune att de haft
ett projekt för några år sedan som föll på grund av att*



Foto: Martin Sandmark

de inte hade någon projektledare. Så jag har skapat en bra kontakt. Inte bara med Sune utan även med andra.” (Martin Sandmark, muntlig kommunikation)

Alfred, Love och Martin! Tre aktiva entreprenörer som har samma mål, dvs. att på bästa sätt utnyttja lokal och traditionell kunskap för att restaurera och hålla landskapet öppet.

Avslutande reflektion

Vi försöker genomsyra utbildningen i Mariestad med ett entreprenörstänkande med en blandning av både modern och traditionell teknik, historiska kartor med kartöverlägg från smörpapper till GIS, GPS och handdator i samverkan med hantverket och hantverkskunskap. Vi träffar lokala representanter för hembygdsföreningar, egenföretagare, kommuner och länsstyrelsen. Studenterna gör praktik vid Hornborgasjön och hjälper kommunens parkarbetare att hålla rent i de kommunala naturreservaten. Sedan 2010 befinner vi oss i ett biosfärområde – Vänerskärsgården med Kinnekulle (www.vanerkulle.se). Det är ett *modellområde för hållbar utveckling*. Ordet *biosfär* betyder allt levande på jorden och handlar om samspelet mellan människan och miljön. Unesco väljer ut området i världen som uppvisar goda initiativ på hållbar utveckling. Ett biosfärområde ska tjäna som ett modellområde där insatser fokuseras på att främja naturvård, samhällsutveckling och utveckling av forskning och utbildning. Lokal samverkan är grunden! Ett biosfärområde formas efter lokala förutsättningar, just därför är varje biosfärområde unikt! Huvudsyftet med ett biosfärområde är att utveckla samhället på ett långsiktigt och hållbart sätt samt att skapa

en större samverkan mellan lokal kunskap, forskning, utbildning och näringsliv (entreprenörskap). Alfred jobbar på Onsö mitt i biosfärsområdet Vänerskärsgården med Kinnekulle med att restaurera och återskapa ett landskap i landskaps- och naturvårdens tjänst.

Love har precis slutat utbildningen och är på väg in i arbetslivet medan Martin ännu inte är klar och tagit ut examen. Lokal och traditionell kunskap blandad med nya metoder och engagerad entreprenörsanda skapar förutsättningar för att utveckla landskapet på ett hållbart sätt!

Referenser

- Jannert, J., 2005. Skötselplan för naturreservatet Onsö i Mariestads kommun. Länsstyrelsen Västra Götaland.
- Lilja, J. & Magnusson, B., 2010. "Utbildning lyfter på locket till kunskap", *Biodiverse*, nr 3:19.
- Magnusson, B., 2009. *Kunskapsstöd och kvalitetssäkring inom landskapsvården. Utredningsrapport för Hantverkslaboratoriet*. Göteborgs universitet.
- Magnusson, B. & Saltzman, K., 2011. "Hantverkare i landskapet", s. 149–155 i (2011). *Hantverkslaboratorium*. Löfgren, E. (red.). Hantverkslaboratoriet, [Göteborgs universitet], Mariestad. (Tillgänglig på Internet: http://craftlab.gu.se/digitalAssets/1328/1328263_antologin-hantverkslaboratorium-2011.pdf)

Muntlig källor

Alfred Akersten – (akersten@eriksrud.se)

Martin Sandmark – (landskapsvard@hotmail.se)

Love Örsan – (loveorsan@gmail.com)

Traditionell kunskap – en ny spelplan för entreprenörskap på landsbygden!

DANIEL HARRYSSON & TOMMY SKOOG, BRÅBYGDEN (BEF) EKONOMISK FÖRENING

I nom WWF:s satsning på innovativ naturvård genomförs ett projekt i Bråbygden (BEF) Ekonomisk Förening. Projektets övergripande mål:

Skapa en modell för överföring av traditionell kunskap och användande av densamma för att öka odlingslandskapets biologiska mångfald med företagsekonomiskt bärkraftiga metoder!

Syftet är att studera hur det går att skapa ekonomiska förutsättningar för entreprenörskap på landsbygden, ett entreprenörskap som skapar biologisk mångfald genom att vi använder oss av valda delar av den traditionella kunskapen.

Utgångspunkten för detta nya entreprenörskap är vetenskapen om den ekonomiska katastrof som en förlust av biologisk mångfald faktiskt innebär. I förlängningen blir följderna än mer katastrofala om den nedåtgående trenden får fortsätta.



De följder som centralisering och rationalisering hittills har åstadkommit är förlust av funktioner på landsbygden. De flesta av de funktioner som för bara ett femtiotal år sedan var en självklarhet på landsbygden återfinns idag endast i de stora städerna och i vissa fall måste man till och med leta efter dem internationellt för att återfinna dem. Vi är övertygade i vår uppfattning att det går att vända denna negativa trend och återfunktionalisera landsbygden. Man ska inte vara tvungen att åka långt för att handla mat och andra förnödenheter, man ska inte behöva köpa tjänster långväga ifrån då efterfrågade entreprenörer finns i närområdet. Idag lever vi tyvärr i ett ekonomiskt sammanhang där pengarna går från landsbygden till städerna i en allt snabbare takt. I många fall hamnar pengarna utanför landets gränser, t.ex. genom att vi går till en affär och köper en billig utländsk produkt. I och med återfunktionaliseringen kommer landsbygdens pengar till stor del stanna en längre tid på landsbygden.

Området Bråbygden/Krokshult ligger i Oskarshamns kommun. Det är ett av Nordens största sammanhängande område av gammaldags kulturbygd. Bygden står med mil och åter mil av trädgårdsgårdar och tusentals hamlade träd. En stor biologisk mångfald är knuten till de traditionellt brukade ängarna och naturliga betesmarkerna. Bygden har under lång tid varit känd även för befolkningens stora engagemang och här finns ett antal aktiva föreningar. Därtill finns det många lokala entreprenörer och ett flertal av dem har slutit sig samman i en ekonomisk förening *Bråbygden (BEF) Ekonomisk Förening*. Det är just i BEF som det arbetas med ovan nämnda idé! Man kan likna vår idé vid en spelplan genom vilken vi vill börja att återfunktionalisera landsbygden. Funktionsutvecklingen skapar arbetstillfällen och man kan styra utvecklingen genom att efterfråga entreprenörer som kan fylla tomrummet. Den utvecklingen ger i sin tur en hållbar ekonomisk kontext. Konsekvensen blir högre priser på fastigheter på landsbygden, inflyttning och att det blir mer attraktivt att leva och arbeta där.

Tidigare hamlades träden för lövfoder till djuren. Idag handlar det mest om natur- och kulturmiljövården. Foto: Håkan Tunón.



Bråbygden utgör ett ålderdomligt kulturlandskap som befolkas av innovativa eldsjälar. Foto: Håkan Tunón.

Projektfiering av landsbygden

Ett idag allmänt förekommande problem är den mycket omfattande projektfieringen av i stort sett all verksamhet på landsbygden. Alla och envar uppmanas att söka stöd och bidrag från såväl internationella (t.ex. EU) som nationella pottor! Även om nuvarande projektformer i många fall har lett till stora framgångar så anser vi att målet måste vara ett samhälle som fullt ut värdesätter de grundvärden vi idag tar för givet. Samtidigt kommer arbete i projektform att till en del behövas under en period för att växla över till ett hållbart samhälle, men vi tror att projektformerna kan förbättras (se nedan). Man kan ju tänka sig hur många igenväxande betesmarker som har öppnats upp på grund av miljöersättningsarna från EU, men samtidigt kan man ju då fundera på hur man skulle kunna ha stimulerat lantbrukare till dessa insatser genom att helt enkelt värdesätta dem på rätt sätt. Vi anser att bevarandet av den biologiska mångfalden är något som absolut måste uppvärderas kraftigt och då inte bara känslomässigt utan även rent ekonomiskt.

En förlust av biologisk mångfald är i slutänden katastrof för mänskligheten. Den biologiska mångfalden är grunden för de ekosystemtjänster som producerar allt vi lever av, såsom matjord, rent vatten, mat, virke, och så vidare. I och med detta är bevarandet av biologisk mångfald nödvändig och måste alltså vara ekonomiskt värdefull. Det är inte rimligt att en av produkterna, t ex virke, tas fram på många andra världens bekostnad, utan att producenten får betala notan för helheten.

Problemet med projektfieringen är det faktum att man söker medel för en verksamhet som har ett bestämt startdatum, ett bestämt slutdatum och ofta en mycket strikt uppdelad budget som man inte får frångå. Många gånger har man inte möjlighet att låta nya idéer födas och växa inom ett projekt, eftersom ramarna för projektet är för snäva. Alla insatser är planerade redan innan projektet påbörjats vilket medför att det är svårt om inte rent utav omöjligt att driva rena utvecklingsprojekt, något som i många fall är nödvändigt om det nedlagda arbetet ska rendera i framtida försörjning för lokala entreprenörer. De personer som är sysselsatta



Ett effektivare, multifunktionellt användande av landskap är något som blir allt viktigare när jordens befolkning ökar. I dessa bygder har man traditionellt nyttjat markerna effektivt. Här en kalvhage med ängsäppelodling. Foto: Håkan Tunón.

inom projektet arbetar för fullt mot slutmålet och hinner inte under projektets gång arbeta upp en framtida försörjningsmodell. När projektet är slut återstår då ofta endast en lösning och det är att söka nya medel till nya projekt. Det är en värld som det är väldigt lätt att fastna i. De lokala entreprenörerna gynnas alltså visserligen kanske kortsiktigt men projekten erbjuder oftast ingen långsiktig lösning!

Detta problem är något som vi tagit fasta på i arbetet beskrivet i denna artikel. Hur kan man ta fram en metod där man främjar den biologiska mångfalden genom att man låter marknadskrafterna råda? Vi tror att en del av problemet kan lösas genom att man alltid anlitar fristående entreprenörer, i regel personer som bor och verkar i bygden, för att driva projekt på del av sin tid istället för att anställa personer i projektet som då blir helt bundna av projektets ramar! En viktig fråga är vem som ska äga frukten/resultatet av projekten.

Vilken metod man väljer att använda sig av får nämligen stora ekonomiska konsekvenser.

Vi vill uppnå projektets mål genom att tillvarata den traditionella kunskapen, kombinera den med ny teknik och använda den som ett redskap för att gynna den biologiska mångfalden och en hållbar utveckling. Genom att man tar vara på de affärsidéer som uppstår gynnar man företagsutveckling på landsbygden. Detta leder i förlängningen till en alternativ försörjningsmodell för entreprenörer på landsbygden.

Traditionell kunskap och ny miljövänlig teknik

Vi anser att den traditionella handlingsburna kunskapen kring hur man exempelvis drev ett lantbruk förr i tiden är otroligt värdefull att föra vidare till kommande generationer. Det gamla jordbrukssamhället var ett resurssnålt samhälle som vi har mycket att lära av när vi nu måste växla över till ett samhälle där vi minskar vår fossilbränsleanvändning. Man bedrev mångsyssleri och brukade landskapet multifunktionellt och kombinerade flera olika verksamheter på samma markområden, vilket ängsäppelodling är ett bra exempel på. Det kan handla om kunskap om naturbruk och odling i stor eller liten skala, lagring av mat, transport, byggnadsvård, matlagning, osv. De biologiska effekterna av de traditionella metoderna kan vi se i det gammeldags brukade odlingslandskapet. Där har många idag hotade arter av såväl djur som växter funnit en fristad. Bråbygden/Krokshult hyser därför fortfarande en stor andel av denna flora och fauna, en del av dem som restpopulationer i marker där hävden har upphört. Det s.k. äldre jordbrukslandskapet präglades till största delen av resurssnålhet, kretsloppstänkande och ytterst begränsad användning av kemiska bekämpningsmedel. Dessutom var det artrikt och hade en öppen omväxlande landskapsbild. Allt detta utgör alltså beviset för att viktiga metoder i det traditionella naturbruket gynnar biologisk mångfald.



Hur kan man dra nytta av ett modernt entreprenöriellt tänkande i en sådan historietyngd bygd? Foto: Håkan Tunón.

Vi anser att det är absolut nödvändigt att kombinera traditionell kunskap med en successiv utveckling av ny teknik för att uppnå mest positiv effekt för bevarandet av den biologiska mångfalden och strävan mot en uthållig landsbygd. Några få, redan förekommande, exempel på sådan kombination är användande av manuell slätterbalk, hästdragen griplastarvagn och utnyttjande av vindkraft.

Det nya entreprenörskapet

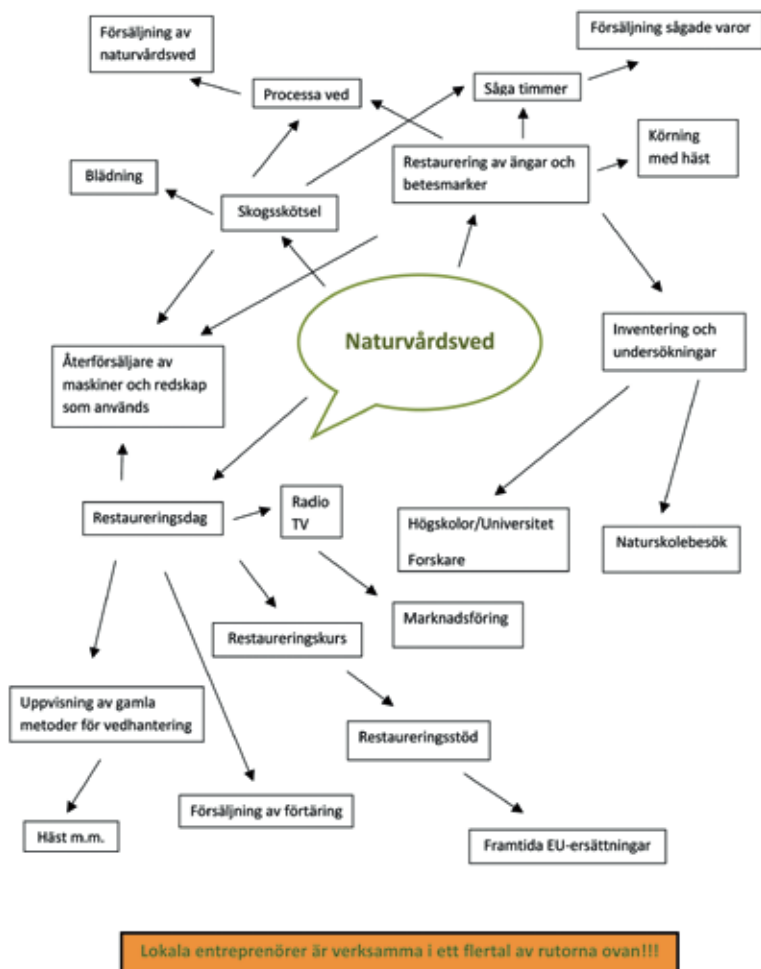
Vad har vi att vinna på att utgå ifrån den traditionella kunskapen? Helt enkelt att de metoder man använde sig av förr oftast var vänliga mot miljön och den biologiska mångfalden – de var hållbara i ett klimat- och ekosystemperspektiv. Dock har en stor teknisk utveckling skett tills idag och man ska inte vara avigt inställd att använda sig av den moderna teknik som inte påverkar miljön negativt. Dessutom är ofta moderna metoder mer tidseffektiva vilket i vissa fall är en fördel för att få ekonomi i insatserna!

Hur får vi då en hållbar ekonomi i insatserna? Man måste försöka se till helheten och inte enbart fokusera på punktsatser! Om man vill uppnå ett resultat, oavsett vad det gäller (restaurering av en mark, satsning på förnyelsebar energi, påbörjad ängsslätter för att bevara en specifik art, m.m.) måste man angripa arbetet utifrån ett helhetsperspektiv. Vilka resultat vill vi uppnå? Vilka ska jobba för detta? Vilka inkomstkällor (primära och sekundära) finns?

Naturvårdsved – Ett konkret exempel

Det är allmänt känt att det på landsbygden är vanligt förekommande med igenväxande före detta öppna marker. Det rör sig framför allt om ängar och betesmarker men även åkermark. Restaureringstakten för dessa marker är långsam, dels på grund av den dåliga lönsamheten i själva insatsen och ofta också på grund av bristen på betesdjur. De sistnämnda är ett måste för den framtida skötseln. Om man ska rädda den biologiska mångfalden som är knuten till dessa marker måste man helt enkelt anamma ett nytt angreppssätt och skapa ett nätverk/väv med funktioner som kan stödja varandra. De lokala entreprenörerna såväl som markägaren måste få ett större ekonomiskt utbyte av insatsen. Projektet tittar på detta och beskriver delar som tillsammans kan utgöra en helhet. Metoderna som används utgår ifrån de traditionella metoderna och i de fall som de gynnas av ny teknik används denna. Det rör sig då om en vidareutveckling av den traditionellt använda metoden. Som exempel kan nämnas att man använder sig av häst med en modern griplastarvagn.

Om vi nu tittar på exemplet naturvårdsved ser vi nedan att själva restaureringsinsatsen endast är en liten del i sammanhanget. Den kanske är det viktigaste för markägaren, men i det stora hela är den egentligen bara en av pusselbitarna. En viktig fråga, som man kanske inte direkt tänker på är hur man ska kunna få marken betad efter restaureringsinsatsen. Om man befinner sig



i en framåtsträvande bygd finns det kanske entreprenörer som arbetar med att ta hand om kött och vidareförädlar samt säljer. Då finns det avsättning för kött OCH ekonomi i att hålla djuren. Man måste hela tiden tänka ett steg längre!

Vi utvecklar nu vårt arbetssätt där många olika entreprenörer samarbetar gällande röjning, transporter, vidareförädling av produkter (Både gällande det röjda materialet och animaliska produkter), visning och försäljning av använda produkter/maskiner osv.

Alla blir vinnare! En mark blir röjd, nytt bete kommer fram, den biologiska mångfalden gynnas, entreprenörer inom många olika områden får uppdrag och de traditionella metoderna har använts och förhoppningsvis vidareförmedlats.



Vilka mervärden kan man skapa i biprodukter från naturvårdsinsatser och hur får man folk att acceptera dem? Foton: Håkan Tunón.





Lokal ekonomi

Exempel för att illustrera lokal ekonomi utan att ta hänsyn till skatter etc.:

En besökare kommer till Gästhuset i Bråbygden och frågar om han kan övernatta och betalar i förväg 1 000 kr. Han vill checka ut själv senare och lämna tidigt nästa dag. Gästhusvärden tackar ja och gästen går efter att ha fått nyckeln. Värden tänker: – Vad bra, jag är skyldig grannen 1 000 kr för snickarjobb.

Snickaren blir glad och kan i sin tur betala av sin skuld till målaren strax intill. Målaren går genast till sin granne som är en kvinna som brukar arrangera fester i gästhuset. Han har nämligen en gammal ouppklarad skuld till henne. Kvinnan i sin tur kan nu gå till gästhusvärden och betala av lokalhyran på 1 000 kr för en fest som hon har haft i skuld. Tre timmar efter att gästen betalar sin bädd till värden står nu värden där åter med tusenlappen i sin hand. Då kommer gästen tillbaka och säger att han tyvärr måste avboka övernattningen. Han får tillbaka sina pengar och har ingen aning om det arbete som de redan har utfört i den lokala ekonomin.

Av exemplet förstår man vikten av att pengarna kan rotera i närområdet då många funktioner finns.

Det vi vill visa med det här projektet är att det går att bedriva entreprenörskap som bygger på traditionell kunskap och hållbart nyttjande av biologisk mångfald. För att det ska fungera krävs förstås oerhört mycket mer än att pengar roterar i närområdet. Man skulle också behöva se på skattesystemet, lagar och regler som idag gör det för krångligt att bedriva verksamhet i liten skala och på ett hållbart sätt, m m. Entreprenörer behöver få hjälp på olika sätt att komma igång med sin verksamhet, t ex genom att erfarna företagare hjälper nyföretagare med frågor kring F-skatt eller FA-skatt, skatteregler och lagar, marknadsföring, bankkontakter, kalkyler, anställningsförhållanden, finansiering genom riskbolag och fonder, projektmedel, tvistlösning, osv. Det krävs kanske också samverkan mellan entreprenörer i olika bygder.

Vi visar i projektet att man behöver ha utrymme för olika typer av verksamhet som tillsammans bildar en väv. Den väven fanns tidigare på landsbygden, men den ena tråden efter den andra har successivt försvunnit. Vi försöker återskapa en väv som håller ihop en helhet, ekonomiskt, socialt och ekologiskt.

Lokal och traditionell kunskap i lärande för hållbar utveckling



Ju förr desto bättre

– Hembygdsrörelse för hållbar utveckling

HÅKAN TUNÓN, NAPTEK, CENTRUM FÖR BIOLOGISK MÅNGFALD, UPPSALA
VIKTORIA HALLBERG, SVERIGES HEMBYGDSFÖRBUND, STOCKHOLM

Människans samhälle står inför en mängd olika Mödesfrågor. Det visar alltför många rapporter. Det gäller bland annat ohållbart nyttjande ekosystem¹, globala klimatförändringar², oljetoppen³ och ett instabilt ekonomiskt system.

Ofta framhålls det att vi måste känna vår historia för att kunna bemästra framtiden och nog så ofta menar man då att det är viktigt att ha en historisk referens att utgå ifrån.⁴ Man ska med andra ord känna till hur samhället fungerade förr och hur det har utvecklats och vilka krafter som har skapat den värld som vi känner idag. Detta är inte direkt någon ny tanke. Att dokumentera och synliggöra det lokala kulturarvet har sedan starten varit Sveriges Hembygdsförbunds viktigaste uppgift.

I början av juni 2007 reviderade Sveriges Hembygdsförbund sin värdegrund som därefter lyder:

- Hembygdsrörelsen är en del av det levande samhället. Det skapar broar mellan det förgångna, nutiden och framtiden.
- Hembygdsrörelsen har ett humanistiskt och demokratiskt synsätt. Den är öppen för alla, oavsett bakgrund. Den respekterar kulturarvets skiftande former i tid och rum.
- Hembygdsarbetet skapar gemenskap, trygghet och identitet. Intresset för kulturarvet är drivkraften i engagemanget för hembygden. Här möts alla generationer.

Det finns en stark vilja inom hembygdsrörelsen att aktivt gå in i nutids- och framtidsfrågor. Många initiativ tas för att nå nya grupper såsom nya svenskar, i bygden nyinflyttade samt barn och unga. Miljöfrågor och samhällsplanering engagerar många föreningar.

Det är faktiskt inte så länge sedan vårt samhälle drevs av enbart förnybar energi. Hembygdsrörelsen förvaltar kunskaper och miljöer från denna tid. Ny teknik och vetenskap behöver ta vid där dåtidens hantverkare och ingenjörer kördes om av en fossilt driven industrialism. Frön till framtidens smarta lösningar kan finnas närmare än vi tror. Hembygdsrörelsen kan möta en växande skara unga vuxna i deras intresse för hantverk, odling och matkvalitet, bidra till skolans måluppfyllelse



Hembygdsgården i Ytterhogdal, Jämtland. Foto: Håkan Tunón.

Sveriges Hembygdsförbund

är en av Sveriges största folkrörelser med nästan en halvmiljon medlemmar i c:a 1950 lokala hembygdsföreningar och 26 regionala hembygdsförbund över hela Sverige. Den kan beskrivas som världens största friluftsmuseum. Verksamheten, som oftast utgår från det lokala kulturarvet, är bred och omfattande. Man arrangerar midsommar- och valborgfirande, spelmansstämmor, studiecirklar, hemvårdardagar, seminarier, bygdespel och marknader. Man arbetar med landsbygdsutveckling och förvaltar sammanlagt c:a 10 000 byggnader och omgivande gårdstun och landskapsbilder. Man förvaltar arkiv och ger ut hembygds litteratur, c:a 500 titlar per år. En stor del av verksamheten och tryckt material har sitt ursprung i lokal historia, lokala traditioner och traditionell kunskap. Rörelsens verksamhet når c:a 3,7 miljoner årliga besökarna på hembygdsgårdar och olika evenemang. Riksorganisationen stödjer föreningar och regionala förbund i deras arbete och representerar rörelsen nationellt och internationellt. En rådsgrupp har också tillsatts för arbetet med natur- och landskapsvård.

för kulturarvet, lokalsamhällets historia och insikter om vårt samspel med naturen. Hembygdsrörelsen har en viktig roll i samhället för omställningen till en helare världsbild och en hållbar utveckling.

Under självhushållets tid var de flesta utlämnade till naturens krafter, på gott och ont, generösa skördar från vajande sädesfält och fångster av fisk och vilt men också obarmhärtiga regn, stormar eller bistra frostnätter som slog ned glesa grödor innan de hunnit bärgas. Då



Utställningen S.O.S. – *Save our sources* på Ljusdalsbygdens museum handlade om att lyfta fram det lokala kulturarvet och den historiska relationen till resurserna för att visa på den möjliga framtids nyttan. Just denna utställning visades i Frankrike, Ungern och Sverige och bestod av föremål och exempel från alla de tre länderna. Foto: Håkan Tunón.

bar alla insikten om vårt definitiva beroende av naturen som en självklar del av sin världsbild. Då visste minsta lilla barn att ”som man sår får man skörda”. De visste om födans väg från jord till bord och alla de kraft- och tidsödande momenten däremellan. Hur är det idag? Kanske just denna kunskap delvis har tappats bort i dag, i det vi kallar ”Kunskapssamhället”. Men människan är helt beroende av naturen. De sinnrika ekologiska systemen utgör den fond vi idag betraktar som exploaterbara tillgångar och/eller soptippar. De ämnen vi sprider ut i kretsloppen får vi tillbaka genom näringskedjan, nedfall och växternas näringsupptag.

Kulturarv för framtiden

Traditionell kunskap och lokal markhistoria ses som sagt för det mesta endast som ett pedagogiskt exempel för att markera skillnaden mellan förr och nu. Men under perioden 2007–2010 samarbetade Sveriges Hembygdsförbund med Naptek vid Centrum för biologisk mångfald i EU-projektet Cult-Rural, vilket var ett projekt mellan Bulgarien, Frankrike, Grekland, Italien, Polen, Sverige och Ungern. Syftet med projektet var att på lokal och europeisk nivå lyfta fram landsbygdens kulturarv och dess koppling till en långsiktigt hållbar utveckling. Projektet ändrades ganska snabbt, från att ha ett rent etnologiskt fokus till att istället bland annat framhålla möjligheterna med produktion och teknik från tiden före de fossila bränslenas intåg. Inom projektet genomfördes ett antal nationella och internationella seminarier och ett par vandringsutställningar som turnerade mellan de inblandade länderna. Det svenska delprojektet berörde temat ”I skuggan av miljö-, klimat- och en-

ergifrågorna kan traditionell kunskap vara en källa till inspiration, innovationer och teknikutveckling för ett modernt uthålligt samhälle”. Detta resulterade i en gemensam vandringsutställning med titeln ”S.O.S – save our sources”, som visades i Frankrike, Ungern och slutligen hösten 2009 också i Sverige på Ljusdalsbygdens museum. Utställningen bestod av exempel och föremål från de deltagande länderna och när EU-projektet avslutades splittrades utställningen. Den inspirerade ändå till framtagandet av en mindre utställning 2011 med namnet *Matens verkliga pris*, som producerades av Hallands hembygdsförbund, Sveriges Hembygdsförbund, Naturum Getterön och Naturskyddsföreningen. Den är tänkt att turnera vidare bland hembygdsföreningar i Halland men ett stort intresse finns även hos andra föreningar och hembygdsförbund i andra landskap.





Att förstå historiens sammanhang genom leken är en viktig väg i lärandet för hållbar utveckling. Hur gjorde man förr och varför? Här är två barn som prövar på att flotta timmer i flottningsrännan på Jamtli – Historieland. Foto: Håkan Tunón.

Ju förr desto bättre!

Inom projektet Cult-Rural samarbetade också Sveriges Hembygdsförbund med Naptek med utvecklingen med boken *Ju förr desto bättre: Kulturarvet som resurs för en hållbar framtid*.⁵ Den är menad att ge verktyg och inspirera till dokumentation av lokala traditioner samt reflektioner om vilken nytta dessa kan ha för en hållbar framtid. Inom konceptet *Ju förr desto bättre* har också mer än dussinet temadagar arrangerats runt om i landet från Halland i söder till Norrbotten i norr under vilka diskussioner har förts om det lokala kulturarvets roll i hållbar utveckling. Vilken del av den lokala traditionella kunskapen kan vara värd att begrunda i skapandet av ett framtida hållbart samhälle? Syftet med temadagarna har varit att de regionala diskussionerna ska bli avstampet till lokala initiativ och studiecirkelar för att fördjupa analysen av frågorna. En särskild studieplan för studiecirkelar baserade på boken har också tagits fram i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan.⁶ Sveriges Hembygdsförbund har också ett avtal om paketerbjudande med Vuxenskolan rörande kursmaterial för

natur- och kulturmiljövård, landsbygdsutveckling och hållbar utveckling. Under hösten 2011 genomfördes en konferens i Mariestad på temat traditionell kunskap. Det var ett samarbete mellan Västergötlands hembygdsförbund, Hantverkslaboratoriet och Studieförbundet Vuxenskolan. En fortsättning under 2012 planeras i form av studiecirkelar och ytterligare seminarier.

Idag är kulturarvet starkt efterfrågat, inte minst bland unga. Hur odlar man och hur konserverar man? Hur bygger man en jordkällare? Det märks också i de ”nya” trenderna: Först kom husmanskosten, sen sju sorters kakor, surdegsbrödet, göra-egen-korv och inälvsmaten tillbaka. Varje trendriktig man vårdar sin surdeg, varje dito kock förädlar inälvor i sin kokkonst. Intresset för trädgårdsodling växer. I somras hade Kulturhuset i Stockholm bin på taket. Gerilla Gardening gör sina rader i stans parker, sår och planterar för att öka Stockholms självförsörjningsgrad, eller åtminstone påminna om möjligheten. Koloniträdgårdsföreningarnas köer är längre än någonsin. Stora brevhögar skickas

till bönderna i "Bonde söker fru". Många verkar idag nära en längtan om det sunda lantlivet i samklang med naturen. Är det en ny grön våg eller är det uttryck för en djupare förändring?

Lärande för hållbar utveckling

Arbetet med Cult-Rural och *Ju förr desto bättre* kan ses som en naturlig del i samhällsutvecklingen. Allt sedan Brundtland-kommissionens rapport *Vår gemensamma framtid* (1987) och det därpå efterföljande världstoppmötet i Rio 1992 (som ledde till överenskommelser som Agenda 21, Kommissionen för hållbar utveckling, Konventionen om biologisk mångfald och Klimatkonventionen) har frågan om hållbar samhällsutveckling stötts och blötts politiskt världen över. År 2002 beslutade FN:s generalförsamling att uppdraga åt Unesco att genomföra en satsning på *Dekaden för lärande om hållbar utveckling* under åren mellan 2005 och 2014. I mars 2005 antog därför miljöministrar för 55 länder en *strategi för utbildning för hållbar utveckling*

(UHUT) inom ramen av FN:s regionala Europa-organisation UNECE (the UN Economic Commission for Europe). Avsikten är att strategin ska genomföras under åren 2005–2015. I detta arbete framhålls i strategins avsnitt för principer:

I 7. UHUT bör främja respekt för och förståelse av olika kulturer och välkomna bidrag från dessa. Ursprungsbe-folkningars roll bör uppmärksammas och de bör vara delaktiga i utvecklingen av utbildningsprogram. Traditionella kunskaper bör värdesättas som en integrerad beståndsdel av UHUT.⁷

I en särskild mall som är framtagen för att underlätta arbetet med att dokumentera ländernas framsteg i genomförandet av *strategin* markeras det att:

Indigenous knowledge should be valued and conserved as an integral part of ESD, alongside other types of knowledge, e.g. scientific, local and experiential knowledge. Indigenous, traditional and local knowledge refers to the mature, longstanding traditions and practices of indigenous or regional communities. In many cases, indi-

Solens förnybara energi binds i utmarkens vegetation som människans husdjur betar. Resultatet blir känsliga livsmedel som mjölk och kött, vilka i sin tur traditionellt har gjorts mer hållbara genom ystning, fermentering, saltning och rökning. Lokala traditionella livsmedel är en viktig del i sökandet efter hållbara lösningar och samtidigt en del i vår kulturella arv. Foto: Håkan Tunón.



genous, traditional and local knowledge has been orally passed down through the generations from person to person. Indigenous, traditional and local knowledge can be expressed through stories, legends, folklore, rituals, songs and even laws. Making use of such knowledge helps to raise the self-esteem of indigenous people.⁸

Vår bedömning är att vi i Sverige har ganska långt kvar innan dessa tankegångar får något större genomslag i utbildningsväsendet.

Blicka framåt – lär av historien!

Vi står alltså på nytt i en brytningstid. Det samhälle som formats under drygt hundra år är i hög grad beroende av billig, fossil energi. Omställningen till förnybara energikällor innebär förändringar på flera olika plan. Myndigheter, kommuner, företag och andra samhällsaktörer kraftsamlar för att möta de förändringar vi står inför. Ledordet är samverkan. Olika kompetenser, intressen och perspektiv måste mötas för att vi ska komma vidare. Inte minst betonas civilsamhällets deltagande i implementering, reservatsbildning, framtagande av strategidokument m.m. Hembygdsrörelsen är idag efterfrågad som samverkanspart.

Referenser

- Curtis, F. 2009. Peak globalization: Climate change, oil depletion and global trade. *Ecological Economics* 69(2):427–434.
- Aleklett, K., et al. 2010. The peak of the oil age – analyzing the world oil production Reference Scenario in world energy outlook 2008. *Energy Policy* 38(3):1398–1414.
- Hughes, L. & Rudolph, J. 2011. Future world oil production: growth, plateau, or peak? *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 3(5):225–234.
- Westman, A. & Tunón, H. (red.) 2009. *Ju förr desto bättre: Kulturarvet som resurs för en hållbar framtid*. CBM:s skriftserie nr 23. Centrum för biologisk mångfald, Uppsala.
- Westman, A. & Tunón, H. 2010. Kulturarv och hållbar utveckling. *Bebyggelsehistorisk tidskrift* 59:99–106.
- Westman, A., Tunón, H. & Tunón, H. 2011. *Studieplan. Ju förr desto bättre*. Studieförbundet Vuxenskolan & Centrum för biologisk mångfald.



Kan vi idag veta vad som är relevant för framtiden och vad som endast är en del av kulturhistorien? Foto: Håkan Tunón.

Slutnoter

- 1 Millennium Ecosystem Assessment, 2005 & Rockström et al., 2009.
- 2 IPCC (<http://www.ipcc.ch/>)
- 3 (<http://www.peakoil.net/>), Aleklett et al., 2010, Curtis, 2009, Hughes & Rudolph, 2011.
- 4 Westman & Tunón, 2010.
- 5 Westman & Tunón, 2009.
- 6 Westman & Tunón, 2011.
- 7 s. 12. Läs hela strategin på: <http://www.hu2.se/UNECE2008.pdf>
- 8 <http://www.unece.org/env/documents/2009/ECE/>



Foto: Sven-Olof Larsén.

Resurstänkande kring konsumtion av mat och kläder ur ett historiskt perspektiv

KARIN HJELMÉR, NATURPEDAGOG, ÅSA JANSSON, KULTURPEDAGOG, ANDREA LUNDQUIST, NATURPEDAGOG, RICKY WRENTNER, KULTURPEDAGOG, FREDRIKSDAL MUSEER OCH TRÄDGÅRDAR, HELSINGBORG

I Helsingborg ligger Fredriksdal museer och trädgårdar som hyser ett friluftsmuseum och en skånsk landskapsbotanisk trädgård. Gårdar och byggnader är flyttade hit från olika delar i Skåne.

På området bedrivs en omfattande skolpedagogisk verksamhet där natur och kultur integreras i programmen. Natur- och kulturpedagoger arbetar sida vid sida för att ge besökande elever en helhetsbild kring olika teman. Pedagogen från skolan har stor möjlighet att tillsammans med museets pedagoger skraddarsy program efter önskemål. Alla program har anpassats efter skolans kursplaner och ska bidra till ökad måluppfyllelse (www.fredriksdal.se, För skolan/Skolprogram/Kursplaner).

Lärande för hållbar utveckling genomsyrar all pedagogisk verksamhet på Fredriksdal. Ett uppskattat program är "Livet på Lillarydsgården" där eleverna får

uppleva hur det kunde vara att leva i en bondefamilj i norra Skåne för 150 år sedan. Här kan samspelet mellan människans markutnyttjande och naturens biologiska innehåll tydliggöras på ett verklighetsanpassat sätt. De praktiska aktiviteterna är viktiga inslag där alla sinnen på ett naturligt sätt aktiveras.

I 1800-talsbondens världsbild var resursutnyttjandet en självklar del av livet på gården. Inte minst kan vi få tankeställare genom att reflektera över de stora förändringar som skett med vår livsstil, under denna historiskt sett mycket korta tidsperiod. Resultatet har inneburit ett samhälle med resursslöseri, utarmning av biologisk mångfald, förorening, övergödning och klimatförändring. I arbetet med elever är det viktigt att förmedla lärande för hållbar utveckling på ett sätt som leder till framtidstro, positivt tänkande, inspiration och hopp



Lillarydsgården med lövängen i bakgrunden. Foto: Sven-Olof Larsén

om att det går att skapa en hållbar framtid utifrån ekologiska, sociala och ekonomiska aspekter. Med väl genomtänkta övningar vill vi ge eleverna insikt om hur de kan göra medvetna val, för att minska sina ekologiska avtryck och därmed bidra till ett hållbart samhälle.

Nedan följer exempel på hur vi med detta i åtanke arbetar kring teman om mat och kläder.

En 1800-talsgård i Skånes skogsbygd

Lillarydsgården är byggd på 1600-talet och flyttades till friluftsmuseet 1924 från Perstorps socken i Skånes urbergsgårdar. Markerna runt gården har anlagts så långt möjligt efter kartor från 1800-talet. Svårvittrade gränser och gnejser gav på gårdens ursprungliga plats upphov till storblockiga och näringsfattiga jordarter som lämpade sig bäst för skogsbruk.

Markerna bestod av inmark och utmark. Inmarken var inhägnad för att djuren inte skulle komma in. Hit räknades ängar, åkrar och kålgård. Utmarken var en allmänning som ägdes gemensamt av hela byn. Här fick djuren gå fritt och beta. Bönderna hade inte råd att slösa bort viktig odlingsmark på bete, därför fick djuren själva söka upp sin föda under sommarhalvåret på utmarken.

Maten

Maten är central i människors liv och vi fokuserar ofta på just maten i arbetet med elever. Det är vanligt att de aldrig har reflekterat över varifrån maten kommer och vilka konsekvenser maten på tallriken kan få. Vi vill också tydliggöra sambandet mellan landskapet och den mat vi äter. Vi vill förmedla en ökad förståelse för hur mat produceras samtidigt som de får viktiga verktyg för att själva kunna påverka för att få en bättre miljö.

Ett besök på Lillarydsgården inleds ofta med en vandring på markerna för att förmedla känslan av ett samhälle, som är kretsloppsanpassat.

"Äng är åkers moder"

Förutsättningen att få bra skördar på Lillarydsgårdens dåliga jordar var att markerna gödslades. Det fanns ett tydligt samband mellan storleken på ängen och storleken på den odlingsbara marken, därav uttrycket "Äng är åkers moder". Detta innebar att ju större äng, desto mer vinterfoder till husdjuren. Ju fler husdjur desto mer gödsel. Ju mer gödsel desto större areal åkermark och kålgård kunde man ha.

På Lillarydsgårdens inmarker finns lövängen, där vi visar hur man tar tillvara både ängens hö och löv som

vinterfoder till djuren. På lövängen hamlas träden vart tredje till vart femte år, vilket innebär att man sågar av grenarna c:a 2–2,5 meter upp. Trädet reagerar med att skjuta ett flertal nya grenskott. Hamlade träd uppnår en betydligt högre ålder än träd som får växa fritt och kan ge husrum åt många insekter, lavar, mossor, hålhäckande fåglar och fladdermöss. På lövängen finns enstaka överståndare, stora träd som kan ta upp näring från djupt liggande jordlager. Löv som inte förmulnat räfsas ihop och eldas upp tidigt på våren. Askan sprids ut över marken för att näringsämnen ska återgå till kretsloppet. På ängen finns också så kallade bärande träd som t.ex. hassel och vildapel. Hasselnötterna var i äldre tider viktiga som energirik föda. Vildapelns frukter är sura, men de äts efter att de tillagats. Deras blommor lockade bin som gjorde honung vilken användes som sötningsmedel. Ogödslade ängar hyser en stor biologisk mångfald med många hotade örter och insekter. Ängar som konstgödslas förlorar upp till 90 % av sin artrikedom inom några år, då konkurrensstarka växter som maskros, hundkäx och smörblomma tar över. Eftersom man varje år skördar lövfoder på bara en del av träden, ger lövfodersbruket en mosaik av skillnader i solljus och näring över tid och rum. Denna mosaik ger lövängen än fler livsmiljöer och därför en ännu större biologisk mångfald.

De odlade grönsakerna

Vi odlar ofta tillsammans med eleverna enligt äldre, ekologiska brukningsmetoder. I kålgården odlade man framför allt kål, men också bönor, ärtor, vit och gul morot. I mitten av 1800-talet hade man också börjat odla potatis. Utanför Lillarydsgårdens stall finns två gödselstackar med olika nedbrytningsgrad. Gödselstacken var något som gårdsfolket var stolta över. Ju större gödselstack desto rikare gård. Gödselstacken ansågs inte äcklig och fränstötande på grund av sin starka lukt och nyttjades gärna som toalett. Eleverna får köra ut gödsel till våra marker och i den mest nedbrutna gödselstacken brukar vi leta nedbrytardjur. För- och nackdelar kring de äldre ekologiska brukningsmetoderna jämförs med dagens industrialiserade jordbruk med konstgödning och gifter. Cirkeln sluts när vi för in diskussionen på dagens och framtidens ekologiska jordbruk.

Vi tycker att det är viktigt att visa hur annorlunda förhållningssättet till maten var för 150 år sedan. En aspekt att ta upp med eleverna är att synen på tid var helt annorlunda. Det var naturligt att det tog tid från det att grönsakerna och rotfrukterna såddes tills det låg färdig mat på tallriken. Tiden kostade inte pengar som den gör idag. Dessutom fick alla på gården delta och hjälpa

till hela vägen från ax till limpa. Var sak har sin tid var ett vanligt uttryck i hushållet.

En annan skillnad var att maten var mycket mer säsongsbetonad. Idag äter vi färska äpplen året om, vilket var en omöjlighet på 1800-talet. Det fanns en inställning att ingen mat fick slängas och att man alltid åt upp det äldsta först. Mycket mat konserverades för att hålla länge och färsk mat fick man enbart vid festliga tillfällen och högtider. Ett exempel på det är att varje person på gården fick en hög med nybakat bröd och kakor som julklapp. Eleverna får skörda grönsaker efter säsong och tillaga dem över öppen eld i gårdens spis enligt gamla skånska recept. De får också prova på äldre konserveringsmetoder som idag fortfarande kommer till sin rätt som miljövänliga alternativ såsom torkning, saltning och mjölksyrejäsning. Här får vi också anledning att diskutera vikten av att bevara äldre sorters grönsaker och sädesslag med genetiska anlag som kan komma till användning i ett framtida förädlingsarbete.

För att tydliggöra vilka val vi gör idag som konsument tillämpar vi värderingsövningar med eleverna. (Brunner, 1992). Exempelvis ställer vi frågan vad som är viktigast vid köp av ett äpple, pris, utseende, hur det är odlat eller vilket land det kommer från. Eleverna anser ofta att priset på varan spelar stor roll, men många får en tankeställare när de får höra att nästan 40 % av ”matpengarna” spenderas på tomma kalorier, det vill säga godis, chips, kakor och alkohol. Här kommer det upp diskussioner kring transporter av matvaror då och nu. I 1800-talssamhället var så gott som alla dagligvaror närproducerade.

De vilda växterna

Kunskapen att använda vilda växter till mat har funnits kvar även sedan människor blev bofasta och började odla. På 1800-talet var de vilda växterna viktiga, framför allt på våren när förråden med vinterförvarade grönsaker började ta slut och innan vårens sådd var klar att skörda. Att odla sin mat var osäkert och vissa år blev det missväxt. Då var kunskapen om de vilda växternas ätlighet viktig. Idag lagar gourmetrestauranger mat på vilda växter och från deras menyer kan man beställa bland annat kirskålpaj och ramslökspesto. Att lära in vilda växter genom att koppla dem till deras ätlighet ökar intresset för botanik. I våra program tillagar vi ofta något ätligt som hör årstiden till t.ex. nässelsoppa, ängsyrastuvning eller sallad med våtarv på våren och kanske bullar med hasselnötter på hösten.

Djuren

Köttet var viktig föda på 1800-talet. Man jagade och man hade husdjur. På Lillarydsgården får eleverna möj-



Linderödssvin, ett av Fredriksdals många lantrashusdjur. Foto: Sven-Olof Larsén.

lighet att komma nära husdjuren. Vi möter gamla lant-raser som är utrotningshotade och diskuterar varför de behövs i ett ekonomiskt, ekologiskt hållbart samhälle.

Värmlandsfår är ett allmogefår som försåg gårdens människor med det mesta, inte bara till mat, allt togs till vara. Ullen var ett av huvudmaterialen i kläder och textilier, fårfallen garvades och bereddes, mjölken ystades till ost och köttet konserverades. Tunntarmarna användes till korvstoppning, musiksträngar och kondomer. Baggepungen kunde garvas till en förvaringspung och talgen smältes till ljus. Delar av skelettet gick till benstampen där det krossades och kördes ut på åkrarna som näring. I dagens samhälle har vi länge varit dåliga att ta vara på alla delar på ett djur efter slakt. Det har i princip bara gått att köpa kött från bakdelen på djur. En ny trend inom restaurangbranschen är "nose to tail", där man tar tillvara så mycket som möjligt på djuret till mat, exempelvis serveras numera svinkind och oxhjärta.

Under den senare delen av 1800-talet minskade antalet lantrasdjur och ersattes av mer ensidigt avlade raser som passade bättre till den industrialiserade uppfödningen. En fördel med lantraserna är att de har anpassats till lokala förhållanden under en väldigt lång tid. Därför har de blivit tåliga, bra mödrar, bra på att försvara sig mot rovdjur och bra på att hitta mat i områden som är för magra att odla människomat på. Det

är en stor kontrast mot dagens industriuppfödning där vi odlar foder som vallväxter på ofta konstgödslade och besprutade åkrar. Konstgödseln innehåller bland annat fosfor som bryts i gruvor. Den är en ändlig resurs som beräknas ta slut inom en inte alltför fjärran framtid. Då kommer vi att behöva utforma en annan sorts jordbruk. Vi importerar också djurfoder i form av soja, c:a ett lastfartyg per dag som transporteras från avlägsna länder.

Att odla mat åt djur på åkermark där människoföda kan odlas är resursslöseri och bidrar sällan till en biologisk mångfald. Dagens köttproduktion står för majoriteten av alla växthusgaser som släpps ut. Lantraserna kan bidra till att en stor biologisk mångfald utvecklas i betesmarker, utan att värdefull odlingsmark tas i anspråk. Dessutom har djur som är uppväxta på bete en bättre fettsammansättning, de är rikare på omega-3, än djur som är uppväxta på spannmål. Vi kan också se egenskaper hos lantraskorna som moderna raser saknar. Deras mjölk är exempelvis rikare på ystenzymet β -kasein, vilket gör att det går åt mindre mjölk för att producera samma mängd ost än av mjölk från moderna raser vars mjölk är rikare på β -kasein.

Vi vill visa vilka konsekvenser köttindustrin för med sig, men också att det är möjligt att fortsätta att äta kött genom att välja kött som kommer från djur som är uppfödda ekologiskt, helst på naturbete.

Kläderna

Vi tittar på hur människornas klädförråd såg ut under 1800-talet. Materialen till kläderna hämtades nästan uteslutande från närmiljön. Hantverkskunskapen var stor. Vi sätter dåtidens gårdsproduktion av skinn-, ull-, hampa- och linnekläder i relation till dagens produktion av bomullskläder med allt vad det innebär i form av arbetsvillkor i utvecklingsländer, besprutning, konstgödning, konstbevattning och långa transporter. Förr skilde man på vardagskläder och helgkläder. Det var vanligt att samma klädesplagg användes under de sex arbetsdagarna måndag till lördag och att folket på gården tog av sig de lortiga kläderna på lördagskvällen för att ta finkläderna på när det var dags för det obligatoriska kyrkobesöket på söndagen.

Kläderna tvättades väldigt sällan. Tvätten skedde oftast vintertid utomhus i iskallt vatten och med enkel skur- och klappteknik. Istället hängdes de ut för vådring, för att kunna användas igen. Människor var otroligt rädda om sina kläder och det var vanligt att yngre ärvde av äldre. Allt lappades och lagades tills det ramlade sönder. Då kunde det bli till mattor som vävdes till mattor.

I dagens slit- och slängsamhälle, är det svårt att få en helhetsbild av vad saker och ting egentligen är värda. Någonstans på vägen under vår resa in i det moderna samhället har vi förlorat relationen mellan de saker vi omger oss med och vad som krävs för att tillverka dem. Vad värre är att vi förlorat respekten för tidsåtgång, materialåtgång och inte minst kunskap om äldre tillverkningsmetoder. Avståndet mellan tillverkning och användning har också gjort oss blinda, eller åtminstone närsynta, för vilka konsekvenser vår konsumtion får för vår omvärld – ekologiskt och socialt. Genom att arbeta praktiskt med linberedning, tovning, spinning och växtfärgning får eleverna ökad förståelse. Idag kan vi lyckligtvis se en miljötrend även inom klädindustrin och många klädföretag har en ekologisk och rättvisemärkt kollektion. Som en reaktion på slit- och slängsamhället köper många idag kläder second hand. Även här kan vi använda oss av värderingsövningar i arbetet med eleverna för att tydliggöra val vi står inför vid inköp av nya kläder.

Sammanfattning

Genom att ta avstamp i 1800-talet förmedlas lärande om hållbar utveckling. Vi hoppas att vi inspirerar eleverna att tro på en framtid och förstå att de själva har en viktig del i samhällsutvecklingen. De ges möjligheter att jämföra egna livsvillkor med livsvillkor i andra tider och miljöer. Vi vill att de ska upptäcka helheter



Kardning av ull, ett uppskattat hantverksinslag i verksamheten på gården. Foto: Sven-Olof Larsén.

och förstå komplexa sammanhang med exempel hämtade från verkligheten. Vi vill ge dem tankeställare så att de reflekterar över sin egen och andras livsföring. Förhoppningsvis lämnar de museet med positiva tankar om framtiden och bär med sig idéer om vad de kan göra för att bidra till ett ekologiskt, ekonomiskt och socialt hållbart samhälle.

Lästips

- Björklund, J, Holmgren, P & Johansson, S. 2008. *Mat & Klimat. Medströms bokförlag*. ISBN 97 891 7329 018 0
- Brunner, W. 1992. *Miljöundervisning. Naturligtvis*. Håll Sverige Rent. ISBN 91 88094 03 0
- Edman, E & Thunberg, B. 2008. *Matsmart, på spaning efter nya goda trender*. Gullers förlag. ISBN 978 91 88238 85 6
- Emanuelsson, U m.fl. 2002. *Det skånska kulturlandskapet* BTJ Tryck AB.
- Frykman, J.& Lövgren, O. 1979. *Den kultiverade människan*. ISBN 97 891 4030 234 2
- Hasslöv, H. 2009. Tankar om hållbar utveckling och lärande. Livonia Print. ISBN 978 91 7104 116 6
- Källman, S. 2006. *Vilda växter som mat och medicin*. ICA bokförlag. ISBN 91 534 2639 8
- Larsson, E. & G. Öborn. 1991. *På upptäcktsfärd i Kulturlandskapet, fakta och arbetsidéer*. Bokskogen, Naturskyddsföreningen och Föreningen för Naturskola och Fältpedagogik i samarbete. ISBN 91 7776 060 3
- WWF, Naturvåktarna. 2006. *Mat på hållbar väg I*. WWF Naturvåktarna
- WWF, Naturvåktarna. 2005. *Mat på hållbar väg II*. WWF Naturvåktarna
- www.fredriksdal.se
- www.wwf.se
- www.naturskyddsföreningen.se

Att vara bupiga på en immateriell fäbod

BIRGITTA RANGDÉN, PEDAGOG, SANDVIKEN

Jag har sett en integrationsaspekt i arbetet, t.ex. har bosniska barn på fäboden fått sätta svenska ord på erfarenheter de har med sig hemifrån. Det är sådant som skapar en helhet. Vidare finns det ett bortglömt arv i att hämta saker i naturen. En så enkel sak som att hämta en gren för att förlänga ett stekpannehandtag väcker aha-upplevelse hos barn av idag. Vi har helt enkelt glömt konsten att nyttja det naturen ger.

Men man måste se upp för nationalromantik – vi är inte ensamma om vår kultur. Exempelvis används kullning även i Västafrika.

Förmedling av kulturarv vid Helge Sjöbergs fäbod

Sjöbergs fäbod är privat. Helge Sjöberg dog 1997. Nu äger hans barn Erik Sjöberg och Elisabeth Hillbom fäboden, som ligger c:a två km väster om Sandviken.

Verksamheten är möjligt tack vare pengar från bl.a. Lars Bucans kulturstiftelse. Det är oftast 6–8-åriga barn från Södra området i Sandviken som kommer med sin klass/grupp. Vi har öppet mellan 9–14. Det är bara en grupp per dag.

Gruppstorlekarna har varierat mellan 10 och 25. Vi har erbjudit fler dagar till samma skola för att kunna hålla nere gruppstorlekarna. De flesta åren har vi samarbetat med Stiftelsen Albert och Anna Göranssons Minne. Då har vi fått besök av tre, fyra pensionärer samtidigt som barnen varit där. Berit Kvarnlinde och Birgitta Rangdén tog initiativet och satte igång verksamheten. Under åren är det åtta andra personer som tillsammans med oss drivit verksamheten. Samarbete med Sandvikens kulturskola har gjort det möjligt att tre, fyra gånger under månaden få besök av spelmännen Per Börjesson och Anders Eriksson. Då har musik med fiol, gitarr och kohorn blandat sig med barnrösterna under leken, men också i gemensam dans och sång.

Gamla fäbodvisor och björnskrämmarsånger

Normal kommer barnen ut till fäboden redan i maj månad. Det har de gjort sedan 1995. Uppehåll 2008 då stugan var nedbrunnen. Den är nu återuppbyggd och 2009 var det åter verksamhet i maj, men det är svårt att få tillräckligt med anslag för att kunna bibehålla verksamheten.

Presentation av författaren:

Birgitta Rangdén arbetar som pedagog på Sandviken kommun. De erfarenheter och kunskaper jag har om fäbodliv har jag fått av Märta Bergfeldt i Skattungbyn. Genom månaderna på fäboden och åren i förskolan har jag skaffat mej mycket erfarenhet av att låta förskolebarn använda täljkniv och yxa.
Kontakt: birgitta.rangden@utb.sandviken.se



Dagen på fäboden följer samma mönster. Barnen som kommit med bilar eller cyklat hälsas välkomna stående i ring. Vi berättar om sambandet mellan fäbod, kor, getter och gräs. Vi berättar valda delar av de berättelser vi fått av Helge. Vi improviserar utifrån de barn som står där i ringen framför oss. Vi berättar om hur korna mjölkades morgon och kväll och att de gick på skogen på dagarna. Barnen får prova på att kula och ofta sjunger vi fäbodvisor och vallåtar tillsammans. Några få regler går vi igenom och sen berättar vi bland annat om att man kan få tvätta med tvättbräda, baka bröd och grädda i öppna spisen i stekpanna, tälja, hugga ved, elda och blåsa näverlur (gammaldags mobil) eller göra såpbubblor. Vi går tillsammans och ser ner i brunnen och hämtar upp vatten till de baljor där barnen sen kan hämta vatten själva. Vi poängterar för personalen att barnen den här dagen själva får styra vad de vill lägga sin energi på. Alla behöver inte göra allting. Matsäckarna äter barnen när och var de vill. När det blir dags att åka hem samlas vi i ringen igen pratar lite om barnens upplevelser.

Till avslutning har vi en ritual. En av oss gör före och barnen härmar.

Med bågge händerna på jorden:

Tack för all mat vi får.

Uppresta med blicken och armarna mot träden :

Tack träden för allt syre vi får.

Med ansiktena vända mot himlen:

Tack solen som sken på oss idag, eller som finns där bakom molnen. Vi tackar regnet som kom eller lät bli att komma och som gör att det växer. Vi tackar Erik och Elisabeth för lånet av stugan och avslutar med att tacka barn och vuxna för att de kom till oss på fåboden idag.

Immateriell fåbod?

Stugan och rekvisita, hinkar käpphästar och verktyg mycket verkliga. Vi strävar också efter att barnen ska få en verklig chans att komma ner i varv och känna ro hos oss. Vi ser ofta när de sitter i täljhästen med hyveln och täljer av bark av en färsk pinne att de försjunker och täljandet blir till meditation medan pinnen sakta försvinner till spånor. Eller hur de fastnar i ro och begrundan en stund för att vakna upp och återgå till lek och arbete. Då känns det för oss som att vi lyckats få känslan av ro till en påtaglighet för dem. Vi är nog med att inte avbryta dem då.

I sinnesvärlden finns berättelserna vi fått av Helge och hans minnen från fåboden. Ett exempel är historien om hur korna inte kom hem på sensommaren i svamptiden och hur Helge och mamma Elin fick gå ut och leta och locka för att till sist hitta korna nere där



badhuset numera står. Badhuset har alla våra besökare varit till. Vi broderar lite om hur litet Sandviken var och att platsen då var full av gott gräs och att det inte var några hus alls där, på den tiden.

En annan gång stod vi i ringen och Birgitta hade visat barnen hur man gör med händerna när man mjölkar. Hon låtsades mjölka men hade riktig hink och berättade samtidigt att mjölken är varm när den kommer ur kons spenar (ett ord många barn inte vet vad det är). Då var det ett av barnen som ville lukta på den obefintliga mjölken så hinken gick runt och alla barn luktade. En gång stod Per och Anders och spelade, runt dem dansade en grupp pojkar med låtsatsinstrument. Leken pågick en lång stund. Birgitta gjorde något i närheten när en av dansarna kom fram med den lilla pinne han tidigare täljt på:

— Hörde du vad fint jag spela på min flöjt, sagt med stor inlevelse och kinder som var röda av glädje.



En annan gång frågade en flicka som suttit en lång stund och täljt på en pinne med en täljkniv:

— Hur får jag den här pinnen längre?

Birgitta frågade om hon arbetat mycket med lera och så var det. Sen kunde de gå ner och såga till ett nytt ämne av rätta

— Hörde du vad fint jag spela på min flöjt, sagt med stor inlevelse och kinder som var röda av glädje. Det var han vid stubben och i röda byxor. (Foto: Birgitta Rangdén)



— Kom och köp mjölk! (Foto: Birgitta Rangdén)

längden i det slysnår som vi fått löfte om att ta täljamen ur.

Vi märker på barnens lekar att de genom Astrid Lindgrens böcker har föreställningar om hur det var att leva förr, t.ex. begrepp som dräng och piga.

Vi gläds också åt att ge modersmålsbarnen med andra språk en chans att få svenska ord för företeelser de inte möter i sin nuvarande vardag. Yxa, klyva, kapa, juver, koskälla. Det starkaste minnet var några bosniska killar i 11-årsåldern som kom med sina berättelser om hur det var hos farmor mormor som hade kor. De killarna var så vana med yxan att de kunde spanta tändved utan att vi behövde stå intill som vi annars gör.

Mötena mellan våra besökande äldre och barnen har också glatt oss.

Bilder från ungdomen

Vi hade satt upp några gamla fotografier på dörren och en dag kom Arne och sa förvånat:

— Men det där är ju jag när jag var ung! På fotot står han och håller tömmarna med en häst på var sida om sig.

Det sägs att vi lever i ett kunskapssamhälle men det

— Där är ju jag när jag var ung! Foto: Maria Westerman (Foto: Birgitta Rangdén)



pratas/skrivs mycket lite om de kunskaper/förhållnings-sätt som faller i glömska. För ett tiotal år sedan var jag på Helags fjällstation. Vi var några vänner som vandrat och skulle laga mat. I självhusället fanns bara kastrullock utan handtag. Jag gick ut och hämtade en liten pinne och fixade något att hålla i. Reaktionen hos övriga vandrare i köket förvånade mig, för det var som jag utträttat ett mästerverk. Efteråt blev jag skrämmd när jag förstod att vi kommit så långt ifrån vårt arv.

Arvet att hämta i naturen och reglerna omkring det är viktigt att föra vidare.

Till sist: Vi ska vara stolta över vårt arv men också medvetna och vakna så vi sällar bort resterna efter den nationalromantism som så lätt hakar sig kvar i vårt språk. Fäbodkulturen är inte unik för Norden. Den finns i alla bergstrakter där människor håller boskap. Fulafolket i Västafrika har samma teknik som vi när de med rösten lockar på sina kor. I Turkiets bergstrakter ropar man som vi pirri pirri till fåren. Vi har våra gamla visor för att hålla undan björn. I Irans bergstrakter finns sånger för att hålla undan varg.

Det som är unikt är den olika natur vi har omkring oss och som våra förfäder fått kämpa hårt för att lära sig utnyttja på ett vettigt sätt. Kunskaperna om hur man just här, vare sej det är Gästrikland, Hälsningland eller Härjedalen tagit och tar tillvara naturens resurser är viktigt att bevara och föra vidare.



Tovning och lärande för hållbar utveckling – traditionell kunskap i pedagogisk praktik

CHARLOTTA WARMARK, NAPTEK, CENTRUM FÖR BIOLOGISK MÅNGFALD, UPPSALA

Arbetet med att skapa ett hållbart samhälle kan vi lära oss något från de traditionella, folkliga kunskaperna om brukandet av naturen. Genom att titta på hur människor nyttjade naturens resurser förr kan man också reflektera över hur vi lever och använder jordens resurser idag. Kunskap om äldre tiders användande av naturen kan ge såväl vuxna som barn ökad förståelse för samband som i dagens samhälle kan vara svåra att förstå. Såsom vägen från ax till limpa och vårt beroende av naturen, både genom historien och idag. Den här typen av kunskaper är grundläggande för att kunna se hur vår livsstil, konsumtion och produktion hänger ihop med tillståndet för vår jord och våra naturresurser. Kunskap från förr kan också inspirera oss till framtida hållbara lösningar. Ett föremål av närproducerade naturmaterial kan till exempel visa på alternativ till oljebaserade syntetiska material. Utifrån detta perspektiv kan en enkel övning i tovning av ull vara ett bra sätt att inspirera ungdomar till att bekanta sig med ett naturmaterial, traditionell kunskap kring det och ingångar till hållbar användning av naturen. En tovningsövning kan vara en del av lärande för hållbar utveckling.

Tovning – vanligt exempel på traditionell kunskap

År 2009 genomförde Naptek en webbenkät med syftet att ta reda på i vilken omfattning det utbildades i och bedrevs pedagogisk verksamhet som rörde traditionell kunskap, inom museer, länshemslöjden, naturskolor, naturum och annan liknande verksamhet i Sverige. I enkäten efterfrågade vi om man hade pedagogisk verksamhet som kunde sägas lära ut någon typ av ”äldre tiders folklig kunskap om praktisk användning av växter och djur”. I svaren framkom att bland de organisationer som erbjöd någon form av praktiska pedagogiska moment inom detta område så verkade olika typer av slöjd vara det vanligaste. Flera av de organisationer som svarade på enkäten sa att de haft tillfällig eller regelbunden verksamhet, ofta för barn, som innefattat någon form av slöjd. Ofta i trä eller ull. Tovning och täljning var några av de vanligaste exemplen som nämndes i svaren.

Tovning är en bra aktivitet som ger en snabb insikt i naturmaterials egenskaper och handens kunskap. När snabba och flinka händer bearbetar ullen effektivt växer fantasirika skapelser fram. Foto: Naptek.

Detta kan kanske förklaras av att man inte behöver några märkvärdiga och dyra verktyg och att materialen är relativt lätta att få tag på. Dessutom kan man utgå från nära nog inga kunskaper till att faktiskt kunna uträtta något praktiskt.

Slöjd och hållbar utveckling

Slöjd verkar vara en vanligt förekommande och uppskattad praktiskt övning i traditionell kunskap. Låt oss ta vara på det. En slöjdövning i tovning kan utgöra en del av lärande för hållbar utveckling. Den kan kopplas till en mängd olika aspekter på hållbar utveckling och rymma dimensionerna ekologisk, ekonomisk och social hållbarhet.

Flera föreläsare för slöjden belyser idag just sambandet mellan slöjd och hållbar utveckling.

Arbetsgruppen för hållbar utveckling inom Sveriges hemslöjdskonsulenter har i samarbete med Nämnden för hemslöjdsfrågor exempelvis skapat en hemsida om slöjd och hållbarhet, *Slöjd håller* (<http://slojdhaller.se>). Där framhåller man att:

I vår strävan efter en hållbar livsstil fungerar hemslöjd som en viktig inspirationskälla. Den rymmer kunskap





om kretslopp och hållbar konsumtion – slöjdade föremål tillverkas ofta lokalt, småskaligt och energisnålt. Slöjden ger oss också möjlighet att förena tanke och hand. Dessutom får den människor att komma samman.

På hemsidan kan man bl.a. läsa om olika slöjdmaterial, vård och skötsel av dessa och deras miljöpåverkan. Skolämnet *slöjd* kopplas även till ett hållbarhetsperspektiv i skolans styrdokument. I *Lgr 11, Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet 2011*, står det i kursplanen för slöjd att följande ska behandlas i undervisningen:

I årskurs 4–6

Slöjden i samhället

- *Slöjdverksamhetens betydelse för individen och samhället, historiskt och i nutid.*
- *Resurshushållning, till exempel genom reparationer och återanvändning av material.*

Och i årskurs 7–9

Slöjden i samhället

- *Design, konsthantverk, hemslöjd och andra slöjdformer i det offentliga rummet.*
- *Olika material och hur de produceras utifrån ett hållbarhetsperspektiv.*

En sportlovsdag 2007 samlades något dussin ungdomar för att få prova på att skapa med tovning och höra mer om ullens egenskaper och vad betande får skapar dör biologisk mångfald. Foto: Naptek.

Tovning & lärande för hållbar utveckling

I exemplet tovning använder man liksom i andra gamla slöjdtekniker sig av ett naturmaterial, som i alla fall i äldre tider var lokalt producerat. Användningen av ull från får har i flera tusen år gett oss människor varma kläder på kroppen. Att människan hållit sig med får har påverkat landskapets utseende och avgjort vilka växter och djur som trivs där. Genom djurens bete och genom vinterutfodring i form av slätter och hamling. Gödsel från fåren har kunnat användas till odlingen av vår mat. Djuren har också gett oss skinn och livsmedel i form av kött och ost.

Här följer några exempel på frågeställningar eller aktiviteter med kopplingar till ull och tovning utifrån ett hållbarhetsperspektiv och lärande för hållbar utveckling. Det finns idag stora möjligheter att koppla en tovningsövning och följande exempel till skolans läroplaner och kursplaner för olika ämnen. Det är viktigt att de aktörer som vill hitta gynnsamma samarbeten med skolan tydliggör en sådan koppling.

Utifrån ullen och tovningsen kan man ställa frågor som "Hur var man klädd då? – Hur är vi klädda nu?"



Informationspostern om arrangemanget!

Skilnaderna mellan förr och idag kan man sedan koppla till vad det inneburit i form av påverkan på människa och miljö. Förr kom råvarorna oftast från naturen och hämtades och förädlades mer eller mindre lokalt. Detta kan jämföras med dagens globala marknad där vi ofta inte vet varifrån de produkter vi konsumerar kommer, hur och av vilka de har producerats och där en stor andel tillverkats av syntetiska oljebaserade material.

I det praktiska arbetet med att tova lär vi känna ullmaterialet. Ullen har olika egenskaper beroende på vilken fårras den kommer ifrån. Några sorter är grova och stickiga, medan andra är mjuka eller lockiga. Vilken sorts ull kan man använda till vad? Vi kan lära oss vilka fårraser vi haft i Sverige historiskt och vilka vi har idag. Varför vi importerar mycket av den ull som används idag samtidigt som den svenska ullen slängs? Hur ser vår användning av ull ut genom historien? Vilka olika slöjdtekniker har människan utvecklat för att tillverka saker och kläder av ullen? Besök till exempel museet eller hembygdsgården för att titta på gamla ullföremål för att få inspiration. Titta på andra kulturers ullanvändning och slöjdtekniker, t.ex. filtteknik från Mongoliet. Besök en gård och titta på får och betesmarker.

Gör en jämförelse mellan en tröja av ull och en tröja av ett oljebaserat material som akryl. Jämför materialens egenskaper. Ullen värmer och andas. Kläder i ull

behöver inte tvättas så ofta eftersom ullen är bra på att stöta bort smuts, istället kan det räcka med att bara vädra dem. Ullen värmer även när den är blöt. Testa! Kläder i ull går bra att laga och återanvända. Prova att stoppa strumpor ”på sked”.

Diskutera och jämför de olika materialens påverkan på människa, miljö och biologisk mångfald. Titta på hela kedjan, livscykeln, från vagga till grav. Kan man jämföra koldioxidutsläpp på ull och akryl?

Undersök om ullen är ett hållbart framtidsmaterial. En naturligt inneboende egenskap hos ullen är att det är svårt att få den att börja brinna. Denna egenskap skulle bland annat kunna vara värdefull vid utvecklingen av framtida användningsområden för ull i till exempel inredningstextiler.* Idag finns stora problem med spridning av miljö- och hälsofarliga flamskyddsmedel. Undersök hur man använder ull idag och hur man skulle kunna använda den i nya teknik- och designlösningar. Skulle ökad ullanvändning kunna bidra till hållbar landsbygdsutveckling? Diskutera negativa sidor med ullproduktion, t.ex. överbete, och vad säger en vegan om ull och fårskinnspläs?

Så här gjorde vi

Under rubriken ”Tova en älgrumpa!” arrangerade Naptek tillsammans med Lava på kulturhuset i Stockholm en heldagsworkshop i tovnings under sportlovsveckan 2007. Workshopen hölls i Lavas och kulturhusets lokaler mitt på Sergels torg i Stockholm. Senare på våren samma år arrangerade vi gemensamt ytterligare en workshop, men då på tema trä. Lava är Kulturhusets verksamhet ”av, för och med” ungdomar mellan tretton och tjugofem år. Utgångspunkten var att göra två praktiska workshoppar på tema traditionell kunskap, genom att utgå från hemslojd i biologiska material i en ny modern form. Detta med ledning av samtidskonstnärer som verkade i respektive material.

Tovningsworkshopens fjorton unga deltagare lärde sig fantastiskt snabbt att skapa vackra och praktiska föremål genom traditionell tovnings och nåltovnings. En del hade provat tovnings förut, andra inte. Workshopen leddes av textilkonstnären Anna-Lena Rydberg som har arbetat mycket med tovnings, är utbildad på Konstfack och medlem av nätverket Fiber Art Sweden, ett nätverk av textilkonstnärer. Anna-Lena instruerade deltagarna i tovnings tekniken och visade också på olika typer av

* Elin Olofsson, Alexander Brink och Linda Johansson, 2010. *En kartläggning av svensk ull och dess framtida användning*. Examensarbete för högskoleexamen i Textil produktutveckling och entreprenörskap, Textilhögskolan, Borås. <http://bada.hb.se/bitstream/2320/6768/1/2010.12.9.pdf>



ull och beskrev deras egenskaper. Workshopen besöktes även av en representant från Unga slöjdare som tipsade om var man kunde slöjda mera. Naptek delade ut en liten broschyr i lättsam humoristisk ton om traditionell kunskap, biologisk mångfald och kopplingen mellan får och öppna landskap. I bakgrunden rullade ett bildspel med betande får i olika miljöer. Det enda som saknades var kanske ett besök i en fårhage. Alla deltagarna tycktes absorberade av ullen och tovningsen. De befann sig som i en "ulltrans" medan kreativa och vackra föremål växte fram.

Sätt igång att "traditionell-kunskapa" mera

Inspirera till hållbara nygamla tankar i din organisation eller skola. Öka förståelsen för samband som i dagens samhälle kan vara svåra att förstå. Synliggör vägen från får till ullkofta. Snickra ihop en praktisk aktivitet i traditionell kunskap med samtida hållbarhetskopplingar du också! Det finns stora möjligheter att koppla en sådan övning till skolans styrdokument och läroplaner idag. På skolan eller i samarbete med andra aktörer. Hur klyschigt det än må låta, så är det ju som sagt bara fantasin som sätter gränser!

Läs mer:

Sätt spår i framtiden – Nu! 2011. WWF & Tekniska museet (med referensgrupp där bl.a. Naptek ingick) –Handledningsmaterial för lärare på grundskolan åk 7–9 och gymnasiet samt personal på museer, naturskolor och hembygdsföreningar.

Finns att ladda ner som pdf på: www.wwf.se/source.php/1362939

Ju förr desto bättre: Kulturarvet som resurs för en hållbar framtid. Westman, Anna & Håkan Tunón (red.) 2009. CBM, Uppsala & Sveriges Hembygdsförbund, Stockholm. Finns bl.a. att köpa hos Sveriges Hembygdsförbunds kansli och via bokhandeln.

CBM och Studieförbundet Vuxenskolan har även gett ut en **studieplan** för boken för studiecirklar m.m. Finns att ladda ner som pdf på: www.cbm.slu.se/publ/skrift/studehandledning_ju_forr_desto_battre.pdf

Natur, kultur och folklig kunskap i lärande för hållbar utveckling – så kan skola och natur- och kulturorganisationer arbeta tillsammans. Warmark, Charlotta (red.) 2011. CBM:s skriftserie 44. CBM, Uppsala.

Finns att beställa från CBM eller att ladda ner som pdf på: www.cbm.slu.se/publ/skrift/skrift44.pdf

Hållbar utveckling i skolan – inspirationssida för lärare. Bra samlande webbsida om lärande för hållbar utveckling med lärarhandledningar m.m. Ett samarbete mellan Lärarutbildningen vid Malmö högskola och Miljöförvaltningen Malmö stad. www.hutiskolan.se

Slöjd Håller. <http://slojdhaller.se> – Webbsida om slöjd och hållbarhet. Sveriges Hemslöjdskonsulenter i samarbete med Nämnden för hemslöjdsfrågor.

Slöjden i skogen. www.slojdeniskogen.se – Pedagogisk webbplats om att slöjda i trä. Om slöjden, föremålen, teknikerna, verktygen, träslagen och skogen. Steg för steg bilder. Producerad av Sveriges länshemslöjdskonsulenter inom den hårda slöjden och KMM-programmet.

Skolverket. www.skolverket.se – Här kan du hitta läroplaner och kursplaner.

Samverkan och lokal förvaltning utifrån lokal och traditionell kunskap



Kustringen utanför Kalix – arbete och vila!

MARIA NILSSON OCH ANDRA I FÖRENINGEN KUSTRINGEN UTANFÖR KALIX

Att arbeta med att genomföra förvaltning på lokal nivå, är arbetsamt. Särskilt då det råder olika uppfattningar om begreppets innebörd. Men arbete med att förklara och visa på lokalt kunnande kan genom långsiktigt arbete ge resultat. I tre byar i Kalix har föreningen Kustringen arbetat med frågor om hållbar utveckling och lokal förvaltning i tio år. För att insatserna inte bara skall bli av tillfällig art, krävs ett strategiskt arbete samt en tillit bland de människor som samlas.

Ofta berättas det om vikten av eldsjälar för att åstadkomma utveckling. Kustringen har samlat många eldsjälar, men den viktigaste egenskapen hos en förening som vill åstadkomma förändring, är uthållighet. Det behövs insatser för att en eld ska vara uthållig och inte riskera att brinna ut, därför har Kustringens stora styrka varit möjligheten att varva vila med engagemang och därför har medlemmarna hela tiden varit välkomna tillbaka med ny energi. Det är bara om medlemmarna känner för att arbeta som arbete utförs. Det finns en poäng med att olika personer kan komma in och elda när det finns behov, att saker får ha sin gilla gång och att människor måste få leva sina vardagsliv, parallellt med föreningsengagemang, och samtidigt kunna ägna sig åt jakt, fiske och sommarstugor under olika delar av året.

Natura 2000, Likskär och stugbygge

År 1998 utnämndes hela Kalix älv till ett så kallat Natura-2000-område. Ett naturområde, av särskild vikt för EU:s medlemsstater att skydda. Vattendraget är unikt, och en av de fyra nationalälvar som vi har i Sverige. Det är därmed ett område som håller höga naturvärden. Beslutet fattades av Länsstyrelsen i Norrbotten och Kalix kommun men kom som en överraskning för de boende kring vattendraget och kusten. Frågor väcktes om vilken betydelse beslutet skulle få för nyttjandet av naturresurserna. När det framkom att även skärgården skulle ingå i det skyddade området ville lokalbefolkningen vara med och påverka.

Detta ledde till uppstarten av föreningen Kustringen. Tre byars befolkning engagerade sig för att påvisa det traditionella kunnandet som fanns i trakten om platser, om resurser och om hållbart nyttjande. De lokala kunskaperna dokumenterades och en Agenda-21-plan författades om hur mark- och vattenresurser skulle förvaltas för att nå en hållbar utveckling. Eftersom idéer fanns om hur man kunde utveckla naturreservatet Likskär, i skärgården, till att bli ett mer lättillgängligt och intressant naturreservat, har ett engagemang i den frågan, hängt med så länge föreningen har funnits.

Renskär är den största ön i naturreservatet Likskär. Stugor på ön har under flera århundraden fungerat som



Det första fisketorget i Storön hölls 1937. Foto: Okänd.



Likskär i vinterskrud. En ö i naturreservatet i Kalix skärgård med samma namn. Några sekel efter Kristi födelse steg de första bränningarna upp ur vattnet, som ett resultat av landhöjningen. Denna ö har lokalbefolkningen långt tillbaka haft som utgångspunkt för både säljakt och fiske. Foto: Anna-Märta Henriksson.

fiskeläger i månader i sträck, medan de idag i första hand fungerar som sommarstugor. Idag finns ett 10-tal stugor på Renskar. Det är en ö med stor nyttjandekapacitet för exempelvis skola och turism. För att rekreationsmöjligheterna ska kunna utvecklas behöver öns resurser såsom exempelvis färskvatten bli tillgängligt för besökare.

Det har gått tio år sedan föreningen sjösattes och vad har då hänt med naturreservatet Likskär? Föreningens medlemmar har i många år haft goda kontakter med handläggare på Länsstyrelsen, men processen har ändå i flera fall tagit ett steg framåt och två steg tillbaka. Mycket tycks handla om rädslor hos aktuella förvaltare för att göra fel och att handläggarna har varierat över tid.

Sedan sju år har föreningen, i samråd med Länsstyrelsen, ett avtal för skötsel av naturreservatet. Det går ut på att föreningen rapporterar vad som behöver göras, utför arbetet och får ersättning enligt en budget. Länsstyrelsen har varit nöjd med Kustringens skötsel men de efterfrågar mer kortsiktiga avtal, medan Kustringen efterfrågar mer långsiktiga. Kustringen anser också att god skötsel borde vara ett tillräckligt bevis på att även förvaltningen kan överlåtas till lokalbefolkningen.

Föreningens medlemmar har under de år som passerat fått lära sig att de frön som sås, behöver en långsam uppväxt, för att bli starka överlevare.

De senaste två åren har utvecklingen av arbetet med naturreservatet fått en vändning. Kustområden blir alltmer intressanta för kommuner att hänvisa till, för orternas attraktivitet både för bofasta och besökande.

Kustringen ansökte 2009, hos Leader Mare Boreale, om att få göra en förstudie om utvecklingen av Likskär. Förstudien är nu genomförd. Resultaten visar att reservatet främst skulle gynnas av uppförandet av en "storstuga" byggd i traditionell fiskarstugestil, något föreningen länge har förespråkat. Stugan skulle kunna bli ett informationsställe för naturreservatet. Länsstyrelsen har beviljat iordningställande av gistgård och att utveckla en befintlig strövstig. För att reservatet skall ha tillgång till färskvatten, ser Kustringen möjligheten att restaurera en befintlig kallkälla. Samtidigt är tillgängligheten av reservatet det viktigaste. Förstudien visar att reservatet är beroende av restaurering av hamn samt att kommunen ingår fleråriga avtal med lokala turbåtsägare, för att kunna serva både lokalbefolkning och gäster utifrån. Den här gången tycks tankarna om sättet att utveckla naturreservatet, falla i god jord.

De tio år som Kustringen har varit engagerad i visioner för Likskär, visar att goda exempel kan vinna, men att frön måste sås, vattnas och vårdas för att en vacker dag kunna blomma!



Lokal och traditionell samverkan i säljakten på drivisen i Bottenviken. Ett säljaktlag på väg ut på sälisen (överst t.v.) och sälbåten uppdragen på isen (t.h.). Med en lång skida skredstången tog man sig vitklädd fram över isen för att komma inom skotthåll från sälarna (mitten t.v.). Nils Stenman har skjutit en säl och går fram med sälspjutet (mitten t.h.). Även om jakten till stor del skedde i ensamhet så krävde den upp till två månader långa vistelsen på isen kommunikation, samverkan och kamratskap. Bilden (t.v.) skildrar ett läger ute på sälisen. Sälbåten till höger och den något mindre isekan, som användes för dagsfärder ut på isen, syns till vänster. Sälens gav kött, blod, fett och skinn, som kunde användas för olika ändamål. Foto: Okänd. Privat arkiv.

Resultaten från förstudien skall nu övergå i ett projekt, där idéerna skall bli till verklighet!

Innovativ naturvård

Att engagemang kan komma, gå och utvecklas visar även ett projekt som kom till stånd hösten 2010. En medlem som arbetar på isbrytare, och som var engagerad i föreningens barndom, upptäckte då möjligheten att söka medel för att genomföra ett projekt finansierat av WWF under temat innovativ naturvård.

Under 2011 har projektet samlat bybor för att komma fram till nya sätt att verka för att fiskebestånden i havet kan nyttjas hållbart och ge möjlighet till goda framtida skördar. Man har tagit hjälp av historien, av metoden eco-mapping och av moderna karteringstekniker. Veckovis har 15–25 personer samlats i någon utav byarna. Platsen för mötena har haft ett rullande schema för att byborna skall kunna känna bättre delaktighet

och trygghet. Under sommaren har tre gymnasieelever haft sommarjobb genom projektet. De har utifrån genomförda diskussioner karterat punkter på sjökortet för vilka fiskeplatser som har varit aktuella för olika arter under olika årtionden.

— Sammanställningen ger oss kunskaper om hur bestånden har förändrats och förflyttats över tid, säger feriearbetaren Henrik Blom.

— Det är roligt att projektet har lett till att fler yngre förmågor har börjat engagera sig i föreningen, säger Kustringens ordförande Karl-Erik Spets.

För att skaffa sig kompetens utifrån, har externa föreläsare bjudits in. Projektet har haft uppehåll för semestrar, jakt- och fiskesäsongs och ska nu åter tas upp för att avslutas i december. Medlemmarna tycker att projektet har varit lyckat och är nu i färd med att skriva en ny ansökan för att fortsätta med de tankar och idéer som det gångna årets arbete har lett fram till i ett nytt projekt.



Tittar vi tillbaka i historien fanns också utrymme för vila och rekreation i Kalix skärgård. Labyrinten på Renskär är byggd enligt ett mönster som återfinns längs hela Norrlandskusten. Plats för tidsfördriv, barnlek eller magi? Om vandringen på rätt sätt genom labyrinten kunde bidra till att tämja eller vända vindarna, till förmån för bättre fiskelycka, så var det väl bäst att den vägen fortsätta vandra? Foto: Anna-Märta Henriksson.

— Tittar man på de karteringar över fiskeplatser, som olika grupper har arbetat fram, tydliggörs arters vandringsstråk. Tänk dig, hur mycket undersökningar i form av provfiske som skulle krävas för att komma fram till motsvarande resultat, säger projektledare, Joakim Boström.

— Vi har också låtit deltagarna skriva fritt, olika berättelser de minns om exempelvis fiske och säljakt. Det gör att det insamlade materialet är mer än enbart punkter på en karta, kommenterar Roland Stenman.

Hållbart arbete – fortsatt arbete

Under åren som gått har vi i Kustringen lärt varandra genom egna möten, praktiskt arbete, akademiska kontakter, internationella kontakter och deltagande i nationella konferenser. Dessutom har vi anordnat nationella kurser även som en internationell miljökonferens på temat kolsänkor. Det ligger en styrka i att tillsammans

lära sig mer om sina lokala resurser, av varandra och av människor från helt olika instanser och vitt skilda områden i världen. När den lokala kunskapen värderas och tillvaratas exempelvis genom ”eco-mapping” kan människor känna stolthet istället för skam. När Dina erfarenheter respekteras är Du mer mogen att kunna ta till Dig ny kunskap och revidera egna uppfattningar. Det är nyckeln till samverkan och utveckling.

Lästips

Nilsson, P. & A. Tivell, 2009. *Ecomapping i Kustringen. Kunskap är makt – lokal kunskap och lokalt inflytande*. Naptek, CBM, Uppsala. (<http://www.naptek.se/dokument/KustringenEcomapping.pdf>)

Tivell, A. 2007. *En utvärdering av Kustringens arbete med Likskärs naturreservat, Kalix kommun*. Naptek, CBM, Uppsala. (<http://www.naptek.se/dokument/Kustringenrapport.pdf>)

Denna text har utvecklats i samverkan mellan Maria Nilsson, Anna-Märta Henriksson, Karl-Erik Spets, Jan Bodlund, Joakim Boström, Bertil Bodlund, Kerstin Sipola, Eva-Lott Wennberg, Peder Nilsson och Roland Stenman.



Foto: Daniel Harrysson

Utgångspunkt i samverkan och delaktighet i dokumentation och kunskapsspridning

ANNE HARRYSSON, BRÅBYGDEN (BEF) EKONOMISK FÖRENING, KRISTDALA

Jag har under mina år som bevarandebiolog träffat många olika människor som alla varit intressanta att lyssna på. De har alla haft olika utgångspunkter att utgå ifrån när de diskuterat. Akademiker, statsanställda har sin utgångspunkt och sina erfarenheter. En del av dem har bakgrund som lantbrukare eller har vuxit upp i sådan miljö. En del av dem har på grund av sitt intresse valt att bosätta sig på en gård och driva gården vid sidan av sitt arbete, så kallade månskensbönder. De har då fått lära av någon lantbrukare och bekanta ur hand i hand, för med endast akademiska kunskaper driver man inget lantbruk. En del av dem har endast en akademisk bakgrund. Hur man än har fått sin kunskap gäller det att vara öppen och ödmjuk inför andras kunskaper och sätt att se på saker och ting. Det intressantaste för mig har dock varit alla dessa möten med olika lantbrukare. De har gett mig mer kunskap än någon skola någonsin skulle kunna

ge. Under alla dessa möten har en insikt vuxit fram; Vi skriver och skriver och dokumenterar i det oändliga, men när det väl kommer till kritan och man ska göra något första gången känns det ändå alltid bäst att ha en kunskapsbärare med sig. Tänk att försöka bygga en trädgårdsgård endast med hjälp av en beskrivning i en bok. Eller när man bara ska snickra ihop något hemma så gör man ju massor av fel när man försöker själv och får således göra om. Det är för författaren till en handbok i det närmaste omöjligt att förutse folks olika tolkningar av beskrivningens mening.

För människan är det naturligt och nedärvt att lära av varandra, ur hand i hand. Så har vi gjort sedan urminnes tider. När vi fick skolplikt i Sverige var det naturligtvis väldigt bra för alla att få lära sig läsa, skriva, räkna och allt det man nu lär sig i skolan. Men nu har det skett på bekostnad av att lära på det naturliga sättet. Det kanske vore bra med lite av båda...



Diskussioner över de traditionella sju sorters kakor.

Min tanke efter alla möten med människor/kunskapsbärare är att det borde finnas minst en kunskapsbärare inom varje generation och inom varje region. Ungefär som en museibonde som sköter en gård på naturens villkor, som man gjorde på självhushållningens tid. Denna museibonde skulle också kunna ta med sig människor vid sidan i arbetet så att de också kunde lära. Dels för att behålla kunskapen men också för att ständigt studera den och använda sig av den när man utvecklar nya metoder. Studera totalkostnaden för användning av vissa verktyg/maskiner för att se ifall det moderna samhället är så kostnadseffektivt som vi många tror och envist hävdar.

Hur har man arbetat?

Man och man... eldsjälarna i detta projekt var två kvinnor – *kvinniskor*.

Tanken till att börja med var att följa ett lantbrukarpar under ett kalenderår för att, med verklighetens hjälp, kunna ställa de rätta frågorna och **känna** hur man gör. Tanken var naturligtvis också att dokumentera detta i bild och text och i viss mån film för att även kunna sprida kunskapen. När man ger sig in i en för en själv utforskad värld – dokumentationsvärlden – inser man inte vidden av den och inte heller behärskar man konsten i den. Det blev inte riktigt som jag tänkt mig – men det blev ändå bra, även om det inte var så

lätt. Filmningen till exempel, bilderna går ju att klippa ur och använda som fotografier men ska man använda materialet som film krävs en mycket skicklig filmare/filmklippare/redigerare.

Syftet var också att göra en arbetsbeskrivning som skulle kunna användas av andra som ville dokumentera kunskap i sina regioner.

Det som alltid krävs när något skall göras är att det finns eldsjälar – minst två stycken som kan peppa varandra och samla andra till att dela med sig av sin kunskap och de som ska lära sig den traditionella kunskapen.

Idén med att följa det gamla lantbrukarparet sprack innan den ens hunnit börja eftersom kvinnan gick bort och med henne också sista generationen man och hustru lantbrukare i bygden. De två var de sista som levde som bönder gjort i århundraden. Britta hade en enorm kunskap i hushållningens konster. Hon hade varit med om allt från att värma och sila ur honung ur vaxkakor från gamla sortens bikupor till att mjölka kor för hand. Hon hade varit med om att hushålla med skörden så att den skulle räcka till nästa års utsäde och så vidare. Sture började i sin tidigaste barndom som lyktpojke i lagården, för att gå före och lysa upp för dem som skulle mjölka och fodra djuren. De, Sture och Britta, hade arbetat tillsammans för sin gård, sida vid sida har de satt potatis om våren och plockat upp den om hösten. De var alltid nöjda, krävde inte mer av livet än det som



”Vi provade också kärringåddret.”

jorden gav dem och de hade en stark tro på Gud. De var som de allra flesta lantbrukare av sin tid – men de var de sista. Och jag kom för sent!

Därför kom jag av mig redan från början. Jag intervjuade Sture några gånger, jag intervjuade Carl-Uno. Men inget var som förr eftersom Britta så nyligt gått bort kom Sture ganska ofta att sitta med längtan och sorg i blicken och en gång sa han: ”Förut kunde man ropa ”mamma” och då kom hon alltid och undrade vad man ville, men nu kommer hon aldrig mer när jag ropar mamma!” Då är det inte lätt att hålla tårarna tillbaka. Carl-Uno var vid tillfället lättare att intervjua. Han kunde berätta hur det sociala livet fungerade och hur man alltid såg till helheten på sin gård. Alla växter och djur hade sin uppgift.

Jag kände dock att jag inte bara kunde vara hos dem eftersom de var gamla och de orkade inte göra så mycket längre och metoderna hade dessutom blivit modernare. Jag gick istället över till att intervjua flera olika personer för att samla kunskap på olika håll. Bertil Karlsson i Krösås är en av de kunskapsbärare jag vänt mig till. Han har varit fantastisk på att berätta om livet förr och även varit min handledare i mitt arbete med gårdesgårdsbyggandet och hamlingen. Vi har även pro-

vat att plöja med min häst på hans lilla ”Missionslycka” (lycka= liten åkerlapp, mission; för att det som såddes där såldes på missionsauktion för välgörande ändamål). Ivar Andersson i Krokshult är en annan av kunskapsbärarna som jag vänt mig till. Han är några år yngre än Bertil, Sture och Carl-Uno men han har lärt allt av sin gamle far Fabian som levde ända till 92-års-ålder. Därför är det spännande att vara med Ivar och lära det han en gång lärt av sin far och han är dessutom pigg och sköter hela sin gård med viss hjälp av entreprenörer, eftersom gården är ett naturreservat. Ivar har också alltid haft hjälp av sin syster när det gäller den mer kvinnliga delen av hushållet. I Krokshults by är det så att man går ihop och hjälps åt i ganska många arbeten, så gjorde man alltid förr och livet blir både lättare och roligare på det viset. Där har vi en stor skillnad från den idag så ensamme lantbrukaren som sitter ensam i sina maskiner hela dagarna.

Vid sidan av dokumentation gick jag med i en dialektcirkel som startade ungefär samtidigt som projektet. Där lärde jag känna Ivars syster Gun-Marie som var cirkelledare. Från början var vi fem personer. Syftet var att göra ett kompendium med dialektord från Kristdallatrakten. Det hade tidigare gjorts från grannsocknarna



Även barnen fick prova hur det skulle gå till.

Tuna och Vena men orden stämde inte alltid överens, så Gun-Marie ville att vi skulle göra en egen version. De andra i gruppen diskuterade orden och försökte lära mig att uttala dem samtidigt som de försökte förklara ord och handlingar för mig, hopplösa akademiker från annan ort. Det blev många skratt och ryktet spreds om våra roliga möten och gruppen växte och växte, när vi var som flest deltog tjugofem personer.

Jag började förstå vilken enorm kunskapsbank vi hade i dessa deltagare i gruppen. När vi var många så diskuterades saker på ett annat sätt än vid en intervju med enstaka människor. Man diskuterar olikheter går in på detaljer och lusten växer fram att **göra** sakerna igen. Få känna erfarenheten, lukten, ljuden igen. Det visade sig att folk i trakten hade utfört mycket gammaldags saker trots att de inte är särskilt gamla, därför att utvecklingen hade gått långsamt i denna landsända och folk bitit sig fast i gamla vanor. Kanske också för de karga stenrika markerna gjorde folk fattiga och de helt enkelt inte hade råd med nya maskiner, eller snarare; det var inte lönt på dessa små minitegar.

Under alla möten har jag antecknat så pennan glödde för jag insåg direkt att detta skulle jag kunna dra nytta av i min rapport.

Hur kom projektet att vidgas?

I gruppen kom vi fram till att det vore roligt att prova på att faktiskt göra några av de saker vi pratat om. Det började med en vårbruksdag. Detta var egentligen inte helt nytt. Ivar och Gun-Marie hade genomfört en sådan i mindre skala året före för våra naturskoleelever.

Gun-Marie och hennes bror Ivar har ju länge velat sprida kunskap men kanske inte riktigt fått gehör för sina tankar innan denna grupp bildades. Vi i naturskolan hade som sagt haft naturskoleklasser hos dem vid två tillfällen. Ena gången gällde det hamling, andra gången blev den första vårbruksdagen.

Nu när hela gruppen låg bakom blev dagen ett större event och folk kom från när och fjärran för att minnas vårbruket från förr.

För att anordna en aktivitetsdag behövs flera personer. När det gällde vårbruksdagen var det mycket maskiner och redskap som skulle dras fram ur sina gömmor och granskas för att se vad som gick att använda. Allas engagemang och kraft gjorde detta enkelt. Ensam hade ingen klarat det. Även i detta skede så luftas minnena ännu mer när man ser sakerna hör ljuden och så vidare. Minnet sitter kanske djupt rotat och när man sitter inne och pratar minns man inte riktigt hur en viss sak fungerade, men håller man i grejerna så vet man genast hur det var. När man nu håller på en stund på det gamla viset så kommer tankarna, att jag inte gör så här istället det gjorde jag ju förr. Kunskap som fallit i glömska kommer fram igen. När man är några stycken så pratar man sig samman och flera vill göra som förr. Till exempel slipar man kanske sin gamla lie och börjar använda den som grästrimmer där hemma istället för den bensinslukande maskinen.

Människor blev mer delaktiga ju fler aktivitetsdagar vi planerade. Man engagerades i att hitta redskap från förr. Någon hade tillfrågats om han ville ha ett gammalt tröskverk – det tackade han ja till på grund av att



Hårt arbete med tröskverket, men samtidigt mycket trevlig gemenskap.

vi kunde använda det i gruppen. Annars hade det nog inte blivit bevarat. När tröskverket skulle dras igång engagerades många människor och det var tur för mycket saker krävs och många fick slå ihop sina kloka huvuden och försöka minnas hur det var ett sådant fungerade. Allt skulle finnas på plats och fungera.

Från att ha varit ett litet dokumentations projekt vidgades det alltså och kom att engagera många människor och mycket publik vid aktivitetsdagarna. Det har nu också förvandlats till en tradition och vi kommer att fortsätta att ha olika aktivitetsdagar för att kunna visa de yngre generationerna hur det gick till förr. Vi yngre har nu också lärt oss en hel del och kan så småningom ta över rodret för att föra kunskapen vidare till yngre generationer när de gamla inte finns mer.

Hur skapades delaktighet i projektet?

När man sitter tillsammans och diskuterar och pratar gamla minnen för att det är roligt blir människor engagerade och vill dela med sig. Då är man med och gör saker för att det är roligt och för att man känner att det är viktigt att få dela med sig. Kanske en viss glädje och stolthet över att det man alltid kunnat kanske är någonting helt nytt för andra och att man faktiskt kan förmedla något kan ligga bakom allt engagemang. Dessutom är det ju roligt att träffas och hitta på saker tillsammans med sina vänner.

Jag tror att viljan att vara med och **göra** växte fram

under våra trevliga sammankomster.

Vi gjorde allt detta för vår egen skull, inte för att någon sa åt oss att det var bra om vi gjorde det. Folk kom själva fram och undrade om de fick vara med på träffarna för att de hört att det var så trevligt. Ingen press alltså, vi skulle inte skapa något resultat. Jag tror att många idag har för mycket press omkring sig så att de är rädda för att gå med i någonting som ska leda till något. De vill bara känna att de gör det för sin egen del, för att det är roligt. Ett litet undantag är att Gun-Marie gärna ville att vi skulle ta fram ett recepthäfte med gamla recept från bygden och det tror jag faktiskt att damerna var med på så det kanske det blir, vi får se.

Folks behov av att mötas, diskutera och göra.

Naturligt är man olika intresserade av olika saker, så har det ju alltid varit och förr var ju mans- och kvinnoroller starkt åtskilda. Sture till exempel var aldrig intresserad av maskiner och körde med hästen så länge han orkade, eller snarare så länge hästen levde. När den blev för gammal för sju år sedan var Sture för gammal för att ta itu med en ny unghäst. Carl-Uno däremot har alltid älskat motorer och varit den som farit kring på moped och kört traktorn. Ingen av dem var intresserade av det som försiggick i köket, utom att de uppskattade det och tyckte det var gott förstås. Detta har avspeglats sig i gruppen också, herrarna har pratat hästkörning, maskiner och redskapstillverkning medan kvinnorna pratat

om traditioner, matlagning och med mindre entusiasm även rensning av rovlandet och mjölkningen som alla fick hjälpas åt med. Männen pratade om lieslåttern och kvinnorna om att *brässla* ut gräset för torkning. När vi då var så många att vi var tvungna att sitta vid flera bord blev uppdelningen, kvinnor vid ett bord och män vid ett annat bord, jag blev ganska frustrerad för jag blev hänvisad till damernas fast jag egentligen var mest intresserad av herrarnas diskussion, för där ligger mitt intresse.

Naturligtvis var det bra för gruppen att vi delade in oss i intressegrupper eftersom allt gick ut på att ha trevligt och prata gamla minnen. Gruppen finns ju inte där för min skull utan för var och en som har intresse av den. Jag har ju trots allt TVÅ öron. Man måste ju också acceptera att den uppdelning som var, är naturlig för dem och de kan ju inte prata minnen som de inte har erfarenhet av. Skulle vi däremot vara fler yngre som var med i gruppen skulle uppdelningen hos de yngre inte vara lika självklar även om jag misstänker att den inte skulle vara helt jämlik utan fortfarande vara lite mer åt det gamla hållet. På alla aktivitetsdagar utom en (Bakning av kokta kringlor – då var det bara fruntimmer) var alla i gruppen med eftersom vi såg det som något trevligt. När det gällde skörd, tröskning och vårbruk har ju alla en naturlig arbetsuppgift även om kvinnorna kanske inte var med så mycket i vårbruket. När det gällde att baka limpebröd var alla med och knådade fast det egentligen varit ett kvinnogöra.

Jag har inte känt av att någon vill ha större arrangemang kring aktivitetsdagarna utan det känns som att det är något vi gör för att vi vill. Kanske att en del tyckte att vi kanske skulle bredda oss lite på vårbruksdagen för att locka mer publik men det finns en gräns för hur mycket man orkar engagera sig. Man får ju se det som en tradition precis som "Ängens dag" har varit i många år.

Man kan fundera på hur länge gruppen kommer att hålla ihop. Hur fortsättningen kommer att bli är svårt att säga. En eldsjäl är borta och jag står nu ganska ensam med att få fart på sammankomster och trevliga möten. Ivar, jag och många andra i gruppen har lovat Gun-Marie att vi ska fortsätta hennes påbörjade arbete att föra dessa kunskaper vidare. Vissa saker är givna såsom brödbak och vårbruksdagen. Troligen även skörden. Nu gäller det ju att förmedla detta till fler yngre personer. Som jag ser det kommer intresset i en viss ålder. Kanske när barnen blivit lite större och man har



Så här sätter man stöttor till gärdesgården där det behövs.

mer tid. Då börjar man söka sig lite till sina rötter och sitt ursprung och får ett intresse av att göra saker "på riktigt". I dag lever de flesta människor i Sverige och övriga västvärlden så långt ifrån den värld jag har tittat in i så de vet knappt att den finns. Men jag tror ändå att en del blir intresserade när de kommer upp i medelåldern. Alla blir det naturligtvis inte, en del är det redan som unga, men det räcker med några personer för att bevara kunskapen. Det gäller bara att hitta dem så att de också kan bli delaktiga i dessa sammankomster och aktivitetsdagar. Det behövs dock två eldsjälar! Jag tror att kommer det fler nya med i gruppen så hålls den levande och känns angelägen även för de som varit med. Det är just mötet mellan människor och att göra något man trivs med som gör det så roligt och intressant.

Gruppen håller nog i sig "så länge hälsan är med och bröten håller" som de säger här. Det som är en utmaning är att få med fler yngre som vill lära sig och sedan kan vara med och hålla i gång när de gamla inte orkar längre.

Lästips

Harrysson, A., 2012. *Aktiv dokumentation: Projektrapport från ett arbete rörande dokumentation av lokal och traditionell kunskap på landsbygden i Småland*. CBM:s skriftserie 60. Naptek, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala.

Naptek – traditionell kunskap och biologisk mångfald

Sedan 1 januari 2006 driver Centrum för biologisk mångfald, efter ett regeringsbeslut, Naptek, ett nationellt program för lokal och traditionell kunskap relaterad till bevarande och hållbart nyttjande av biologisk mångfald. Programmet är en del i Sveriges genomförande av FN:s konvention om biologisk mångfald.

Traditionell kunskap eller ”tyst kunskap” är den folkliga erfarenhetsbaserade kunskap som förs vidare från generation till generation genom praktiskt brukande av naturen och de biologiska naturresurserna. Traditionell livsmedelstillverkning, samernas renskötsel, slöjd, jakt och fiske, kustnära fiskares vana vid sjöliv och fåbodusbrukarnas kunskaper om djuren och om skogsbyte är exempel på traditionell kunskap som riskerar att glömmas bort. I konventionen om biologisk mångfald framhålls sådan kunskap som en viktig resurs för framtiden.

Naptek har i uppdrag att verka för nyttjande, spridande och bevarande av lokal och traditionell kunskap relaterad till bevarande och hållbart nyttjande av biologisk mångfald. Programmet skall även ha ett särskilt fokus på traditionell och lokal kunskap knuten till Sveriges urfolk samerna.

Avsikten med Naptek är att arbeta med att:

- kartlägga och dokumentera traditionell kunskap
- upprätthålla lokal och traditionell kunskap
- sprida traditionell kunskap till andra traditionsbärare och myndigheter
- stimulera forskning om traditionell kunskap

Den folkliga erfarenhetsbaserade kunskapen som har förts vidare från generation till generation genom praktiskt brukande av natur och biologiska naturresurser kan innehålla möjliga svar på framtidens frågor. Den bygger på erfarenheter från en tid av effektiv produktion före billig fossil energi.

För att kunna bevara traditionell och lokal kunskap i dess rätta sammanhang krävs att också att vi ser dess värde och respekterar den för vad den kan bidra med till ett framtida hållbart samhälle. Det är då en nödvändighet att vi också respekterar och visar hänsyn gentemot de sagespersoner i urfolks- och lokalsamhällen som besitter den kunskap som skulle kunna bidra till en hållbar utveckling. Det är viktigt att inse att akademierna och myndigheterna inte sitter inne med alla svaren och att det finns andra former av kunskap som kan visa sig vara minst lika värdefull.

Läs mer på Naptek:s hemsida: www.naptek.se

Naptek
CBM
Box 7007
750 07 UPPSALA
018-67 25 91
naptek@cbm.slu.se

Lokal och traditionell kunskap i praktiken

Detta är en antologi bestående av tio artiklar som skildrar goda exempel på när man använder sig av lokal och traditionell kunskap i olika sammanhang runt om i Sverige. Artiklarna skildrar hur lokal och traditionell kunskap kommer till nytta i mötet mellan natur- och kulturvård, inom entreprenörskap, i lärande för hållbar utveckling och i samverkan och lokal förvaltning.

Traditionell kunskap, dvs. praktisk erfarenhetsbaserad kunskap som förts vidare från generation till generation, bedöms därmed som en viktig förutsättning för att bevara och hållbart nyttja biologisk mångfald samt att uppnå ett framtida hållbart samhälle.

NAPTEK – Nationellt program för lokal och traditionell kunskap relaterad till bevarande och hållbart nyttjande av biologisk mångfald. Ett program vid Centrum för biologisk mångfald.

www.naptek.se



CBM Centrum för
biologisk mångfald