

poLArterroir

EN BOK OM NORRBOTTNISKA SMAKER

poLArterroir

EN BOK OM NORRBOTTNISKA SMAKER

ISBN-nummer

978-91-531-8111-8

Författare: Pelle Johansson

Grafisk form: Eva Strandberg Andersson

Tryck: Lule Grafiska 2026

Bilder: Fotograf Martin Eriksson, Hushållningssällskapet Norrbotten
Västerbotten, Arctic Sweden Visitors Board, Norrbottens museum, Istock

Papper: Amber Graphic, 150 g



Medfinansieras av
Europeiska unionen



Piteå
kommun



nära mat
NORRBOTTENS LIVSMEDELSSTRATEGI



Arctic Sweden
Visitors Board

Hushållnings
sällskapet



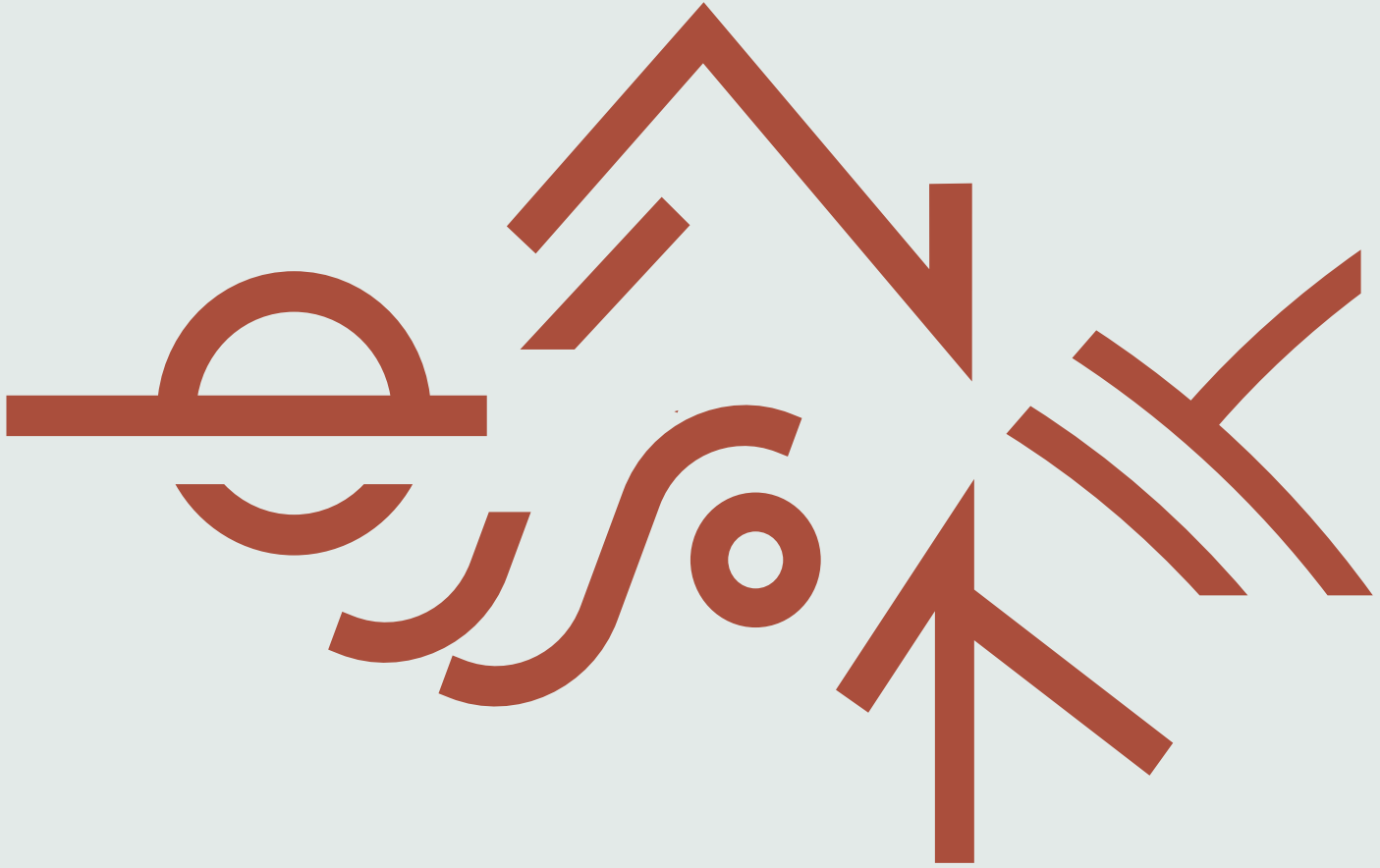
Tack!

Jag vill börja med att tacka min kollega Håkan Landström för hans ständiga klokskap, humor och vägledning i tillverkningen kring den här boken. Om jag tvekat i något steg har jag alltid kunnat fråga honom för att sedan göra precis tvärt om. Martin Eriksson, som tagit merparten av bilderna i boken, har också varit en stöttepelare.

Även projektgruppen, där Malin Naess och Milad Fahimi från Länsstyrelsen i Norrbotten, Annika Fredriksson från Arctic Sweden Visitors Board, Jessica Lindberg och Beatrice Ramnerö på Piteå kommun funnits med är värd alla applåder för sitt envetna arbete. Jag vill också skicka ett särskilt tack till projektet Polarerroirs referensgrupp som varit en ständig källa till klokskap och idéer. Eva Andersson-Strandberg har designat och redigerat boken på ett mycket förtjänstfullt sätt. Under tillverkningen av boken har bland annat Mats Garbom, Robert Pohjanen, Sverker Hellström, SMHI, Frida Palmbo, Janne Nilsson, Hanh Hyunh, Tomas Öberg, Marcus Lindberg med flera stått för punktvisa hjälteinsatser, samt naturligtvis min sambo Anna Thurfjell, sannolikt en av landets skarpaste redaktörer. Tack till Norrbottens Museum, Silvermuséet i Arjeplog och Åjtte Svenskt fjäll- och samemuseum.

Ett särskilt tack också till saligen hädangångna mormor Berta och morfar Nisse som från början fick mig intresserad av att laga norrbottnisk mat.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'P. J. H.', with a long horizontal flourish extending to the right.



Inledning	8
<hr/>	
Norrbottens unika värden	12
Norrbottens mathistoria	22
De fem livsmiljöerna	30
Fjällen - Helena Lättta	32
Älven - Margit Spolander	44
Skogen - Per Huuva	56
Odlingsmarken - Ann-Louise Lång	68
Havet - Johan Lundbäck	80
Ät Norrbotten	90
<hr/>	
Litteraturförteckning	100

Vad är norrbottnisk mat? Frågan har sannolikt lika många svar som det finns människor i det här länet. Mat är människor, människor är minnen, minnen är mat.

Inledning

För mig handlar det väldigt mycket om att vara mätt. Jag älskar smaker, dofter och texturer, men jag är en gourmand snarare än gourmet och uppskattar kvantitet minst lika mycket som kvalitet. Ett av mina mest prominenta matminnen handlar om just det. Min morfar hade gjort en bänk ute i farstukvisten, schlafen kallade han den. I grund och botten var det en träskiva med en tunn vaddstopning och skinnklädsel i äkta galon. Under bänken hade han monterat ett element, så gammalt att det under den mörka tiden på året kunde skönjas som ett glödande skimmer där under. På denna låg han och gubblurade efter maten, men vid speciella tillfällen lämnade han över schlafen till mig. Där låg jag omfamnad av lukten av damm som rostades på elementet, doften från blodkorvsgrytan som mormor diskade i köket och kände hur jag sakta vaggades till sömns av mjölmatt, lingonsylt och standardmjölk som skvalpade i magen.

För mig är det norrbottnisk mat.

Det också.

Begreppet terroir kommer från vinvärlden och är en analys av hur olika faktorer påverkar smaken hos druvor som växt på en speciell plats. Samma tankegångar och analyser går naturligtvis att applicera på fler livsmedel än druvor, vilket lett till att ett flertal regioner världen över gjort analyser av sin specifika livsmiljö och hur den påverkar de grödor och djur som växt där. Men begreppet terroir är större än platsens klimatologiska, geografiska och geologiska förutsättningar – den handlar också om människorna som befolkat den, deras traditioner, kultur och idéhistoria. Utan ett inflöde av nya människor med nya tankar sker ingen utveckling. Norrbottnisk mat är vad vi gör den till. Potatisen, kanske den mest självklara norrbottniska grödan, kom hit upp till Polcirkelns absoluta närhet först på 1800-talet.





Sima, den traditionella tornedalska slätterdrycken som våra morföräldrar minns med värme i rösten, innehåller både russin och citron – som dök upp på handelsfartygen söderifrån först vid 1700-talets slut.

Regler och direktiv? De kan vi göra själva.

De förutsättningar vi har existerar ingen annan stans. Vår mat är unik – men ändå är det fortfarande, drygt 12 000 år sedan människor började befolka den här platsen, så att vi tittar på den och tänker att äh, det här har vi ju alltid ätit. Intärevälånå?

Här uppe har vi vant oss vid att det som är bra försvinner söderut. Laxen, skogen, elen, malmen och människorna. Det som blivit kvar är inte nåt att ha. Först när det kommer tillbaka söderifrån är det värt nåt.

Enligt den postkoloniala kalkylen måste Prosciutto di Parma hålla högre kvalitet än torrköttet, Belugastörens kaviar smaka bättre än löjrommen, boquerones vara betydligt mer gastronomiskt tilltalande än halstrad saltströmming. Jag har ätit mig genom världen och det är min fasta övertygelse att den tankefiguren är nonsens.

Sedan inlandsisen smälte bort har Norrbotten i stort sett varit terra incognita, okänd mark, för de som inte bor här. För oss andra har det varit en knutpunkt, en smältdegel, en virvlande dans av jägare, samlare, kväner, samer, vikingar, ruser, sörlänningar, valloner, greker, libaneser och kineser. Alla har kommit hit med sina minnen, sin mat, och i någon mån planterat nya idéer i den

norrbottniska myllan. De idéerna har matats av mineraler från älvarnas översvämningar, skyddats av vinterns kyla och snö, laddats med näring från sommarens soltimmar och så småningom slagit ut i full blom. Det finns inga enskilda monokulturer, det är inte så att samer har ett kök, kustbönder ett annat och lantalaiset ett tredje. Om norrbottnisk mat står för någonting så är det den korsbefruktning som sker när människor möts, pratar och lär känna varandra.

I den här kalla, kärva, underbara landsänden finns det ingen annan väg framåt. Vi måste hjälpas åt för att överleva. Därför är det glädjande att regionala livsmedelsstrategin Nära Mat, Piteå kommun, Arctic Sweden Visitors Board och vi på Hushållningssällskapet kan gå i bräschen och visa att samarbete och gemensamma krafter är den viktigaste vägen framåt. Vi har inte råd att vara kräsna – alla som vill vara med och hjälpa norrbottnisk matproduktion att bli större och bättre är välkomna.

Den här boken är till för er. Min önskan är att den ska fungera både som en Mandelanäve i luften och en välkomnande vinkning. Det här är ingen kokbok men jag hoppas att ni lär er något litet och inspireras till ännu mycket mer.

Pelle Johansson, matkonsulent

Hushållningssällskapet Norrbotten-Västerbotten

A close-up photograph of a plant with large, vibrant green leaves. The leaves have a prominent vein structure and slightly wavy, scalloped edges. A central stem is visible, extending from the bottom towards the top. The background is dark, making the green leaves stand out. The text "Norrpottens unika värden" is overlaid in white, sans-serif font across the middle of the image.

Norrpottens unika värden

I Spanien, vid kusten strax söder om Barcelona, finns en hantverksmässig syltfabrik som drivs av två katalanska tanter. De är väldigt stolta över sina produkter. Juvelen i syltkronan är jordgubbsmarmeladen och de hävdar själva att anledningen till alla priser som den fått är råvarorna.

De köper jordgubbarna av en odlare några kilometer inåt landet och det är de absolut bästa jordgubbarna i hela Spanien, si, gusto, smaka.

Man smakar från tallriken som ena tanten håller fram. Nog är de okej.

Men de är inte ens i närheten av lika goda som en sensommarskördad norrbottnisk jordgubbe som är så sprängfylld med socker och saft att den exploderar i ansiktet och övermannar alla fem sinnen så till den milda grad att man blir sittande som en lallande fåne issi jordgubbslandet.

Norrbotten är unikt i världen. Här finns förutsättningar att producera livsmedel med klimatsmarta, hälsosamma och hållbara metoder som inte existerar någon annan stans. Det är bra, det ska vi göra mer av – men framför allt kan vi göra mat här som smakar bättre än den gör på alla andra platser i världen.

Vattnet

I Norrbotten finns fyra stora älvar och ett stort antal små. Torne, Kalix, Lule och Pite älv vräker ut nästan 1 500 kubikmeter vatten – två fulla motionsbassänger från Kirunas nya badhus – i Bottenviken varje sekund. Tillsammans med de tio lite mindre älvar som mynnar ut i Bottenviken transporterar de i stort sett en fjärdedel av all nederbörd som faller i Sverige. Det flödet påverkar allt från växtlighet via djurliv, vattenkvalitet och odlingsförutsättningar till klimat. Inte minst påverkar det vattnet i innanhavet Bottenviken. Det finns en tröskel, en förhöjning i havsbotten, vid Umeå i Västerbotten. Den heter Norra Kvarken och går rakt över till Finland. Den fungerar som ett slags barriär för saltvattnet som kommer in från Atlanten söderifrån och i bassängen norr om Kvarken är det knappt någon sälta i vattnet på grund av den konstanta tillförseln av sötvatten från älvarna. Det i sin tur gör att normala saltvattensarter som blåmussla och många tångväxter inte finns hos oss. Det som däremot finns är mineraler. När snön smälter i fjällkedjan och skogarna drar vårfloden med sig mineralerna från marken som skapar en unik smakprofil på bland annat siklöjan och dess rom.

Förutom älvarna finns det i Norrbottens län ungefär 31 000 sjöar som är större än en hektar. Både älvar och sjöar är på olika sätt lämningar efter den tre kilometer tjocka inlandsis som täckte länet under den senaste istiden. Våra vattenreservoarer ger oss både rent vatten och förnyelsebar energi. Dessutom för älvarna med sig mineraler och näringsämnen som kommer jordbruket längs älvdalarna till gagn. De älvar som fortfarande inte är utbyggda – och de är ett par stycken här uppe – svämmar över sina bräddar varje vår och sprider sin energi i kulturlandskapet. Nederbörden i Norrbotten är ungefär som riket i stort, men eftersom någonstans mellan 30 och 40 procent faller som snö under vintern innebär det att stora mängder nederbörd magasineras under vintern för att sedan skjutas ner för älvarna under snösmältningsperioden. Vi har vattentillgångar som inte existerar på särskilt många fler platser i världen, åtminstone inte där det går att bedriva någon slags odling.



DE FYRA STORA ÄLVARNA

Torneälven, 522 km

avvattnar 40 157 kvadratkilometer
388 kubik/sekund

Kalixälven, 430 km

avvattnar 18 130 kvadratkilometer
295 kubik/sekund

Luleälven, 461 km

avvattnar 25 240 kvadratkilometer
506 kubik/sekund

Piteälven, 410 km

avvattnar 11 285 kvadratkilometer
167 kubik/sekund

DE TIO LITE MINDRE ÄLVARNA

Keräsjöki, 60 km

avvattnar 427 kvadratkilometer

Sangisälven, 109 km

avvattnar 1 230 kvadratkilometer

Töreälven, 40 km

avvattnar 449 kvadratkilometer

Vitån, 100 km

avvattnar 519 kvadratkilometer

Råneälven, 210 km

avvattnar 4 207 kvadratkilometer

Alån, 70 km

avvattnar 592 kvadratkilometer

Rosån, 30 km

avvattnar 197 kvadratkilometer

Alterälven, 60 km

avvattnar 459 kvadratkilometer

Lillpiteälven, 90 km

avvattnar 618 kvadratkilometer

Jävreån, 30 km

avvattnar 196 kvadratkilometer

Jorden

Norrbottnens jord är, precis som många andra inslag i vår geografi, en rest från istiden. Isen har i allt väsentligt hyvlat av den bördiga lera som fanns och skickat iväg den med smältvatten längs med isälvarnas lopp. Detta innebär ett par saker. För det första har vi inte särskilt näringsrika jordar, för det andra är de relativt sura och för det tredje innehåller de en hel del grus och sand, så kallad morän. Vid några få platser, oftast runt älvdalarnas mynningar, har älvarna – både innan och efter inlandsisens tillbakadragande – fört med sig mer näringsrika sediment som bildat den ganska lilla areal högproducerande användbar jordbruksmark som finns i Norrbotten. I vissa fall har också de sedimenten fallit till botten vid och runt de fördjupningar i den gamla havsbotten som tack vare landhöjningen senare bildat sjöar i inlandet. Ett exempel är marken runt Lillkorsträsket i Älvsbyn, som fortfarande brukas av de högst aktiva bönderna på Skatauddens Lantgård. Att jordarna bara i undantagsfall lämpar sig för jordbruk har dock inte inneburit att norrbottningarna inte försökt. När man tittar på jordartskartor över länet – som man gör – är det påfallande tydligt att i stort sett varenda liten plätt med bördig jord på något sätt brukats historiskt, i vissa fall till och med fortfarande. Våra förfäder har testat sig fram och hittat plättar där man

faktiskt kan få korn eller potatis att växa – och där har man slagit ner bopålarna. De boplatserna finns fortfarande kvar, i vissa fall har de blivit större, i vissa fall syns de bara på kartan som sommarstugor eller ödehus.

Vi har generellt inte möjlighet att odla växtprotein, det vill säga ärtor, bönor och andra baljväxter, här uppe. Vi har oftast inte de bästa förhållandena för att odla spannmål heller. Det vi däremot har är fullgoda jordar och förhållanden för att odla gräs. Precis som allt annat som växer här uppe laddas gräset med solljus under de korta sommarmånaderna och blir till näringsrikt grovfoder för idisslare av alla de slag. Det gör att det går att propagera för att Norrbotten egentligen borde producera betydligt mer nötkött i framtiden, eftersom vi kan göra det med så liten klimatpåverkan som möjligt. Ur ett globalt perspektiv är det ingen hemlighet att vi måste äta mindre kött – men det vi äter ska vara producerat på de platser som bäst lämpar sig till just den produktionen, med hänsyn tagen till kvalitet, djurvälstånd och hållbarhet. Norrbotten framstår som en av de platserna. Signifikativt nog för den bortslösade potentialen i norrbottnisk livsmedelsproduktion har två tredjedelar av norrbottnisk jordbruksmark försvunnit ur produktion sedan 1950-talet.



Kylan

Det är ingen hemlighet för någon, boende eller besökare, att det kan bli en smula kylslaget här uppe. Norrbottens köldrekord sattes i Vuoggatjålme på 1970-talet och ligger på just under 50 kallgrader, men temperaturer ner mot 35 minus är inget ovanligt. Det ska vi vara glada för, även om det understundom känns svårt att dra på smilbanden under de kallaste dyggen. Kylan tar nämligen kål på parasiter och sjukdomar som man måste använda besprutning för att slippa i andra delar av världen och landet. Potatisbladmögel existerar förvisso även i Norrbotten och norrbottniska odlare besprutar fortfarande sina odlingar. Men medan deras skånska kolleger sprutar sina fält någonstans mellan 15 och 17 gånger på en höst kan norrbottningen oftast nöja sig med tre vändor. Här finns inte heller några stinkflyn som äter upp blasten och förstör skörden, de tål inte kylan. Vissa växtsjukdomar – potatisbladmögel är en av dem – kan sätta sig i jorden, så att kommande skördar smittas och omintetgörs.

Det är sällan något problem här uppe, eftersom mögelsporerna fryser ihjäl när tjälen slår klorna i dem. Ett svalare klimat blir också ett torrare klimat, vilket gör att bladmögelproblemen från första början inte är lika stora här. Men framför allt handlar det om att vår växtsäsong är så mycket kortare än i södra Sverige och på andra platser i världen. Sjukdomarna och parasiterna hinner helt enkelt inte bryta ner det som odlas här – och om de dyker upp hinner odlaren bespruta betydligt mindre mängd innan det är dags för skörd. Kylan gör å andra sidan att växtsäsongen begränsas, både på våren och hösten. Vårbruk och höstskörd blir kortare, stressigare och mer arbetsintensiva för Norrbottens bönder och gör i någon mån att den möjliga bruksbara arealen begränsas av andra saker än i mer skonsamma och förlåtande klimat.



Ljuset

Norrbotten kan framstå som mörkt, kallt och jävligt, men när sommaren väl kommer så gör den det med besked. Ingen annan stans i världen finns samma förutsättningar för odling kombinerat med tillgången på midnattssol, vilket skapar unika möjligheter för primärproducenter. Det finns forskning som pekar på att åtminstone svarta vinbär blir mer näringsrika, välsmakande och sötare i Norrbotten än på andra platser och det är logiskt att anta att samma sak borde gälla även för andra växter.

Midnattssolen och de ljusa nätterna ger sannolikt växtligheten här uppe – allt från gräset som korna äter, via grönsaker och frukt, till bären i jordgubbslandet eller lingonskogen – ett högre näringsinnehåll som gör dem nyttigare samt ett högre sockerinnehåll som gör dem smakrikare. Den snabba tillväxtprocess som krävs för att våra grönsaker ska överleva här, kombinerat med de kalla nätterna som får cellmembranen att dra ihop sig och bli styvare, skapar också ett taktilt tilltalande tillstånd.

Norrbottniska morötter blir generellt krispigare, sötare och mörare än dess konkurrenter från södra Sverige eller Europa.

Men, och det här är viktigt: Det gäller naturligtvis inte alla morötter, i alla jordar, under alla förhållanden. Vi har varit dåliga på att utveckla vår matproduktion och bättre på att avveckla den, vilket gjort att smakförsök, experimenterande och innovation i främre delen av livsmedelskedjan generellt lyst med sin frånvaro under många decennier. Det finns gott om lågt hängande frukter att plocka på området.





Norrbottens Historia

Istid

I begynnelsen var renen. För 10 000 år sedan försvann inlandsisen från vår del av världen. Kvar lämnade den ett landskap som inte alls liknar det vi kan se i dag. Kustlinjen gick halvvägs in i länet och någon växtlighet att tala om existerade inte. Men när sly, gräs och lavar började slå rot i den nytinade norrbottniska myllan kom renarna vandrande österifrån. Dit renarna gick följde människorna. Österut, bortanför Uralbergen, fanns inget kilometertjockt istäcke som hos oss. Där gav istidens låga temperaturer istället upphov till djup permafrost i marken, vilket gav förutsättningar för djurlivet att överleva. Arkeologiska tecken tyder på att det var därifrån de första människorna kom, sannolikt för att de stora hjordarna med vildren som vandrade mot Atlanten var deras viktigaste föda.

I det förlovade landet i väst kunde de nya norrbottningarna skapa nya jaktmetoder. Som komplement till smyg- eller drevjakt på den milsvida stäppen jagades troligtvis renarna medan de

långsamt simmade mellan öarna i den grunda skärgården. Här fanns ett överflöd av bytesdjur och goda förutsättningar för att fånga dem.

Tillagningen av det animaliska proteinet sköttes sannolikt över öppen eld, medan rötter, bär och annan ätbar växtlighet som fanns tillgängligt att samla antingen kokades eller åts råa. Det är inte omöjligt att ett av våra mest älskade inslag i den nutida kosthållningen, torkat renkött, har sitt ursprung redan under denna tidsperiod, då kött i överflöd fanns under begränsade tider på året på grund av renhjordarnas vandringar. Detta skapade i sin tur ett behov av konservering för långtidsförvaring och eftersom klimatet i hög grad tros ha påmint om dagens vårvintrar, med torr luft och måttlig kyla, är det enkelt att dra slutsatsen att det var här norrbottningarna började torka sitt kött.

Stenålder

I takt med att isen i allt högre grad försvann kom nya människor till Norrbotten. Invandringen från nuvarande Ryssland fortsatte samtidigt som nya leder söderifrån efter svenska kusten, från södra Finland och västerifrån från Norge öppnades upp. De nya människorna förde med sig nya kunskaper, erfarenheter och idéer, inte minst på matområdet.

Bytesdjuren blev fler, fångstmetoderna mer raffinerade och livet utvecklades till något annat än ett strikt renjägarsamhälle. Fångstgropar och nät, förädling och långtidsförvaring, jakt på bäver, älg, sjöfågel och säl – till och med de första försöken kring tamboskap och odling importerades till Norrbotten under millennierna innan vår tideräkning tar sin början. Det är nu som fasta och mer beständigt byggda boplatser med kokgropar, rökhus och förråd tas i bruk. Kanske gör även saltet intåg på den norrbottniska kulinäriska arenan i slutet av denna tidsperiod. Redan 6 000 år före vår tideräkning finns bevis på organiserad saltutvinning, både i central-Europa, Kina och på andra platser. Det faller sig naturligt att anta att även norrbottningarna, med sitt inflöde av människor och tekniker från både syd, väst och öst, fick upp ögonen för saltets smått helbräddagörande egenskaper i matlagning och konservering.

Än så länge var det här inte ett jordbrukarsamhälle. Norrbotten var för stort, människorna för få och de vilda djuren var för många för att det skulle vara värt att bygga upp odlingar och gårdar.

Än så länge var vi fortfarande jägare och samlare.

Bronsålder

Under tiden innan och strax efter vår tideräknings början utvecklades keramik, metallbearbetning och andra färdigheter som norrbottningarna sannolikt drog nytta av även gällande kosthållning och matlagning. Under den här tiden började med all säkerhet också jordbruket i någon mån att utvecklas i Norrbotten – även om jakten och samlandet fortfarande var det som den stora merparten av människorna levde av. Pollenanalyser och arkeologiska fynd visar att jordbruket gjort sitt intåg i Västerbotten under bronsåldern och det finns lämningar som tyder på att även norrbottningarna experimenterade på området.

De fruktansvärda mängder lax och annan fisk som måste ha funnits i de outbyggda norrbottniska älvarna utgjorde ett matförråd som skapade förutsättningar för befolkningsökning och mer permanenta bosättningar. Det var troligen också nu som handelsvägarna söderut, västerut och österut öppnades upp vilket måste ha lett till en veritabel explosion av nya erfarenheter och kompetenser, men även ingredienser. Spannmål och dess biprodukter – mjöl, gröt, bröd, öl – fick sannolikt sitt genombrott i Norrbotten under bronsåldern. Bättre kunskap, verktyg och vapen gav också möjlighet att ta tillvara på och långtidsförvara de tillgängliga råvarorna i allt högre grad, vilket skapade förutsättningar för ännu större befolkning och de positiva samhällseffekter som den gav möjlighet till.

Vikingatid

Under vikingatiden blev Norrbotten i allt högre grad en av knutpunkterna för handeln på Nordkalotten. Det är också här vi för första gången ser tecken på en smärre uppdelning av det norrbottniska samhället. Kanske är det här som vi blir mer specialiserade och definierade i grupperna renägare, jakt- och fiskemänniskor, bönder och handelsmänniskor.

Klart är i alla fall att även om kulturerna och livsvillkoren i allt högre grad började skilja sig åt mellan olika befolkningsgrupper inom länet fanns det inga skiljeväggar mellan de olika kulturerna. När renarna vandrade över böndernas mark om vintern bjöds deras ägare in för att dela hem och härd. När strömming och lax gick in mot älvmyningarna på försommaren samlades människor från alla grupper för att fånga naturens överflöd. Specialiseringen gick heller aldrig så långt att renägare eller bönder slutade jaga och fiska.

Den agrara revolutionen

När jordbruket till slut fick sitt breda genomslag i Norrbotten var det längs med älvdalarna det hände. Pite, Lule, Kalix och Torne älvar tog varje vår med sig sediment, mineraler och näringsämnen från skogar, myrar och fjäll med den smältande snön och spred ut dem över strandängarna när de svämmade över under vårfloden. Nu för tiden regleras Lule älv av vattenkraften, men en doft av en svunnen tid kan fortfarande kännas när sträckande

tranor trumpetar över ispropparna i Antis, Lovikka och Kauliranta. Några av Norrbottens bästa jordbruksmarker finns än i dag i Tornedalen och att slyn brer ut sig längs med älven i takt med jordbruksdöden får anses som grovt förslösade naturresurser. Norrbottniskt jordbruk har, i väldigt hög grad, alltid varit fokuserat kring betande djur. Främst nötboskap, men även getter och får har använts där betesmarkerna inte riktigt tillåtit större kroppar. Eftersom norrbottniska bönder försökt samla på sig stora myrmarker där man kunde bärga starrhö inför vintrarna har vi också fått stora skogshemman med relativt små åkerarealer för varje gård. Detta har fört med sig att den jordbruksmark som använts länge fått stort näringstillskott av boskapens stallgödsel och därmed blivit rik på organiskt material, humus och mikroorganismer. Kort sagt: Den norrbottniska åkerjorden är ganska bra och skulle potentiellt kunna tillåta ett större uttag av människoföda än vad som görs nu.

För att förklara norrbottniskt jordbruk ytterligare krävs viss förkunskap. Den börjar med att känna till begreppet erämarks-ekonomi. Erämaa betyder ödemark på finska och i grund och botten handlar det om att utnyttja vidsträckta områden för resursinhämtning. Det hade man alltid gjort här uppe, man hade flyttat med renarna, skidat ut till skärgårdsöar för att jaga säl och sjöfågel eller tagit konten till bärmyrarna. Jordbrukets intåg innebar förvisso en geografisk koncentration av tids- och arbetsmässiga resurser – men jordarna i Norrbotten tillät inte samma näringsstäthet som på mer sydliga breddgrader, så helt och hållet



kunde inte jakten och samlandet uteslutas ur ekvationen.

För att kunna insamla de resurser som krävs för att hålla en gård flytande under erämarksekonomin krävs många människor med många olika spetskompetenser. Det innebär i sin tur att man behövde många människor på varje gård.

”Den här typen av ekonomi var oerhört ’personalkrävande’ om man ska använda en nyare term. Det krävdes stora familjer och stora hushåll med många vuxna individer som kunde engageras i den myriad av näringar man bedrev, det krävde också att hushållet innehade en omfattande bredd av specialkunskap i allt från hur man konstruerade pator (fasta fisken), farbarheten i älvarna, kunskap om var strömningen gick till, båtbyggnad, jakttekniker etc. Det krävde också en vilja att ta risker, för det var långt ifrån ofarligt att bedriva näringar över de enorma avstånden i länet. Att ta sig på en handelsfärd till Tysfjord i Norge var en färd på omkring 45 mil som av transporttekniska skäl endast var möjlig vintertid på det frusna underlaget. Man kan närmast likna hushållen vid familjeföretag”, skriver arkeologen Nils Harnesk på Norrbottens Museums Kulturmiljöblogg.

Med detta följde att de större norrbottniska gårdarna – ofta med 10-15 vuxna personer i hushållet – kunde utnyttja de tillgängliga resurserna relativt väl och faktiskt frodades. Det innebar också att familjen fyllde i stort sett samtliga behov som fanns och att något behov av samhällligt stöd inte fanns. Tur det, eftersom något samhälle i modern mening inte existerade hos oss. Ännu.

En del av Sverige

I takt med att marknadsekonomi och handel blev allt viktigare delar av samhällsbygget fick Sverige, Norge och Novgorod (en handelsstat som stundtals ingick i Hansanätverket och räknas som Rysslands föregångare) upp ögonen för Norrbotten och resten av Nordkalotten. Här fanns både skinn och fisk att hämta. Ingen av de tre centralmakterna hade dock kraft eller ställning att införliva de vidsträckta regionerna fullt ut i respektive rike, utan hanterade området som en slags allmänning.

Under 1300-talet skrevs två traktat – Nöteborgsfreden 1323 och Novgorodfreden 1326 – som bland annat fastslog att Norrbotten skulle vara tillgängligt för medborgare underställda både Novgorod (Ryssland), Sverige och Norge. Det var dock den svenska staten som tog tag i vår landsända. Med hjälp av ett sinnrikt system av handelstvång och dito inskränkningar, konfiskerande av och statlig förköpsrätt på viktiga naturtillgångar, kraftigt ökad beskattning och tvångsmässig militärtjänstgöring lyckades det existerande lokalsamhället i Norrbotten slås sönder.

In trädde centralmakten söderifrån, som av en slump ungefär samtidigt som silverfyndigheten i Nasafjäll upptäcktes och riksrådet Karl Bonde skrev de bevingade orden ”i Norrland hafva vi ett eget Västindien” i ett brev till kansler Axel Oxenstierna. Centralmaktens intåg innebar också en åtminstone partiell införlivning i storsvensk livsmedelsproduktion, förädling och kosthållning.

Befolkningsboomen

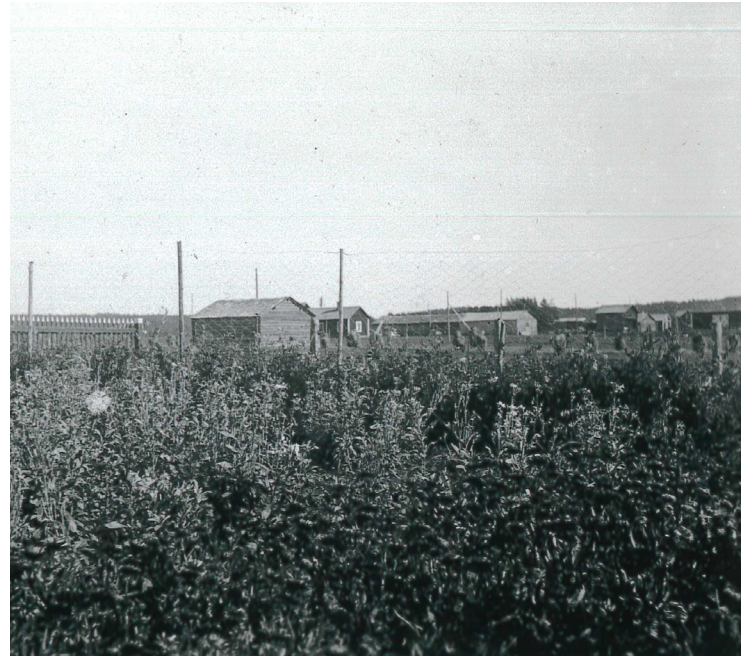
Trots nödåren i mitten av 1800-talet, trots emigrationsvågen västerut, kan man tala om att Norrbottens befolkning faktiskt exploderade. Från 1820 till 1900 ökar länets befolkning med 260 procent, från 1900 till 1950 med ytterligare 100 procent. I mitten av 1900-talet når också norrbottniskt lantbruk sin absoluta topp med nästan 10 000 bönder som brukade nästan 90 000 hektar mark. Den manliga delen av befolkningen dog inte längre i krig, penicillinet fick sitt genomslag, olika kunskaps-spridande insatser från bland annat Hushållningssällskapet höjde kompetensen i lantbruket och nya grödor – inte minst potatis – hade introducerats under perioden.

Att husbehovsbränningen förbjöds 1860 kan åtminstone i teorin också ha spelat in. Under den här tiden förfinades också stora delar av det vi idag känner som gammeldags matlagning. När våra far- och mormödrar bjöd oss på potatisost, palt och köttsoppa är det först här de traditionerna införlivades i det norrbottniska samhället – potatis existerade förvisso på svensk mark något århundrade innan, men användes nästan uteslutande som råvara till brännvinsproduktion. Under tiden efter freden i Fredrikshamn 1809, då Sverige förlorade sin östra rikshalva till Ryssland, skedde också ett tydligt inflöde av syd- och mellanfinsk livsmedels- och odlingskompetens då främst finska kvinnor tog sikte på Tornedalen och flyttade västerut i jakt på ett nytt liv och eventuellt en make.

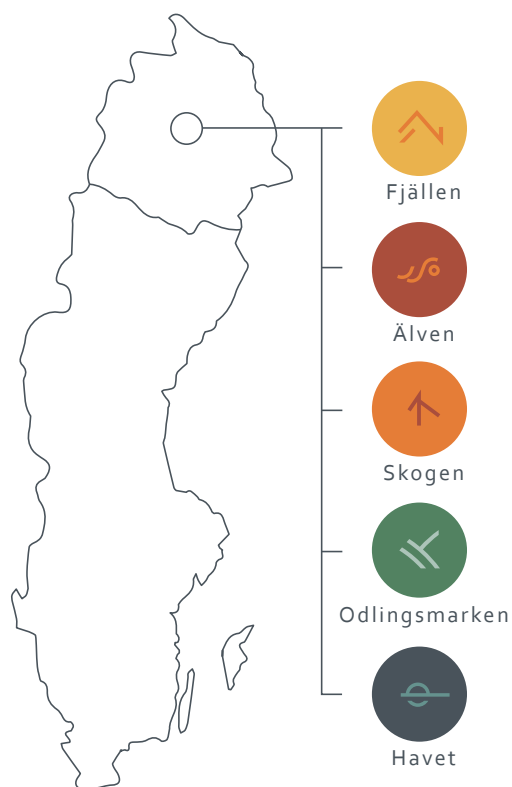
Motstående sida: Norrbottniskt jordbrukslandskap från omkring 1950. Maskinell potatisupptagning underlättade odlingen markant för norrbottniska bönder och odlingsförsök ökade kunskapen inom de gröna näringarna. Sedan dess har två tredjedelar av åkern i länet försvunnit.

Nedan: Rasaveln för boskap i Sverige uppkom först under 1800-talets senare del. De norrbottniska kossorna på bilden ser ut att tillhöra lantrasen rödkulla.





de fem Livsmiljöerna



Norrbotten är ett gigantiskt län, till ytan större än till exempel Skottland, Portugal eller Ungern. Det faller utanför rimlighetens gränser att påstå att ett så imponerande vidsträckt landområde skulle kunna uppvisa en alltigenom gemensam miljö och liknande levnadsbetingelser. Därför har vi valt att dela in länet i fem miljöarketyper som allihop i någon mån utvecklats i olika riktningar tack vare sina specifika förutsättningar för matproduktion. Som alltid när vi gör generaliseringar finns det företeelser som löper utanför de alltför strikta ramar som används. I jordbrukslandskapet finns renägare och fisket har traditionellt varit en viktig näring, i fjällen finns – eller fanns, åtminstone – lantbruk och i skärgårdsskogarna är arvet efter jägar- och samlarsamhället



starkt. Skillnaderna mellan de olika miljötyperna i Norrbotten är ändå tillräckligt stora för att rättfärdiga en indelning, även om människorna här uppe traditionellt rört sig över så stora avstånd att kunskap och idéer spridit sig utanför deras ordinarie levnadsmiljöer.

De fem miljötyperna vi fokuserat på är fjäll, skog, älv, odlingslandskap och hav. För respektive miljötyp har vi försökt sammanfatta det kulinariska arvet med tre typiska maträtter men också ge en snabb och pedagogisk överblick av topografi, klimat, jordmån samt tradition och kultur.

Norrbotten i korthet

Storlek:

Det största länet i Sverige med en landyta på ca 99 000 kvadratkilometer, motsvarande en fjärdedel av Sveriges totala landareal.

Högsta och djupaste:

Norrbotten är hem till både landets högsta fjäll, Kebnekaise (2096.8 m ö h), och landets djupaste sjö, Hornavan (210 m).

Nationalparker:

Åtta nationalparker finns i länet. Sarek, Padjelanta, Stora Sjöfallet och Muddus är del av världsarvet Lapponia. De övriga är Haparanda skärgård, Pieljekaise, Abisko samt Vadvetjåkka.

Norrbotten har ytterligare två världsarv i Struws meridianbåge (Tornedalen) samt Gammelstads kyrkstad (Luleå).

Älvar:

Tre av Sveriges fyra nationalälvar finns i länet, Torne, Kalix, och Pite älv. Det innebär att de är skyddade mot ytterligare utbyggnad. Kalixälven och Torneälven är helt outbyggda, Piteälven har ett mindre vattenkraftverk i Sikfors söder om Älvsbyn. Sveriges mest kända bifurkation är Tarendöälven, där ungefär hälften av Torneälvens vatten förs över till Kalixälven.

Folkmängd:

248 876 invånare (2025) vilket ger 2.5 invånare per kvadratkilometer.

Kommuner:

Består av 14 kommuner. Arjeplog, Överkalix, Övertorneå, Jokkmokk, Arvidsjaur, Pajala, Älvsbyn, Haparanda, Kalix, Gällivare, Kiruna, Boden, Piteå och Luleå.

Minoritetsspråk:

De nationella minoritetsspråken finska, meänkieli och samiska talas i länet.

Gränser: Det enda länet i Sverige som gränsar till både Norge och Finland.



fjälLen

Duoddar

Tunturi

Tunturi

Fjällen är fortfarande en stor tillgång i den norrbottniska livsmedelsproduktionen. Här finns, åtminstone så länge klimatomställningen så tillåter, betesmarker för renen – vår överlägset talrikaste boskap. Även vilt, till exempel älg, skogsfågel, fjällripa, men också fisk som röding, öring och harr frodas i de näringsrika miljöerna. Någon volymproduktion existerar inte, eftersom i stort sett allt uttag av vilt sker på rekreationsbasis, men den jakt- och fiskeintresserade norrbottningen kan med lite tur och god vilja göra sig självförsörjande på protein.

Vad gäller vegetariska livsmedel är det traditionellt samling av vildväxande snarare än odling som varit tongivande i de norrbottniska fjällen. Även här sker dock uttaget på extremt småskalig eller rekreativ nivå. Exempel på jordbruk i fjällhemman finns, men är få och drygades i existerande fall så gott som alltid ut med jakt, fiske och renskötsel. Djuren har, som alltid i norrbottniskt lantbruk, varit en viktig del av bondgårdarna även i fjällen.

Karakteristik:

Sveriges 20 högsta bergstoppar ligger i Norrbotten. Jämfört med mer juvenila bergskedjor som Himalaya eller Alperna är Skanderna, som vår fjällkedja heter, oerhört gammal, drygt 400 miljoner år, och det har gjort att topparna eroderats till nuvarande höjd av is, vind och väder. En gång i tiden var våra fjäll lika höga som K2, Mount Everest och Lhotse.

Jordmån:

Mycket av den bördigaste jorden i Norrbotten finns faktiskt i fjällen, vilket egentligen inte borde överraska någon som sett Tarradalens lummiga grönska eller paddlat genom det mangroveliknande delta som bildats under fjället Skierfe i Rapadalen.

Klimat:

Hårt. Tyvärr är den bördiga jorden inte till någon större odlingsnytta, då den extremt korta och kalla odlingsäsongen sätter stopp för de flesta försök att nyttja den. Snön och isen blir ofta liggande fram till midsommar, ibland ännu längre, och vintrarna kommer tidigare än i slättlandet ner mot kusterna. Nederbörden i fjällkedjan är oftast hög med snödjup på flera meter i slutet av vintrarna.

Tradition:

Den samiska traditionen vilar stark över fjällkedjan, men det handlar inte uteslutande om renskötsel. Jakt, fiske och i vissa fall till och med fjällnära jordbruk har historiskt sett kompletterat rennäringen i varierande grad.

Tre typiska råvaror:

Ren, röding, ripa.



Helena
Läntä

Livet på fjället är livet med renen. Så har det varit sedan inlandsisen drog sig tillbaka. Så är det fortfarande.

Helena Länta har varit där i snart 60 år.

- Norrbottnisk mat? Först ser man till att renarna inte är hungriga, sen hundarna – sen kan man äta själv.

Det första matminnet hon har är två matminnen. Båda är sisådär. Familjen Länta var en av de första som på 60-talet byggde och flyttade in i de bostäder som nu har blivit ett villaområde strax utanför Jokkmokks centrum. Men på somrarna, när skolan slutade, gick rajden mot Kvikkjokk och upp på fjället dit renarna redan begett sig.

- När vi kom till sommarvistet i Árasluokta hade pappa alltid lämnat en torkad renbög där sen i fjol. Den var supertorr, fettet hade hunnit härskna, men han släppte den i en gryta och kokade den. Ibland blev det som en köttsoffa, ibland bara kokkött, men oavsett tyckte han att det var så fruktansvärt gott. Jag minns fortfarande lukten, hojja.

När det kokta fjolårstorköttet var uppätet fanns inget mer. Renarna slaktas inte förrän på hösten men det fanns fisk. I mängder. Fisk på längden, fisk på tvären, kokt, stekt och halstrad fisk.

- Än i denna dag kan jag få en liten, liten kväljning när jag känner

lukten av fisk. När jag äter den älskar jag smaken, men just lukten... Den sitter djupt rotad.

Vildfångad fjällröding och bäcköring må vara delikatesser och räknas till några av de bästa matfiskarna i världen men när du äter dem för sjuttonde dagen i rad växer de i munnen.

- Hösten var uteslutande fisk, alla måltider. Fisk till frukost, fisk till lunch. Än idag har jag och brorsan lite svårt att äta fisk.

Det är mitten av december och lite stökigt på kontoret hennes. Barnbarnen Elli-Maret och Majken lullar omkring på jakt efter underhållning, ibland kommer de till mormors mobiltelefon och letar. Några ord på samiska, hjälp mig áhkku, och Babblarna drar igång. Inne i tillredningslokalen springer ingen som inte hör hemma där. Här glänser bänkar, kakelväggar och maskiner. Hos Sapmi Ren och Vilt är det mycket som ska göras i början av december, en kund bar just iväg med 20 kilo delikatesser och han

är långt ifrån ensam. Förädlingsverksamheten startade Helena Läntha tillsammans med maken Per-Oddvar och brorsan Henrik. Det var 40 år sedan. Nu är gravat, torkat och rökt renkött ett givet inslag på norrbottniska – och många andra – julbord.

- Det är konstigt, det där. Det där med jul var som aldrig samma grej för oss när vi var små. Det var ju mitt i att renarna kom ner från fjället och började leta mat i skogarna runt samhället, så alla hade som fullt upp med det. Man hinner nästan inte med julafton, det sker som efteråt.

Det är ingen stark tradition.

- Vi har inte firat jul särskilt mycket, historiskt. Däremot har vi alltid firat när det vänder, när det blir ljusare och dagarna börjar bli längre. Vi har ju några dygn polarnatt här och när man börjar se solen igen känner man glädje. Nog åt vi gott på julafton och tomten kom med julklappar, men thats it. Jag tror det var mer för att vi ungar ville vara som alla andra.

Julmat?

- Jo, lite, men igen: Som alla andra. Det jag minns är att julskin-kan var det godaste som fanns, men det var ju för att vi aldrig åt fläskkött. Den var speciell. På den tiden – och betydligt senare än så – var renköttet en del av vardagen. Det gäller inte bara samer, otaliga familjer i rennäringens närhet köpte hela slaktkroppar, styckade hemma i garaget och fyllde frysarna med billigt kött.

- I alla byar, ända från Kvikkjokk ner till kusten, har samerna bott över när de kom med renhjorden på väg mot vinterbetena. Ibland bytte de till sig husrum mot renkött. Farmor och farfar hade alltid

getter som de tog med sig upp på fjället på somrarna.

Vintertid var de getterna inhysta hos en bonde och de betalade med slaktrenar för den tjänsten. De var ju tokiga i getter, eftersom de dels kunde beta på fjället, dels gick att mjölka mycket enklare och göra ost. Farmors getost minns jag fortfarande, nu för tiden går det ju knappt att få tag på här uppe.

Nu är synen på renköttet en annan. När Helena Läntha var ung skulle hon sälja tre sarvar, rentjurar, till ett slakteri. Det var stora tjurar med rejåla hornkronor och bra hull. Brunsten hade inte dragit igång än så muskulaturen var i topptrim. Det var i stort sett så fina slaktrenar som det går att uppbringa.

Slakteriet betalade elva kronor kilot.

- Jag tänkte att det går inte, jag kan inte sälja så här fina djur för ingenting. Då föddes tanken på att jag måste börja sälja köttet själv. Nu för tiden omsätter företaget miljoner och har fem anställda.

- Det handlar ju om att kunna ta betalt för sin filosofi. Jag slaktar i stort sett inga kalvar, jag slaktar inte djur som är magra eller håller dålig kvalitet. För mig är det jätteviktigt att det renkött som vi säljer håller absolut högsta klass – därför att det betyder att renarna har haft det bra och fått det de behöver. Man ska tycka om köttet.

Hur skapar man det?

- Viltkött, och egentligen allt kött från djur som inte står uppstallade i trånga utrymmen hela livet, smakar mer. Det är muskulatur som används, som springer, gräver, bökar, hoppar och gör



VILT
BUTIK



allt möjligt. Det gör att det utvecklar mer smak. De får leva, det blir en annan smak och kvalitet på köttet. Det är skillnad och det märks när du äter.

Helena Länta tillhör samebyn Jåhkågasska, som har sina renar i Padjelantas och Sareks nationalparker. Där lever renarna på kalvfället under sommaren. I slutet av sommaren märks kalvarna med jack i öronen, i september skiljs slakttjurarna ut. I takt med att vädret blir kallare och betet tar slut drar de sig allt längre ner i det fjällnära skogslandet, via Pårek och Kablamassivet. Ner mot skogslandet finns skiljningshagar dit renarna kommer på hösten. Där sorteras de ut i mindre grupper innan de skickas ut på vinterbetet i skogslandet runt Jokkmokk. Bra vintrar, torra, kalla och snörika, klarar de sig på att gräva fram mossa och annat från under snötäcket. Det är den bästa tiden, när renarna är samlade och lugna på en plats och det räcker att skida eller ta skotern runt hjorden någon gång om dagen. Då har renskötarna koll, ser ifall några djur gått över spåren åt endera hållet och kan lotsa eventuella rymmare åter till tryggheten i flocken.

Dåliga vintrar, när det töar och fryser om vartannat, får renarna söka bete på andra ställen., och rör sig över betydligt större arealer. Det är inte önskvärt, eftersom det innebär större risker. Trafik, tåg, rovdjur, det finns gott om hot så människorna måste hjälpa till. Nu för tiden innebär det att köra renarna med lastbil ner mot kusten för att beta där. Den lösningen är både stressig och dyr. Förr i tiden, när det gick att ta sig över älvisar, när det varken



”Säggen säger att när fostret vänder sig i magen på vajjan, renkon, då börjar hon längta till fjället”.





Hundarna är extremt viktiga i den samiska kulturen – precis som i resten av Norrbotten. Östlajkan Vilda är ung och irriterar stundtals både gråhunden Tili och hennes matte.

fanns stängsel, europavägar, riksvägar eller järnvägar, drev man renarna dit de skulle.

- Renen är född vild, den instinkten har den kvar. Men när man börjar jobba med dem går det ganska fort för dem att acceptera oss. De blir ändå lite halvtama. Det viktiga är att inte försöka få dem att göra nåt mot deras instinkter, då får man problem.

Sägner säger att när fostret vänder sig i magen på vajjan, renkon, då börjar hon längta till fjället. Det händer nån gång i februari och då börjar renarna vandra västerut. Precis som alltid ska de gärna gå tillsammans, då har de bra skydd mot rovdjur, från varandra men framför allt från renägarna som vaktar flocken.

De som strövar ensamma är perfekta byten.

- Vi försöker bromsa de som är för ivriga och knuffa på dem som är lite för långsamma. Latast är alltid sarvarna, ett visst datum ska de vara ovan odlingsgränsen men har de kommit dit får de vara kvar där.

När kommer de upp på fjället?

- När insekterna kommer till skogslandet. De är född på kalvfjället, nog vet de vars det är myggfritt.

Några kilometer från butiken, närmare centrala Jokkmokk, ligger villaområdet dit Helenas familj flyttade på 60-talet. Hon pekar ideligen. Där bor kusinen, där bor brorsan, där bor dottern i deras gamla hus men det var ju mycket mindre då. Där står en gråhund och en laika och skäller glatt. Gråhunden heter Tili och är Helenas, hon löper så det går inte att ha henne hemma bland hanhun-

darna. Bakom huset finns ett litet skogsparti. Där är byggt hägn och foderplatser för renar som behöver extra omvårdnad.

Det kan vara skadade renar, kalvar som inte accepterats av sin mamma eller de som blivit sjuka.

- Jag tämjer ju mycket ren och använder dem till turistverksamhet.

Direkt jag får ett litet band till dem, direkt jag ser vad de är för person, då är det kört. Den renen kan jag inte ta till slakt. Direkt jag kommer ut och ser ”jaha, där är du” är det omöjligt. Men det gör mig ingenting, de får vara mina arbetskompisar.

Men knyter du inte band till de andra renarna, de som du faktiskt slaktar?

- Inte på det sättet. Då är det mer ”oj, vilken fin kropp” eller ”oj, vilket bra hull”. Det har inget med personligheten att göra.

Ser du renarna som personer?

- Nå, de är ju inte människor. Men visst är de olika individer som trivs olika i olika sammanhang.

Vad har ni ätit förutom ren?

- Här i Jokkmokk var det väl det mesta, som alla andra. Men uppe på fjället fanns det några saker som var speciella. Gahkku, såklart. Den ena mamman gjorde bättre gahkku än den andra. En annan sak jag minns är juobma, en slags kräm på fjällsyra. Man plockade massor, en hel gryta full, och sen kokade man den med socker och vatten tills det blev en kräm. Den var så god, det kommer jag ihåg fortfarande.

Vad tycker dina barnbarn om den?

- Jaaa... Jag har försökt göra åt dem. Men inte är de så imponerade. Norrbottnisk mat är olika saker för olika norrbottningar, för mig är det renköttet. Nog åt vi annat, nog äter vi annat, men det var ständigt närvarande.

Vilket renkött är bäst?

- Det första kokköttet på hösten. När sarven slaktas är det fortfarande hyfsat varmt. Man samlas, ungarna är med, man kan fortfarande ta reda på blodet hyfsat enkelt. Oftast blir det en stor fest och det har man längtat hårt efter.

Färskt är bättre?

- Jag kan inte säga vad skillnaden är mot fryst kött – men det är skillnad. Det blir en extrasmak som inte går att sätta fingret på. Något är det.

Tre favoriter

Kokkött av renrygg

Kött kokt med mærg och fett är något speciellt, nästan konfiterat. Renryggen är den bästa delen, det får jag säga.

Stekt renytterlår med fettkappa

Fettet betyder så mycket för smaken. Att lägga fettkappan nedåt i kall panna och låta den smälta och sen ösa köttet med det blir en sensation.

Blodpalt

Ja, jag inser att allt kommer från renen. Men det är ju så jag tycker, vad ska jag säga. Man kanske har något behov av spårämnen eller vad det nu finns i det.





Älven



Eatnu
Väylä
Joki

Längs med de norrbottniska älvarna slog sig människorna först ner, odlade, blev bofasta och koncentrerades så småningom i olika befolkningscentra. Men älvarna har också fungerat som vägar på den tiden då inga vägar fanns. Bönderna längst nere i Tornedalen tog årligen sina forsbåtar upp mot fjällen för att fiska och jaga och handelsvaror från norska kusten hittade ner till de större samhällena via älvarnas farleder. När våra skogar började avverkas i industriell skala förvandlades älvarna till gods-transport. Högsta kustlinjen är den historiska gräns i landskapet dit havet gick just efter att inlandsisen försvunnit och landhöjningen påbörjat förflyttningen av kusten österut. Längs med den går en tydlig gräns i älvdalarnas topografi – innan den skär älvarna genom landskapet i smala och snabba fåror, efter den breder de ut sig och flyter i saktare mak mot kusten.

Karakteristik:

Älvarna rinner från fjällen, genom skogslandskapet, förbi åkrarna till havet. Det är de som för med sig de mineraler som skapar den speciella smakprofilen hos de råvaror som växer i Norrbotten – på precis samma sätt som en tomat som odlas på Etnas sydsluttning suger åt sig smak av de vulkaniska jordarterna där.

Jordmån:

Det finns en anledning till att stora delar av det norrbottniska jordbruket finns just längs med älvdalarna. När inlandsisen smälte undan var älvarna bredare, transporterade mycket mer vatten och lämnade därmed efter sig betydligt mer av den finkorniga jord som bär näring längs med älvdalarna. Årtusenden av översvämningar har packat älvdalarna med näringsrikt sediment från vårfloderna.

Klimat:

Då älvdalarna korsar länet uppvisar de också alla de mikroklimat som länet bjuder på. I Abisko, vid Torneälvens källa Torne träsk, ligger till exempel ett av Sveriges minst nederbördstäta områden. I Vuoggatjålme, vid Piteälvens källflöden, har å andra sidan det nordiska temperaturrekordet på -52.6 grader satts.

Tradition:

Älvarna har alltid dignat av överflöd, och det var först med industrialiseringens maskinella uttag som människan lyckades rubba deras ekologiska balans. Sik, nätting, harr, öring, gädda och abborre har varit stapelvaror i norrbottensk kosthållning, men laxen har också varit en viktig exportvara söderut.

Tre typiska råvaror:

Sik, lax, potatis.



Margit
Spolander

Smältdegel, träffpunkt, innovationsarena och handelsnav. Torne älv rinner genom en av de mest historiskt händelserika delarna av Norrbotten. De senaste århundradena finns det en uppenbar drivkraft för utvecklingen av älvdalens gastronomiska arv.

- Allt är tack vare kvinnorna, säger Margit Spolander.

Vet du vad en pata är? I Kukkola är det en vind och krokig brygga av plank, lagda på grånade stockar som står lutade mot varandra i vinkel. Patorna svävar några meter ovanför forsen. Längst ut på den står en man med en sju meter lång håv som han sakta för genom vattnet. Ibland flyttar han sig till ett annat ställe på patan, ibland går han ner i en träbåt som ligger förtöjd vid den och håvar lite där. Det är en till synes planlös verksamhet.

Under vattnet är verkligheten en annan. Det är kaos, men på vissa ställen i forsen, oftast mellan två stora stenar, sprider sig lugnet. På de platserna strömmar vattnet lite långsammare, dansar runt istället för att kasta sig nerför forsen med full kraft. Dit söker sig siken i sin vandring upp efter Torneälven. Där tar den en paus för att orka simma genom forsens tusentals kubik strömmande vatten. Och det är där håvaren försöker fånga den.

Om håven plaskar i vattenytan blir fisken skrämmd – och flyr.

Om håven råkar slå i en sten blir fisken skrämmd – och flyr.

Om håven dras lite för snabbt genom vattnet bildas bubblor i vattnet, fisken blir skrämmd – och flyr.

Det är i grund och botten vid väldigt få tillfällen som fisken inte flyr när du försöker fånga den på det här sättet. Trots det kan en skicklig håvare dra upp fem ton sik på en sommar.

- Ser du där? På andra sidan? Nu är han där och petar vid patan, de har nättingtinor där. Månen ska vara i nedan, då börjar nättingen röra på sig. Men de har inte fått så mycket, de kanske måste vänta tills nästa gång månen är i nedan, säger Margit Spolander. Nättingen, flodnejonöga, är en ålliknande rundmun som fiskats i Torneälven längre än någon kan minnas. Den kommer på hösten, fiskas med trätinor tills isen lagt sig och röks med enris.

- Den har funnits här sen alltid. Det är ett urdjur och har som ingen ryggrad, man bara tar bort huvudet och äter resten som en varmkorv, säger Margit.

Vid Kukkolaforsen regerar klanen Spolander. Svante och Margit



Vandringssiken i Torneälven är fet, stark och vältränad – allihop egenskaper som påverkar smaken positivt.



tog över en ganska sliten turistanläggning på 1980-talet. Nu drivs den av sonen Mattias, dottern Johanna och hennes man Martin och är både fräschare och större. Mycket har förändrats sedan Margit var ung, men inte älven. Den jobbar med längre tidshorisonter än så.

- Det var mycket fiske då också. Jag kommer ihåg att pappa var ute mycket när han inte jobbade, la nät och rodde drag. Mest sik, gädda, abborre, gös och id. Vi hade bondgård med kor, grisar och häst, men oftast var det mamma som skötte den. Pappa var ute på vägarna och jobbade.

Hur tog man hand om fisken?

- Vi saltade och la in. På 50-talet rökte man inte mycket fisk, det var först senare. Däremot halstrade vi naturligtvis sik på pinne nere vid älven, gjorde upp eld och tog ner tunnbröd, smör och en filbunke. Men det var ju festmat.

Eventuellt kan rökningens historiska frånvaro bero på de mängder fisk som faktiskt fångades. Det är en betydligt snabbare och smidigare process att bara lägga den rensade fisken i en trätunna och strö på salt.

- Pikisuola kallades saltfisken, den var som saltsill och man var tvungen att vattna ur den. Sen la mamma fisken ovanpå potatisen medan den kokade, så att den blev ångkokt.

Vi ungar gillade inte det...

Inte?

- Det är inte barnmat, direkt. Jag kan fortfarande komma ihåg lukten av kokt saltsik. Hoff.

Men åt gjorde de. Därtill var de nödd och tvungen. Alla markägare längs med älven hade del i håvfisket, varje kväll delades dagens fångst upp mellan dem och det var en resurs som inte slarvades bort. Då heller. I Kukkola är nättingen bara en bifångst, en krydda



På andra sidan älven ligger Finland, ett annat land i teorin men med samma språk och traditioner.

”Pikisuola kallades saltfisken, den var som saltsill och man var tvungen att vattna ur den. Sen la mamma fisken ovanpå potatisen medan den kokade, så att den blev ångkokt. Vi ungar gillade inte det...”

till vandringssiken. Patorna läggs fortfarande ut i älven, på både finska och svenska sidan, och vid den som ligger rakt utanför restaurangens glastrutor skiljer det exakt 49 meter mellan den svenska och finska håvaren. Längre än så är det inte.

Bakom håvaren på andra sidan, i finska Kukkola, finns en hembygdsgård där byborna på båda sidan av älven ibland har möten. I den hembygdsgården finns en plakett med namn. Namnen tillhör 27 pojkar från byn som stupade i andra världskriget, 27 pojkar som aldrig kom hem och bosatte sig. Det är nu inget speciellt med det, såna minnestavlor finns i nästan alla finska byar. Inbördeskriget, heimosodat, vinterkriget, fortsättningskriget och Lapplandskriget bara under 1900-talets första halva innebar att många finska pojkar aldrig kom hem och gifte sig, att många finska pappor aldrig kom hem och hjälpte till att försörja familjen. De finska flickorna? De tvingades flytta, gå som pigor någonstans

där det fanns utrymme, där kriget inte slagit nationalekonomin i sank. Kort sagt: Sverige. Historiskt sett är det egentligen normalt med ett stort inflöde av idéer och människor till Tornedalen. Ända sedan isens tillbakadragande har människor rört sig diagonalt från södra Finland eller horisontellt från Ryssland, upp mot norra Norges isfria hamnar. Tornedalen blev en uppenbar knutpunkt och älven har alltid fungerat som transportled för både resor och handel. Kvinnorna som kom från Finland under 1900-talets första halva förstärkte inflödet snarare än startade det. - Nå, det har ju varit många som invandrat hit. Min mor kom från Savolax, i mittersta Finland, och det var inget ovanligt, säger Margit. Svante fyller i: - Nog var det mer än hälften av mammorna som var finska när jag var barn. Det var alltid spännande att komma till såna familjer, det var som annan mat, ett annat sätt att väva, andra sånger. De var en kulturell tillgång, de där kvinnorna.

Tror ni att det här inflödet skapar det någon slags nedärvd nyfikenhet eller öppenhet hos befolkningen i Tornedalen?

- Nå, inte vet jag hur tornedalingar är. Men jag vet hur jag är.

Jag vill föra in nya saker, gärna utifrån, till vårt traditionella, säger Margit.

I halstringsbodan håller Johanna Spolander liv i elden. En skolklass har just fått lära sig mer om kulturarvet, håvningen, och fått smaka på halstrad nyfångad vandringsvik. Nu trär hon nya fiskar på träpinnar, lutar dem i korrekt vinkel mot elden, kollar så att saltlagen som de ska doppas i efter halstring smakar rätt.

- Det här blir eran lunch. Jag ska hämta bröd, det blir ingen potatis, säger Margit.

Medan fettet från fiskarna rinner längs med skägg, händer och underarmar berättar de om halstringsstugan, om hur den användes som gästboda för långväga resenärer eftersom den alltid var varm, om hur Margits matintresse väcktes.

- Vi har alltid haft så stort skafferi. Det är inte bara älven, det är skogen, djuren, jordbruket – vi hade en gård med 40 djur.

Det finns så mycket här, inte finns det nån anledning att köpa saker utifrån.

Det finns en uppfattad motsättning mellan traditioner och innovationer. Margit Spolander blev matintresserad av leda, för att hon var trött på att äta kiiseli och saltsik varenda dag. Sedan hon och Svante tog över turistanläggningen vid Kukkolaforsen har hon arbetat oavbrutet med att utveckla den traditionella matlag-

ningen och lyfta fram samma råvaror som fött upp både henne och otaliga generationer av tornedalingar före henne.

- Man vågade ju knappt säga att grönsakssoppan med mjölk var fruktansvärt äcklig, att sportbrödet som badade i stekflott från fläsk var så hemskt med den där lingonsylten. Jag tänkte bara att ”jävlar, jag ska laga en annan mat än den här”.

Lite oftare än ibland sticker estradören Svante in huvudet, litegrann som hackspetten på julafton, och kastar en skröna på glöden. Om pikko-Vilho och iso-Vilho, stora och lilla Ville, som reste runt och jobbade på höbärgningarna i Tornedalen och alltid trätte när de satt i bastun eftersom lilla Ville alltid ville kasta på mer vatten medan stora Ville fick all värme i ansiktet uppe vid taket. Om gårdshästen, som blev allt latare i takt med att traktorererna tog över hans arbete, men som var överlägsen de moderna maskinerna när postbilen kört i diket på vintern. Om släkten Lakso, vars elva söner bildade stommen i Kukcolas fotbollslag som spelade DM-final mot BBK på 60-talet. Om fisket.

- Tornedalsk terroir? I Kukkola är vi så bortskämda med bra fisk att inte ens katterna äter abborre.

Johanna bryter av.

- Kvinnorna från Finland som kom hit under 1800- och 1900-talet tog med sig odlingskultur, örter, bröd och mycket annan mat.

Det är en jättestor influens. Kvinnorna har gjort allt jobb hemma, det är kvinnorna som har skapat den tornedalska matkulturen.

Margit fyller i.



Klanen Spolander styr turistanläggningen i Kukkolaforseen. Dottern Johanna, patriarken Svante och Johannas man Martin tillhör två av sex generationer Spolander som verkat på platsen.



- Allt är tack vare kvinnorna.
- Det är roligt när alla har fått sin fisk och allt blir tyst så att man hör forsen, muttrar Svante.

Det är 20 år sedan Johanna och Martin flyttade tillbaka till Kukkola från Stockholm. När de var på husvisningar därnere sa de alltid att ”herregud, det här skulle man kunna få ett slott för i Haparanda” och på den vägen är det.

- Vi märkte att varje gång vi var lediga försökte vi ta oss därifrån. Stå i bilkö för att komma ut ur stan på fredag kväll, stå i bilkö för att ta sig hem igen på söndag eftermiddag. Varför skulle vi bo





där? Martin sa att han kunde tänka sig att prova att bo här uppe ett år och ja... Vi provar än.

Var det självklart att flytta hem?

- Nä, absolut inte. Och skulle jag sagt att vi skulle bo hemma hos mamma och pappa för att vi inte hittade nåt hus, jobba dygnet runt och inte tjäna några pengar alls så vet jag väl inte vad som hänt. Det var bra att han tog initiativet så att han inte kan skylla på mig.

När allt kött är avplockat från fiskarna slängs benen på elden. Flottet får brasan att flamma upp, värmen stiger. När det är fullt i stugan och fiskarna står tätt runt elden blir värmen olidlig för den som är ovan. Nu, med mindre brasa, är det mer bekvämt, ombonat och hemtrevligt. Forsen dundrar i bakgrunden.

- För mig är de ceremoniella måltiderna bäst. Det spelar som ingen roll om det är kräftskiva, surströmming, doppikopp eller halstrad sik – jag tycker väldigt mycket om det där pysslandet. När man sitter tillsammans, det tar tid och man hinner umgås, säger Johanna.

Samtidigt finns det en historisk bild av norrbottningen som gör gällande att man sätter armen framför gröttallriken, skyfflar i sig och sen springer ut och arbetar igen.

- Ja, och så blir det ju till vardags nu också. Träningar, läxor, allt annat som ska hinnas med. Men då blir ju de där middagarna så mycket viktigare. De kan man lägga mycket krut på.

Tre favoriter

Tornedalsk laxsoppa, det äter jag nog fyra-fem dagar i veckan under sommaren. Jag tycker det är väldigt gott, säger Johanna.

Rökt sik. Får jag välja en enda rätt är det rökt sig med gräddfils-sås och kokt potatis, hävdar Margit.

Nog är **Doppikopp** min favorit. Jag kan vräka i mig potatis tills jag bågnar, det är så gott, påstår Svante..



Skogen

Meahcci

Mettä

Metsä

Någonstans mellan 80 och 90 procent av marken i Norrbottens län är så näringsfattig att det enda som går att odla på den är skog. I bästa fall. Med det sagt är skogen en naturlig och viktig del i det norrbottniska matarvet. När inlandsisen först drog sig tillbaka var det här ett tundralandskap, med fjällbjörk och mossor, där renen betade sig fram österifrån. I dess fotsår följde sannolikt de första människorna. I takt med att klimatet blev varmare tätnade också skogen. Bäver, älg och andra bytesdjur klev i fångstgropar och fällor för att bli en stapelvara i det tidiga norrbottniska köket. Skogssjöarna, stora som små, nyttjades till fiske och på de få verkligt bördiga plättar som fanns i skogslandskapet odlades så småningom spannmål.

Karakteristik:

Förekommande jordarter är främst morän men också torv på de gigantiska myrområden som breder ut sig i Norrbottens skogsland.

Jordmån:

Det är lätt att anta att den morän som utgör jorden i norrbottens skogar omöjliggör all odling, men det är inte riktigt sant. Vid skogssjöar, främst nedan högsta kustlinjen, kan det ha samlats näringsrika sediment som med landhöjningen skapat god åkermark, om än inte i större arealer. Under förindustriell tid var också myrslåttern viktig, de skogshemman som fanns var mer intresserade av att äga mark för att få tillgång till myrarna än skogen. Den situationen har förändrats radikalt de senaste hundra åren.

Klimat:

Kallare vintrar och varmare somrar än vid kusten, dessutom mer snö. Annars typiskt norrbottniskt klimat, med alla de utmaningar och förtjänster som kommer med länets speciella läge.

Tradition:

Missta inte skogslandets traditioner för mer nutida fenomen som ett rationellt skogsbruk, sådant har i stort sett inte existerat förrän för tvåhundra år sedan. Här har vardagen handlat om att sätta mat på bordet, från början genom jakt och fiske, så småningom genom att addera jordbrukets förtjänster till de dagliga sysslorna. Underskatta inte heller vikten av den numera som matfisk i stort bortglömda gäddan när det kommer till skogslandets överlevnad. Bara i Torneå socken fångades nästan hundra ton gädda under fem år i mitten av 1550-talet – det finns ingen anledning att tro att detta inte var en generell näring i hela länet.

Tre typiska råvaror:

Gädda, älgkött, lingon.



per
HUUVQ

*Han har levt hela sitt liv i Norrbottens skogar. Här har han arbetat, semestrat, skrivit kokbok, skjutit älgar, märkt renar och utbildat människor. Men för Per Huuva i Liehittäjä har skogen ett syfte som överskuggar alla andra.
- Det är här jag hittar lugnet.*

Det är försommar i Liehittäjä sent 1950-tal. På järnspisen inne i boningshuset står ett potatiskok och småhoppar. En liten pojke springer mot aittan nere vid sjön. På övervåningen i köttbodan, där årsförbrukningen av animalier från höstslakten sparas utanför rovdjurens och asätarnas räckvidd, hänger njurtalgen och torkar, inlindad i fetthinnan som omsluter renens magar. Vinterns kyla och torka har gjort ytan hård, men inuti mognar fett, härsknar till och med, i de små luftfickor där syret kommer åt att oxidera. Pojken öppnar dörren och går uppför trappan. Där hänger knytena på rad i takbjälkarna. Årets fettskörd närmast, sen fjolårets, så året innan det, mindre och mindre bitar, gårdsfolket har karvat av fett, allt eftersom. Årsbiten används uteslutande när det kommer finfrämmande till gården och dagar som den här, när pojkens mamma är bortrest, är regeln att den äldsta biten ska användas. Utanför aittan dansar myggen med

svalorna. Pojken drar sin kniv ur bältet och lukten från fyra, fem år gammalt fett sprider sig på övervåningen. Han tar in biten till sin pappa som smälter den och använder den till doppkopp. - Han gjorde det aldrig när mamma var hemma, det finns ingen surströmming som luktar lika starkt. Det är mitt första matminne, och inte är det så konstigt. Det doftade ganska...skarpt, säger Per Huuva, nu 72, och skrattrynkorna leker tafatt i ögonvråerna.

Liehittäjä ligger i stort sett mitt mellan Överkalix och Övertorneå, mitt ute i det norrbottniska skogslandet. Hit kom Per Huuvas farfars far och mor från Rensjön, norr om Kiruna, 1891. De tog med sig 40 vajor, några draghärkar och nomadlivet förändrades. Hemmanet med 1 000 hektar mark köptes för 1 790 kronor, de rustade upp ladugården och skaffade tolv kor. Gården blev en fast punkt i tillvaron. Familjen skapade sitt liv på alla till-



gängliga sätt; renskötsel, smörtillverkning, starrslätter på myrarna bort mot Persomajärvi, jakt i skogsbackarna och fiske i sjön. Här blev den också kvar. I dag bor det 14 personer i Liehittäjä. Den yngsta heter Eskil, är fem år gammal, Pers barnbarn och tillhör alltså sjätte generationen Huuva på ursprungsgården. Förutom bilväg, telefon och internet pågår Liehittäjälivet i stort sett som det gjorde då. Fast korna är borta. Istället har Per inrett sig ett pensionärsboende i den före detta ladugården.

- Det lunkar på. Nu är det mitt ansvar att sköta så det här lever vidare. Ungarna får lära sig om fåglarna som springer här nere

vid sjön. Drillsnäppa och skogssnäppa. Inte är det nån idé att lära dem om några andra kalkoner, som bara finns i södra Sverige.

På spisen, el istället för eld, står ännu ett potatiskok.

- Jag måste visa en grej som är viktig! Pappa min hade sex bröder och farfar var lite finurlig. När nån av pojkarna hade med sig en fjälla hem gjorde han sig alltid kompis med henne, sen frågade han henne om hon kunde koka potatisen. Sen kollade han – om hon inte fläckade potatisen skakade han på huvudet och sa att ”nä, du kan ta hem henne igen”.

Per tar upp en potatis ur grytan och visar. Skalet är kvar men ena änden av potatisen har han skurit bort, på så sätt ska saltet kunna tränga in bättre. Empirin är tveksam, men tradition tar inte hänsyn till såna småsaker.

- Gubben brukade säga att vi inte skulle fråga så mycket. Det är så man gör, inte behöver vi ifrågasätta det.

Per ställer fram potatis, lingonsylt och kotikalja, en lättjäst finsk måltidsdryck som balanserar mellan sima och svagdricka.

Han köper färdiga påsar med extrakt när han åker till finska sidan av älven och jäser hemma. Köksbordet har han gjort själv av en gammaltall som stod på andra sidan sjön. Suovasskaven i gjutjärnsgröten också.

- De matminnen jag har är oftast utifrån, inte från köket. Vi hade en trälåda med saltfläsk i matkällaren under köksgolvet. Det där tog vi med oss ut. Vi gjorde alltid upp eld vid ett vattendrag, så stekte man fläsket, sköljde det, stekte och sköljde, tills det inte var vitt av salt längre. Då var det jävligt gott.



”Intresset för och kunskapen om mat, skog och natur grundades medan han satt och täljde”

Är det norrbottnisk mat för dig?

- Jag vet inte. När man åker söderut pratar folk om löjrommen och palten. Men det är ju kustmat, det där. För mig är det kombinationerna som är det norrbottniska snarare än något sammanhängande.

Utveckla gärna.

- Jag frågade en kvinna om hennes blodpaltrecept. Hon berättade att i den här byn gjorde man si och så – men inte hon, för hennes mamma kom från Karelen och gjorde blodpalten så här.

Det är som min mormor, som hade sitt familjerecept på mjukkaka med sig från Korpilombolo när hon flyttade till Holmsvattensel i Råne älvdal för att bli piga.

- Exakt. Jag tror det är lättare att svara specifikt på frågan om man inte kan så mycket. Var det Einstein som sa att ju mer jag lär mig, desto mindre vet jag? Jag har sett syrianska flyktingar i 20-årså-

dern stycka på samma sätt – och lika skickligt – som min farfar. Jag har bjudit kenyanska stammedlemmar på torrköttvälling, de blev oerhört förvånade över att jag lagade samma mat som de åt hemma. Folk är folk.

Det är en bred och ibland het diskussion.

- Ja. Vad är samiskt, vad är tornedalskt, vad är kvänskt, vad är något annat? Inte går det att tänka så, inte här. Vi har varit samma fåtal människor som bott här, som lärt sig av varandra och nyttjat varandras styrkor för att överleva. Inte är det nån som sagt att ”du är det och jag är det” förrän i modern tid. Man bodde där man bodde och jobbade med det man jobbade med. Någon annan jobbade med något annat, sen var det bra med det.

Mitt emot gården, på andra sidan sjön, ligger en tallbacke. Per är kort, men stegen är snabba när han letar speciella platser att



Under slakten hålls blodet i renens våm, en av idisslarens fyra magar, och torkas tills det bara kvarstår en svart stenhård klump som kan långtidsförvaras och transporteras enkelt.



visa oss. Han förklarar hur man fiskar gädda med en kvist och en kniv. Genom stammarna syns vattnet.

- Nu lagrar vi inte fisk. Det är helt onödigt, den håller sig mycket bättre i vattnet, men på 1700-talet spelade den absolut en viktig roll, som alla sjöar i skogslandet. I Jänkisjärvi, där sjön är hälften så stor, fanns det tre gånger så mycket folk som här – bara för att det var så mycket gädda i sjön. Gädda ska aldrig kokas om den inte legat en vecka i salt, minst. Då blir den rosaröd i färgen och väldigt fast i köttet. Dessutom ändrar den smak fullständigt. Per berättar om en kantor i Övertorneå runt skiftet till 1800-tal. På söndagarna spelade han i kyrkan och resten av veckan vandrade han runt i byarna och skrev upp vad som växte och hur folk levde. Han hävdade att förekomsten av gädda styrde storleken på byn, det var basfödan.

- Men vi, som haft våra renar ända ute på Seskarö, har sällan fiskat några mängder. Man slaktade en ren och bytte till sig fisk från dem som hade det som huvudnäring.

Per Huuva har levt hela sitt liv i skogen. Renägare, virkesuppköpare, jägare, fiskare. Kokboksförfattare, charkuterist, lärare, folklivsforskare på hobbynivå, föreläsare och fotograf. På den tiden han jobbade åt skogsbolagen var han noggrann med att stanna till hos människorna han stötte på under sina resor. Där inhämtade han kunskap om matlagning, förädling och livet runt om i Norrbotten. All den kunskapen försöker han nu överföra till kommande generationer på samma sätt som hans farfar

utbildade honom.

- Han tog ut mig i skogen. Medan jag skar till en sked började han berätta om något helt annat. Han visste ju att jag redan kunde göra en sked så han fokuserade på nästa område. Det där fungerar fortfarande. När jag ska komma på något sätter jag mig och slöjdar, då blir tankarna mer fokuserade. Ju mer jag gör med händerna, desto bättre fungerar huvudet. Jag försöker göra samma sak med ungarna nu.

Nyfikenhetens pedagogik. Aktivitetsinläring. Storytelling.

Precis som Per nu försöker lära Eskil och hans syskon, blev han upplärd av sin farfar. Intresset för och kunskapen om mat, skog och natur grundades medan han satt och täljde.

- Jag minns inte när jag blev intresserad av matlagningen och traditionerna runt den. Det har kommit smygandes, som ett bak-håll. Min syster Greta har väl en stor del i det, jag var mycket upp till Jokkmokk när hon flyttade dit och jag fått körkort.

De hade alltid något slags midvinterblot. Karotter med kokta klövar, mörghen och blodpalt. Vi satt och åt i flera timmar, drack varm buljong till så att inte fettets skulle fastna i gommen. Ska man dricka kall mjölk till fet mat är det viktigt att ha mycket lingsylt, jag tror det är bensoesyran som löser upp fettets. Köttet har varit viktigt i den traditionella matlagningen i skogslandet.

- Grönsakerna kom hit först med farmor. De andra var nomader, men hon kom från Revonsaari utanför Vojakkala, hon odlade lök, morötter och majrovor och satte käppar runt landet så att inte





I pensionärsboendet, som Per kallar den lägenhet han inrett åt sig själv i gårdens gamla ladugård, finns minnen och prylar från ett långt liv i skogen.

hönsen skulle förstöra. Det var först med gården och ny kunskap som kosthållningen förändrades.

- Renskötarna som flyttade hela tiden jobbade som inte med förädling. De gick ju alltid med renarna och när de behövde mat slaktade de bara en och använde allt färskt.

Det finns ju mycket ätbart i skogen. Samlade de inget?

- Det enda som plockades var bär. Samlandet tar tid och förbrukar energi. Rötter, löv, granskott – inte höll de på med sånt. Animalier ger massor av energi och näring, om du har tillgång till djur är det inte så jobbigt. Här uppe har köttet varit en väldigt stor del av kosthållningen.

En tall har rasat och bildar en naturlig bro. Fotografen beordrar Per Huuva att kliva upp på den. Gubben balanserar en bit, hamnar en meter ovanför marknivå, ungefär den höjden som 72-åringar bryter lårbenshalsen om de ramlar från. När bilderna är tagna

undrar vi om han behöver hjälp ner. Per sneglar på oss, nästan irriterad, undslipper sig ett ”hrmm” och hoppar ner från stocken som vore han ett lodjur.

- Nu är det fotografens tur, säger han.

Skrattrynkorna jagar varandra runt ögonen igen.

- Skogen är viktig. Jag märker det på både mig och mina äldsta söner. Är det nån som dör, någon stor personlig sorg som inträffar, så far man ut i skogen. Det behöver inte vara långt men man har sina favoritställen. Stor granskog, mjuk mossa, ett ställe dit man kommer tillbaka.

Vilka är dina favoritställen?

- Jag har en tallhed här uppe på Vastusvaara, bland annat. Sen är det ett ställe som heter Pirrivaara i norränden av sjön, där är det ett vindskydd så man kan ha hunden med sig. Det finns en koja där också, men går man in i en koja och sover är det ju som vilket hus som helst. Man måste sova ute för att hitta kraften.

Tre favoriter

Soppa på renlägg, absolut nummer ett.

Hals från ren eller älg. Mycket bättre än filé.

Rökt aborre. Det blir jag aldrig trött på.



odling- marken

Bealdueanan
Peltomaa
Viljelysmaa

I takt med att människorna som bodde här uppe upptäckte jordbruket och hur mycket enklare det gjorde livet började man också leta reda på de områden som inte bestod av morän. De hittade den. Det tog tid, men i stort sett kan man säga att all tillgänglig åkermark i Norrbotten faktiskt är eller har varit brukad. Eftersom mycket av den odlingsbara jorden i Norrbotten lämpar sig bäst för gräs har jordbruket här uppe varit mer beroende av betesdjur än på andra ställen. Även om det historiskt odlats en del spannmål även till människoföda är det idisslarna som byggt vårt livsmedelssystem.

Karakteristik:

Jorden bär näringen som växter behöver. Men näringen penetrerar inte jorden. Den fastnar istället på ytan hos de olika partiklar som finns i jorden, vilket medför att ju större kornstorlek en jord har, desto mindre näring får plats. Så när tre kilometer is smulade sönder jordskorpan under 100 000 år skapades morän, där alla kornstorlekar, från mikroskopiska till grus, blandats hurven surven. När smältvatten spolades genom moränjordarna bar det med sig de lättaste partiklarna. De föll sedan till botten när vattnet lugnade ner sig i sjöar, älvar och vid kustlinjen.

Jordmån:

Generellt jämförelsevis dålig, men de norrbottniska jordar som brukats har oftast fått ett högt mullinnehåll då boskap lämnar efter sig gödsel och gräs lämnar efter sig små fina rötter som brutits ner genom århundradena.

Klimat:

Traditionellt norrbottniskt. Visst är vintrarna något mildare vid kusten, visst är tillgången på midnattssol sommartid något lägre ju längre söderut i länet du kommer, men generellt har jordbruket i länet samma vädermässiga odlingsförutsättningar oavsett var du hittar dem.

Tradition:


Med jordbrukets intåg följde en stor utmaning – hur skulle man kunna spara mat för sämre tider? Du vill inte ha för många tamdjur under vintern, eftersom det är hårt jobb att tillverka och lagra foder, samtidigt som du vill ta tillvara på de djur som du slaktar under hösten. I någon mån är det jordbruket som skapat behovet av förädling i både mejeri, bageri och charkuteri. Norrbottens speciella förutsättningar gjorde att rökning och torkning användes i hög grad här, men också saltning och frysning.

Tre typiska råvaror:

Korn, mjölk, nötkött.



dnn-Louise
Lång



*Hur tar man tillvara på arvet från Norrbottens jordbruk utan att vara bonde?
Ann-Louise Lång satsade på folkbildning.
- Det går inte att komma undan maten, säger hon.*

Hollsvattnet ligger, ärligt talat, baki Guds rygg. Om du drar en triangel mellan Luleå, Älvsbyn och Boden och sätter en prick mitt i det ingenstans som bildas mellan de tre orterna hittar du hyfsat rätt. Byn etablerades ungefär 1750 och Ann-Louise Långs släkt kom hit i slutet av 1700-talet. De höggo skog, de bröto mark, de vräkte upp sten ur den lilla odlingsbara jord de kunde hitta ner mot sjön och de byggde boningshus, jordkällare, härbre och bagarstuga. De faluröda timmerknutarna står kvar och påminner om en tid då norrbottniskt småbruk frodades. Här är historien ständigt närvarande. Men finns det en framtid?

- Det är jag säker på. Vi har alla förutsättningar, men för att människor ska vilja bruka jorden måste de ju tjäna på det. Det är ingen naturlag att man inte ska kunna göra det i Norrbotten, det är ju bara de senaste 50-100 åren som alternativen varit mer attraktiva, säger Lång. 1951 brukades nästan 100 000 hektar mark i Norrbotten av ungefär 10 000 bönder. Nu för tiden finns det ett

hundratal lantbrukare kvar. De brukar en tredjedel av marken. Berättelsen om norrbottniskt jordbruk är ingen upplyftande historia, de rationaliseringar, sammanslagningar och specialiseringar som präglat branschen sedan dess har drabbat Norrbottens bönder hårdast av alla i Sverige. Av hävd finns här små, geografiskt utspridda gårdar som varit beroende av många olika verksamheter för att skapa ett litet överskott till ägarna – och när marknadskrafter och politik handlat om att premiera motsatsen i sex-sju decennier är nu norrbottniska bönder i stort sett utrotningshotade.

Ann-Louise Lång är, i någon mån, en av de utrotade.

- Det har alltid funnits ett jordbruk här. Inte särskilt stort, men det var inte så många som var särskilt stora, åtminstone inte bortanför kusten och älvdalarna. Min mamma och pappa var de sista som hade djur, när de slutade med det rev pappa ladugården och byggde garage och verkstad istället. Industrialiseringen var

första slaget mot jordbruken i Norrbotten, det blev så mycket enklare att tjäna sina pengar på järnverket eller sågen och sen köpa mat. Under 1800-talet växte befolkningen explosionsartat. Tack vare freden, vaccinet och potäten, hävdade Esaias Tegnér, men det fanns andra anledningar också. I Sverige innebar det att ett jordbruksproletariat växte fram men här uppe fanns det fortfarande obrukad mark som kunde brytas.

Och mark bröts. Även om de bästa åkrarna redan brukats sen länge fick befolkningstätheten och skattelättnader för nyanlagda gårdar norrbottningarna att utveckla jordbruket och hitta de brukbara plättar som fanns kvar.

- Ju mer man kunde specialisera sig desto bättre var det. Utmaningen var ju att man inte hann specialisera sig på särskilt många områden om man var få. Att ha många barn, som var och en specialiserade sig på var sin sak, var ett sätt att bli starkare internt – men också att tjäna externa pengar till hushållet.

Strategin med stora hushåll där alla medlemmar hade varsin respektive spetskompetens, vilka sedan kan nyttjas för att använda resurserna från större landområden genom handel, jakt, fiske och andra näringsgrenar kallas för erämarksekonomi.

Den kan i hög grad sägas ha byggt de större gårdar som fanns här uppe. Men i takt med att Norrbotten i allt högre grad införlivades i konungariket Sverige gjorde både skattetryck och militärtjänstgöringstvång att de större familjerna slogs sönder och erämarks-gårdarna tappade sina konkurrensfördelar. Praktiken med många olika näringsgrenar levde dock kvar i så hög grad folk

orkade, eftersom det var ett sätt, kanske det enda, att överleva.

- De flesta hade runt fem kor och en häst. Någon gårdsspecifik specialisering har det inte varit frågan om här uppe, även om bruksmetoder blivit modernare. Man jobbade i skogen, jagade, fiskade, kolade, kokade tjära – vad helst man kunde hitta på. De allra flesta jordbruken var mest för självförsörjning, även om man sålde vissa varor som tillverkades på gården.

En gammal gård som hade stora uppodlade marker hade det naturligtvis lättare. Fanns det dessutom andel i fast laxfiske hjälpte det ytterligare. Men att starta ett nytt jordbruk var ett fruktansvärt slit med eld, hacka och spade.

- Ju större, desto enklare. Så var det då, så är det nu. Den som hade tio kor kunde ju slakta åtta kalvar på hösten och ändå utöka flocken. Man kunde ha gris, några höns, får som gick i skogen och betade. Sen fanns ju fisken, i sjön här i skogslandet, men annars i älvarna och havet. Jakten kunde också dryga ut matförrådet.

Det handlade inte om att samla rikedomar, åtminstone inte primärt, utan om att skapa trygghet. Att veta att man kunde äta sig mätt även under vintern.

Svårare än så behöver inte en livsuppgift vara.

- Det har varit den eviga kampen här uppe, att överleva vintern. Det har inte alltid varit lätt.

Oavsett hur stora åkrar gården brukade, hur många slåttermysrar och kor som fanns, var en stor del av böndernas tidsmässiga och monetära investeringar – då som nu – uppbundna i chansningen





på att det skulle regna och vara varmt i lagom dos.

- Att odla tar tid. Nu för tiden kommer en granne med traktor och slår vår äng på en timme. Det tar en kort stund att vända och stränga höet, och kanske en timme till att bala och plasta. På 1800-talet var slåtter en femveckorsprocedur som innefattade alla gårdens invånare och dessutom var oerhört beroende av vädret. När chansningen inte gick hem blev det jobbigt. Under svältåren på 1860-talet säger källorna att isen på Stadsfjärden vid Norra Hamn i Luleå låg kvar till midsommar. Men det fanns också kunskapsluckor, som hade kunnat åtgärdas tidigare.

- De hade för många kor som mjölkade för lite, vilket gjorde att korna svälte. Om färre kor fått dela på samma mängd mat hade det sannolikt gett mer mjölk, friskare kor och dessutom mer välmående bönder.

När Linné kom till Norrbotten under sin lappländska resa

upptäckte han att bönderna hade problem med något de kallade boskapssjuka. Efter lite efterforskningar visade det sig att när korna kommit ut på bete på försommaren var de så hungriga att de åt allt de såg – inklusive sprängört. Den hundkexliknande växten är en av de giftigaste i svensk flora och det behövs inte stora mängder för att döda en ko. I normalfallet väljer korna bort den när de betar.

- Det finns exempel på bönder som var tvungna att bära ut korna och lägga dem på en grön fläck. De var så svultna att de inte orkade gå själv.

Samma sak gällde potatisen, nu för tiden en klassisk norrbottensk gröda men helt okänd i länet fram till mitten av 1700-talet.

- 1749 vet vi att det sattes tre potatisar i ett land av en borgare i Luleå. Det blev åtta potatisar, det togs som bevis på att potatisen gick att odla här uppe. Det är första belagda beviset på potatis-

Tjälknölen, en slags rostbiffvariant som görs med fryst kött som läggs i en kryddad saltlag efter tillagning, sägs vara en av de äldsta existerande maträtterna.

odling som jag känner till. Innan dess hade landshövdingen försökt komma över utsädespotatis från England, men det hade varit för ont om den.

Ungefär samtidig utkämpades pommerska kriget, och när de norrbottningar som överlevt militärtjänstgöringen vände hemåt hade de ränselarna fulla av den nya spännande grödan de lärt sig om issi utlandet.

- Många soldater hade sett potatisodlingarna i Tyskland och tog med sig utsäde hem. 1812 tar landshövdingen ett par tunnor potatis med sig, sen åkte han norrut från Grans i Piteå längs med kusten ända till Tornedalen. De lämnade utsäde i alla socknar på vägen, det var förvisso ett dåligt potatisår men efter den insatsen blev potatisen allmänt spridd.

Från början odlades dock inte potatisen primärt som livsmedel. Användningsområdet var ett helt annat.

- Det var en brännvinsgröda, för att man skulle slippa använda spannmål till spriten. I alla fall fram till 1855, när husbehovsbränningen förbjöds, och där någonstans sker ett skifte i allmänhetens syn på den. Tack vare potatisen blir norrbottningen mätt. Fanns det inget annat så hade man i alla fall potatis.

Den gjorde sån skillnad?

- Ja. Innan dess hade de rovor och kålrötter, men av potatis kan du få betydligt större skörd med väsentligt mycket mindre arbetsinsats.

Ann-Louise arbetsinsats? Den gick via kulturvetarlinjen i Uppsala, studier i etnologi, arkeologi och lite historia, vidare till jobb

som guide på Hägnan, där hon sedan började jobba med pedagogisk verksamhet och som antikvarie. Där formades Ann-Louise Långs stora intresse för mat, framför allt från förr i tiden.

Det kulminerade i projektet Matkunskapen, där hon bland annat skrev boken Mat och människor.

- Jag var intresserad av allt som har med historia att göra. Inte specifikt mat, kanske, men det är svårt att komma runt den eftersom det var en så stor del av människornas vardag. Sen är jag ju uppvuxen på landet i en tid då alla var närmare maten.

Ann-Louise och kollegerna intervjuade gamla människor som fortfarande hade minnen kvar från 1800-talet, samlade gamla recept och testlagade.

- Ju mer jag höll på, desto roligare blev det. Jag var ju tvungen att prova de gamla rätterna, de gamla teknikerna, för det räckte inte att följa recepten.

Alla som slängt ett getöga i sin mormors receptbok vet hur det ser ut. Beskrivningar som "två nävar mjöl", "en kopp mjölk" och "lite salt" lämnar en med en känsla av vilsenhet och undran. Vilken kopp? Hur stor näve? Vad är lite? Svara mig, mormor!

- Till exempel receptet vi hade på löv, en traditionell kaka till begravningskaffet. Det stod "mjöl, pulver, grädde" – vad betyder det? Då fick man prova sig fram.

Hur har bönderna ätit, historiskt?

- Nyttigt, på ett sätt men naturligtvis väldigt mycket fisk och kött och alldeles för mycket salt. Maten var fiberrik, de åt inte mycket socker, när min morfars farfar dog var tänderna hans alldeles

*”Beskrivningar som ’två nävar mjöl’,
’en kopp mjölk’ och ’lite salt’ lämnar en
med en känsla av vilsenhet och undran”*





nednötta – men helt utan håll.

Vitaminer var det brist på, engelska sjukan var en ständig följeslagare och folk blev lite krumryggade, men feta var de inte.

Grönsakstjapporna kom sent. Bär och frukter ännu senare.

Hushållningssällskapet genomförde försök runt om i länet under 1800-talet och planterade bland annat morötter på utvalda gårdar i Tornedalen. När personalen kom tillbaka året därpå och frågade bönderna hur det gått med morötterna fick man svaret att jo, det hade gått väldigt bra – korna tyckte att de var jättegoda.

I Hollsvattnet, utanför köksfönstret där korna gick förr i tiden, står nu ett par växthus. Där borta står ett litet sågverk, nedersta timmervarvet på bagarstugan behöver bytas ut. Äppelträdens skörd måste också tas om hand.

- Jag levde för mitt jobb, jag älskade det. Men plötsligt var det



som att jag kände att det fick vara nog. Jag pendlade nästan tio mil varje dag, säger Ann-Louise.

Hon gick i pension. Tanken var att hon skulle satsa på sitt eget företagande, men...

- ...jag har inte riktigt tid. Nu lever jag min dröm. I dag har jag tittat på en hare, säger hon och skrattar.

Till sist ska hon nu folkbilda sig själv.

- Jag hinner äntligen nörda ner mig. Nu kan jag sylta, safta, testa alla gamla recept och odla. Jag har spenderat mitt liv med att lära andra hur man gjorde förr – nu får jag testa själv.



Tre favoriter

Halstrad saltströmming, klådda, kokt potatis.

Svagdricka eller en öl till. Kalas!

Potatispalt, det är jättegott.

Jag vill ha stekt fläsk på sidan av, jag brukar inte stoppa fläsk i palten. Smör och lingonsylt till, och naturligtvis mjölk.

Älgskav med svamp och potatismos, det är också fantastiskt gott.



Havet

Mearra

Meri

Meri

Den nordligaste delen av Östersjön kallas Bottenviken och är en grund havsvik med extremt låg salthalt, i runda slängar 0.3 procent. Det beror på det tillflöde av färskvatten som sker främst från de fyra stora norrbottniska älvarna Pite, Lule, Kalix och Torne, samt även Kemi, Ii och Oulo älv på finska sidan. Den totala tillrinningen i Bottenviken är ungefär 2 500 kubikmeter per sekund, vilket motsvarar Neva, Europas tredje största flod. På grund av den låga salthalten saknas vissa arter, till exempel torsk och plattfiskar, men i stället finns sötvattensfiskar som harr, sik, aborre, och gädda. Lax och strömming från Bottenviken har traditionellt varit en stor tillgång.

Karakteristik:

Landhöjningen har flyttat havsstrandlinjen ungefär 200 meter i höjdd och på sina ställen 200 kilometer i öst-västlig riktning. Genom årens lopp har också ett flertal gruvor öppnats – och stängts – i skärgården, bland annat för kalk, fältspat och järn tack vare mineraltillgångar som finns här.

Jordmån:

I ytterskärgården finns mest klappersten, klipphällar och sandgrynnor, men jordmånen i den inre skärgården är relativt god då älvarna fört med sig näringsrika sediment som spolats ut i havet. Rena skärgårdsjordbruk har dock bara funnits i undantagsfall, odlingen har generellt skett på fastlandet.

Klimat:

Relativt gott och jämnt. Havet fungerar som en värmereservoar under hösten, vilket gör att temperaturen är något högre något längre än i inlandet. Samma sak, fast omvänt, gäller dock på våren när havsisen kyler ner omgivningen. Förfallstiden, de veckor på höst och vår som isen ligger för tjock för att man ska kunna köra båt samtidigt som den är för svag för att använda andra transportmedel, är fortfarande en utmaning.

Tradition:

Havet har haft stor betydelse för norrbottningar i alla tider. Här har människor – sannolikt – jagat simmande vilt och sjöfågel samt fiskat redan under förhistorisk tid. Från tidig medeltid finns arkeologiska lämningar som visar hur jordbruken på fastlandet skickat ut expeditioner i skärgården för att fiska och jaga säl under vårvintern, när tillgången var god. Den näringsrika fiskrommen har sannolikt alltid varit en viktig biprodukt från fisket, men just löjrommens översvallande popularitet har inte mer än 40-50 år på nacken.

Tre typiska råvaror:

Sjöfågel, löjrom, strömming.



johan
Lundbäck

Hans farfar lärde hans pappa om livet på havet. Hans pappa lärde honom. Nu lär han sina barn hur maten från kusten kommer till. Skärgårdslivet måste levas.

- Rötterna går djupt, säger Johan Lundbäck från Siknäs.

Är båten snabb? Är båten snygg? Båten är ingetdera. Men den har andra förtjänster. Den öppna sexmetaren med utombordare och styrpulpet rymmer en nyskjuten älg, klarar grov sjö om det kniper och går dessutom att ro när man ska lägga ut nät eller motorn går sönder. Det är en båt för förnuftiga människor, utan självhållningsbehov eller komfortkrav, men med så pass god kunskap och erfarenhet av skärgårdsliv att de vet vad som kan hända.

I just det här fallet heter den förnuftiga människan Johan Lundbäck.

- Alla har ju såna här, säger han och tittar runt innanför de kallmurade vågbrytarna som omfamnar småbåtshamnen i Siknäs.

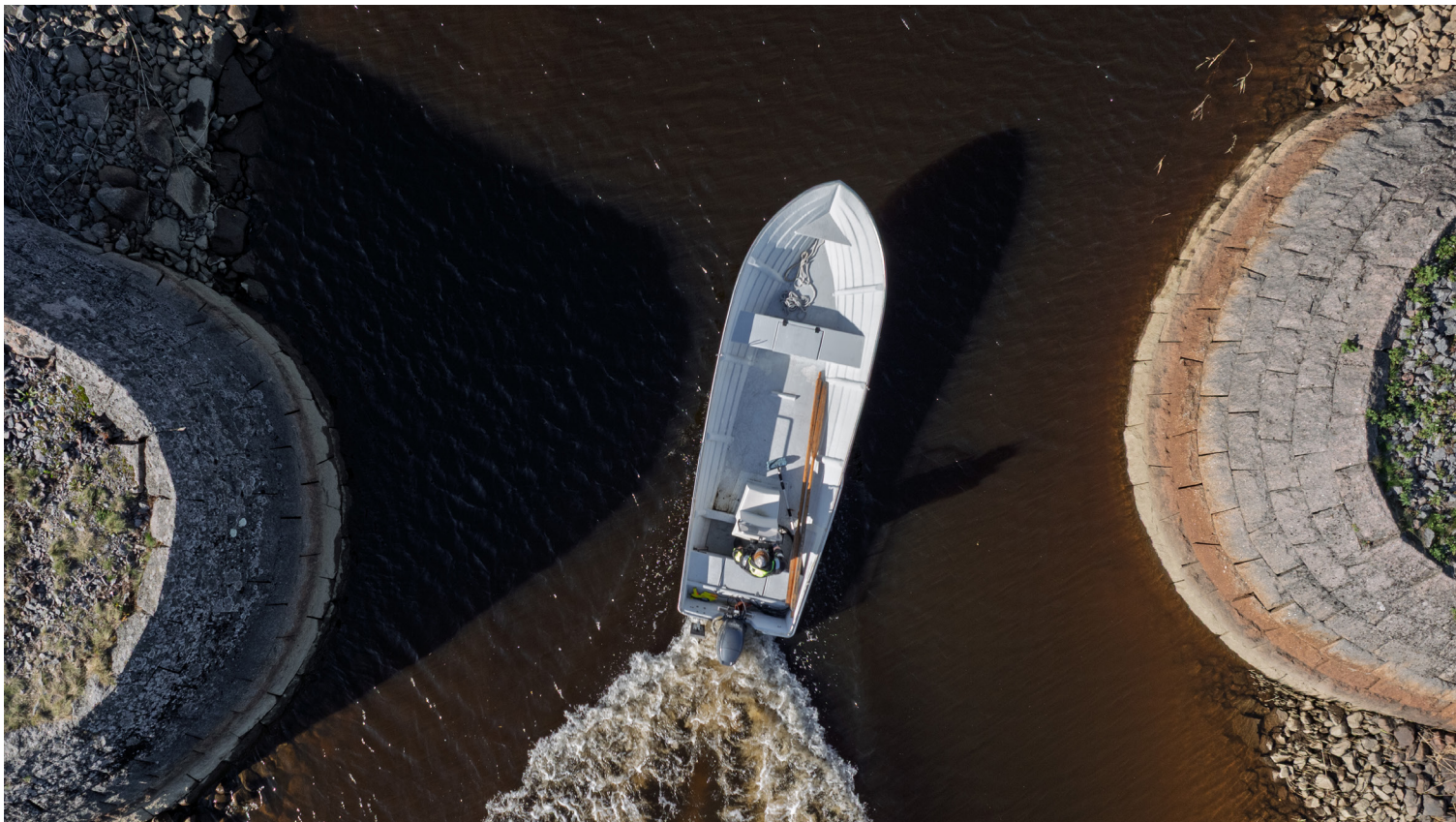
Det finns knappt en enda likadan båt. Antingen är de mindre, leksaker för dagsturer, eller bekvämare, med hytt som skydd för väder och vind men omöjliga att manövrera utan motor.

- Nå. Alla som håller på med det vi gör, i alla fall.

Siknäs ligger på en halvö som placerat sig mitt mellan Luleå och Kalix kommuner. Här finns ett gammalt fort som skulle kontrollera infarten till Töre hamn mot intrång från främmande makt, och en ännu äldre by.

Johans mammas släkt har brukat jorden på gården hans syster äger sedan runt 1850, men det är en avstyckning från ett äldre stamhemman som funnits i släkten sedan åtminstone 1600-tal, men sannolikt ännu längre. Själv bor han med fru och två barn i en ombyggd sommarstuga längst ner mot havet, en minuts promenad från hamnen. Det kan eventuellt gå lite snabbare om du inte har på dig flytoverall och gummistövlar.

- Det är djupa rötter. Klart fan det spelar roll. Det är ju därför jag engagerar mig, sitter med i samhällighetsföreningar och jaktlag och skogen och allt. Jakt, fiske, jobb, skola, tre ungar som spelar fotboll och håller på med cheerleading och har hästar och... Ja.



Nog finns det att göra.

Hans pappas släkt kommer från grannbyn Påläng och även om det fanns bönder i den också har de plöjt sina fåror på havet.

Johan var sex-sju år när han fick följa med farfar och pappa och dra not, i tolvårsåldern hade han egen båt och egna nät. Strax efteråt åkte han på sitt första vårfiske.

- Det var stort. När man var för liten fick man inte följa, det var gubbarnas egen tid. Då skulle de fiska, dricka lite pilsner och ljuga. Att sitta där ute i en gammal fiskarstuga, höra elden i kaminen och gubbarnas historier. Det är en initiationsrit.

Vårfisket är en tradition som med all sannolikhet är äldre än Siknäs, som först dyker upp i skrivna källor på 1400-talet. När isen börjar brytas sönder längst ut i skärgården samlas fisken längs kanterna mot land för att äta. Så länge nån kan minnas har det inneburit att kustfiskarna packar sina båtar fulla, snirklar sig ut mot havsbandet genom råkar och rännor för att lägga sina nät där fisken finns. Nu, när det är tillåtet, skyddsjagar de säl samtidigt. Det är ett pyssel att ta sig ut, därför åker man inte heller hem i första taget. På vissa öar finns stugor som de övernattar på, ibland sover de i tält. Temperaturerna faller ofta

långt under nollan nattetid och det är inte helt ovanligt att folk går genom den smältande isen på dagarna. Med flytoverallerna som finns nu för tiden är det mer åbakigt än livsfarligt, men iförd gamla tiders vadmal och sälskinn kunde det vara värre.

- Den första gången jag fick följa med pappa på vårfiske var efter gubbarna hade kommit tillbaka, vi åkte på en egen liten tur, han och jag. Jag fick syn på en flaskpost som jag försökte få tag i och lyckades naturligtvis fara i sjön. Jag blev dyngsur, men det var tio grader varmt och strålande sol så det var ingen större fara. Man glömmer inte när man går genom isen första gången.

Jag tänker mig att din pappa inte heller glömmer det.

- Nä, huvva. Jag har ju barn själv, nog vet jag hur tålmodsprövande det är att ha med en tioåring, men pappa stod ut. Jag fick vara på sjön med honom, lära mig navigera, få ut näten, få upp näten, plocka loss fisk. Allt.

Nu har han själv tre barn i den åldern, sju, tio och tolv år gamla.

- Jag försöker lära dem allt som farsan lärde mig. De brukar vilja vara med, men ibland har de inget val. De har blivit medsläpade sen de var ett halvår och man var föräldraledig. Visst, ibland är de inte överförtjusta, men "the way of life" fastnar. Det är det viktiga.

Skärgårdslivet ska levas?

- Ja, och det är ju det som är grejen, och det handlar inte bara om fiske. Allt sker i havet. Ska du plocka hallon far du inte inåt landet, du åker ut till ett hygge på en ö där det inte finns någon mask i bären.

Fiskardrängens fika. Johan Lundbäck skär upp en korvsnärt till kaffet och svär lite lätt över reglerna som gör livet jobbigt för yrkesfiskarna.



Johan säger att han har bakat och dukar fram kaffe med ett fat uppskivad korv. Den legotillverkas av en charkuterist i Luleå på kött från systemen Annelis får. Att själv bli yrkesfiskare är inte aktuellt. Apparaten är alldeles för stor, pappren är alldeles för många.

- Det är tragiskt. Vi har en jättefin resurs som inte utnyttjas i och med att det inte finns några fiskare. Det kommer och går lite i vågor, ibland fiskar folk mer – oftast när löjromspriset är bra – men det är ju fritids- eller hobbyfiske. Att leva på det i dag är en så byråkratisk djungel att du i princip ska vara en högutbildad människa som får för dig att börja fiska, inte tvärt om. Du kommer att stöta på så mycket byråkrati att det blir bekymmer.

Utveckla.

- Du ska ha licenser, du ska ha livsmedelsanläggning, alla båtar ska ha primärproduktionsnummer och då ska de besiktas, kommunen ska kontrollera livsmedelsanläggningen och Länsstyrelsen ska titta på grejerna och så ska du fylla i loggar och personalböcker och så kommer Hav- och vattenmyndigheten på det... Mycket upplever jag som orimligt i förhållande till verksamheten.

Ett exempel var när alla yrkesfiskare var tvungna att köpa krönta vågar för att kunna rapportera laxfångsten. Problemet?

Laxfångsten rapporteras inte i vikt utan i antal.

- Jag förstår att det finns ett värde i att hålla reda på även vikten, men att alla tvunget ska köpa krönta vågar av ingen anledning alls framstår som... ja, kulram hade väl varit lämpligare?

Det leder också till att Johan spenderar mycket mindre tid på pappa Mikael's fiskebåt än han egentligen skulle vilja.

- Nu för tiden är det knappt så att jag får vara med pappa och fiska. Jag är uppvuxen med det, jag gör det privat – men att kliva ombord på hans båt när han ska ut och yrkesfiska är omgärdat av ett strikt regelverk. Jag ska ha säkerhetsutbildningar och intyg och dokument till förbannelse. Det blir en väldig procedur att skola in nya fiskare.

Samtidigt finns det väl en poäng i att hålla på säkerheten?

- Givetvis, och där finns det också orimligheter i regelverken. Myndigheterna sätter så tajta ramar på verksamheten att gubbarna ibland bara har en dag på sig att få ut ryssjorna om de över

huvud taget ska få nån lax. Vad händer om det råkar blåsa ordentligt den dagen och de inte får ha med sig nån på båten?

Det är mer än en som har drunknat.

Istället jobbar Johan Lundbäck med skogsskötsel frågor, forskning och utveckling på ett stort bolag, samtidigt som han doktorerar på frågor om näringsåterförsel till svenskt skogsbruk.

Ibland hoppar han in och är fiskardräng åt sin pappa Mikael, en av få yrkesfiskare som finns kvar längs med Norrbottens kust. Han jagar, plockar bär och fiskar för sitt eget husbehov, precis som alla kustbor gjort i stort sett sedan inlandsisen drog sig tillbaka.

- Begreppet hav här längs norrbottenskusten handlar inte bara om vatten. Det är väldigt mycket land i havet också, skärgårdssöarna är många och är man uppvuxen här så blir man nog per automatik en skogsmänniska också. Och så jordbruket från morsans sida då, även om syrran sköter det mesta kring det.

En hemstickad luva i ylle. En flytoverall med diverse membranmaterial. Hopp i stövlarna och så en rask promenad ner till småbåtshamnen. Där ligger de nya plastbåtarna innanför gamla stenmurar som släpats dit med häst och vagn i början av det förra århundradet. Johan Lundbäck är inte ens 40, nu ger han sig iväg ut på fjärden för att utföra samma sysslor som människor i Norrbottens kustland utfört i tio tusen år.

Skärgårdslivet måste levas.

- Jag är lite dålig på att komma ihåg mat, men jag kommer ihåg tillfällen då det förekommit mat. För mig handlar maten mer om att skaffa livsmedel, även om jag tycker om att laga mat väldigt





*”Jag är en sucker för entrecote.
En bra gammal mjölkko slår nästan allt.”*

mycket. Du kan ju laga hur bra mat du vill, har du inte lönrom kommer ingenting du lagar att smaka lönrom. Jag minns när jag plockat bär med morfar, varit ute med pappa och fiskat, första gången jag skulle ro medan han la ut näten och jag knappt orkade årorna. Sånt fastnar.

Berättelsen om maten betyder lika mycket som smaken av den?

- Ja, lite så. För kopplat till alla de här aktiviteterna äter man ju. Införskaffandet av råvaror präglar matupplevelsen, då spelar det mindre roll om det är en halvtimmesgammal halstrad sik eller en näve löja som fortfarande sprattlar när du släpper den i grytan. Det handlar om tillfälle och omgivningarna också. Löjan är aldrig så färsk som när du kokar den på båten. Siken är aldrig så färsk som på en stenig strand vid en brasa. Det inte bara kompletterar smaken, det påverkar den.

Tre favoriter

Köttbit! Jag är en sucker för entrecote. En bra gammal mjölkko slår nästan allt.

Lönromspizza. Lönrom är svårslaget, det går att bli less om man äter tillräckligt mycket – jag har testat – men då får man utöva avhållsamhet så kommer suget tillbaks. En pizza bianco med lönrom, picklad rödlök, citron och lite bubbel är väldigt gott.

Fiskburgare. Lax, massor med stekt lök, hackade skaldjur och så bara ett bröd och en klick majonnäs. Ungarna älskar det och det är jävligt gott.

Ät Norrbotten

Det norrbottniska skafferiet är stort och traditionstyngt, även om pigga förädlingsföretag gör sitt bästa för att utveckla nya produkter av de råvaror som växer, springer, flyger och simmar här. Listan nedan gör inte anspråk på att vara heltäckande utan ska ses som en ren inspirationstext.

Vissa saker är speciella och svåra att hitta någon annan stans, vissa andra går utmärkt att hitta på andra platser i landet eller världen. Men: Ingen annan stans smakar de lika gott.

Välkommen in i det norrbottniska skafferiet.

KÖTT

Ren

Sannolikt det första större viltet som tog plats på den dåvarande norrbottniska tundran när isen drog sig undan. Har alltid varit en stapelvara i det norrbottniska köket, både som villebråd för jägare när den fanns vild och senare som mer eller mindre tam boskap. Naturligtvis har också renen mjölkats historiskt, varpå mjölken förädlats till ost, men den traditionen är i stort sett utdöd.

Älg

Älgen har jagats i Norrbotten från det att lövskogen gjorde sitt intåg här och den kom vandrande söderifrån. Älgstammen har dock fluktuerat kraftigt och under 1900-talets första hälft var det inte ovanligt att hela byar i Norrbottens skogsland gav sig ut på safari om någon sett något så ovanligt som ett älgspår i närheten. Nu för tiden skjuts runt 10 000 älgar årligen i länet.



Nöt

Nötboskap har varit och är en oerhört viktig del av både norrbottniskt lantbruk och kosthållning. Det gräs som växer på jordarna i Norrbotten behöver omvandlas till mänsklig föda och det lättaste sättet att göra det är via betande djur. Framför allt har det gårdskärnade smöret inneburit att lantbrukarna kunnat sälja det och skaffa sig monetära medel, något som var nog så svårt innan industrialiseringens tidevarv.

Get

Tamgetter var ett populärt komplement i fjällnära miljö, både för samer och nybyggare, då de inte är så noggranna med vad de får att beta och dessutom är betydligt mer lättmjölkade än renar. Nu för tiden finns det ont om getter i Norrbotten, även om det åtminstone i teorin finns goda förutsättningar för näringen.

Får

Fårgårdarna är kanske den gren av norrbottnisk livsmedelsproduktion som växt mest de senaste åren, relativt sett. Man ska dock ha med sig att konkurrensen inte direkt är mördande.

Då de är något mer lättkontrollerade än getterna passar fåren bättre i bebyggd miljö och är en mindre arbetsintensiv betande boskap än kor, vilket ger bättre förutsättningar för dubbelarbetande norrbottniska bönder.

Gris

Grisuppfödning är en stark norrbottnisk näring, tack vare stora förädlingsföretaget Nyhléns Hugosons verksamhet. Historiskt har grisen dock inte varit annat än ett komplement till hushållets mathållning på de norrbottniska bondgårdarna. De skånska bokskogarnas hjordar med ollonsvin har lyst med sin frånvaro här uppe, kanske för att vi saknat de stora mängderna fallfrukt som möjliggjort uppfödning på fri fot.

Bäver

Att bävern var en viktig del av kosthållningen i Norrbotten under förhistorisk tid finns det gott om exempel på. Under någorlunda modern tid har dock bävern varit ett viktigt pälsvilt och jagades så hårt att det sista dokumenterade exemplaret sköts 1871, innan den återintroducerades på 1920-talet. Nu för tiden jagas bävern endast av ett fåtal norrbottningar.

Säl

Det finns arkeologiska bevis på att olika havsnära ursprungsfolk jagat säl sedan tidernas begynnelse och med tanke på sältillgången och senare skriftliga källor här uppe finns inga anledningar att anta att situationen var annorlunda längs med Bottenvikskusten. Sälén har alltid varit ett viktigt vilt. Den kraftigt minskande populationen gjorde dock att säljakt förbjöds under 1900-talet, men på senare tid har licens- och skydds jakt blivit en aktivitet för ett fåtal jägare längs kusten. De är dock tydliga med att det finns roligare saker att äta än sälkött.

FISK

Lax

De norrbottniska älvarna har historiskt sett innehållit så mycket lax att det faktiskt blev för mycket. Många norrbottniska mor- och farfäder har berättat historier – vissa av dem säkert sanna – om hur de i sin ungdom strejkat på sina arbeten som drängar för att åtminstone få slippa äta lax en dag i veckan. Lax har också varit en viktig kapital- och skattevara, där otaliga tunnor och ton gått på export till Stockholm. De älvnära lantbruk som hade del i fasta laxfisken från ungefär senmedeltid och framåt kunde också leva relativt gott på och utvecklas med hjälp av inkomsterna från dessa.

Öring

Det finns åtminstone två sorters öring, dels den stationära, dels den havsvandrande. Den stationära blir sällan särskilt stor och kan leva sina liv i varmare vatten än rödingen, även om de ofta delar habitat. Den havsvandrande öringen, som leker i älvarna när de återvänder från Bottenviken precis som laxen, blir betydligt större och sannolikt har den nyttjats på samma sätt i livsmedelskedjan som sin något större släkting under årtusendena i Norrbotten.

Röding

Kanske den viktigaste fisken för boende i fjällkedjan. I sin svenska ursprungsform lever rödingen i fjällsjöar och bäckar med kallt vatten. Om vattnet blir för varmt åter inte rödingen, vilket gör att den inte kan överleva var som helst – även om det framstår som osannolikt, när man med egna ögon sett vilka små pölar som kan innehålla en livskraftig rödingspopulation. Nyckeln är dock det kalla vattnet, vilket sannolikt gör att tillväxten bromsas något och hjälper till att göra rödingen till en fantastisk matfisk.

Harr

En del av laxfiskfamiljen. En fantastisk matfisk, men bara som nyfångad då harrens kött börjar tappa smak och konsistens väldigt snabbt efter fångst. Förr i tiden togs ingen hänsyn till detta och saltad harr var en viktig matfisk. Enligt Linné ska samerna också ha använt harrens inälvor som löpe vid tillverkning av renost.

Sik

Den håvade, eldhalstrade vandrings-siken i Torneälven är vida känd, men siken är mer än så. Den har varit en viktig matfisk under lång tid och finns i havet, sjöar och älvar över hela Norrbotten. Än idag en högt aktad matfisk. Siken leker på hösten, precis som övriga laxfiskar, och honornas rom är högt skattad och står inte løjrommen långt efter.

Gädda

Viktigare för norrbottnisk hushållning än man kan tro. Med sitt magra kött och förhållandevis stora kropp passar sig gäddan – till skillnad från fetare laxfiskar eller de betydligt mindre strömming och mört – bra att torka. Det gjorde den till både kapitalvara och populärt långvarigt livsmedelsförråd på egna gården. Tonvis med gädda har genom århundradena fiskats upp och skickats på export till katolska områden, där den fungerat som föda under fastan. Nu för tiden äts gädda endast i undantagsfall, vilket får anses vara synd på så god – om än benig – fisk.

Abborre

Att påstå att abborren är specifik för Norrbotten är väl att ta i, men med tanke på hur vanlig den är i våra vatten är den svår att komma undan. Halstrad eller enrisrökt abborre är en svårslagen delikatess under midnattssolen.

Lake

Laken har de senaste decennierna i stort sett försvunnit som matfisk i Norrbotten, vilket är synd. Det är en alldeles utmärkt matfisk som påminner om sin släkting torsken och har ett kött som gör sig utmärkt tillsammans med en bättre äggsås. Lakens utseende gör den inga tjänster, inte heller det faktum att den är bottenlevande och att skinnet därmed har en tendens att lukta dy. Flådd eller skrapad – förr i tiden var det också vanligt att gnugga den ren med aska – är den en delikatess. Lakasoppa är en klassisk norrbottnisk rätt.

Mört

Det finska arvet är starkt i Norrbotten, både av urminnes hävd och genom inflyttning, vilket gjort att en hel del av den klassiskt finska maten också fått fäste här. Surmört och kalakukko – fisk, ibland mört, bakad inuti ett brödhölje – har tillverkats här, precis som i Savolax och Karelen. Nu för tiden är mörten, likt i stort sett all annan vitfisk, helt uttraderad från den norrbottniska livsmedelskedjan. Försök med bland annat färsbiffar från braxen har dock gett en del goda gensvar och resultat. Testa!

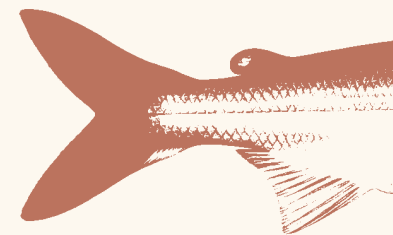
Strömning

Vår variant av södra Sveriges sill, arten är densamma men egenskaperna hos fiskarna förändras norr om Kalmarsund. Under försommaren samlas strömningen i stora stim vid Norrbottens-kusten, men också i älvarnas mynningar, för att leka och där kan

man fånga stora volymer med relativt enkla medel. Saltströmning har varit en stapelvara på de norrbottniska borden under många hundra år och var sannolikt en av de vanligaste vardagsfödorna. Surströmningen sägs ibland ha uppstått under 1500-talets saltbrist, men det är en myt och bruket att mjölksyra fisk för att kunna långtidsförvara den är urgammalt på andra ställen och sannolikt så även i Norrbotten. Sant är dock att fisk som syras långsammare, i de lägre temperaturer som Norrbotten kan bjuda på, får en fastare konsistens och utvecklar mer smak än den som tillverkas hastigare i varmare områden.

Löja

Löjan har med all säkerhet fiskats och nyttjats på samma sätt som strömningen, med skillnaden att den leker på hösten och det är då den oftast fiskas i stor skala. Kokt, stekt eller halstrad löja är en delikatess, även om den nu för tiden näst intill utslutande fiskas för sin rom. Kalix löjrom är en norrbottnisk fokusprodukt, men nya sätt att använda hela fisken utvecklas. Det senaste i raden är boquerones på siklöja från Kalixföretaget Guldhavens Pelagiska, en fantastisk produkt.



FÅGEL

Vildhöns

Ripa, orre, tjäder och järpe är en del av alla jagande norrbottingars diet och har så varit under många tusen år. De vilda skogsfåglarna är magra och har ofta ett mörkt, mustigt kött som gör sig mycket bra med skonsamma tillagningsmetoder.

Introduktionen av sous vide i var mans kök gör tillagningen av ripbröst till en smal sak och skapar ett fantastiskt resultat.

Änder och gäss

Det finns arkeologiska tecken på att redan de forntida norrbottingarna begav sig ut mot havet för att fånga stora mängder sjöfågel under deras flyttningstid, då de återkom till samma platser år efter år i den mån landhöjningen inte förändrat landskapet för mycket. Ännu i dag finns gott om sjöfågel att sätta tänderna i för den jaktintresserade.

MEJERI

Kalvdans

Det görs kalvdans på andra platser i landet, men den mycket speciella efterrätten som görs på den proteinrika råmjölk som korna producerar under den absolut första tiden efter kalvning smakar naturligtvis bättre i Norrbotten.

Kaffeost

Kahvijuusto är en självklar del av Norrbotten och än i dag är det långt ifrån ovanligt att erbjudas en bit ost till kaffet innan maten. Det senaste decenniet har ett antal skickliga, hantverksmässiga producenter börjat göra kaffeost i Norrbotten – testa. Smörstekt med karamelliserat socker och färska eller rårörda bär är osten också en utmärkt dessert.



ODLAT

Trädgårdsgrönsaker

Grönsaksodlingen i Norrbotten har inte jättelånga anor. Visst har vissa rotsaker funnits här länge, men främst var det från Finland invandrande blivande husmödrar som införde köks-trädgårdarna hos oss. Eftersom norrbottniska jordar är relativt lätta, med högt sandinnehåll och låg lerhalt, passar de bra till rotfrukter som uppskattar att kunna växa rakt neråt utan att behöva vika åt sidan för en hård lerklump. Olika kålsorter gör sig också generellt bra i våra förhållanden. Oavsett vad som växer här är det viktigt att komma ihåg följande: De kalla nätterna gör att en del av stärkelsen i många grönsaker omvandlas till socker, vilket gör norrbottensodlade bär, morötter och kålsorter till mer välsmakande än annan motsvarande växtlighet.

Potatis

Framstår som kanske den allra mest självklara norrbottniska trädgårdsgrödan – men har fortfarande inte ens 200 år i länet. Potatisen fick sitt breda genomslag här uppe under 1800-talets mitt, som av en slump var det också då som jordkällarens förnämliga lagringsegenskaper under vintrarnas polarklimat introducerades ordentligt.



Korn

Kornet, tillsammans med strömming och annan saltad fisk, har länge burit den tunga försörjningsbördan för Norrbotten, oftast i form av tunnbröd, klimpvälling eller kornmjölsgröt. I våra klimatmässiga förhållanden var kornet enklast att odla och gav – ger fortfarande – bäst och mest pålitlig skörd. Övriga sädesslag har naturligtvis också odlats i Norrbotten, i varierande omfattning, men det är och har alltid varit kornet som varit basen i norrbottnisk spannmålsproduktion.

Råg

Det finska arvet och utbytet över gränsen österut har gjort att råg ändå fått sin självklara plats i den norrbottniska kosthållningen och i någon mån även inom spannmålsproduktionen. De mörka bröden av finsk typ äger sin plats på många norrbottniska köksbord.

Bär

Vinbärsodling, främst svarta vinbär, har under 1900-talet varit en relativt stor norrbottnisk näring och peakade under den tid då Norrmejerier producerade bärdrycken Jokk. När det varumärket försvann ur mejeriets sortiment försvann också avsättningen för odlarnas bär, vilket i stort dödade branschen. Ett fåtal småskaliga

odlare finns fortfarande kvar och nysatsningar på jordgubbsodling har gett gott resultat, vilket talar för att branschen förhoppningsvis kan se nytt ljus i framtiden. Norrbottniska bär blir generellt sötare och – visar undersökningar som gjorts på svarta vinbär – nyttigare än bär som vuxit på andra platser.

VILDVÄXANDE

Lingon

Kanske världens mest mångsidiga bär. Går att använda i så väl förrätt, varmrätt som dessert, till vardag som fest, på frukostgröten, i snapsen och i kakor. Dess främsta förtjänst är dock att den är lättplockad, extremt vanlig i de norrbottniska skogarna och går att samla i stora volymer utan större ansträngning.

Innehåller naturligt konserveringsmedlet bensoesyra, som kallas E210 i ingrediensförteckningar, vilket gör lingonet till ett väldigt tacksamt bär att förädla och långtidslagra.

Blåbär

Lingonets lite krångligare kusin. Visst går det att plocka blåbär med bärplockare, men det är mycket ömtåligare och bären har en tendens att spricka vid så ovarsam behandling. Händerna är dina bästa vänner, vilket gör plockningen något långsammare.

Dock finns det ofta gott om bär så det är långt ifrån värst.

Hjortron

Att plocka hjortron kan vara ett rent helvete, då bären mognar tidigt och växer i störst koncentration på eller intill myrar. Kombinationen av sommarvärme, underlag som suger fast stövlarna vartannat steg och dessutom attackerande myggsvärmar har knäckt många ihärdiga bärplockare genom årens lopp. Väl hemma med kontan full är dock hjortronet ett oerhört välkommet inslag i många sammanhang, inte minst till plättarna. Den som plockar kart binds fast naken på myren över natten.

Fjällkvanne

Ansedd läkeört som sannolikt använts som både doftmedium, mat och medicin under tusentals år. Går att kandera och använda som karameller, har en distinkt smak som åtminstone mina barn inte tycker om så det finns chans att du får ha godiset i fred. Liknar den dödligt giftiga björnlokan, så var säker på din sak innan du plockar.

Fjällsyra

En vildväxande perenn som främst hittas i fjällen, till skillnad mot sin släkting ängssyran som växer ner mot kusten. Självsående, så växer fläckvis i stora koncentrationer som möjliggör plockning av rejäla volymer snabbt. Kan användas rå i sallader, men kokas också traditionellt till en slags kräm.

Bark

Det finns gott om arkeologiska lämningar som visar på att norrbottningar skördat bark från främst tall under lång tid, inte bara som nödkost när svälten stått för dörren. Barken skördas under försommaren när tallen savar. Då skrapas den skrovliga ytterbarken av innan innerbarken skördas på ett sätt som möjliggör för trädet att leva vidare. Innerbarken innehåller både kolhydrater, mineraler och c-vitamin och kunde både torkas samt ätas färsk.

Åkerbär

Ett oerhört välsmakande bär som också är Norrbottens landskapsblomma. Det finns få saker som slår smaken av ett moget åkerbär. Åkerbäret mognar tidigt på säsongen och plockningen är vad den är. Den ovane kan få problem att hitta bären, men det som framför allt är jobbigt är rensningen. Ett odlingsbart åkerbär, allåkerbäret, togs fram av hortonomén Gunny Larsson på försöksstationen i Öjebyn som nu drivs av Hushållningssällskapet under namnet Öjebyn Agro Park.

DRYCK

Kaffe

Väldigt få saker är så förknippade med livet i Norrbotten som kaffe. En sotpanna över öppen eld första gången i skogen, pumptermosen vid landgångarna på begravningsfikat och alla tillfällen däremellan. Kaffet kom till Sverige under 1600-talet men slog igenom i de breda folklagren – sannolikt även i Norrbotten – i mitten av 1800-talet. Sedan dess har kaffet varit välkomstdryck och avsked, trygghet och spänning, avec, aperitif och ankare i den norrbottniska tillvaron.

Brännvin

Vare sig vi vill det eller inte så tillhör Norrbotten det som brukar kallas för brännvinsbältet, det landområde där destillerade spritdrycker stått för merparten av den historiska alkoholkonsumtionen. Till Sverige kom dock brännvinet relativt sent enligt skriftliga källor, först under 1400-talet, och husbehovsbränningen slog inte igenom i de breda folklagren förrän ungefär 200 år senare. Den förbjöds i mitten av 1800-talet och sedan dess har statsmakten fört en ojämn och ännu inte vunnen kamp för att också stoppa hembränningen.

Sima, svagdricka och kotikalja

Några olika sidor av samma fermenterade, alkoholsvaga och lätt kolsyrade mynt. I Norrbottens östra delar har sima traditionellt använts som en fest- och slätterdryck, medan svagdrickan varit dess motsvarighet i områden där det finska kulturarvet inte vilat fullt lika tungt. Kotikalja är en finsk motsvarighet till svagdrickan som fortfarande används på liknande sätt i vissa norrbottniska hem.

Öl

Norrbotten har haft en stark bryggeritradition under 18- och 1900-talet, med bryggerier i Piteå, Luleå, Gällivare och Kiruna, men de rationaliserades bort under den effektiviseringsvåg som gick genom branschen årtiondena innan millennieskiftet.

Nu för tiden finns ett fåtal livskraftiga hantverksbryggare i länet som förvaltar arvet.

BRÖD

Mjukkaka, puolipakso

Egentligen inte samma sorts bröd, då den tornedalska puolipakson är en betydligt tjockare, skivbar kaka. Degarna och smaken är dock så pass lika att jag låter dem bilda ett gemensamt sammanhang.

Rieska, gahkko, klådda

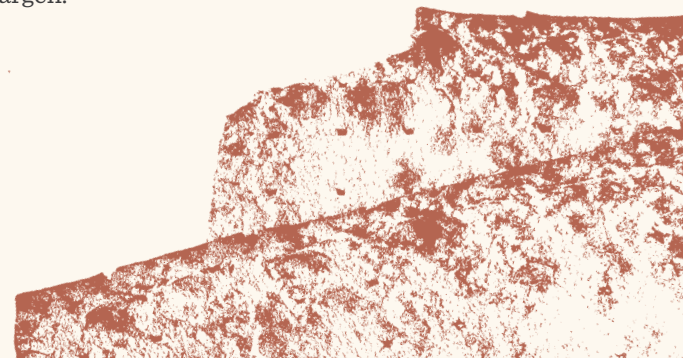
Kärt barn har många namn, men ännu fler recept. Mjukt tunnbröd i olika former har bakats i de norrbottniska vedugnarna och hållarna så länge det har funnits mjöl här uppe.

Rågbröd

De finska invandrarna tog naturligtvis med sig sitt dagliga bröd och traditionerna kring det när de kom hit. Rågbröd har följaktligen fått en naturlig plats på det norrbottniska bordet. Det som skiljer de finska och norrbottniska rågbröden från mängden är att de inte, eller åtminstone i betydligt lägre grad, är sötade som sina motsvarigheter från södra Sverige och resten av Europa.

Tunnbröd

Jag minns fortfarande doften av elden och det nygräddade brödet som svalnade på bänken i bagarstugan, hur mormors armar kavlade degen så tunn att man kunde se bakbordets träådring genom den innan hon borstade av restmjölet med ett knippe hopbundna tjäderfjädrar och skickade in kakan i ugnen. Tunnbröd finns i den norrbottniska ryggmärgen.



Läslista

Jag bifogar en läslista för den som är intresserad av norrbottnisk mat och dess historia – jag vill dock vara tydlig med att det inte på något sätt är en heltäckande förteckning. Precis som det här inte är någon kokbok är det inte heller någon vetenskaplig skrift och i berättelsen om norrbottnisk mat har jag försökt undvika noter och referenser för att gynna läsoplevelsen. Naturligtvis har jag läst stora mängder forskning och annan litteratur. Den som är intresserad av den är välkommen att kontakta mig.

Per Huuva, **Aitta**, 2019.

Margit Spolander, **Tornedalsmat på Margits vis**, 2011.

Lång, Ann-Louise, Björk, J., Ulefors, H. 2006.

Mat och människor: en norrbottnisk matresa genom tre sekel.
Gammelstad: Friluftsmuseet Hägnan.

Arkeologi – Norrbottens museums årsbok 2018-2019, 2019.

Lilian Ryd, **Urfödan**, 2019.

Lilian Ryd, **Vi åt aldrig lunch**, 2007.

Norrbottens matbok. 1980.

Luleå: Skrivarförlaget/Norrbottens bildningsförbund.

Norrbottens matbok 2. 1983.

Luleå: Skrivarförlaget/Norrbottens bildningsförbund.

Fjellström, C. **Den norrbottniska identiteten speglad genom mat och måltider**, Norrbottensakademiens Årsskrift 2006/2007.

Genrup: K. 2001. **Matkulturer i norr. Några anteckningar om Norr- och Västerbotten med utgångspunkt från 1800-talet.**

I: Tedebrand, L-G och Edlund, L-E (red). **Tre kulturer i möte.**
Umeå: Kulturens frontlinjer 27.

Lundin, K. 1990. **Kokgropar i Norrbottens kust och inland: ett försök till tolkning av kokgroparnas funktion.**

I: Arkeologi norr. 1990(3), S. 139-174.

Norrbottens mat och kulturhistoria. 1991. Luleå: Bergnässkolan.

Vikström, L. 1994. **Norrbottens mat, Södra Sunderbyn:** L. Wikström.

Clinell, L. 1995. **Norr om polcirkeln. Kultur - matkultur.** Skellefteå: Artemis.

Eidlitz, K. 1969. **Food and Emergency food in the circumpolar area.** Uppsala: Etnologiska institutionen.

Eidlitz, K. 1993. **Bark och ripa: mat i norr på naturhushållningens tid.** Jokkmokk: Åjtte

Hansson, S., Gavelin, H., Fjällberg, M. och Hed, E. 2012. **Lappmarkens skafferier, Vilhelmina :** Helen Gavelin.

Wiklund, K.B 1902. **Lapska seder och föreskrifter rörande mat och matlagning.**

Genrup, K. 1991. **Om palt och pitepalt.** Pitebygdens fornminnesförenings årsbok 1991, s 54-60.

Högström, G. 1995. **Mat i Skelleftebygden: förr och nu.** Skellefteå: H. Åkerlund.

Högström, G. 1996
Folketro & mat från Skelleftebygden: naturens skafferier. Skellefteå: H. Åkerlund.

Mat i Västerbotten. 1995. Umeå: Västerbottens museum.

Mat och Måltid. 1971. I: Västerbotten (årg 52).
Viklund, K. 2005. **Kråkbär och gravad sik - Västerbottens mångkulturella förflutna i miljöarkeologisk belysning.**

I: Engelmark, Larsson och Rathje (red), **En lång historia- festskrift till Evert Baudou på 80-årsdagen.**
Umeå: Institutionen för arkeologi och samiska studier.

2018. **Aareavaara and the Pioneer Period in Northern Sweden.**

I: Blankholm, H. P. (red.) **Early Economy and Settlement in Northern Europe – Pioneering, Resource Use, Coping with Change. The Early Settlement of Europe, Volume 3.** Equinox Publishing. Sheffield.

Möller, P. Östlund, O. Barnekow, L. Sandgren, P. Palmbo, F. and Willerslev, E. 2013. **Living at the margin of the retreating Fennoscandian Ice Sheet: The early Mesolithic sites at Aareavaara, Northernmost Sweden.** The Holocene vol 23, No 1, pp 104-116.

Hörnberg, G., Josefsson, T., Liedgren, L., 2014. **Revealing the cultivation history of northernmost Sweden: Evidence from pollen records.** The Holocene 2014, vol 24(3).

Hörnberg, G., Josefsson, T., Bergman, I., Liedgren, L., Östlund, L., 2015. **Indications of shifting cultivation west of the Lapland border: Multifaceted land use in northernmost Sweden since AD 800.** The Holocene 2015, vol 25(6).

Josefsson, T., Hörnberg, G., Liedgren, L., Bergman, I., 2017. **Cereal cultivation from the Iron Age to historical times: evidence from inland and coastal settlements in northernmost Fennoscandia.** *Vegetation History and Archaeobotany* 26, 2017.

Bjørnstad, G., Flagstad, Ø., Hufthammer, A. K., Røed, K., 2012. **Ancient DNA reveals a major genetic change during the transition from hunting economy to reindeer husbandry in northern Scandinavia.**

Journal of Archaeological Science 39 (2012).

Aronsson, K.-Å., 1991. **Forest reindeer herding AD 1-1800. An archaeological and palaeoecological study in Northern Sweden.** *Archaeology and Environment* 10. Umeå university. Umeå.

Bergman, I., 2017. **Farmer fishermen. Interior lake fishing among coastal communities in Northern Sweden AD 1200-1600.** *Acta Borealia* 2017.

Bergman, I., & Rahmqvist, P., 2018. **Hunters of forests and waters. Late Iron Age and Medieval subsistence and social processes in coastal northern Sweden.** *Acta Borealia* 2018.

Bergman, I., Zackrisson, O., Liedgren, L., 2013. **From hunting to herding – Land use, ecosystem processes, and social transformation among Sami AD 800-1500.** *Arctic Anthropology* vol 50 no 2.

Segerström, U., 1995. **Vegetationshistoriska perspektiv på den fasta bosättningens uppkomst i Norrbottens kustland (inkl. Torneå).**


I: Wallerström, T. (red.), **Norrbotten, Sverige och medeltiden – Problem kring makt och bosättning i en europeisk periferi, del 2.** *Lund Studies in Medieval Archaeology* 15:2. Lunds universitet. Lund.

Segerström, U., 1990. **The post-glacial history of vegetation and agriculture in the Luleälv river valley.** *Archaeology and Environment* 7. Umeå universitet. Umeå.









Vad är norrbottnisk mat?

Det här är ingen kokbok. Det här är en bok som berättar om de norrbottniska smakerna. Den berättar vad vi äter, hur vi äter, varför vi äter just det och varför det smakar som det gör.

Den berättar om norrbottningar och deras förhållande till mat – och om matens förhållande till norrbottningarna.

Här uppe har vi vant oss vid att allt som är bra försvinner söderut, oavsett om det handlar om el, skog, malm eller människor. Alltså borde det som är kvar inte vara värt nåt – det här har vi alltid ätit, intärevälånå? Fel. Det vi gör här uppe är världsunikt.

Det här är en bok som förhoppningsvis fungerar både som välkommande vinkning och en Mandelanäve mot norrskenet.

Det här är en bok om norrbottnisk mat.