



**ELDRIMNER**  
Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## Kulturarv fisk & bröd



# Projektrapport Kulturarv Fisk och Bröd

Projekt - Kulturarv Fisk och Bröd med journalnummer 2018-3280

## Sammanfattning

Projektets översiktliga mål har varit att bidra till ett långsiktigt ökat intresse för Sveriges gastronomiska kulturarv, att stärka mathantverkarens kunskap om traditionella metoder samt recept inom fiskförädling som grund för produktutveckling. Detta kan i sin tur leda till ökad försäljning och försörjningsgrad. Projektets aktiviteter har till stor del kunnat genomföras som planerat, med vissa anpassningar och justeringar för Coronapandemin. Bland resultaten återfinns artiklar, recepthäften och filmer som kan ligga till grund för inspiration och kunskapsinhämtning hos berörd målgrupp. Information finns nu tillgänglig men det är ännu för tidigt att säga till vilken grad kunskapen konkret kommit till användning då målgruppen behöver tid på sig för att inhämta och processa den.

En lärdom av produktutvecklingstillfällena har varit att det krävs betydligt fler än de som genomförts för att nya innovativa produkter ska kunna tas fram och tillgängliggöras för mathantverkarna. Därför har de tre produktutvecklingstillfällena som initialt genomförts kompletterats med fler tillfällen för att åstadkomma fler utprovade recept.

Kunskapsinhämtningen avseende de personer som intervjuats har till stor del följt principerna för snöbollsmetoden som innebär att mathantverkare som kontaktats fått ge förslag på ytterligare personer som kan bära på relevant kunskap. Det har dock blivit tydligt att mycket av den levande och muntliga kunskap som berör äldre tiders fiskkonservering till stor del hunnit försvinna. Även om flera recept samlats in genom samtal med informanter så är det främst genom litteraturundersökningar som material hämtats in till recepthäftet. Kunskap har hämtats dels ur böcker som redan funnits i Eldrimners bibliotek, dels ur material som köpts in eller lånats med avsikt att användas vid produktutvecklingstillfällena.

Projektets kvalitativa mål med en långsiktig ambition att stärka fiskförädlingsbranschen gör det svårt att i ett första skede värdera till vilken grad målgruppen har gynnats avseende syftet att stärka företagets försäljning och försörjningsgrad. Detta eftersom dessa värden mäts och jämförs över tid.

En viktig lärdom från projektet har varit att kunskapen om gamla förädlingstekniker håller på att försvinna på grund av att de som praktiserat metoderna blir färre och färre. En annan lärdom har också varit att det material som funnits varit spritt på ett stort antal källor vilket aktualiserat behovet av en kunskapsinventering av både tekniker och gamla recept.

Den svenska konsumtionen av fisk och skaldjur utgörs enligt en forskningsrapport från RISE till cirka 75 procent av importerad råvara. De tio vanligaste arterna står för ungefär 80 procent av konsumtionen, framförallt äter svenskar lax, sill, torsk och räkor. Livsmedelsverket rekommenderar att vi äter fisk eller skaldjur 2–3 gånger per vecka medan den genomsnittliga konsumtionen idag är cirka 1,2 gånger per vecka. Det finns därför ett stort behov att konsumtionen av fisk och skaldjur ökar hos konsumenterna och att den nationella självförsörjningsgraden ökar i enlighet med livsmedelsstrategins målsättningar. Ytterligare ett behov är att konsumtionen diversifieras till fler arter, idag finns ett stort antal fiskarter med låg nyttjandegrad, exempelvis brax, mört och skarpsill.

Resultatet av projektet förväntas kunna ha långsiktigt positiva effekter inom dessa områden. Recepten kan användas av fiskförädlare för att genom innovation utveckla och diversifiera sitt produktbud till att omfatta fler arter och fler förädlingstekniker.

Genom informationsinsatserna har även konsumenter och andra målgrupper kunnat få kunskap om fiskens betydelse och värde som kulturarv vilket i förlängningen kan leda till ett ökat intresse för lokalt förädlad fisk av olika arter.

## Vad har ni genomfört och vad är resultatet av de aktiviteterna?

Projektet har fokuserat på att samla, inventera, sammanställa, anpassa och sprida forna tiders recept och förädlingstekniker till en ny generation mathantverkare för att därigenom möjliggöra produktutveckling och stärk försörjningsgrad hos mathantverksföretagen.

Projektets aktiviteter har med några få undantag följt planen för projektet med ett genomgående positivt intresse hos målgruppen. De huvudsakliga aktiviteterna har varit inventering av gamla recept och förädlingstekniker som legat till grund för ett recepthäfte samt produktion av artiklar, en film och digitalt material.

Utöver de planerade aktiviteterna har även en workshop genomförts med riksdagsledamoten Elin Segerlind och ytterligare en med deltagare från Bäckedals folkhögskola där deltagarna fick en enklare genomgång av gamla förädlingstekniker. Vid den nationella konferensen Östersjöfiske 2020 i Simrishamn hölls även en föreläsning om fiskförädlingens betydelse för Sveriges kulturarv. Vid konferensen deltog bland annat journalister, forskare och politiker.

Den framtagna kunskapsbasen som främst utgörs av recepthäfte och artiklar utgör en viktig plattform för mathantverkare att använda till produktutveckling och innovation som i förlängningen kan skapa mervärde i form av en ökad försäljning och tillväxt hos företagen.

Genom projektet har information spridits i Eldrimners kanaler till nytta för såväl fiskförädlare som andra intresserade målgrupper. Sammantaget förväntas detta inspirera till ett ökat intresse för fiskförädling och en ökad kunskap om fiskförädlingens betydelse som en del av Sveriges gastronomiska kulturarv.

## Syfte och mål

Syftet med projektet är att öka intresset för Sveriges gastronomiska kulturarv genom att inventera, sammanställa, anpassa och sprida traditionella recept och förädlingstekniker. Projektet syftar även till att stärka mathantverkarens kunskap av traditionella metoder som grund för produktutveckling.

Målet med projektet har varit som följer:

- Att arrangera tre produktutvecklingstillfällen inom fiskförädling.
- Att digitalt sammanställa metoder, kunskap och material om saltning, fermentering och torkning av fisk.
- Att sammanställa ett recepthäfte om traditionell fiskförädling.
- Att producera och distribuera två artiklar om fiskförädling.
- Att producera en film om fiskförädling som publiceras i flera av Eldrimners kanaler.

	Mål per 2020-12-31	Utfall tom 2021-02-28
Workshops	3 st, totalt 6 dagar	6 st, totalt 9 dagar

Föreläsningar	2 st	2 st
Artiklar	2 st	4 st
Recepthäften	1 st, 70 ex	1 st, 70 ex
Filmproduktion	1 st	1 st

## Nå ut till målgruppen

Målgruppen för projektet utgörs av aktiva fiskförädlingsföretag, anställda vid dessa samt blivande mathantverkare vilka till antalet uppskattas utgöras av ungefär 1 500 personer. I Eldrimners databas finns 114 företag som anger att de bedriver fiskförädling, flera av dessa sysselsätter mellan 1–10 personer beroende på säsong vilket gör att gruppen storleksmässigt kan antas vara betydligt större än antalet företag. Indirekt finns det även flertalet andra målgrupper som kan sägas beröras av projektet, exempelvis fiskodlare, yrkesfiskare, skärgårdsbor och generellt företag inom måltidsturism. I tillägg till företag registrerade i Eldrimners databas finns det enligt uppgifter från SCB även 1 637 företag verksamma inom fiskförädling, odling eller yrkesfiske och enligt uppgifter från LRF fanns 4 909 företag verksamma inom turism 2016, vilka även helt eller delvis kan anses tillhöra branschen vilket gör att mörkertalet är stort avseende målgruppen totala storlek. Vi räknar med att flertalet mathantverkare och en mindre del av övriga grupper nås av projektets aktiviteter och resultat.

## Genomförda aktiviteter

Workshops/produktutvecklingstillfällen

### Specifikt mål:

- Tre ska ha arrangerats inom projektperioden, totalt 6 dagar:
  - Fermenterad fisk
  - Saltad fisk
  - Torkad fisk

### Uppnått mål:

- Sex workshops, totalt 9 dagar
  - Fermenterad fisk
  - Saltad fisk
  - Allmänna kulturarvsmetoder
  - Konserverad fisk
  - Torkad fisk
  - Förädlingsworkshop med Elin Segerlind

Under projektperioden har totalt sex produktutvecklingstillfällen genomförts. Tre av tillfällena ägnades åt torkning, saltning och fermentering. Ett tillfälle ägnades åt autoklavering, en metod för att göra helkonserver, och en workshop genomfördes tillsammans med elever från Bäckedals folkhögskola som studerar hållbar kunskap med ett fokus på självförsörjning. Denna workshop hade ett mer generellt innehåll med syfte att lära och inspirera eleverna kring äldre tiders fiskförädling. I samband med att riksdagsledamoten Elin Segerlind besökte Eldrimner genomfördes en förädlingsworkshop där Elin fick lära sig att förädla rom från siklöja fiskad i Vänern. Sett till det initiala syftet, att prova ut insamlade kunskaper och anpassa recept och metoder till moderna förutsättningar så har en tydlig lärdom varit att det krävs betydligt mer än en dag per tillfälle för att anpassa recept och metoder till moderna förutsättningar. Därför har också, i den mån det rymts inom beviljad budget, workshoparna blivit någon fler än planerat. Några av workshoparna har även spänt över flera dagar då följdning av resultatet har krävts, exempelvis avseende torkning av fisk.

Ytterligare en lärdom har varit att den långa mognadstid och kravet på hygien, som krävs vid i synnerhet fermentering, gör utrymme för experiment och innovation delvis begränsat. Produktutvecklingstillfällena har dock varit en nödvändig del av kompetensutvecklingen för projektledaren och för att kunna bedöma återfunna recepts relevans och svårighetsgrad. Genom produktutvecklingstillfällena har även material dokumenterats som använts till recepthäftet.

#### Resultat & positiva effekter för målgruppen

- Ökad kunskap och kompetens hos projektledare att sprida vidare
- Dokumentation och fotografier till recepthäfte och digitalt material
- Utprovning av recept och metoder

#### Erfarenheter av aktiviteten

- Hade behövts närvarande kompetens inom livsmedelskemi
- Svårt att bedöma receptens potential på den svenska marknaden

#### Föreläsningar

##### Specifika mål:

- Två föreläsningar under projektperioden med totalt 30 deltagare.

##### Uppnått mål:

- Två föreläsningar, 160 deltagare

#### *Særimner*

Eldrimners idé- och kunskapsforum Særimner har växt till en viktig mötesplats för att nå ut med information och ge inspiration och kunskap genom debatter, korta seminarier och utställningar. Særimner ger också uppmärksamhet runt mathantverket i media, både till konsumenter och till företagare. Under Eldrimners Særimner år 2019 genomfördes seminariet "Världens äldsta fermenterade fisk". Föredragshållaren var osteologen Adam Boethius som berättade om upptäckten av 9 000 mörtben i Sølvesborg vilka bedöms komma från världens äldsta fermenteringsanläggning. Under föreläsningen deltog runt 10 personer. Det något låga deltagarantalet kan till stor del sägas bero på att seminariet tidsmässigt konkurrerade med flera andra högprofilerade föreläsare. Trots ett begränsat deltagarantal upplevdes seminariet som väldigt lyckat. Föredragets relevans kan även kopplas

samman med den växande upplevelseindustri och besöksnäring baserad på mat och dryck, som mathantverket och projektets målgrupp är en del av, där det är centralt att konsumenter upplever företagens produkter som äkta och autentiska. Genom den information som lyftes under föredraget kan mathantverkare som jobbar med fermentering exempelvis använda storytelling för att marknadsföra en del av en uråldrig tradition och en självklar del av Sveriges gastronomiska kulturarv. För att komplettera föredraget och göra det möjligt att sprida innehållet till fler personer filmades även en intervju med Adam som planeras att adderas till kunskapsmaterialet som kommer finnas tillgängligt på Eldrimners hemsida även efter projektets avslut.

### *Östersjöfiske 2020*

Konferensen Östersjöfiske 2020 arrangerades på Marint centrum i Simrishamn 21-22 november 2019. Konferensen har arrangerats sedan 2015, då Simrishamns kommun, Länsstyrelsen Skåne och Lunds universitet tog initiativet till en serie konferenser om yrkesfisket i Östersjön. Syftet har varit att tillhandahålla en mötesplats där kunskap kan spridas, aktuella frågor diskuteras och fler aktörer involveras i östersjöfiskets situation och utveckling. Under två dagar möttes fiskare, fiskförädlare, politiker, forskare, myndigheter och andra intressenter för att diskutera och lära av varandra och för att söka vägar mot en ljusare framtid för fiskenäringen. Under konferensen första dag som fokuserade på vilken roll fiskets kulturarv har för kustsamhällen föreläste projektledare Aksel Ydrén om fiske och förädling kopplat till kulturarv.

### Resultat & positiva effekter för målgruppen

- Skapar ett ökat intresse för fermentering av fisk
- Bidrar till att höja kunskapen hos aktörer som på olika sätt påverkar det småskaliga fisket, till gagn för målgruppen

### Erfarenheter av aktiviteten

- Svårt att på förhand bedöma intresset hos målgruppen

### Artiklar

#### Specifika mål:

- Att producera och distribuera två artiklar om fiskförädling.

#### Uppnått mål:

- Fyra artiklar om fiskförädling

Inom ramen för projektet har fyra artiklar producerats för Eldrimners tidning Mathantverk. Dessa finns även tillgängliga för nedladdning på Eldrimners hemsida. Den första artikeln publicerades i tidningen mathantverk nr 4, 2019 och beskrev yrkesfisket utveckling i Väner och synnerhet fisket efter siklöja som används för att tillverka löjrom. I artikel lyftes fiskets historiska betydelse i Väner under olika epoker men innehöll även praktiskt information om hur förädlingsprocessen av löjrom går till.

Den andra artikeln som publicerades i tidningen Mathantverk nr 1, 2020 belyste fermenterad surmört som är en utdöende konserveringsform med en intressant historia. Surmört är en konserveringsmetod som är nära besläktad med surströmming, en för Sverige världskänd produkt och viktig för yrkesfisket i Bottenhavet. Surmörten produceras fortfarande på några fåtal platser i Sverige med starkast fäste i den lilla byn Fågelsjö i norra Dalarna. Genom att belysa förädlingstraditionen i

tidningen Mathantverk med drygt 9200 prenumeranter ökar kunskapen om produkten och deras historia vilket kan bidra till att den levandegörs samt att orten Fågelsjö kan stärka sin identitet som "huvudstad" för Surmört.

Den tredje artikeln publicerades i nr 2, 2020. Reportaget belyste den tidigare yrkesfiskaren Sigvards Sundells erfarenheter av gamla förädlingstraditioner, där många av de recept och konserveringsformer som lyftes fallit i glömska under de senaste årtiondena. I artikeln lyftes samtliga av de konserveringsformer som är i fokus för projektet. I texten blandades Sigvards anekdoter med matnyttiga recept vilket gör den intressant för en bredare läsekrets med intresse för såväl fiskförädling som Sveriges gastronomiska kulturarv. Ytterligare en artikel producerades om surströmming i samband med den film som producerades på temat och kom ut i nr 3 av 2020 års upplaga. Artikel innehåller ett reportage med Lars-Ivan Hållstrand som driver Sveriges sydligaste och minsta surströmmingssalteri. Förutom en intervju med Lars-Ivan innehåller den även historisk beskrivning av surströmmingens betydelse som kulturarv samt praktisk information hur tillverkningen går till.

Genom artiklarna har målgruppen inspirerats till att genom gamla traditioner skapa nya innovativa produkter med utgångspunkt i lokala råvaror.

Resultat & positiva effekter för målgruppen

- Information om projektet och gamla förädlingstekniker sprids till en stor grupp läsare
- Inspirerar till innovation och produktutveckling
- Bidrar till ett ökat intresse för lokalt förädlad fisk som kan öka försäljningen och gynna företagens omsättning

Erfarenheter av aktiviteten

- Svårt att hitta informanter med praktisk kunskap

Recepthäfte

Specifika mål:

- Att sammanställa ett recepthäfte om traditionell fiskförädling, tryckt i 70 exemplar

Uppnått mål:

- Ett recepthäfte, tryckt i 70 exemplar

En del av projektets tidsåtgång har ägnats åt att sammanställa ett recepthäfte om traditionell fiskförädling. Recepthäftet bygger delvis på samtal med informanter men i huvudsak på recept som insamlats genom den kunskapsinventering som genomförts. I huvudsak är recepten avgränsade till förädlingsformerna saltning, torkning och fermentering och omfattar totalt cirka 20 olika recept. Några av recepten har anpassats efter att provats ut vid Eldrimners workshops medan andra återges i sin ursprungliga form för att inspirera målgruppen av fiskförädlare och ge dem en god grund för deras egen produktutveckling anpassad till egna lokala förutsättningar. Initialt var målet att huvuddelen av recepten skulle basera sig på muntliga källor från personer som själva hade erfarenhet av gamla förädlingstekniker. Eftersom det idag återstår få personer med praktisk kunskap så blev en kompromiss att även använda recept från gamla kokböcker och andra källor. För att möjliggöra en ökad innovationsgrad har även recept utanför Norden använts som bedömts varit relevanta för målgruppen. En del recept har hittats i Eldrimners arkiv av kokböcker och receptsamlingar, några böcker har även givits som gåva och genom projektet har vi även köpt in en kokbok. Selektionen av recept och böcker har skett med fokus på de för projektet aktuella konserveringsmetoderna torkning, saltning och

konservering. Receptens relevans har också bedömts efter innovationsgrad och deras potential på den svenska marknaden.

Recepthäftet ger även en historisk bakgrund till varje förädlingsmetod i dels ett svenskt och dels ett internationellt perspektiv för att läsaren bättre ska kunna förstå metodernas relevans som en del av ett gastronomiskt kulturarv. Kravet på god hygien utgör en viktig förutsättning vid all fiskförädling. För aktiva fiskförädlare ställs stora krav på riskhantering och egenkontroll för att undvika smittorisk från bakterier och parasiter. I synnerhet gäller det vissa former av fermentering där en oaktsam hantering i värsta kan leda till förgiftning av exempelvis Clostridium botulinum. Extra omsorg har därför lagts på att beskriva viktiga hygienaspekter vid hantering och förädling av fisk. Recepthäftet har enligt planen marknadsförts och spridits i flera av Eldrimners informationskanaler som innefattar facebook, instagram, tidningen mathantverk, hemsida och nyhetsbrev.

Recepthäftet utgör en plattform för inspiration och innovation för den intresserade. Fiskförädlare får genom häftet en möjlighet att utveckla och diversifiera sitt produktutbud vilket långsiktigt kan öka deras försäljning och bidra till fler mathantverkare på landsbygden till nytta för både miljön och landsbygdsutvecklingen.

Resultat & positiva effekter för branschen

- Tillgängliggör ny kunskap om fiskförädling
- Samlar kunskap som tidigare varit spridd på flera källor

Erfarenheter av aktiviteten

- Stor tidsåtgång
- Svårbedömt intresse
- Krävs mer resurser för att utveckla nya recept

Filmproduktion

Specifika mål:

- Att producera en film om fiskförädling som publiceras i flera av Eldrimners kanaler. Filmen ska inom loppet av ett år (12 månader) ha genererat totalt 2 000 visningar.

Uppnått mål:

- En film om surströmming har publicerats. Filmen publicerades 15 oktober 2020 på Eldrimners Youtube-kanal och har efter 4 månader 616 visningar. Vi bedömer att det är stor sannolikhet att filmen har uppnått målet med 2 000 visningar när ytterligare 9 månader har passerat.

Projektets mål att producera en lättillgänglig instruktionsfilm har kunnat genomföras med lyckat resultat trots vissa svårigheter relaterat till de reserestriktioner som infördes för att begränsa spridningen av covid-19. Filmen spelades in hos en aktiv mathantverkare och fokuserade att på ett lättillgängligt och instruktivt vis beskriva tillverkning av surströmming. Målet har varit att tittarna ska kunna få en tillräcklig förståelse av hantverket för att själva kunna göra egna fermenteringsexperiment. Utöver den planlagda filmen har material spelats in till ytterligare två filmer; en intervju med Osteologen Adam Boethius som beskriver hans upptäckt av 9 000 år gamla mörtben utanför Sölvesborg i vad som förmodas vara världens äldsta fermenteringsanläggning, samt en kortare instruktionsfilm som beskriver tillverkningen av saltströmming där förädlingsmetoden till stora delar kan



appliceras på andra fiskslag. Dessa filmer kommer dock inte hinna färdigställas till projektets slut men planeras efterhand att adderas till kunskapsmaterialet på Eldrimners hemsida tillsammans med övrigt material.

#### Resultat & positiva effekter för branschen

- Marknadsför fiskförädling till en ny målgrupp
- Bidrar till lättillgänglig kunskap
- Inspirerar till egen tillverkning

#### Erfarenheter av aktiviteten

- Kräver resurser och tid för att genomföra