Motti och fläsk

Från skogsfinsk matkultur till värmländsk identitet och tradition

Foto: Lars Brander (Sveriges Radio, 2016)

Madelene Tönnberg

Institutionen för etnologi, religionshistoria och genusvetenskap
Etnologi - Kandidatkurs
Självständigt arbete, 15 hp
Vårterminen 2024
Handledare: Hanna Jansson
English title: Porridge and pork – from the culinary culture of the Forrest Finns to the identity and tradition of the region of Värmland

Stockholms universitet

Motti och fläsk

Från skogsfinsk matkultur till värmländsk identitet och tradition

Madelene Tönnberg

Sammanfattning

Under 1500- och 1600-talet invandrade tusentals finska bönder till Sverige varav många bosatte sig i Värmland. En del av de så kallade skogsfinnarnas matkultur har kommit att leva kvar och sedan utvecklats såsom motti/nävgröt och skrädmjöl, och idag anses de vara en viktig värmländsk tradition. Syftet med denna uppsats är att utifrån intervjupersoners och informanters berättelser undersöka hur nävgröt och skrädmjöl konstrueras och bevaras som en tradition och ett matkulturarv i Värmland, samt att belysa hur konstruerandet och bevarandet kan förstås utifrån en lokal och regional identitet. Materialet består av intervjuer med fem personer som på olika sätt aktivt brukar och bevarar nävgröt och skrädmjöl i offentliga sammanhang i Värmland, samt arkivmaterial där olika informanter lämnat information om skrädmjöl och/eller nävgröt. Uppsatsen visar hur nävgröt och skrädmjöl genom människors mer eller mindre aktiva val konstrueras som en tradition och ett matkulturarv, samt hur deras och platsens lokala och regionala identitet formas och framställs genom matkulturen.

Nyckelord

Nävgröt, skrädmjöl, tradition, matkulturarv, lokal och regional identitet

Innehållsförteckning

KAPITEL ETT *INLEDNING* ... 1

BAKGRUND ... 1

Motti, nävgröt och skrädmjöl ... 2

SYFTE OCH FRÅGESTÄLLNINGAR ... 3

TEORETISKA PERSPEKTIV ... 4

Tradition och (mat)kulturarv ... 4

Lokal och regional identitet ... 7

TIDIGARE FORSKNING ... 8

METOD OCH MATERIAL ... 9

Intervjuer ... 9

Arkivmaterial och andra skriftliga källor ... 11

Insider ... 12

DISPOSITION ... 13

KAPTIEL TVÅ *VARDAGENS MATKULTUR OCH TRADITION* ... 14

UPPVÄXTEN ... 14

SKAFFERIET ... 17

GEMENSKAPEN ... 20

KAPITEL TRE *VÄRMLÄNDSKA TRADITIONER, SKOGSFINSKA RÖTTER* ... 23

BEVARANDET ... 23

ÅTERUPPTAGANDET ... 25

BETYDELSEN ... 28

FÖRESTÄLLNINGARNA ... 29

KAPITEL FYRA *AVSLUTANDE RESONEMANG* ... 32

KÄLLOR OCH LITTERATUR ... 35

KAPITEL ETT
Inledning

Bakgrund

Under min uppväxt hemma i Värmland hade vi ofta släktträff med min mammas sida av släkten. Eftersom vi i runda slängar var lite mer än 100 personer var det självklart att arrangera släktträffar eftersom det annars var nästintill omöjligt att träffa alla samtidigt. Det jag minns allra bäst från de tillfällena är all musik. De allra flesta på mammas sida av släkten är nämligen mer eller mindre musikaliska vilket gjorde att alla släktträffar bestod av ett sånghäfte, skrålande allsång samt livemusik. En av låtarna som vi alltid sjöng hette ”Motti å fläsk” där refrängen gick så här.

> Motti å fläsk mä flôt å krös-sylt å en drecka
> När en äter dä då ä en mätt e’ vecka
> Sôggelmat å nävgrötfat, dä ä grejer
> Ja, dä ä bätter än MacDonaldsmat å tjejer![1]
> (Länsstyrelsen, 2005:54)

Låten är skriven av DalenSkaparna som var en musikgrupp som genom musik, humor och historier spred Republiken Klarälvdalens budskap runt om i Sverige (Länsstyrelsen, 2005:49). Republiken Klarälvdalen å sin sida var en ideell förening i norra Värmland som mellan åren 1991–2008 arbetade för att utveckla landsbygden i norra Klarälvdalen genom olika projekt och samarbeten (Klarälvdalen, u.å.). Ett av de budskap som gruppen DalenSkaparna således spred var den om ”motti och fläsk” och hur det uppenbarligen var något utöver det vanliga, något som man kunde stå sig på en längre tid och som var bättre än mat från McDonalds, och tjejer! Och det är just det som den här uppsatsen kommer att handla om, ”motti och fläsk”, och hur denna maträtt kommit att bli något som tillskrivs ett särskilt värde, bland annat genom musik, men framför allt genom brukandet och bevarandet av den. Det kommer att handla om hur ”motti och fläsk” kommit att bli en

[1] För den som inte är så bekant med dialekten i norra Värmland kommer här en liten ordlista:
flôt = flott, krös-sylt = lingonsylt, sôggelmat = sovelmat.
För den som vill prova på att sjunga låten är melodin *Jambalaya* av Hank Williams.

värmländsk tradition, samt hur denna maträtt blivit en självklar del av den lokala och regionala identiteten.

Motti, nävgröt och skrädmjöl

Vad är då ”motti och fläsk” och var kommer det ifrån? Namnet motti kommer av finskans mutti och det är en maträtt som tillhör den skogsfinska matkulturen. Under 1500- och 1600-talet flyttade tusentals bönder från västra Finland till mellersta och norra Sverige då den svenska staten ville att de obebodda skogsområdena skulle nyttjas. De inflyttade finnarna kom att kallas för skogsfinnar och de livnärde sig på så kallat svedjebruk. De platser där skogsfinnarna bosatte sig, såsom Värmland, Dalarna och Hälsingland, kom att kallas för finnmarker, finnbygder eller finnskogar. Eftersom skogsfinnarna höll ihop och bosatte sig i samma områden möjliggjorde det att den skogsfinska kulturen hölls levande. Traditionen med motti är således starkt förknippad med finnmarkerna och särskilt med Värmland, även om den spridits till andra delar av landet (ISOF, 2022; Levande Kulturarv, 2022). Det mer vanliga namnet på motti är nävgröt vilket leder oss in på vad denna omtalade maträtt egentligen är.

Namnet nävgröt kommer helt enkelt av att det är en gröt som är så fast att den kan skäras upp i bitar och sedan ätas med nävarna. Vanligt är också att bitarna doppas i flott eller fiskspad. Idag kokas nävgröt på skrädmjöl, som är en särskild sorts havremjöl, och serveras med stekt fläsk och lingonsylt, men både skrädmjölet och fläsket är en senare tradition. Skogsfinnarnas motti kokades oftast av korn eller svedjeråg och den intogs med fisk i stället för fläsk. Fläsk blev populärt först under senare delen av 1800-talet (Edsgård, 2021:39–40; Levande Kulturarv, 2022).

Eftersom skrädmjöl är starkt förknippat med nävgröt/motti kommer även skrädmjölets betydelse att lyftas fram i uppsatsen. Så vad är då skrädmjöl? Skrädmjöl är, som nämndes här ovan, tillverkat av havre. Havre har odlats i Värmland sedan 1700-talet och var länge det dominerande sädesslaget. Då havren mognar sent på hösten riskerar den att mögla snabbare och för att undvika detta började de skogsfinska bönderna torka och rosta havren för att den skulle hålla längre. Därmed har skrädmjölet, precis som nävgröten, skogsfinska rötter. Namnet skrädmjöl kommer av att man sedan mitten av 1800-talet började skräda, alltså skala, havren innan man malde den. Att tillverka skrädmjöl kräver stor kunskap som av tradition enbart finns i Värmland och det finns inga källor som tyder på att skrädmjöl har tillverkats på andra platser i landet. Idag finns det endast tre aktiva kvarnar i Värmland som producerar skrädmjöl, Stöpafors kvarn i Sunne, Björkaholms kvarn i Ransbysäter och Femtå Qvarn i Ambjörby (Edsgård, 2021:11–12, 39–40, 55; Levande Kulturarv, 2022).

Nävgröt/motti och skrädmjöl är således något som återkommande lyfts fram som både speciellt och viktigt för Värmland och värmlänningar på många olika sätt. År 2016 utsågs motti och fläsk till Värmlands landskapsrätt av P4 Värmlands lyssnare (Sveriges Radio, 2016) och sedan år 2021 är Värmländskt Skrädmjöl registrerat som skyddad geografisk beteckning (SGB) av EU-kommissionen[2] (Livsmedelsverket, 2024). Edsgård (2021) skriver att ingen annan maträtt är så starkt förknippad med Värmland, och finnskogarna, som motti och fläsk (Edsgård, 2021:39) och hon menar att ”[f]ör värmlänningen är verkligen nävgröten ett levande kulturarv” (Edsgård, 2021:45).

Den här uppsatsen kommer handla om alla de ovan nämnda sakerna; nävgröt/motti, skrädmjöl, Värmland, värmlänningar, matkultur och traditioner. Utgångspunkten har varit att titta på vilka berättelser som finns om nävgröt, både nu och genom historien, och vad dessa kan säga om bevarandet av en värmländsk tradition och matkultur, samt om människorna som bor i landskapet. Både begreppet nävgröt och begreppet motti kommer att användas i uppsatsen beroende på vem det är som ”talar” i texten. Motti kommer användas när en intervjuperson eller informant använder det, i övrigt kommer nävgröt vara det begrepp som används då det är mer känt både i och utanför Värmland.

Syfte och frågeställningar

Denna uppsats bygger på flera olika materialkategorier, där intervjuer är den främsta. De intervjuade personerna är alla personer som på olika sätt aktivt brukar nävgröt och skrädmjöl i offentliga sammanhang och således är med och upprätthåller nävgröt och skrädmjöl som en värmländsk tradition och matkultur. Studien undersöker hur dessa människor, samt informanter i arkivet, förhåller sig till nävgröt och skrädmjöl i relation till det lokala och regionala. Därmed är studiens *syfte att utifrån intervjupersoners och informanters berättelser undersöka hur nävgröt och skrädmjöl konstrueras och bevaras som en tradition och ett matkulturarv i Värmland, samt att belysa hur konstruerandet och bevarandet kan förstås utifrån en lokal och regional identitet*. Det jag undersöker är varför, och på vilka sätt, vissa individer väljer att bruka nävgröt och skrädmjöl samt vilken betydelse det har för dem, både nu och genom historien. Hur brukas nävgröt och skrädmjöl i vardagen, samt i offentligheten? Har brukandet förändrats över tid, och i så fall, vad innebär förändringen? Vilken betydelse

[2] Skyddad geografisk beteckning innebär att en produkt skyddas från att någon annan missbrukar, imiterar eller på andra sätt gör något som kan knytas till produkten. För att få skyddad geografisk beteckning krävs det att produkten ”kommer från en viss ort eller region eller ett visst land, har särskild kvalitet, rykte eller andra egenskaper som till största del beror på det geografiska ursprunget och som i minst ett led produceras i det avgränsade geografiska området” (Livsmedelsverket, 2023).

har brukandet av nävgröt och skrädmjöl för människors kollektiva identitet och gemenskap? På vilka sätt konstrueras nävgröt och skrädmjöl som en tradition och som ett matkulturarv? Vilka motiveringar finns till att bevara skrädmjöl och nävgröt som tradition? Vilka olika värden tillskrivs nävgröt och skrädmjöl genom att konstrueras och bevaras som en tradition och som ett matkulturarv? Vilka föreställningar om Värmland och dess invånare kommer till uttryck genom nävgröten och skrädmjölet?

Särskilt fokus kommer ligga på de intervjuade personernas berättelser om nävgröt och skrädmjöl och hur de kan förstås utifrån personernas egna erfarenheter, offentliga berättelser samt platsen och dess betydelse. Tidsmässigt kommer fokus främst ligga i nutid, men eftersom frågelistor, och andra skriftliga källor, kommer vara en del av empirin vill jag i analysen uppmärksamma hur fenomenet sett ut över tid, mer bestämt från mitten av 1800-talet fram tills idag. I analysen av nävgröt och skrädmjöl som en konstruerad regional och lokal tradition och matkultur strävar jag efter att visa hur föreställningar om en bestämd plats, i det här fallet ett landskap, kan komma att gestaltas genom uppmärksammandet av ett särskilt kulturdrag, i det här fallet ett livsmedel och en maträtt.

Teoretiska perspektiv

För att kunna analysera och närma mig mitt insamlade material har jag haft flera teoretiska utgångspunkter. Eftersom fokuset i denna studie ligger på konstruerandet och bevarandet av en tradition och en matkultur i förhållande till en regional och lokal identitet är det främst begreppen *tradition*, *matkulturarv* samt *lokal* och *regional identitet* som varit användbara i min analys.

Tradition och (mat)kulturarv

Att nävgröt och skrädmjöl är en viktig värmländsk tradition och matkultur som bör upprätthållas och bevaras är något som genomgående lyfts fram i materialet. För att i analysen kunna förstå hur och varför *traditioner* och det *traditionella* konstrueras och bevaras kommer jag att använda mig av Owe Ronströms (2007) och Richard Handler och Jocelyn Linnekins (1984) definitioner och förståelse av begreppet tradition.

Ronström (2007) menar att tradition är något som framför allt förknippas med landsbygden och att det oftast innefattar specifika platser, personer, materialiteter och ageranden under en särskild tidsperiod. En tradition, menar Ronström, hör ihop med allmogens seder och bruk som lokalt och regionalt upprätthålls av en grupp människor där medlemskapet oftast utgörs av ett släktskap. Han jämför det med kulturarv där det oftast är byggnader och monument i ett

allmänt förflutet som står i centrum och där det inte krävs ett släktskap för att bli medlem och ta del av kulturarvet. Kulturarv bestäms med andra ord centralt och är tillgängligt för alla, medan tradition skapar mer stängda rum som inte alla får vara en del av (Ronström, 2007:245–249). Som synes menar Ronström att det finns en viss skillnad mellan begreppen tradition och kulturarv. Dock är inte uppdelningen självklar då begreppen ligger varandra nära på många sätt, vilket jag också är medveten om i analysen. Ronströms definition av traditionsbegreppet bidrar till min förståelse av intervjupersonernas framhävande av sin rätt till ett medlemskap i nävgröt- och skrädmjölstraditionen, men också hur traditionen produceras och upprätthålls på en lokal och regional nivå.

För att kritiskt kunna analysera hur och varför traditionen kring nävgröt och skrädmjöl används och upprätthålls kommer jag att använda mig av Handler och Linnekins (1984) förståelse av traditionsbegreppet. De menar nämligen att traditioner och det traditionella inte bör förstås som någonting fast och oföränderligt, utan tradition är någonting som konstrueras. Även om människor upplever att en tradition är någonting som ärvts från generation till generation så menar Handler och Linnekin att traditionen egentligen bara är nutidens tolkningar av dåtiden, en version och en symbol av vårt förflutna som genom en ständig förändring upprätthålls. Traditioner omskapas således efter nutidens behov av att hålla det förflutna levande (Handler & Linnekin, 1984:273, 276, 278, 280). Ronström (2007) pekar också på hur traditioner är ett sätt att hålla det förflutna levande och menar att tradition innebär ett ”nostalgiskt återblickande mot något som gått förlorat” (Ronström, 2007:246). Traditionsbegreppet synliggör därmed hur människor genom att placera det förflutna i en ny kontext och genom olika meningsskapande praktiker både skapar och omskapar sitt förflutna för att det inte ska försvinna eller glömmas bort (Handler & Linnekin, 1984:280, 287). Handler och Linnekins förståelse av tradition som något konstruerat ligger nära det Ronström skriver om kulturarvsproduktion, vilket belyser hur begreppen tradition och kulturarv är svåra att skilja från varandra. Ronström menar nämligen att kulturarv måste förstås som något som konstrueras socialt och kulturellt genom ett urval (Ronström, 2007:23).

Att hålla det förflutna levande genom upprätthållandet av traditioner kan på en regional och lokal nivå förstås genom begreppen *regiocentrism* och *revitalisering*. Salomonsson (1987) förstår regiocentrism som en benägenhet hos befolkningen i en viss region att tillsammans vårda och bevara särskilda kulturdrag som man anser vara utmärkande för den egna regionen (Salomonsson, 1987:73). Revitalisering beskriver Salomonsson som ”återupptagandet av äldre kulturdrag eller bibehållandet av sådana trots att den ursprungliga motiveringen eller förklaringen försvunnit” (Salomonsson, 1987:77). Det Salomonsson dock

menar är centralt med begreppen, och som går hand i hand med Ronströms (2007) samt Handler och Linnekins (1984) förståelse av begreppet tradition, är att förstå idéerna bakom, alltså varför människor tillhörande en viss grupp väljer att bevara vissa traditioner och kulturdrag trots att de för länge sedan försvunnit eller blivit inaktuella på något sätt (Salomonsson, 1987:76–77).

Ytterligare ett begrepp som varit centralt i min analys är *matkulturarv* då det synliggör hur mat kan förstås som ett kulturarv och hur mat på så vis påverkar människors identitetsskapande. Matkulturarv som begrepp synliggör också det nära bandet mellan tradition och kulturarv då Unesco fastslår att mattraditioner är en del av det immateriella kulturarvet (Unesco, u.å.). Richard Tellström (2021) menar att ett matkulturarv handlar om att ärva bruket av maträtter och dess tillagningspraktiker, både på individ- och gruppnivå. Det är en individs sätt att förankra sig bakåt i tiden till ett annat kulturellt sammanhang genom olika kulturella handlingar. Matarvet behöver inte ligga flera generationer bakåt i tiden utan det räcker att en individ upplever att den med hjälp av maten kan förenas med en förfluten gemenskap. Genom matarvet får man därmed en relation till sin historia och på så vis blir det en del av skapandet av oss själva i samtiden (Tellström, 2021:9–11). Genom att förstå nävgröt och skrädmjöl som ett matkulturarv kan jag således få syn på hur det är en del av människors identitetsskapande och en, för dem, viktig förankring med sitt historiska förflutna, vilket återkommande lyfts fram i materialet.

Vidare menar Tellström (2021) att man i en analys av en matkultur inte bara bör titta på det materiella, alltså maten i sig, utan det viktiga är att förstå tankarna och idéerna bakom brukandet av maten. Ett matkulturarv handlar alltid om val och bortval. Människor väljer vad de vill äta, ofta av egen vilja och ibland för att tidigare generationer gjort vissa val. Ingen matkultur finns till av sig själv, utan matkulturen utses genom mer eller mindre aktiva val och handlingar (Tellström, 2021:12, 15). Ett matkulturarv ska därför främst förstås som ett idé-arv ”som berättar om tidigare generationers klassresor, ambitioner och prestigefulla val” (Tellström, 2021:15). Matkulturarvet kan därmed, precis som traditionen, förstås som konstruerat. Även om människor upplever att deras matkultur är någonting oförändrat som ärvts från generation till generation, blir det konstruerat genom att det är någonting som utses till viktigt. Genom att, som i mitt fall, tolka maten som en tradition blir det också en nutida konstruktion och tolkning av dåtidens matkultur. Som Tellström skriver ”[e]tt matkulturarv uppstår först efter sin samtid” (Tellström, 2021:16). Genom att förstå nävgröt och skrädmjöl som ett matkulturarv synliggörs det hur båda två upplevs som ett arv från tidigare

generationer samtidigt som de konstrueras som ett arv genom intervjupersonernas mer eller mindre aktiva val att bruka det i nutiden.

Lokal och regional identitet

Brukandet och bevarandet av nävgröt och skrädmjöl förstår jag som en del av människors identitetsskapande, framför allt på lokal och regional nivå. Med hjälp av Carina Kullgren (2000), Anders Salomonsson (1996) och Ulla Brücks (1984) definitioner och användning av begreppen regional respektive lokal identitet ämnar jag att synliggöra hur både människors och platsers identiteter konstrueras och formas utifrån föreställningar om platsen och dess innehåll.

Jag menar att man genom att tolka en regional identitet analyserar hur människor socialt och kulturellt konstruerar vilka de är i förhållande till andra genom att använda sig av ett avgränsat rum, i mitt fall Värmland. Kullgren (2000) menar att regional identitet på många sätt kan liknas med etnicitet och nationalitet. Alla tre bygger nämligen på föreställningen om att människor som tillhör samma grupp delar kultur, traditioner, språk samt ursprung. En regional identitet innebär således en känsla av att man hör ihop med rummet, i det här fallet ett landskap, och att man i det rummet drar upp gränser och skapar mening genom olika sociala och kulturella markörer. En regional identitet handlar därmed om hur man identifierar sig själv, men också hur man identifieras av andra (Kullgren, 2000:16–17). Intervjupersonerna och informanterna i den här studien upplever att de delar traditionen och kulturen kring nävgröt och skrädmjöl med övriga invånare i Värmland, om än på olika sätt. Genom att använda begreppet regional identitet vill jag således synliggöra hur det regionala spelar roll för att förstå framhållandet av nävgröt och skrädmjöl som en värmländsk tradition.

Den lokala identiteten kan liknas vid den regionala på så vis att den också utgår från föreställningen om en gemenskap och därmed ett särskiljande från andra. Salomonsson (1996) menar att den stora skillnaden mellan lokal identitet och regional identitet är att den lokala identiteten upplevs oftare och starkare och att den ofta hör ihop med begrepp som hemkänsla, hembygdskärlek och kulturellt välbefinnande. Den lokala identiteten är starkt sammanflätad med den kulturella identiteten och grundar sig i minnen, lukter, smaker och associationer till en särskild plats. Den skapar på så vis en platsbundenhet (Salomonsson, 1996:17–18). I analysen kommer jag således diskutera materialet utifrån en regional identitet där nävgröten och skrädmjölets betydelse för Värmland och dess invånare synliggörs, men också utifrån den lokala identiteten där intervjupersonerna och informanternas egna minnen kring nävgröt och skrädmjöl kan kopplas samman med deras hembygd och hemkänsla.

Analysen kommer också lyfta fram hur den lokala och regionala identiteten kommer till uttryck på olika sätt. Brück (1984) menar till exempel att lokal identitet kan ses som en form av gruppidentitet som kan uttryckas genom symboler (Brück, 1984:70). Genom att förstå nävgröt och skrädmjöl som symboler för särskilda platser vill jag synliggöra hur de också påverkar människors och platsens identitet.

Tidigare forskning

Uppsatsen berör flera, för etnologiämnet, återkommande diskussioner kring kultur, i det här fallet matkultur, lokal och regional identitet samt traditioner. Det finns mycket tidigare forskning kring dessa ämnen och det har således varit möjligt för mig att få en bred överblick av det fält jag studerar.

Matkultur diskuteras av etnologerna Anna Burstedt, Cecilia Fredriksson och Håkan Jönsson (2006) som tillsammans med andra författare i antologin *Mat: Genealogi och gestaltning* lyfter fram relationen mellan mat och människor, samt hur matens ursprung påverkar människors uppfattning av den. De menar att mat skapar relationer både mellan människor, och mellan människor och deras omgivning. Mat måste därmed förstås i den kontext den befinner sig i (Burstedt et al., 2006:6–8). Flera av författarna rör sig inom samma fält som jag och har flera beröringspunkter med min studie såsom identitetsskapande processer och traditioner. Exempelvis lyfter Susanna Heldt Cassels (2006) hur regional mat kan förstås utifrån regionala kulturarv och traditioner, där maten står för värden som trygghet och äkthet (Heldt Cassels, 2006:24) och Richard Tellström (2006) visar hur lokala och regionala maträtters ursprung kopplas samman med dess äkthet och kvalitet, vilket i sin tur leder till att den regionala och lokala matkulturen är med och formar människors identitet (Tellström, 2006:59, 66). Anna Burstedt (2006) menar i sitt kapitel att mat genom att knytas till olika platser också knyts till olika föreställningar om platsen och dess invånare (Burstedt, 2006:147–148).

De sociala och kulturella processer som omger maten lyfts fram i antologin *Matarv – berättelser om mat som kulturarv* där författarna på olika sätt vill visa hur mat kan förstås som ett kulturarv (Gustafsson & Synnestvedt, 2021). De texter som berör identitet och gemenskap har legat närmast min studie. Exempelvis menar Mats Sjölin (2021) att både matarv och kulturarv är socialt konstruerade då båda är ett sätt att skapa en gemenskap (Sjölin, 2021:243) och Christine Caux Gustafsson (2021) lyfter också fram hur mat inte bara är mat, utan också en form av gemenskap (Caux Gustafsson, 2021:70). Jenny Högström Berntson (2021) menar att kulturarv kan förstås som en identitetsmarkör som både förenar och särskiljer människor

(Högström Berntson, 2021:45). Skapandet av människors identitet kan således förstås utifrån deras matkulturarv.

Som synes finns det en mängd tidigare forskning kring matkultur i förhållande till det lokala och regionala, samt till identitet. Det denna uppsats dock strävar efter är att fylla en lucka kring just fenomenet nävgröt och skrädmjöl, då det saknas studier kring vilken betydelse den skogsfinska (mat)kulturen och traditionen har för människor i Värmland idag.

Begreppet regional identitet diskuteras av etnologen Carina Kullgren (2000) som genom en mängd olika skriftliga källor visar hur regional identitet, i det här fallet den värmländska, konstrueras, omskapas och upprätthålls, samt vilken kulturell betydelse den har. Hon tittar på hur Värmland och det värmländska blir till genom olika narrativa former, där identiteten blir till genom en upprepning av berättelserna om den (Kullgren, 2000:15, 19, 21, 23). Studien undersöker således relationen mellan kultur, identitet och regionalitet genom att titta på hur platsen och människorna gestaltas i tid och rum och har därmed flera likheter med den föreliggande studien. Liknande frågor lyfts även av etnologen Anders Salomonsson (1979) som i sin avhandling bland annat tittar på hur ett lokalt matarv och kulturdrag, i hans fall Gotlandsdricka, kan återupptas och användas som en regional identitetssymbol.

Metod och material

När jag närmade mig fältet insåg jag ganska snabbt att det fanns en mängd material att tillgå och därmed blev en avgränsning av materialet nödvändig. Här nedan kommer jag att redogöra för de olika materialkategorier som min empiri består av, samt lyfta några etiska och reflexiva överväganden både i förhållande till mina valda metoder och hur min roll som insider i fältet påverkat insamlandet och analysen.

Intervjuer

Analysen som görs i uppsatsen bygger framför allt på svaren från fem intervjupersoner som intervjuades under 2–7 april, 2024. För att undersöka hur människor i Värmland berättar om och brukar nävgröt och skrädmjöl var intervjuer det självklara metodvalet eftersom jag ville komma nära det fenomen jag studerar genom att ta del av människors inre tankar och erfarenheter (jfr Ehn, 1996:135; Fägerborg, 2011:96). I valet av intervjupersoner blev en avgränsning nödvändig då det finns ett stort antal personer i Värmland med en relation eller koppling till skrädmjöl och nävgröt. Enligt Edsgård (2021:45) tillagas nävgröt oftare i offentliga kök än i hemmen och Levande Kulturarv (2022) skriver att hembygdsföreningar ofta håller traditionen vid liv genom att servera nävgröt på sina hembygdsgårdar. Därmed

valde jag att kontakta olika hembygdsföreningar som, enligt deras hemsidor, ofta serverar nävgröt och därmed aktivt bevarar och levandegör traditionen. Genom hembygdsföreningarna har jag sedan fått kontakt med personer som kokar nävgröt, eller på andra sätt hjälper till vid serveringen, vid särskilda evenemang på hembygdsgården. Två av intervjupersonerna, Johan och Maria, fick jag kontakt med genom min mamma som är god vän med Maria och därmed visste att hon var medlem i en hembygdsförening. Maria tipsade i sin tur om sin sambo Johan som arbetar som bagare och använder skrädmjöl i sitt bageri. Således har en del av mina intervjupersoner tillkommit genom den så kallade snöbollsmetoden (jfr Hagström & Nylund Skog, 2022:133). Eftersom en del av mitt kunskapsmål var att undersöka nävgröt och skrädmjöl i relation till Värmland och värmlänningar blev de offentliga och lokala och regionala sammanhang som mina intervjupersoner alla var en del av en viktig ingång till att förstå den lokala och regionala identiteten som kan kopplas nävgröt och skrädmjöl.

Intervjupersonerna är mellan 51–90 år gamla och de bor alla i mindre samhällen runt om i Värmland. Alla utom en är födda och uppvuxna i Värmland, medan Lilian är född och uppvuxen i Dalarna. Eftersom jag ville att intervjupersonerna själva skulle få berätta om sin relation till skrädmjöl och nävgröt var intervjuerna semistrukturerade på så vis att frågorna var öppna, men centrerade kring vissa teman som jag ville behandla under intervjun (jfr Hagström & Nylund Skog, 2022:130). Intervjuerna är inspelade och transkriberade av mig och alla intervjupersoner informerades om inspelningen samt studiens syfte innan intervjun. Intervjupersonerna informerades även om att deltagandet i studien är frivilligt och att de när som helst kan dra tillbaka sin medverkan (Hughes Tidlund & von Unge, 2022:51; Hagström & Nylund Skog, 2022:133). Genom att informera om detta ger det intervjupersonerna större möjlighet att styra hur och vad som sägs under intervjun eftersom de är införstådda med förutsättningarna (Fägerborg, 2011:89–90).

Alla intervjupersoner har fått fingerade namn, vilket de också informerades om inför intervjun. Anledningen till pseudonymiseringen är att jag i analysen vill kunna lyfta fram de olika svaren utan att någon utifrån ska kunna identifiera personerna bakom uttalandet (jfr Hughes Tidlund & von Unge, 2022:57–58). Var intervjupersonerna bor, övriga ortsnamn som nämns, samt vilken hembygdsgård och bageri de arbetar på har jag valt att utesluta helt eftersom det genom det skulle vara möjligt att lista ut intervjupersonernas riktiga namn. Risken finns dock att intervjupersonerna kan kännas igen utifrån andra delar av deras svar eftersom de alla bor och verkar i mindre samhällen. För att minska risken för ett igenkännande har jag noga övervägt vilka delar av deras svar som kan lyftas fram, och hur. Hughes Tidlund och von Unge menar att i en etiskt hållbar studie ska forskaren ha en balans

mellan ”att forskningspersonerna värnas och respekteras samtidigt som kunskapsbidraget – själva nyttan med studien – är samhällsrelevant” (Hughes Tidlund & von Unge, 2022:48). I min studie har det inneburit att pseudonymiseringen av intervjupersonerna inte har påverkat studiens kunskapsmål och relevans. Ingen av intervjupersonerna har lämnat svar som kan uppfattas som känsliga och därmed har jag vägt att studiens nytta inte kommer med några större risker för intervjupersonerna (jfr Hughes Tidlund & von Unge, 2022:48). Mitt förhållningssätt har dock inneburit att jag hela tiden varit medveten om mitt metod-och analysval, min position i fältet samt det förtroende jag fått av mina intervjupersoner att förvalta och tolka deras svar på ett etiskt vis (jfr Hughes Tidlund & von Unge, 2022:62–63).

I insamlandet och analysen av materialet har jag också haft en medvetenhet kring den speciella situation som en intervju faktiskt innebär för både den som blir intervjuad, och för mig som forskare. Fägerborg (2011) menar att eftersom en intervju är en social situation skapar det ett material som är socialt konstruerat. Ens insamlade material påverkas således av hur intervjun upplevs och hur den går till, samt den påverkan som de deltagande parterna har på varandra (Fägerborg, 2011:95–96). Jag som forskare är således inte en neutral aktör, utan en aktiv medskapare av det material som samlas in. I analysen har jag därmed varit uppmärksam på vilka erfarenheter jag tar med mig in i läsningen av materialet. Med det sagt ger intervju som metod, trots sin komplexa karaktär, ett spännande material där människors inre får komma fram och sättas i relation till större sociala sammanhang (jfr Fägerborg, 2011:109), vilket också har varit min utgångspunkt vid insamlandet och analysen av intervjuerna.

Arkivmaterial och andra skriftliga källor

Den andra delen av min empiri består till största del av arkivmaterial där olika individer på ett eller annat sätt lämnat uppgifter om skrädmjöl eller nävgröt. Jag har, genom att söka efter nävgröt, motti och skrädmjöl i Nordiska museets digitala frågelistarkiv, valt ut elva olika svar där nio olika personer svarat på fyra olika frågelistor som skickats ut under perioden 1928–1949; Nm 3 *Matberedning och måltidsseder*, Nm 27 *Sådd och sättning*, Nm 81 *Torparnas bostäder och bohag* samt Nm 143 *Auktion*. Via Matkult (2020) har jag tagit del av två olika uppteckningar från Institutet för språk och folkminnens (ISOF) arkiv där två olika informanter år 1911 och år 1912 lämnat uppgifter om nävgröt. Båda uppteckningarna är en del av min empiri. Hörnfeldt (2011) menar att man genom att blanda flera materialkategorier får möjlighet att upptäcka nya perspektiv på det man studerar och att just arkivmaterial, och andra skriftliga källor, ofta ger perspektiv på det samtida material man samlat in (Hörnfeldt,

2011:243–244, 248), vilket har varit min utgångspunkt när jag valt att ha olika materialkategorier.

Alla informanter utom två är boende i Värmland och tiden de beskriver är slutet av 1800-talet samt början av 1900-talet. De två informanter som inte är boende i Värmland har lämnat uppgifter om hur nävgröten införts av värmlänningar i deras hemtrakter i Dalarna och Ångermanland. Eftersom jag vet väldigt lite om dem är det svårt att veta utifrån vilka erfarenheter de talar, men det centrala är inte vilka de är utan vad och hur de berättar om skrädmjöl och nävgröt. Det är få informanter som delgett sin ålder, men utifrån tiden de beskriver och uppgifterna de lämnat går det att säga att alla är födda på 1800-talet. Till skillnad från intervjupersonerna har informanterna i arkivmaterialet inte fått fingerade namn eftersom de är en del av ett offentligt material vilket således gör att en pseudonymisering är svår att genomföra. Att inte ha fingerade namn gör dock att svaren behöver behandlas med en viss form av respekt då uppgiftslämnarna inte längre är i livet och kan ge sitt godkännande att medverka i studien, även om uppgifterna de lämnat inte bedöms som känsliga (jfr Hughes Tidlund & Von Unge, 2022:48).

Precis som med intervjuer kan inte arkivmaterial hanteras okritiskt. Arkivmaterialet har, precis som intervjuer, skapats under särskilda former, för särskilda ändamål och i specifika sammanhang. Materialet i arkiven kan därför inte ses som neutralt eftersom det skapats med ett särskilt syfte (Hörnfeldt, 2011:239). Att förstå kontexten runt svarens tillblivande är därmed centralt vid en analys av arkivmaterial. I arbetet med arkivmaterialet har jag således behövt reflektera över bland annat; När och i vilket syfte har materialet samlats in? Vilka är personerna som får komma till tals och vilken kunskap förväntas de kunna bidra med?

Utöver arkivmaterialet har boken *Skrädmjöl: Det värmländska mjölet* av Margareta Edsgård (2021) varit till stor hjälp för att förstå det fenomen jag studerar och således har den varit en bra ingång till fältet. Jag har också tagit del av andra böcker, olika tidningsartiklar samt hemsidor för att vidga min förståelse av fältet.

Insider

Som född och uppvuxen i Värmland är jag en del av det fält jag studerar vilket har påverkat mitt arbete på olika sätt, både insamlandet av mitt material och hur jag tolkat det. Ronström (2007) använder begreppet insider för att beskriva den priviligierade kunskapspositionen han som gotlänning besitter när han studerar ämnen som kan knytas till Gotland. Han menar dock att ha en priviligierad kunskapsposition inte innebär att man är den enda som får uttala sig, utan snarare att kunskapen är färgad av den positionen (Ronström, 2007:23). Att jag är en del

av fältet innebär således inte att den kunskap jag producerar ska tas för given utifrån min priviligierade kunskapsposition, men den ska, precis som Ronström (2007:23) menar, läsas och förstås med det i bakhuvudet.

Salomonsson (1979) menar att erfarenheten av att ha bott på Gotland en längre tid innan han påbörjade sin studie varit användbart då alla informella samtal som skett i olika sammanhang utgör en del av den helhet han studerar (Salomonsson, 1979:20–21). Med andra ord ska man inte glömma bort den förkunskap man som forskare sitter inne på i egenskap av en insider. Även om man måste vara reflexiv kring hur det påverkar ens arbete, betyder inte det att man måste bortse från det helt och hållet utan man kan snarare använda sig av det. Kullgren (2000) lyfter exempelvis hur det faktum att hon växt upp i Värmland och levt större delen av sitt liv där varit en tillgång när hon sökt efter, samt tolkat sitt material. Att hon haft förkunskaper om det värmländska och därmed ett inifrånperspektiv har således varit en tillgång till hennes etnologiska arbetssätt och kunskaper (Kullgren, 2000:29). För mig har bland annat dialekten varit en stor tillgång samt vägen in till ett förtroende i samtalen. Att jag förstod de dialektala uttrycken hos mina intervjupersoner gjorde att jag upplevde att de lättare kunde beskriva olika företeelser, vilket också uttrycktes av en av intervjupersonerna som tyckte det var skönt att hon kunde ”prata som vanligt”. Även min lokala platskännedom var en fördel då jag enkelt kunde hänga med i samtalen och beskrivningarna av de olika platser som nämndes under intervjuerna. Med det sagt gör positionen som insider att mina intervjupersoner också utgår från att jag vet och förstår dialektala uttryck, samt har kännedom om de olika platser eller personer som de lyfter fram även när jag inte har det. Därmed ser jag min position som insider både som en tillgång och något jag hela tiden behövt förhålla mig till på olika sätt under arbetets gång.

Disposition

Uppsatsen består av två olika teman som avhandlas i varsitt kapitel. Kapitel 2, *Vardagens matkultur och tradition*, lyfter fram hur människor förhåller sig till nävgröt och skrädmjöl i vardagen. Barndomsminnen, konstruktionen av en tradition samt matens betydelse för gruppen diskuteras. Kapitel 3, *Värmländska traditioner, skogsfinska rötter*, lyfter fram nävgröt och skrädmjöl i förhållande till det lokala och regionala. Hur och varför nävgröten och skrädmjölet bevaras och upprätthålls, samt den upplevda betydelsen för Värmland och dess invånare diskuteras. Ett avslutande resonemang förs i det fjärde och sista kapitlet.

KAPTIEL TVÅ
Vardagens matkultur och tradition

I det här kapitlet kommer jag beskriva hur skrädmjöl och nävgröt finns med i intervjupersonernas och informanternas vardag på olika sätt, samt vilken betydelse det har. De olika berättelser jag tagit del av visar på hur framför allt skrädmjöl lyfts fram som något vardagligt och som en självklar del av människors skafferi. Här kommer skrädmjöl och nävgröt som matkulturarv och som tradition inom familjen lyftas fram då det är där det vardagliga synliggörs, men det kommer också förstås som symboler i lokala och regionala sammanhang. Hur brukas nävgröt och skrädmjöl i vardagen? Vilka värden tillskriver de olika individerna det och vad innebär det? Vilken betydelse får det för människors identitet?

Uppväxten

När jag frågar intervjupersonerna vilken relation de har till nävgröt kommer nästan alla in på sin relation till skrädmjöl i stället och hur det varit en självklar del av deras uppväxt, men framför allt hur det varit en del av deras föräldrars uppväxt. En av de som pratar särskilt varmt om skrädmjölet under uppväxten är Hilda, en 70-årig pensionär som tidigare arbetat som förskollärare. Hildas föräldrar är båda födda och uppvuxna i mindre samhällen i Värmland. När vi pratar om hennes relation till nävgröt poängterar hon att även hennes mormor och morfar, samt farmor alla är födda och uppvuxna i Värmland och att traditionen med nävgröt funnits med hos dem alla. Hennes farfar är dock från Västergötland så han ”har ju ingen tradition med det alls överhuvudtaget”, säger hon. Hilda berättar hur hon själv, men framför allt hennes mamma, är uppvuxen med nävgröt och skrädmjöl. Hilda säger att de inte åt nävgröt särskilt ofta när hon var barn, men det fanns ändå alltid med. Särskilt skrädmjölet var en del av vardagen.

> Hilda: Men skrädmjölet har vi alltid funnits runtikring oss och det säger mamma att det, det…det åkte de ju till kvarnen och fick mala så att de hade alltid skrädmjöl hemma säger mamma.

Vidare berättar Hilda hur hennes mamma åt mycket skrädmjölsvälling och skrädmjölsgröt som barn och att hon själv är uppväxt med, och fortfarande äter, något som kallas för hillo. Hillo är, precis som motti, ett finskt namn och Hilda förklarar att det är en kall gröt, men att

den kan ätas på olika sätt. ”Pappa och jag vi rör ihop lingonsylt och skrädmjöl till en hård gröt”, säger hon, men förklarar att hennes mamma även har mjölk till. Det är en rätt som Hilda äter ofta och ibland har hon på lite grädde för att det ska bli lite ”extra gôtt”, som hon säger.

Gunnel pratar om nävgröt och skrädmjöl under uppväxten på liknande sätt som Hilda. Det första som slår mig när vi träffas är att frasen ”pigg för sin ålder” aldrig har stämt bättre. Gunnel ska nämligen snart fylla 91 och ger intrycket av att vara en väldigt levnadsglad pensionär som tycker om att arbeta och hjälpa till. Hon säger skrattande att hon är van vid att arbeta och att ”jag tycker inte det är så illa som de andra säger som är yngre än mig”. Med sina 90 år är hon i samma ålder som Hildas mamma och Gunnel berättar om sin barndom på liknande sätt som Hilda beskrivit sin mammas, och båda poängterar att skrädmjölet alltid har funnits med. På frågan ”Vad har du för relation till motti?” svarar Gunnel först, väldigt entusiastiskt, ”Ja men det är jättegôtt!”, men utvecklar sedan.

> Gunnel: Jaa-jaa, det har jag tyckt jämt. Så det har jag varit uppväxt med vet du. Åh skrädmjöl! Det var, det var motti och gröt och välling och så gjorde vi ju hillo.

Skrädmjölet har således använts till flera olika rätter, såsom hillo och välling, och nävgröten är därmed inte det centrala utan det är skrädmjölet i sig. Gunnel säger att ”Ja och du vet att på den tiden hade en alltid skrädmjöl”, precis som Hilda också ger uttryck för.

Hilda och Gunnels relation till skrädmjölet sträcker sig som synes ända från barndomen fram till vuxenlivet och jag förstår det som en del av deras matkulturarv. Genom att de båda aktivt väljer att fortsätta använda skrädmjöl i sin vardag som vuxna, utses skrädmjölet till en viktig matkultur som Hilda och Gunnel fortsätter att förvalta och således konstrueras skrädmjölet som en del av deras matkulturarv (jfr Tellström, 2021:12).

Tellström (2021) menar att det matarv som människor har med sig genom livet är en kombination av ”våra föräldrars avsiktliga kulturella matintentioner, och sedan hur vi gör egna matval under våra liv” (Tellström, 2021:12). Både Hilda och Gunnel har med sig bruket av skrädmjöl från sina föräldrar och båda har växt upp i jordbrukarfamiljer där det man odlade var havre, vilket gör att skrädmjölet kan ses som föräldrarnas avsiktliga matintention eftersom det var det som var både möjligt och brukligt att tillverka och använda. Hildas sätt att göra hillon extra god genom att ha på grädde kan ses som hennes eget matval som utvecklar det matarv hon har med sig. Enligt Tellström kan vårt matarv också ses som ett sätt att hantera

vårt förflutna genom att vissa saker lyfts fram och andra hålls tillbaka (Tellström, 2021:12). Eftersom både Hilda och Gunnel lyfter fram sin barndom och sina föräldrars liv när jag frågar om deras relation till nävgröt och skrädmjöl är det tydligt att de genom sitt matkulturarv också vill lyfta fram sin och tidigare generationers förhållande till skrädmjölet, inte bara sin egen. På så vis både hanterar de och länkas samman med sitt förflutna (jfr Tellström, 2021:10–11).

Ytterligare en intervjuperson som är uppväxt med skrädmjöl är Johan. Johan är 53 år och arbetar som bagare vid ett vedugnsbageri, men han är också utbildad kock. Johan säger att eftersom han är uppväxt i Värmland så har han alltid vetat om skrädmjöl, ”skrädmjöl har ju alltid funnits” som han uttrycker det. Han berättar att när han var liten maldes det skrädmjöl i kvarnen i byn där han är uppväxt och att han minns att ”när jag kom och gick över dammen så luktade det ju mjöl”. Han säger också att hans mormor brukade göra skrädmjölsvälling och att hon bakade tekakor med skrädmjöl i.

Johan pratar om skrädmjölet under uppväxten såsom Hilda och Gunnel gör genom att han kopplar det till minnen kring sin mormor och byn där han växte upp. Skillnaden är dock att Hilda och Gunnel pratar mer om det som något de ärvt från tidigare generationer. Båda har exempelvis lärt sig koka nävgröt av sin mamma och har sedan fortsatt koka i sina egna hem i vuxenlivet. Johan däremot poängterar att han ser skrädmjölet som vilken produkt som helst och att han främst använder det som smaksättning i exempelvis pannkaksmeten eller i muffins. För honom är det mer än bara barndom och nävgröt. ”För mig är det en…ett livsmedel. Som går att använda till mycket mer än så”, menar han.

För Johans del kan användandet av skrädmjöl till viss del förstås som en del av hans matkulturarv. Det är ett något som funnits inom familjen och således är det en matkultur från tidigare generationer som Johan väljer att använda sig av idag. Jag tolkar dock Johans brukande av skrädmjöl mer som en del av hans lokala identitet. Salomonsson (1996) menar att den lokala identiteten är den del av den kulturella identiteten som genom exempelvis minnen och dofter knyter människor till vissa platser (Salomonsson, 1996:17–18). För Johans del blir således skrädmjölet, minnena av hans mormor som använder det och doften av mjöltillverkningen i byn när han var barn, något som berättar om vem han är och var han kommer ifrån. Kullgren (2000) skriver att en region och en regional identitet inte existerar av sig självt utan de konstrueras genom personerna som lever där. I en analys av det regionala måste man därmed ta del av människors berättelser då människor genom sitt berättande förmedlar vilka de är, hur de ser på andra samt deras relation till och uppfattning av världen (Kullgren, 2000:19). Jag menar att den lokala identiteten kan tolkas på samma sätt och att Johan med sina berättelser om skrädmjölet i barndomen vill förmedla sin anknytning till

platsen på olika sätt. Även om han som vuxen inte ser skrädmjölet som något annat än ”vilket livsmedel som helst”, vittnar hans berättelser om att skrädmjölet ändå är en del av hans identitetsskapande.

Johan intervjuas tillsammans med sin sambo Maria. Maria är en 68-årig pensionär, men hon hjälper till i bageriet ibland eftersom Johan arbetar ensam och behöver ett par extra händer emellanåt. Maria har inte en lika självklar relation till vare sig skrädmjöl eller nävgröt, åtminstone inte under uppväxten. Hon säger att skrädmjöl ”nog” har funnits i hennes barndom i exempelvis bakverk, men att det inte varit några ”jättemängder”. Lilian är den enda av intervjupersonerna som inte haft någon relation med skrädmjöl eller nävgröt under uppväxten alls. Lilian är en 74-årig pensionär och hon är också, som nämndes i inledningen, den enda av intervjupersonerna som inte är född och uppvuxen i Värmland. Hon har dock bott i Värmland i majoriteten av sitt liv och säger skrattande att ”man är väl en inföding mer eller mindre. Även om det inte hörs på rösten”. När jag frågar henne vilken relation hon har till motti säger hon att hon hade hört talas om det innan hon flyttade till Värmland, men att det var ovanligt i hennes hemtrakter i Dalarna trots att det ”fanns ättlingar till svedjefinnar” även där. Det var dock först när hon flyttade till Värmland som hon fick lära sig mer av sin svärmor som ”brukade koka motti”. Lilian säger att ”Åh…ja jag tyckte det var gott. Och sen har det ju blivit så att jag kokar väl motti hemma också.”.

För Maria och Lilians del kanske det går att säga att skrädmjöl och nävgröt inte är en lika självklar del av deras matkulturarv då det inte är en matkultur som funnits inom familjen som de valt att fortsätta med. Deras brukande kan snarare förstås som en revitalisering. Tellström (2021) skiljer på begreppet matkulturarv och revitalisering och menar att det senare inte är ett arv, utan snarare ett sätt att återuppta och utföra ett äldre matkulturuttryck som man själv inte varit en del av (Tellström, 2021:9). Eftersom både Maria och Lilian brukar skrädmjöl och kokar nävgröt i vardagen utför de ett äldre kulturdrag som anses typiskt för platsen och deras nuvarande kulturella sammanhang, även om de inte varit en del av det under sin uppväxt.

Skafferiet

Som nämnes i inledningen fick skrädmjölet år 2021 skyddad geografisk beteckning (Livsmedelsverket, 2024) och Edsgård (2021), som var en del av processen, menar att en av anledningarna till ansökan var att det ”[f]ör konsumenten skulle det innebära en kvalitetssäkring med ett garanterat geografiskt ursprung och tillverkning på ett traditionellt och hantverksmässigt sätt” (Edsgård, 2021:30). Att skrädmjölet har fått skyddad geografisk beteckning tolkar jag både som en form av regiocentrism då flera aktörer i Värmland gick

samman för att få igenom ansökan för att skydda vad de uppfattar som ett viktigt kulturdrag i Värmland (jfr Salomonsson, 1987:73), och som en konstruktion av en tradition och ett kulturarv. Som Edsgård betonar är det den traditionella tillverkningen som är viktig, men utifrån Ronströms (2007) särskiljande av kulturarv och tradition skulle jag vilja påstå att skrädmjölet kan tolkas både som ett kulturarv och som en tradition. Eftersom det från centralt håll, alltså EU, har bestämts att det är någonting viktigt att bevara kan det ses som kulturarv, men utifrån dess otroligt lokala, och framför allt regionala, anknytning kan brukandet och bevarandet av det ses som en tradition (jfr Ronström, 2007:246–249). Det centrala, oavsett om skrädmjölet tolkas som kulturarv eller tradition, är att det är någonting som konstrueras som viktigt på alla nivåer, från EU till människorna som använder det i sin vardag. I materialet lyfts nämligen skrädmjölet fram som vardagligt, men samtidigt som ovanligt och unikt vilket visar på skrädmjölets dubbla betydelse som både tradition och kulturarv.

I arkivets berättelser är det tydligt att skrädmjöl var en del av människors vardag på olika sätt för 100–150 år sedan, men att det värderades ganska högt. Signaturen A. T. är född 1886 och berättar i sitt svar om tiden före sekelskiftet. A.T. skriver att skrädmjölet var en ”viktig mjölsort” och att det brukades till vardags till bland annat välling, gröt och pannkakor (E.U.51913). Albin har vid två tillfällen, 1931 och 1941, inkommit med svar på Nm 3 *Matberedning och måltidsseder*. Vid båda tillfällena lyfter han fram skrädmjöl som viktigt, och som en del av vardagen. År 1931 beskriver Albin hur skrädmjöl funnits och tillverkats i hans hemtrakter och att det tidigare ”…användes och värderades som vetemjölet i våra dagar”. Han menar att det inte tillverkas lika mycket längre och att ”…numera tycks vetemjölet härska enväldigt i alla hushåll” (E.U.3377). År 1941 skriver han dock att ”[i] hemmens hushåll kokades och kokas alltjämt välling av skrädmjölet” (E.U.21906), vilket tyder på att det är något som ofta används i hushållen. Både A.T. och Albins sätt att beskriva skrädmjölet visar hur det är något vardagligt som alla använder, men också något som värderas som viktigare än andra mjölsorter. Skrädmjölet lyfts fram som speciellt. I min intervju med Hilda säger hon att skrädmjöl ligger människor i Värmland väldigt nära och att det är ”vardagsmat”.

> Hilda: Det, det, det är en vardag för oss. Det är inget konstigt. Det är vardag. Skrädmjöl är vardag! Mm! (skrattar lite) Det tänker jag! Som, som vilket annat…Vi tänker nog inte på det som att det är nått alldeles speciellt utan det, det är…vardagsmat.

Samtidigt poängterar Hilda att ”Åh göre skrädmjöl, det ju verkligen ett hantverk!” vilket indikerar att hon trots allt tycker att det är något speciellt med skrädmjöl.

Johan anser, som tidigare nämnts, att skrädmjöl är som vilket livsmedel som helst och att det inte är något särskilt med det. Samtidigt berättar han att när han utbildade sig till bagare var han på besök på Saltå kvarn där de också tillverkar skrädmjöl, men Johan menar att ”Det var ju inte skrädmjöl”.

> Johan: Men de gjorde ju inte alls som vi gör här /…/ Jag sa direkt att ”men det här är ju inte skrädmjöl”. ”Jo men det är det, men vi gör det hälsosamt”. Alltså de torkar och rostar väldigt långsamt och på ganska låg temperatur, men det smakar ju inte skrädmjöl. Så för mig så var det bara, jahapp, okej /…/ Så det är ju, det är ju skillnad på värmländskt skrädmjöl och annat skrädmjöl.

Johans berättelse, precis som Hildas och informanternas i arkivet, visar på hur skrädmjölet beskrivs som vardagligt och ovanligt på samma gång. Det beskrivs både som något alla värmlänningar känner till och inte ser som konstigt, till att det är väldigt speciellt för Värmland och därmed sticker ut. I sin analys av kulturarv som något konstruerat använder Ronström (2007) begreppet mindscapes. Ronström menar att allt kulturarv är sociala och kulturella konstruktioner som bestäms utifrån vilken kontext det befinner sig i och att det tilldelas särskilda egenskaper utifrån bestämda förhållningssätt som genom specifika praktiker och institutioner befästs som giltiga i samhället. Denna form av konstruktion kallar Ronström för ett mindscape och menar att begreppet syftar till att visa hur ett fenomen, i mitt fall en livsmedelsprodukt och en traditionskonstruktion, är både konstruerad och given samt abstrakt och konkret. För att ett mindscape ska uppstå och leva vidare krävs också mänskliga aktörer som genom olika meningsskapande praktiker förankrar fenomenet som viktigt och centralt (Ronström, 2007:232). Skrädmjöl som tradition kan således ses som ett slags mindscape då det uppfattas som konstruerat genom EU:s skyddade geografiska beteckning och hur människor pratar om det som viktigt och specifikt för Värmland, samtidigt som det också uppfattas som givet genom det vardagliga användandet av det. Det är en produkt som ”alla” har hemma och således inte ifrågasätter.

Gemenskapen

Mina intervjupersoner menar att många människor besöker hembygdsgårdarna bara för att äta nävgröt. Det är en slags aktivitet som man delar med andra. Men det är inte bara i det offentliga som nävgröten delas i en gemenskap, utan även i vardagen synliggörs det hur nävgröt är något man äter tillsammans. Caux Gustafsson skriver att ”[m]at är mer än bara mat. Mat är även gemenskap” (Caux Gustafsson, 2021:70) och med det menar hon att människor ofta umgås genom att äta något tillsammans och på så vis delar de en gemenskap (Caux Gustafsson, 2021:70). Burstedt et al. (2006) lyfter också matens relationsskapande effekter och hävdar att människor genom att dela en måltid också delar en gemensam erfarenhet och ett gemensamt minne (Burstedt et al., 2006:7). Att nävgröt är något som skapar gemenskap är på många sätt synligt i materialet och Tellström (2021) skriver att en del av människors matkulturarv innebär en upplevelse av att äta tillsammans (Tellström, 2021:13). Gunnel säger att hon inte kokar och äter motti hemma längre eftersom hon numera bor ensam, utan hon äter mest motti ”där uppe” på hembygdsgården. Det händer dock att hon kokar motti hemma om hennes barn eller barnbarn kommer på besök. Hon berättar att när hennes 19-åriga barnbarnsbarn var liten ville han alltid ha motti och fläsk när han kom på besök, därför hade hon det alltid hemma. För Gunnels del är således kokandet och ätandet av nävgröt något som hon gör tillsammans med andra, det är något som skapar gemenskap på hembygdsgården eller med barn och barnbarn, samt barnbarnsbarn! Att dela nävgröten med andra kan ses som en central del i Gunnels matkulturarv där inte bara maten blir viktig, utan också den sociala situationen som den skapar (jfr Tellström, 2021:10).

Lilian kokar inte motti på hembygdsgården där hon är aktiv, men hon kokar hemma och oftast kokar hon när hennes son kommer hem och hälsar på. Hon berättar skrattande att han brukar säga ”Wow får jag motti och fläsk”. Lilians brukande av nävgröt kan, som analyserades i början av kapitlet, förstås som en revitalisering då bruket inte varit en del av hennes uppväxt och således inte varit en del av hennes familjs matkultur. Men kanske är det inte så svart eller vitt. Ronström (2007) menar att för att bli en del av en tradition krävs det ett släktskap eller ett blodsband (Ronström, 2007:246–247) och Handler och Linnekin (1984) poängterar att traditioner blir till genom att hela tiden tolkas, uttryckas och därmed omskapas i nutiden (Handler & Linnekin, 1984:287). Tellström (2021) menar att matkulturarvets ursprung kan vara såväl inom familjen som släkten, eller den etniska gruppen (Tellström, 2021:11) samt att det centrala för matkulturarvets uttryck är ”individens aktiva viljehandling i kombination med hur arvet fungerar i samtida relationer till egen familj och omgivande

samhälle” (Tellström, 2021:9). För att bli en del av ett matkulturarv och en tradition krävs således någon form av relation till de tidigare brukarna och det förflutna, samt ett mer eller mindre aktivt agerande för att upprätthålla detta. Eftersom Lilian ärvt bruket av nävgröt från sin svärmor och aktivt håller nävgröten levande i vardagen inom sin familj kan hennes brukande ses som en del av en tradition, men också som ett matkulturarv som Lilian aktivt lagt sig till med och därmed konstruerar. Att hon då oftast kokar nävgröten när ”pöjken kommer hem” visar på hur hennes matkulturarv, likt Gunnels, till viss del handlar om den sociala delen där en gemenskap skapas av att äta tillsammans (jfr Tellström, 2021:10, 13).

Även i arkivmaterialet synliggörs det hur nävgröt fungerar som ett sätt att skapa en gemenskap. Flera av informanterna beskriver hur nävgröt var en vanlig rätt att ha med i matsäcken för exempelvis skogsarbetare och kolare. Lars är född 1843 i södra Värmland och han menar att nävgröt var något som ”infördes” i hans hemtrakter av personer från norra Värmland som ”…voro där på körförtjänster” (E.U.7623). Erling har upptecknat olika personers berättelser och erfarenheter kring matberedning och måltidsseder i Ångermanland och skriver att ”[s].k. nävgröt har förekommit men det vill synas som om några uppflyttade värmlänningar börjat med den” (E.U.5508). Samma sak beskriver Mats i Dalarna och menar att ”[d]et var flåtare (flottare) från Värmland som hade den seden med sig” (E.U.19800). Det informanterna beskriver visar på hur en matkultur är något du tar med dig i vardagen, även utanför hemmet, och för de människor som arbetar långt från sina hem blir det ett sätt att behålla en gemenskap och skapa en social samvaro. Tellström (2021) menar att människor genom maten ger uttryck för sin kultur samt sina tankar och erfarenheter. Maten är inte bara något materiellt, utan det immateriella har lika stor betydelse. Varför man gör något är således centralt. En del av matkulturarvet är att människor inte bara vill skapa en maträtt, utan också en måltid där det sociala är det viktiga och där man får möjlighet att både påminnas om samt visa upp sitt sociala ursprung (Tellström, 2021:15). Informanternas berättelser om hur nävgröt varit en viktig föda på arbetsplatsen och något som människor tagit med sig och delat med andra och varandra på andra platser än hemma, visar på hur nävgröten kan förstås som ett matkulturarv där timmerhuggarna, flottarna och kolarna genom att skapa en måltid med en rätt ”hemifrån” inte bara visar var de kommer ifrån utan också delar en gemenskap med andra från samma plats.

I det här kapitlet har jag visat hur skrädmjöl och nävgröt är och har varit en del av människors vardag på olika sätt. Kapitlet visar hur skrädmjölet konstrueras som ett matkulturarv då det är en matkultur från tidigare generationer som människor aktivt väljer att fortsätta bruka och

lyfta fram som viktigt i nutiden. Vidare lyfts det fram hur skrädmjölet är ett viktigt livsmedel i vardagen, både nu och genom historien. Skrädmjölet lyfts också fram som både vanligt och ovanligt på samma gång, vilket gör att traditionen kring skrädmjöl kan förstås som ett slags mindscape där det uppfattas som både konstruerat och givet på samma gång för människorna som brukar det. Avslutningsvis lyfter kapitlet fram hur ätandet av nävgröt i vardagen kan förstås som ett sätt att skapa gemenskap, både i och utanför hemmet, och således är nävgröten också en del av människors matkulturarv då det används som en social markör som gör att man kan skapa en social samvaro med andra.

KAPITEL TRE
Värmländska traditioner, skogsfinska rötter

> Näfgröten är för Elfdalingarne en rätt, med hvilken de, åtminstone i sin hembygd, äro så införlifvade, att man skulle våga påstå, att den der utgör deras halfya väsende. (Axelson, 1852:42).

Så skriver den svenska journalisten, läraren och författaren (Nationalencyklopedin, u.å.) Maximilian Axelson i boken *Vandring i Wermlands elfdal och finnskogar* från 1852. I sin skildring över Värmland beskriver han alltså hur nävgröten tycks utgöra en del av Elfdalingarnas[3] väsen, som något som är inkorporerat med vilka de är. I det här kapitlet undersöker jag hur nävgröten, men också skrädmjölet, beskrivs i relation till Värmland och värmlänningar. Vad är det, enligt intervjupersonerna, som gör att det anses vara så viktigt för landskapet och dess invånare? Vilka motiveringar finns till att bevara skrädmjöl och nävgröt som tradition? Vilken betydelse har skrädmjöl och nävgröt och hur kan det förstås i förhållande till lokal och regional identitet? Är det verkligen en del av människors väsende?

Bevarandet

Varje år under en vecka i juli reser tusentals besökare till Brunskog och det populära eventet Gammelvala[4] för att äta nävgröt. Det är Brunskogs Hembygdsförening och Brunskogs Husmorsförening som tillsammans anordnar Gammelvala och har så gjort sedan 1963 (Edsgård, 2021:45). Tanken med Gammelvala är att visa upp hur livet var förr genom att besökarna får ta del av gamla hantverk, äldre byggnader och miljöer samt värmländska matspecialiteter (Gammelvala, u.å.). Under Gammelvalaveckan säljs ungefär 10 000 portioner nävgröt, vilket innebär att det går åt ungefär ett ton skrädmjöl (Edsgård, 2021:47). En av mina intervjupersoner informerar mig om att de under Gammelvalaveckan säljer nävgröt för den otroliga summan av 550 000 kronor (!) och att människor köar i över en timme för att få köpa en tallrik med nävgröt och fläsk. Utifrån detta kan man enkelt konstatera att nävgröten är populär, men vad är det som gör att vissa hembygdsgårdar i Värmland vill bevara traditionen kring nävgröt och hur kan bevarandet och traditionen förstås?

---

[3] Elfdalingarna är detsamma som älvdalingarna och är namnet på de som bor i Klarälvdalen, alltså längs Klarälven i de norra delarna av Värmland.

[4] Ytterligare ett litet förtydligande av ett dialektalt ord, vala = världen.

Lilian och Gunnel är båda aktiva inom samma hembygdsförening och på frågan vad det är som gör att hembygdsgården serverar motti och fläsk svarar båda att det är något som ”hör ihop” med hembygdsgården och Gunnel menar att motti och fläsk blivit en slags ”signatur” för dem. Salomonsson (1996) påstår att den lokala identiteten ofta hör ihop med begrepp som hembygdskänsla eller hembygdskärlek (Salomonsson, 1996:17). När Lilian och Gunnel båda poängterar att motti och fläsk är något som hör ihop med just deras hembygdsgård och därmed deras hembygd förstår jag det som en del av den lokala platsens identitet. Lilian menar att motti och fläsk är ”något som folk förknippar” med hembygdsgården och hon vill inte ens tänka på vad som skulle hända om hembygdsgården skulle upphöra med sin verksamhet. ”Då gråter man ju…usch, hemska tanke”, säger hon. Brück (1984) pekar på hur den lokala identiteten inte bara behöver vara ett uttryck för en individs identitet, utan menar att begreppet också kan användas för att berätta om en specifik plats. På så vis kan lokal identitet stå för specifika egenskaper för platsen som uttrycks genom olika symboler vilket leder till konstruktionen av en identitet (Brück, 1984:66). Genom att länka samman bevarandet av nävgröt med byn och hembygdsgården där Gunnel och Lilian bor konstrueras bevarandet som en specifik egenskap för platsen och nävgröten kan således förstås som en symbol för den lokala identiteten.

När Gunnel och jag pratar om framtiden för skrädmjöl och nävgröt säger hon att hon hoppas och tror att det är något som kommer fortsätta även i framtiden och hon menar att det är viktigt att det bevaras. ”Det är ju en tradition vet du och maträtt sen 1600-talet eller nått” menar hon och jag undrar om det är den långa historien som är det som gör det viktigt.

> Gunnel: JA, ja! Ja, ja, ja. För det här är ju en, en maträtt ändå som är långt tillbaka i tiden och har sina traditioner. När de kom gående ifrån Finland och hit /…/

Att nävgröten är en traditionell maträtt med stark historisk anknytning är således den stora anledningen till att Gunnel anser att den bör bevaras. Maria har liknande tankar då hon menar att eftersom hembygdsgården där hon är aktiv ska skildra livet för lite mer än 100 år sedan ingår maten, och således nävgröten, i den skildringen. När jag frågar Hilda samma sak får jag ett liknande svar.

> Hilda: Ja det är…ja dels är det ju att, det är ju en utav dom traditionella maträtterna som har funnits /…/ och även ostkaka. Men

> det har ju liksom försvunnit, men däremot nävgröten har/den är ju väldigt, väldigt populär. Många åker ju dit bara för att dom vill äta nävgröt.

Salomonsson (1987) menar att landskapsrätter, som han kallar den typiskt regionala maten, är en del av en tradition och för att förstå traditionen måste man titta på hur den uppfattas i sin samtid (Salomonsson, 1987:76). Handler och Linnekin (1984) framhåller att en tradition måste förstås som en konstruktion då personerna som från början utförde exempelvis en dans inte gjorde det med en medvetenhet om att den typen av aktivitet i framtiden skulle kunna ses som typiskt för platsen eller gruppen (Handler & Linnekin, 1984:280). Samma sak kan sägas om brukandet av en matkultur. De som serverar nävgröten idag upplever, i sin samtid, att det är en tradition då det är något ”som alltid har funnits”. Jag menar dock att det är de själva som är med och skapar traditionen i nutiden i och med att de är med och kokar eller serverar, samt förespråkar, nävgröten i offentliga sammanhang. Om nävgröten inte hade blivit framlyft som speciellt under exempelvis Gammelvala skulle det kanske inte betraktas som en tradition på samma sätt. Handler och Linnekin menar vidare att konstruktionen av en tradition är selektiv på så vis att vissa saker väljs fram som en representation av det förflutna, medan annat aktivt väljs eller glöms bort (Handler & Linnekin, 1984:280). När Hilda pratar om att ostkaka tidigare varit en traditionell maträtt men som senare försvunnit, samtidigt som nävgröten levt kvar på grund av sin popularitet, är det ett tydligt exempel på hur nävgröt har konstruerats som en tradition att bevara, medan ostkakan har valts bort.

Återupptagandet

Rösterna i arkivet beskriver skrädmjöl och nävgröt som viktiga delar av den vardagliga födan. Olov beskriver perioden 1890–1914, som var hans barn- och ungdomsår, och menar att ”[m]otti var en stående rätt här på trakten, man kan kalla den livrätt. Den åts av både rik och fattig” (E.U.51889). Oliva skriver att skrädmjölet användes till gröt nästan varje dag (E.U. 11892) och A.T menar att skrädmjölet var en mjölsort ”[s]om inte brukades till bakning”, utan att det framför allt brukades till välling eller gröt som man åt till middag eller kvällsmåltid (E.U.51913). Emil är född 1880 och har svarat på Nm 81 *Torparnas bostäder och bohag* och beskriver i sitt svar större delen av sitt liv, från slutet av 1800-talet till mitten av 1900-talet. I en del av svaret berättar han om hur det gick till när de slaktade gris (E.U.46545).

> Emil: När man slaktat en så pass stor gris, och har den väl nedsaltad, och därtill har potatis, och skrädmjöl samt mjölk och smör, då är det som om man kände sig trygg, mot vintern. (E.U.46545)

Gunnel säger att motti var ”basmaten” när hon var barn, men att både motti och skrädmjöl har en annan betydelse idag. Hon säger att det är ”mer sällsynt” och att många åker till hembygdsgården för att få smaka och äta. Johan och Maria menar båda två att nävgröt nog är sällsynt i hemmen och att det är hembygdsgårdarna som håller det vid liv och Johan uttrycker att det nästan känns som att nävgröten blivit ett slags ”jippo” i och med att det är en stor del av hembygdsgårdarnas evenemang. Maria säger att serveringen av nävgröt inte bara handlar om att skildra livet förr, utan att det också handlar om ”turism”. Hilda lyfter samma tankar när hon säger att även om det för hennes hembygdsförenings del främst handlar om att bevara traditionen kring nävgröt så är det också ”en god inkomst”.

Skrädmjöl och nävgröt är således något som har funnits med i människors vardag i varierande grad under väldigt lång tid. Människor både nu och då berättar om det som en del av vardagen och som en del av den lokala matkulturen. Det är något som bevaras, men samtidigt kan det förstås som ett återupptagande. Salmonsson (1979) menar att en revitalisering inte utesluter att fenomenet också har upprätthållits över tid eftersom det är motiveringen bakom som kan ha förändrats (Salomonsson, 1979:189). Med andra ord kan nävgröt och skrädmjöl ha använts ”i alla tider”, det är ingenting människor idag har återupptäckt, men anledningen till att man kokar nävgröt och använder skrädmjöl är inte densamma som den var förr. Därav har en form av återupptagande, en revitalisering, skett.

Rösterna i arkiven och intervjupersonerna har som synes olika anledningar till att koka nävgröt och använda skrädmjöl. Förr var skrädmjölet en del av basfödan och det var viktigt för människorna på landsbygden (Edsgård, 2021:12) vilket informanternas, samt Gunnels, berättelser bekräftar då de framhäver hur nävgröten, och skrädmjölet, användes mycket i vardagen, eller som Olov beskriver det ”…motti har fött upp fler än det slagit ihjäl” (E.U.51887). Emils svar visar väldigt tydligt hur viktigt skrädmjölet var då han räknar det som en av de varor som ger trygghet i vardagen (E.U.46545). Salomonsson (1987) menar att för att en revitalisering ska ske måste det finnas både en mottagargrupp och en åskådargrupp (Salomonsson, 1987:83) vilket är tydligt när det gäller intervjupersonernas relation till nävgröt. Deras brukande av nävgröt sker till största del i offentliga sammanhang inför en publik och hembygdsgårdarna fungerar som ett sätt att visa upp nävgröten för flera. Det är inte längre något man måste äta för att överleva, utan nävgröten har nu, som Salomonsson

(1987) skriver, ”…förvandlats till en regional kultursymbol” (Salomonsson, 1987:80) och därmed har företeelsen revitaliserats.

Salmonsson (1987) pekar också på hur revitalisering ofta förekommer tillsammans med regiocentrism (Salomonsson, 1987:68). Att hembygdsföreningarna fungerar som en arena för bevarandet av nävgröt ser jag som regiocentrism då flera individer går samman och aktivt lyfter fram nävgröt som ett viktigt kulturdrag som bör leva vidare (jfr Salomonsson, 1987:73) och således kan det revitaliseras. Även om jag bara intervjuat ett fåtal personer, och därmed bara tagit del av ett fåtal hembygdsföreningars perspektiv, vet jag att det finns ett större antal hembygdsgårdar som serverar nävgröt vilket visar på att nävgrötsserveringen är väldigt utbredd och således blir regiocentrism ett bra begrepp för att förstå fenomenet.

Vidare vill jag påstå att regiocentrism i sin tur leder till en ökad känsla av samhörighet inom gruppen vilket gör att det kulturdrag som man går samman och vill lyfta fram blir en del av människors gruppidentitet, i det här fallet den regionala identiteten. Brück (1984) menar att en grupps identitet kan uttryckas med hjälp av symboler (Brück, 1984:70) och då nävgröten genom att revitaliseras kan förstås som en regional kultursymbol kan den också förstås som ett uttryck för en regional identitet. Nävgröten som kultursymbol kan också förstås som ett uttryck för ett värmländskt förflutet. Hilda säger till exempel att hon satt upp information utanför köket där de serverar nävgröten som berättar vad nävgröt är för någonting och var det kommer från. Hon menar att det lyfts fram som ”värmländskt”, men att det är viktigt att belysa att det ”kommer från skogsfinska kulturen”. Handler och Linnekin (1984) menar att traditioner måste förstås som symboliska representationer av det förflutna eftersom man genom att utföra en tradition också förändrar den då den hela tiden tolkas utifrån nutidens kontext och förståelse av traditionen (Handler & Linnekin, 1984:280–281). På så vis kan nävgröten ses som en symbol för den skogsfinska kulturen i Värmland som återupptagits, omtolkats och konstruerats som en tradition som genom att framhållas som både värmländskt och skogsfinskt blivit en symbolisk representation över Värmlands skogsfinska historia. Eftersom det också blivit en tradition och kulturell markör som människor i Värmland upplever att de delar med varandra, som Lilian uttrycker ”det är ju att det hör med svedjefinnarna, och sen har det liksom blivit nordvärmländskt”, är det således något som skiljer värmlänningar från andra grupper (jfr Kullgren, 2000:16–17) och på så vis kan nävgröten ytterligare förstås som ett uttryck för den regionala identiteten.

Betydelsen

”*OOOJ! UJ, UJ, UJ!* Det är ju det viktigaste!” säger Lilian häftigt innan jag ens hinner avsluta frågan om de på hembygdsgården anser att det är viktigt att bevara mottin. Lilian menar att motti och fläsk är något som förknippas med hembygdsgården, men också med platsen.

> Lilian: Det är väl något som i alla fall verkligen karaktäriserar kulturen uppe i norra Värmland. Det hör ju liksom…ihop tycker jag. Det är ju/för norra Värmland, då tänker man ju på alla dessa…torpen, finnmarkerna och man försöker ha hembygdsgårdarna kvar och…och så blir det ju naturligt då med mottin tycker jag.

Lilians beskrivning av nävgröten som ett kännetecken för den nordvärmländska kulturen visar hur nävgröten genom att knytas till platsen, alltså Värmland, också blir en del av en värmländsk symbolik och kultur (jfr Burstedt et al., 2006:18). Liknande beskrivningar finns även i arkivet. I uppteckningen från 1911 beskriver Anna nävgröten som ” …denna för norra Värmland så karaktäristiska föda” (Uppsala, 29403:18b) och Olivia visar tydligt hur skrädmjöl och nävgröt hör ihop med Värmland när hon skriver ”[h]är i norra Värmland har vi mjöl af havre som vi kalla /skrämjöl/ av detta mjöl kokar vi en rätt som Finnarna kalla /Matti/” (E.U11892). Kullgren (2000) menar att det regionala och den regionala identiteten konstrueras socialt bland annat genom att man inom gruppen hävdar att man delar exempelvis traditioner som skiljer gruppen från andra (Kullgren, 2000:17). Handler och Linnekin (1984) betonar samma sak fast med den nationella identiteten. De menar att genom att vissa saker konstrueras som traditionellt för nationen och något som människorna inom nationen delar med varandra, konstrueras också själva nationen (Handler & Linnekin, 1984:277). När nävgröt och skrädmjöl framhålls som något ”karaktäristiskt” för Värmland konstrueras det som något regionalt genom att det inom gruppen ses som specifikt för dem och som något de delar med varandra och således inte med personer utanför landskapet. Nävgröten och skrädmjölet blir på så vis ett uttryck för den regionala identiteten. När Johan besöker Saltå kvarn menar han, som nämndes i det förra kapitlet, att det är skillnad på värmländskt skrädmjöl och annat skrädmjöl. Genom att göra skillnad blir det värmländska skrädmjölet en form av kulturell markör som skiljer Johan från människor utanför landskapet. Skrädmjölet kan på så vis ses som en del av hans regionala identitet (jfr Kullgren, 2000:16–17). Således

kan man också säga, utifrån Handler och Linnekins (1984:277) resonemang, att Värmland konstrueras som en ram för vilken traditionen kring nävgröt och skrädmjöl sker inom.

Vidare menar Kullgren (2000) att den regionala identiteten konstrueras genom olika klassificeringsprocesser där vissa faktorer väljs ut som kännetecknande för regionen. Dessa kännetecken kommuniceras sedan via olika institutioner, exempelvis media, som på olika sätt bidrar till att forma och befästa de utvalda regionala symbolernas betydelse, men för att de ska få betydelse måste det finnas en mottagare på andra sidan som konsumerar och tolkar de föreställningar om regionen som produceras. Föreställningarna kan således inte leva vidare om det inte finns de som aktivt bekräftar dem genom att bruka och upprepa dem (Kullgren, 2000:73–75). Genom att nävgröt och skrädmjöl produceras som karaktäriserande för norra Värmland genom exempelvis hembygdsgårdarna och EU, samt via litteratur och media, gör det att personer som bor i Värmland uppfattar det som typiskt för landskapet och därmed fortsätter det att konstrueras som en symbol för den regionala identiteten. Hilda säger att nävgröt och skrädmjöl är något som står värmlänningar ”väldigt nära på något sätt” och menar att ”alla värmlänningar vet ju vad det är”. Johan menar samma sak och säger att framför allt skrädmjöl är något som har en ”väldigt stark” relation till Värmland och värmlänningar. Han hävdar att det är något som ”sitter ganska djupt” och att är något som finns med i ”allmänhet hos folk”, vilket hans sambo Maria instämmer i. Maria säger också att alla kanske inte vet till hundra procent vad skrädmjöl består av och hur det produceras, men att alla vet att skrädmjöl finns varpå Johan säger att många nog köper skrädmjöl för att det är något man ”ska” ha hemma, men hur mycket det sedan används är nog ganska oklart. Att skrädmjöl och nävgröt uppfattas som något som alla i Värmland vet om och har en relation till visar hur föreställningarna kring dess särart är något som bekräftas och upprepas av människor som bor i Värmland och på så vis kan föreställningarna fortsätta leva vidare. Således konstrueras den regionala identiteten genom tillskrivningen av nävgröten, och skrädmjölet, som en regional symbol.

Föreställningarna

Genom att knyta maten till en särskild plats ”förs också delar av föreställningar om platsens kultur, historia och människor över på maten.” (Burstedt, 2006:147). Skrädmjöl och nävgröt är tydligt knutna till Värmland och i det historiska materialet länkas de även samman med begrepp som ”närande”, ”näringsrikt”, ”kraftigt”, ”mättande” och ”smaklig”. Anna skriver till exempel att nävgröt ”[d]et är en närande rätt, samt lämplig som föda åt människor med sådant arbete, som kräfver stark kroppsrörelse” (Uppsala, 29403:18b). Albin skriver i sitt svar från

1931 att skrädmjöl var något som ”…lämnade goda och näringsrika maträtter” och att nävgröt var en ”kraftig”, samt ”[e]n rentav läcker och särdeles näringsrik mat” (E.U.3377). I svaret från 1941 lyfter Albin ungefär samma sak, men menar också att för att äta nävgröt ”…behövdes starka magar, och det hade man på den tiden” (E.U.21906). Både Annas (Uppsala, 29403:18b) och Albins (E.U.3377; E.U.21906) berättelser visar på hur nävgröt och skrädmjöl inte bara kan säga knytas till Värmland, utan också hur de kan knytas till olika värden kopplade till platsen och människorna som bor där. Heldt Cassel (2006) menar att en del i skapandet av regioner och en regional identitet är att använda metaforer som ett sätt att marknadsföra platsen genom olika värden (Heldt Cassel, 2006:33). Genom att beskriva nävgröten som nyttig och passande som föda åt människor som arbetar tungt, samt att man behövde ”starka” magar för att klara av att äta det, tyder på att man inte bara vill visa hur bra nävgröten är utan också att det krävs en viss sorts människor för att äta den. Således blir nävgröten och skrädmjölet inte bara knutna till Värmland, utan också till föreställningar om värmlänningar.

Även i det nutida materialet syns spår av de föreställningar och metaforer kring nävgröt, skrädmjöl och värmlänningar som arkivet ger uttryck för. Gunnel menar att skrädmjölet är en vara som ”säljer sig själv” tillsammans med ”motti och Värmland”. Hon lyfter också fram, som nämndes inledningsvis i kapitlet, hur motti är en tradition med lång historia vilket hon menar är tack vare skogsfinnarna.

> Gunnel: När de kom gående ifrån Finland och hit och orkade ha med sig lite då och orkade…så ut och få skördar och det ökade på och blev bättre /…/ Ja. Så det, det är väl det som gör det att…det är riktiga arbetsmänniskor och…det här att de har fått det att…att gå bra.

Det Gunnel säger tolkar jag som att eftersom skogsfinnarna var ”riktiga arbetsmänniskor” kunde de få ett bra liv i Värmland när de invandrade från Finland, vilket antyder att om de hade varit av en annan karaktär kanske de inte hade överlevt. Burstedt (2006) pekar på att när maten knyts till en viss historia länkas den också samman, i hennes fall, med den nationella identiteten (Burstedt, 2006:150), men jag menar att det även går att förstå utifrån andra platsbundna identiteter. När Gunnel knyter samman nävgröten med historien kring den skogsfinska invandringen länkas den också samman med den regionala identiteten och blir således en del av de föreställningar som maten skapar kring platsen och dess historia. Att nävgröten beskrivs som ”skogsfinsk” kan också tolkas som en metafor som konstruerar

Värmland som en plats med och för skogsfinsk kultur och således får nävgröten värdet av att föra den skogsfinska kulturen vidare (jfr Heldt Cassel, 2006:33).

I det här kapitlet har jag lyft fram orsakerna och tankarna bakom bevarandet av nävgröt och skrädmjöl och visat hur människor genom att aktivt bevara framför allt nävgröten i offentliga sammanhang är en del i att konstruera nävgröten som en tradition. Sättet som både informanter och intervjupersoner pratar om nävgröt och skrädmjöl, där de på olika sätt länkas samman med Värmland och människorna som bor där, visar hur maten kan förstås som en del av både den lokala och regionala identiteten. Avslutningsvis visar kapitlet hur nävgröt och skrädmjöl, genom olika metaforer och värden inte bara knyts samman med Värmland utan också knyts samman med föreställningar kring landskapets historia samt dess invånare. På så vis kanske man kan säga att nävgröt åtminstone framställs som en del av värmlänningars väsende.

KAPITEL FYRA
Avslutande resonemang

Kan man verkligen skriva en hel uppsats om skrädmjöl? Ja, det var frågan jag ställde mig i början av året när idén till mitt uppsatsämne började ta form. När jag lyfte frågan med mina nära och kära blev alla glada och entusiastiska, vilket bevisade för mig att skrädmjöl och nävgröt verkligen är någonting som skapar känslor och engagemang hos människor som kommer från Värmland. När jag sedan började söka efter material blev det ännu tydligare hur många åsikter, tankar och erfarenheter det faktiskt finns kring nävgröt och skrädmjöl, både nu och genom historien. Det gjorde att jag bestämde mig för att jag ville lyfta fram människors berättelser om ett, för dem, viktigt fenomen, men som många andra kanske har väldigt lite kunskap om. Syftet med uppsatsen har därmed varit att utifrån intervjupersoners och informanters berättelser undersöka hur nävgröt och skrädmjöl konstrueras och bevaras som en tradition och ett matkulturarv i Värmland, samt att belysa hur konstruerandet och bevarandet kan förstås utifrån en lokal och regional identitet. Jag har undersökt varför och på vilka sätt nävgröt och skrädmjöl görs betydelsefullt för Värmland och dess invånare, samt varför, och på vilka sätt, vissa individer väljer att bruka nävgröt och skrädmjöl. Viktiga begrepp för att analysera mitt material har varit *matkulturarv, tradition* samt *lokal* och *regional identitet,* genom vilka jag har kunnat synliggöra hur bruket är något högst personligt som man ärvt från tidigare generationer och sedan valt ut som viktigt att fortsätta bevara, men också hur bruket kan förstås som en del i en lokal och regional tradition- och identitetskonstruktion.

Genom både intervjupersonernas och informanterna i arkivets berättelser i kapitlet *Vardagens matkultur och tradition* synliggörs det hur nävgröt, men framför allt skrädmjöl, är och har varit en del av vardagen på olika sätt. I vardagen förhåller sig både informanter och intervjupersoner till skrädmjölet och nävgröten främst som ett matkulturarv. Bruket av skrädmjöl framställs som något som ärvts från tidigare generationer och som sedan används av vissa individer för att länkas samman med sitt förflutna. Genom att skrädmjölet valts ut som en matkultur som är viktig att fortsätta bruka blir den konstruerad som ett matkulturarv. Nävgröten å sin sida framställs som något man delar med andra och således blir matkulturarvets sociala faktor en viktig del i förståelsen av ätandet av nävgröt i vardagen, oavsett om det är nutidens äldre personer som delar det med barn och barnbarn eller dåtidens timmerhuggare som delade en gemenskap på arbetsplatsen.

Skrädmjölet i vardagen framställs också som vardagligt och vanligt, men samtidigt som någonting större utanför vardagen, som något ovanligt och unikt för Värmland. Skrädmjölet är en vara som människor förhåller sig till som vilket livsmedel som helst, men samtidigt poängteras det hur det är något speciellt. Skrädmjölet kan på så vis ses som en tradition som sker i det lokala och regionala, men också som ett kulturarv då det från centralt håll, genom sin skyddade geografiska beteckning, blivit utsedd till någonting större som är viktigt att bevara. Skrädmjölet framställs på så vis både som något konstruerat och som något givet. Det är skyddat av EU, och samtidigt en skafferivara som vilken som helst. Materialet visar således hur skrädmjölet som tradition blir ett slags mindscape genom att vara en kulturell och social konstruktion som människor hela tiden bekräftar och därmed upprätthåller.

I kapitlet *Värmländska traditioner, skogsfinska rötter* framgår det att nävgrötens och skrädmjölets relation till Värmland och värmlänningar uppfattas och framhålls som väldigt stark och därmed också som någonting väldigt viktigt för landskapet och dess invånare. I offentligheten bevaras nävgröten framför allt genom hembygdsgårdarna och intervjupersonerna framhåller att i och med maträttens långa historia är det viktigt att nävgröten som tradition lever vidare. Det blir dock tydligt att nävgröt som tradition är någonting som konstrueras genom just hembygdsgårdarna då människor för 100–150 år sedan mer såg det som en basmat i vardagen. Det var först och främst någonting man åt för att överleva, och inte någonting som åts för att föra vidare en tradition. Att nävgröt är en tradition i samtiden måste därför förstås som en konstruktion och en form av återupptagande då anledningarna till kokandet och ätandet har förändrats över tid.

Kapitlet framhåller också nävgrötens och skrädmjölets symbolik. Genom att hela tiden länkas samman med Värmland och skogsfinnarna visar materialet hur maten kan förstås som en symbol både över landskapet och dess historia, samt över människorna som bor där. Både intervjupersoner och informanterna poängterar hur nävgröten och skrädmjölet är något som karaktäriserar landskapet och det skogsfinska arvet lyfts fram genomgående i materialet. På så vis blir nävgröten och skrädmjölet både en symbol samt en kulturell markör för platsens och människornas lokala och regionala identitet.

Sammanfattningsvis kan nävgröt och skrädmjöl förstås som konstruerade symboler för värmländsk tradition, matkultur och identitet. Eftersom både nävgröt och skrädmjöl genomgående lyfts fram som viktigt och som något som alla värmlänningar har en relation till, samt som något som särskiljer landskapet från andra, fortsätter nävgröten och skrädmjölet att produceras som en tradition och ett matkulturarv som människor därmed fortsätter att använda sig av i framställningen av sig själva, sin hembygd och Värmland.

Studien har väckt fler frågor än de jag strävat efter att besvara här, vilket tyder på att det finns ännu mer att studera och analysera när det gäller nävgröt och skrädmjöl. Många av intervjupersonerna beskriver exempelvis hur de enbart går på känsla när de kokar nävgröt. Att koka nävgröt beskrivs både som enkelt att göra och som något som kräver övning. För de som har kokat länge är det snarare någonting som sitter i kroppen. De både ser och känner på nävgröten när den är klar och bryr sig inte så mycket om att måtta upp ingredienserna. Gunnel säger att ”Jag känner det! Jag känner det och då säger de ”men hur gör du?”. Det är svårt att förklara”. Således tänker jag att det finns en fenomenologisk ingång till ämnet där det kroppsliga kring brukandet och kokandet av nävgröt kan studeras, men som jag valt att inte utforska.

Avslutningsvis vill jag återknyta till sången ”Motti och fläsk” som refererades till i inledningen. Sången handlar om en ung person som bestämt sig för att lämna sitt hem i en liten håla i Klarälvdalen och söka lyckan nere i Karlstad. I den sista versen börjar personen dock tvivla på sitt beslut.

> Men ner mot Deje, ska jag säj’ er, modet sviker
> Jag saktar in så tung i sinn’ och magen skriker
> Om jag vänder det nog händer att jag stannar
> Men jag längtar ätter rekti mat — å Mamma!
> (Länsstyrelsen, 2005:54)

Och kanske är det precis så som motti och fläsk uppfattas och förstås av människorna i Värmland. Som ”rekti” (riktig) mat, som mat som förenar och skapar hembygdslängtan och hembygdskänsla och till syvende och sist mat som man inte bara kan berätta om i böcker, frågelistor, intervjuer eller poesi, utan också mat som det går att skriva en låt om, på bred dialekt, och vara säker på att människor runt om i Värmland kommer kunna sjunga allsång till i många, många år.

KÄLLOR OCH LITTERATUR

Tryckta källor

Litteratur

Axelson, M. (1852). *Vandring i Wermlands Elfdal och Finnskogar*. Stockholm.

Brück, U. (1984). Identitet, lokalsamhälle och lokal identitet. *RIG*, *67*(3), s. 65-78. https://journals.lub.lu.se/rig/article/view/8357/7491

Burstedt, A. (2006). Mat för resande i tid och rum. I A. Burstedt, C. Fredriksson, & H. Jönsson (red.), *Mat - Genealogi och gestaltning* (s. 147-163). Lund: Studentlitteratur.

Burstedt, A., Fredriksson, C., & Jönsson, H. (2006). Inledning. I A. Burstedt, C. Fredriksson, & H. Jönsson (red.), *Mat - Genealogi och gestaltning* (s. 5-19). Lund: Studentlitteratur.

Caux Gustafsson, C. (2021). Mat - i nöd och lust. I A. Synnestvedt, & M. Gustafsson (red.), *Matarv - berättelser om mat som kulturarv* (s. 62-74). Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Edsgård, M. (2021). *Skrädmjöl: Det värmländska mjölet.* Karlstad: Votum Förlag.

Ehn, B. (1996). Närhet och avstånd. I B. Ehn, & O. Löfgren, *Vardagslivets etnologi - Reflektioner kring en kulturvetenskap* (s. 89-176). Stockholm: Natur och Kultur.

Fägerborg, E. (2011). Intervjuer. I L. Kaijser, & M. Öhlander (red.), *Etnologiskt fältarbete* (2. uppl., s. 85-112). Lund: Studentlitteratur AB.

Gustafsson, M., & Synnestvedt, A. (2021). Epilog: Matarv - ett kulturarv i tiden. I A. Synnestvedt, & M. Gustafsson (red.), *Matarv - berättleser om mat som kulturarv* (s. 246-250). Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Hagström, C., & Nylund Skog, S. (2022). Intervjuer. I K. Silow Kallenberg, E. von Unge, & L. Wiklund Moreira (red.), *Etnologiskt fältarbete - Nya fält och former* (s. 127-152). Lund: Studentlitteratur AB.

Handler, R., & Linnekin, J. (1984). Tradition, Genuine or Spurious. *The Journal of American Folklore*, *97*(385), s. 273-290. https://doi.org/10.2307/540610

Heldt Cassel, S. (2006). Regionen för finsmakare - Regional profilering och varumärkesbyggande i skärgården. I A. Burstedt, C. Fredriksson, & H. Jönsson (red.), *Mat - Genealogi och gestaltning* (s. 21-34). Lund: Studentlitteratur.

Hughes Tidlund, I., & von Unge, E. (2022). Etik och kvalitativa metoder. I K. Silow Kallenberg, E. von Unge, & L. Wiklund Moreira (red.), *Etnologiskt fältarbete - Nya fält och former* (s. 47-65). Lund: Studentlitteratur AB.

Högström Berntson, J. (2021). Honungskakans kulturarv: traditioner, bakning och kulturarvande i världsarvsstaden Christiansfeld. I A. Synnestvedt, & M. Gustafsson

(red.), *Matarv - berättelser om mat som kulturarv* (s. 36-49). Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Hörnfeldt, H. (2011). Fältarbete och skriftliga källor. I L. Kaijser, & M. Öhlander (red.), *Etnologiskt fältarbete* (2. uppl., s. 235-264). Lund: Studentlitteratur AB.

Kullgren, C. (2000). *Ack Värmeland - Regionalitet i diskurs och praktik.* (Doktorsavhandling, Etnologiska institutionen, Göteborgs universitet).

Ronström, O. (2007). *Kulturarvspolitik: Visby: Från sliten småstad till medeltidsikon.* Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Salomonsson, A. (1979). *Gotlandsdricka - Traditionell kultur som regional identitetssymbol.* Karlstad: Press' Förlag AB.

Salomonsson, A. (1987). Gammal mat med ny mening. I A. Salomonsson (red.), *Mera än mat* (s. 66-95). Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Salomonsson, A. (1996). Regionaliteten som problem. I M. Idvall, & A. Salomonsson (red.), *Att skapa en region - om identitet och territorium* (s. 13-20). Stockholm: NordREFO.

Sjölin, M. (2021). Landet Meatballs eller smaken av plats. I A. Synnestvedt, & M. Gustafsson (red.), *Matarv - berättelser om mat som kulturarv* (s. 235-245). Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Tellström, R. (2006). Knyt tallriken till marken - Ursprungsgestaltning i den kommersiella restaurangen. I A. Burstedt, C. Fredriksson, & H. Jönsson (red.), *Mat - Genealogi och gestaltning* (s. 55-69). Lund: Studentlitteratur.

Tellström, R. (2021). Introduktion. I A. Synnestvedt, & M. Gustafsson (red.), *Matarv - berättelser om mat som kulturarv* (s. 9-22). Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Elektroniska källor

Brunskogs hembygdsförening. (u.å). *Vad är Gammelvala?* Hämtat 20 april 2024 från https://gammelvala.se/om-gammelvala/vad-ar-gammelvala.html

Institutet för språk och folkminnen. (2022). *De svenska finnmarkerna.* Hämtat 23 mars 2024 från https://www.isof.se/lar-dig-mer/kunskapsbanker/i-rorelse/flyttar-over-ostersjon/de-svenska-finnmarkerna

Klarälvdalen. (u.å.). *Sannsagan…och sannsagans lyckliga slut!* Hämtat den 13 mars 2024 från https://klaralvdalen.se/index.html

Levande Kulturarv. (2022). *Nävgröt med fläsk och lingon*. Hämtat den 23 mars 2024 från https://levandekulturarv.se/forteckningen/element/navgrot-med-flask-och-lingon#links

Livsmedelesverket. (2023). *Skyddad geografisk beteckning.* Hämtat den 20 maj 2024 från https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-

livsmedelsforetag/information-markning-och-pastaenden/skyddade-beteckningar/skyddad-geografisk-beteckning

Livsmedelsverket. (2024). *Svenska produkter som har registrerats som skyddade geografiska beteckningar (SGB)*. Hämtat den 23 mars 2024 från https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/information-markning-och-pastaenden/skyddade-beteckningar/skyddad-geografisk-beteckning/svenska-produkter-som-har-registrerats-som-skyddade-beteckningar

Länsstyrelsen i Värmland. (2005). *Sannsagan om Republiken Klarälvdal'n – En subjektiv rapport om bygdebegeistring och samhällsutveckling.* Hämtat den 13 mars 2024 från https://www.lansstyrelsen.se/varmland/om-oss/vara-tjanster/publikationer/2005/sannsagan-om-republiken-klaralvdalen.html

Nationalencyklopedin. (u.å.). *Maximilian Axelson*. Hämtat den 19 april 2024 från https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/maximilian-axelson

Sveriges radio: P4 Värmland. (2016). *Nävgröten vann över Värmlandskôrven*. Hämtat den 20 mars 2024 från https://sverigesradio.se/artikel/6560406

Unesco. (u.å.). *Social practices, rituals and festive events*. Hämtat den 8 maj 2024 från https://ich.unesco.org/en/social-practices-rituals-and-00055

Otryckta källor

Arkivmaterial

Nordiska museets arkiv

Nm 3 *Matberedning och måltidsseder* (1928)
E.U. 51887
Sagesman: Olov Olovsson
Värmland
Inkom: 1961-01-24

E.U. 21906
Sagesman: Albin Zernander
Värmland
Inkom: 1941

E.U. 7623
Upptecknare: Olga Ekman-Larsson
Sagesman: Lars Johansson Larberg
Värmland
Inkom: inget datum

E.U. 3377
Sagesman: Albin Zernander
Värmland
Inkom: 1931-02-11

E.U. 51913
Sagesman: A.T. Byberg
Värmland
Inkom: 1961-08-02

E.U. 11892
Sagesman: Olivia Stolpe
Värmland
Inkom: inget datum

E.U. 5508
Upptecknare: Erling Ohlsson
Sagesmän: Jonas Pettersson, Olof Olsson m.fl.
Ångermanland
Inkom: 1932

E.U. 19800
Upptecknare: Mats Rehnberg
Sagesmän: Mats Rehnberg m.fl.
Dalarna
Inkom: 1937

Nm 27 *Sådd och sättning* (1930)
E.U. 1388
Sagesman: Albin Zernander
Värmland
Inkom: 1930

Nm 81 *Torparnas bostäder och bohag* (1938)
E.U. 46545
Sageman: Emil S. Englund
Värmland
Inkom: 1953

Nm 143 *Auktion* (1949)
E.U. 43248
Sagesman: Bernhard Nordström
Värmland
Inkom: 1950

Institutet för språk och folkminnen

Uppteckning (1911)
Uppsala, 29406:18b
Upptecknare: Gunhild Wåhlén
Sagesman: Anna Johansson

Värmland

Uppteckning (1912)
Uppsala, 29403:18b
Upptecknare: Greta Lundgren
Sagesman: Augusta Lilja
Värmland

Intervjuer

1. Hilda
Yrke: Pensionär
Födelseår: 1954
Kön: Kvinna
Intervjudatum: 2024-04-02
Intervjuns längd: 62 minuter
Intevjun utförd av författaren

2. Lilian
Yrke: Pensionär
Födelseår: 1950
Kön: Kvinna
Intervjudatum: 2024-04-03
Intervjuns längd: 43 minuter
Intervjun utförd av författaren

3. Johan
Yrke: Bagare
Födelseår: 1971
Kön: Man
Intervjudatum: 2024-04-05
Intervjuns längd: 55 minuter
Intervjun utförd av författaren

4. Maria
Yrke: Pensionär
Födelseår: 1956
Kön: Kvinna
Intervjudatum: 2024-04-05
Intervjuns längd: 55 minuter
Intervjun utförd av författaren

5. Gunnel
Yrke: Pensionär
Födelserår: 1933
Kön: Kvinna
Intervjudatum: 2024-04-07
Intervjuns längd: 46 minuter
Intervjun utförd av författaren

Stockholms universitet/Stockholm University
SE-106 91 Stockholm
Telefon/Phone: 08 – 16 20 00
www.su.se

Stockholms universitet