

FRÅN JORD TILL BORD

**Elin Wägner-dagarna 2013 om odling, mat och tillsatser.
Elin Wägner och Flory Gate möter nutid.**



Elin Wägner-sällskapets Väckarklocka 2013
Mats-Eric Nilsson

Rapport
från Elin Wägner-dagarna
S:t Sigfrids folkhögskola
14-15 september 2013



Välkommen till S:t Sigfrid

Elin Wägner-dagarna på S:t Sigfrid började med att folkhögskolans rektor Anders Gustafsson hälsade de 50 deltagarna i seminariet välkommen!



Rektor Anders Gustafsson

Det nybildade Elin Wägner-sällskapet inledde redan 1990 sitt samarbete med S:t Sigfrids folkhögskola. En anledning var att Elin Wägner var engagerad i folkhögskolans grundande och att hennes boksamling av denna anledning efter hennes död donerades dit. De årliga höstseminarierna har presenterat skilda ämnen med anknytning till Elin Wägners tankar om jämställdhet och fred – med och på jorden. Temat för det första seminariet, år 1990, var just "Fred med jorden", en rubrik som inledde även seminariet 2013.

Redan från början beslöt Elin Wägner-sällskapet att seminarierna skulle dokumenteras och samtliga rapporter, skrivna av deltagarna, finns tillgängliga för läsning på www.elinwagner.se.

Karin Sahlström & Elisabeth Hansson: Fred med jorden – från ord till jord.

Karin Sahlström, ordförande i Flory Gate stiftelsen *Fred med jorden* och aktiv i Miljöresurs Linné, gav en initierad och levande skildring av Flory Gates verksamhet i Berg och hennes vänskap med Elin Wägner.



Karin Sahlström med broderiet

Inledningsvis presenterade Karin en väggbonad, som Flory Gate 1994 låtit kvinnor från Berg göra. Citatet kommer troligtvis från Elin Wägner: *Jag vågar anpassa mig till framstegen på vägen mot undergången*. Bonaden kommer så småningom att hamna på Lilla Björka.

1987, när Karin Sahlström – med bakgrund som trädgårdstekniker och trädgårdslärare i Dalarna – kom till lantbruksnämnden i Växjö som ekologisk rådgivare, välkomnades hon av ett vykort från Flory Gate, som drev lantbruk i Rösås, Lädja. Flory medverkade i ett av Konsumentradions program där hon talade om kompostering och ondgjorde sig över Hushållningssällskapet, som på Kronobergs Kungsgård hade stora utgifter för konstgödsel och bekämpningsmedel. Enligt Flory kunde det därför riskera att kallas "Misshushållningssällskapet"!

Flory Gate (1904-1998) växte upp i Göteborg och var en tid gift med glas-konstnären Simon Gate i Kosta. Hon bosatte

sig senare i Berg. 1937 deltog Flory Gate och Elin Wägner i en konferens i Bratislava – Kvinnor för fred – anordnad av WOWO (Women's Organisation for World Order). De träffade bl.a. bonden Mina Hofstetter, en föregångskvinna, som drev en liten gård i schweiziska alperna.

Flory och Elin översatte tillsammans 1940 en bok av A. Howard, *An Agricultural Testament*, som behandlar mångfald och kompostering. Översättningen finns på Lilla Björka – dock endast i en handskriven version. En annan i sammanhanget aktuell bok som nämndes var Eva Balfour, *Levande jord*.

Elin Wägners bok *Fred med jorden* (1940), som hon skrev tillsammans med Elisabeth Tamm, som ägde och drev jordbruket på Fogelstad, är en vision om jordbruk och skogsbruk. Flory Gate fungerade som stöd och inspiration till Elin när denna bok skrevs, men hon hade även det praktiska kunnandet.

Genom ett arv som Flory Gate fick kunde hon instifta ett stipendium till kvinnor som driver ekologiskt jordbruk och även till stöd för forskning. Flory Gates Stiftelse startade 1984 och har sedan dess vuxit (bl.a. genom att en kvinna i Skåne skänkt ytterligare pengar till fonden) och är nu värd ca 3,5 milj kronor. De första åren delade man ut 15 tkr/år, nu rör det sig om 120 tkr/år. Hittills har 130 stipendiater fått glädje av detta.

Karins föredrag var mycket informativt och klarläggande kring det konstruktiva samarbetet mellan Flory Gate och Elin Wägner i första hand beträffande de ekologiska frågorna samt om Flory Gates stipendiefond. Bilderna som Karin visade av Flory Gate och hennes verksamhet – framför allt på gården i Lädja – kompletterade på ett värdefullt sätt kunskapen om denna intressanta men något okända personlighet.

Elisabeth Hansson, ekologisk odlare och stipendiat berättade om arbetet med sin gård i Skåne.

Karin Sahlström nämnde några odlare runt om i landet som uppmärksammas som stipendiater av Flory Gates fond "Fred med jorden". Bland dessa finns Solveig Nilsson från Kronobergs län, som står bakom ekologiska Moheda sylt, Marie Johansson från

Hattsjöhult, som arbetar med täckodling, samt Eva Insulander Tistelvind i Boxholm, som mjölksyrar mat.

En pristagare som fanns på plats var Elisabeth Hansson från Bjärhus nära Klippan i Skåne. Hon och hennes man Lars är båda lantmästare och de fångades tidigt av det ekologiska tänkandet. Under deras utbildningstid ägnades endast ca 10 minuter åt att informera om ekologisk odling. Sedan dess har det troligen blivit mer men fortfarande inte i full utsträckning.



Elisabeth Hansson

1981 tog Elisabeth och Lars över släktgården som de nu driver tillsammans med sina tre söner – alla intresserade och engagerade i odlandet. 1988 började den ekologiska odlingen på gården och Elisabeth fick stipendium från Flory Gate-fonden både 2001 och 2007. Flory Gate och Elin Wägner har betytt mycket för dem.

1989 blev gården KRAV-certifierad. I början var det trögt att få återförsäljare för vidarebefordran till detaljhandeln av de ekologiskt odlade grönsakerna. De startade därför egen gårdsförsäljning med öppet fredagar och lördagar.

Nu odlar de 60 ha grönsaker utan handelsgödsel och kemikalier, vilket är en fördubbling sedan starten. De har också köttproduktion med 170 tackor med lamm på gården.

Verksamheten på gården har utvecklats successivt. Nu finns förutom gårdsbutiken en växtbutik, som – fastän den varken ägs eller drivs av familjen Hansson – odlar utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. Dessutom finns charkuteri, cateringverksamhet och en mindre konferenslokal. Sedan en tid tillbaka erbjuds också matvandringar och andra mat-event såsom provsmakningar (www.bjarhus.se). Numera arbetar de tre sönerna med gården som utgångspunkt. Två av dem har förutom en maskinstation produktion av köttdjur.

Elisabeth förmedlade på ett intressant sätt sin entusiasm för det stora pionjärbete som pågår på den egna gården. Man fick intryck av att det familjen Hansson gör sprider sig på ett mycket effektivt sätt inte bara därför att människor köper deras produkter utan även genom att andra odlare fångas av nyttan och värdet av att satsa ekologiskt.

Margit Forsström

Peter Forsgren: Som en bränd söndagsstek. Kvinnor, mat och makt i några av Elin Wägners romaner.

Temat för lördagens förmiddagsseminarium var kvinnor, mat och makt. Peter Forsgren, docent i litteraturvetenskap vid Linnéuniversitetet, hade läst tre av Elin Wägners romaner och reflekterade kring huvudpersonernas förhållande till mat och måltid.

Mat har alltid haft en central plats i litteraturen, så även i Elin Wägners romaner. Peter Forsgren talade om hur Elin i romanerna *Norrtullsligan*, *Pennskaftet* och *Den namnlösa* låter maten stå som symbol för kvinnornas position i samhället. I inledningen till *Norrtullsligan* skildras hur huvudpersonen Elisabeth översätter vad olika saker kostar i förhållande till hur mycket bröd man skulle kunna få för samma pengar. Kvinnorna i romanen är fattiga och hungriga men maten är ändå positivt laddad. Den får representera gemenskapen och solidariteten i yrkeskvinnornas liv. De delar på det lilla de har likväl som att de delar utsattheten. Kvinnlighet

är starkt kopplad till fattigdom medan manlighet är kopplat till rikedom, frihet och valfrihet. Den maktlöshet som kvinnorna beskriver är dock aldrig utan ljus. Även om situationen är svår så finns stoltheten alltid närvarande.



Peter Forsgren

I *Pennskaftet* är kvinnors situation annorlunda. Pennskaftet är en självständig kvinna som rör sig fritt i det offentliga rummet. Även vid måltiderna är tonen självständig. Män och kvinnor sitter tillsammans och äter, men främst så pratar de. Viktiga samtal om politik och samhället. Hon går också på krogen och intar på så sätt klassiskt manliga arenor och miljöer som hon gör till sina. Att laga mat och hushållsarbete är dock inget som Pennskaftet ägnar sig åt, tvärtom kan man ana ett visst förakt för de traditionellt kvinnliga sysslorna som tjänstefolket ägnar sig åt. Det paradoxala i att ständigt vara beroende av andra kvinnors uppförande problematiseras inte nämnvärt.

Denna ambivalens inför det traditionellt kvinnliga finns även i *Den namnlösa*. Romanens Rakel, som för tankarna till Bibelns barnlösa och ensamma Rakel, återvänder till sin familj i Småland och konfronteras med sin dysfunktionella ursprungsfamilj. De förkrympta kvinnorollerna som befolkade romanen är alla olyckliga. Svägerskans mamma kallar Rakel "en vidbränd söndagsstek". En vidbränd stek som inte passar in, som inte kan laga mat eller föda barn och på

så sätt inte har något värde som kvinna. Romanen slutar med att Rakel intar en modersroll för andras barn, trots att hon själv inte kan få egna. Det kvinnliga blir en roll man kan spela som inte behöver vara biologisk betingad.

Matens roll för kvinnorna i dessa tre romaner är central och intressant på flera sätt. Maten, och förhållandet till den, blir en symbol för kvinnors handlingsutrymme och vilken status de har i samhället. Jag kan inte låta bli att fundera över hur kvinnors relation till mat skildras i nutida feministiska, samhällskritiska romaner. I dag ligger fokus på kroppen och hur den ser ut. Maten är ett maktmedel och att vara smal är en statussymbol. Att inte äta eller att äta så lite som möjligt är ett mål för många kvinnor och att tygla kroppen är ett ständigt pågående projekt som slukar otroligt mycket kvinnokraft världen över.

Jag undrar vad Elin Wägner och hennes medsystrar hade tänkt om detta sorgliga självhat? Kanske kan det vara fokus för nästa hösthelg, kvinnor och kroppen?

Olga Persson

Årets Väckarklocka: Mats-Eric Nilsson

Gymnastiksalen i S:t Sigfrids folkhögskola var välfylld när de 50 seminariedeltagarna och 120 andra åhörare bänkat sig för att se när Elin Wägner-sällskapets ordförande Ann-Margreth Willebrand överlämnade väckarklockan till Mats-Eric Nilsson med följande motivering:

Mats-Eric Nilsson tilldelas Elin Wägner-sällskapets Väckarklocka för att han – i Elin Wägners anda – sätter luppen på vår mat, vad den innehåller och hur den produceras. Hans två första böcker handlar om fusk i matbranschen. Han för matdebatten ett steg vidare och frågar sig – och oss – hur vi blev rädda för riktig mat. Han skriver om vikten av goda råvaror och om det ekologiskt riktiga i att följa årstiderna vid inköp och tillagning. Hösten 2013 är han aktuell med boken Saltad nota.

Elin Wägner hade funnit en vän i Mats-Eric Nilsson som i sina böcker fullföljer hennes tankar i Väckarklocka om vad som betecknar god levnadsstandard – gott vatten, rent mjöl till brödet, mjölk och kött från närbelägna gårdar och anständiga livsvillkor för alla som arbetar inom livsmedelsförsörjningen.



Mats-Eric Nilsson, Ann-Margreth Willebrand

Mats-Eric Nilssons väckarklocke-föreläsning "I pulvermosets land" väckte stor entusiasm och fick många att reflektera över sina matval. Här kommer tre reflektioner från en av åhörarna, Cecilia Zadig:

Mats-Eric Nilsson, tack för det uthålliga jobbet du lagt ner för att berätta tydligt och klart för oss att livsmedelsindustrin är lika skicklig som skönhetsindustrin på att sminka upp t.ex. en vaniljmousse och beskriva den förföriskt. Vem lurar vem? "En äkta vaniljmousse smaksatt med Bourbonvanilj från Madagaskar, med en kraftig smak och härligt utseende. Lämplig att servera som dessert och fungerar också alldeles utmärkt som fyllning i tårter och bakverk..." Men vaniljmoussen har aldrig varit på Madagaskar utan är gjord av fabriksstillverkade aromämnen i pulverform som rörs ut i kallt vatten och läggs i konditoritårten. Var är vi konsumenter? Var är våra lagstiftare? Jag känner mig dum, lurad och arg.

För det andra tänker jag att jag känner en motvilja mot att höra. Jag erinrar mig när jag var tv-producent på SVT och gjorde program om gifter i bananer och toxiska substanser i bröstmjolk. Jag jobbade med Miljöbilder och vi hade bett en nyförlöst kvinna att låta oss

anlita ett laboratorium för att utröna vad som fanns i hennes bröstmjolk och samtidigt berätta det för tv-tittarna. Det var 1988 och jag hade nyligen själv ammat mitt andra barn och nu skulle jag redovisa hur stor dos av ganska potenta toxiska substanser som fanns i hennes bröstmjolk. Jag kommer fortfarande ihåg det inre motstånd som jag kände att berätta om resultatet. Det vi stoppar i oss väcker starka känslor antingen det rör sig om fabricerade vaniljaromer eller värre.

Min tredje reflektion är att den mat som serveras "I pulvermosets land" är så långt från Elin Wägners och Flory Gates preferenser som vi kan tänka oss. Flory drev ju ekologisk odling i Rösås. I början av 40-talet ordnade Elin och Flory "råkostkurser", som de kallades. Det innebar att de bjöd in bondkvinnor i Berg att gå kurs i Florys kök i hur man kunde tillreda grönsakerna från odlingarna. Min mamma Maj Liljegren var en av de unga kvinnorna som deltog och det berättade hon gärna om.

Vad kommer du ihåg av Elin Wägner? frågade jag. Det var Flory som pratade och Elin satt mest tyst, berättade mamma. Hon satt liksom och bara lyssnade och tittade ner i golvet, lite snett ner mot golvet utan att titta direkt på någon som pratade. Hon lyssnade och det syntes att hon la märke till vad alla sa och så tänkte hon mycket – om att sprida kunskap om råkostens fördelar och insupa stämningarna i Florys kök för kommande romaner. En ögonblicksbild från en annan matverklighet, där Elin och Florys kurser och odlingar avhandlades på kyrkbacken i Berg.

Som alltid går utvecklingen i olika riktningar och Mats-Erics Nilssons arbete väcker i vår tid.

Cecilia Zadig

Filmen **Elins väg**

Före eftermiddagskaffet på lördagen berättade skolans husmor Mia Bergqvist om det praktiska arbetet med maten på skolan. Efter kaffet samlades vi igen i föreläsningssalen för att se en dvd av en filmen "Elins väg", som sändes i utbildningsprogrammet Optimum i början av 90-talet. Där fick vi möta Flory Gate som berättade om sitt engagemang

för ekologiskt jordbruk och hur hon fick sitt intresse genom mötet med Elin Wägner.

Filmerna som gjordes förra sommaren av 12 ungdomar i det avbrutna projektet re:elin visades också. De finns på dvd och kan lånas ut för visning.

Konsert och supé

Före supén samlades vi som traditionen bjuder i det underbart bondskt hemtrevliga röda kapellet för en musikstund. Femtio åhörare och femton musiker. Som alltid spännande bredd på valet av både musik och instrument. "Varenda låt hade nåt eget!" sa min bänkgranne.

Gånglåten "Visa från Molom" med sång, fiol, cello, metallofon och djembe – så kan man också göra. Några standardjazzlåtar med sättningen sång, bas och piano, där man särskilt måste falla för sångerskans svängkänsla och proffsiga fraser. Tre söta lieder från olika tider med varsin sångerska och pianoackompanjemang. Björks "Anchor Song" med det originella kompet fiol, cello och bas. En annorlunda lament, intensivt framförd på rätt sätt. Till sist "Jungfrun hon går i ringen" med fem jättefint samsjungande stämmor.

Publiken var storbelåten, fattas bara annat!

Supén presenterades av husmor Mia Bergqvist. Vi fick en präktig kycklinglåda som smakade och kändes som mammas förr i världen, och till efterrätt chokladmousse. Marianne Enge Swartz berättade om sommarens begivenheter på Lilla Björka. Jag förstod att en del av oss verkligen missade något stort, när vi försummade att se utställningen "Stickat"!

Björn Theorin



Besök på Linnés Råshult

Söndagen ägnades åt ett besök på Linnés Råshult, dit vi for i buss från folkhögskolan. Vi togs ytterst vänligt emot av värdparet Lena och Michaël Michaëlsson som är förvaltare av reservatet. Deras döttrar driver trädgårdskaféet. Det doftade mat, det spändes upp parasoll mot ösregnet och bord torkades.



Efter kaffepaus och information om Råshult södergård blir vi delade i tre grupper som guidas runt på ängarna, i trädgårdarna och på en biologisk exkursion. Ägarna Michaël och Lena Michaëlsson visar ängarna och trädgårdarna. Börje Svensson tar oss med på den biologiska exkursionen.

Vandringen på Råshults ängar den här regniga söndagsförmiddagen ger en stark känsla av att ha förflyttats bakåt i tiden till 1700-talet. Själen och hjärtat får en vilsam rytm och verkar snabbt komma i balans med naturen. Grödorna på åkrarna är skördade för året, träden står ännu gröna, kanske kommer fåren att ta en sista skörd på ängarna och smaka på ek och lind innan det blir dags att komma inomhus och få vinterfoder. Nästa år i slutet av augusti återvänder vi till ängarna och ser den blå gentianan blomma!

Råshult blev Sveriges tionde kulturreservat 2002. Det är ett levande reservat, vilket är enda sättet att bevara landskapet och trädgårdarna. Carl von Linné föddes i Råshult 1707, han ärvde sin fars stora

intresse för växter, vilket gjorde honom till en världskänd och mycket framstående vetenskapsman.



Michaël Michaëlsson

Vi besökte trädgårdarna, fantastiskt! Vi började i Lustgården, Carls far anlade den här gården med åtta små odlingar, middagsbjudning för åtta gäster, då hans älskade hustru väntade Carl. Växterna i dag är desamma som fanns på Råshult på den tiden. Jag kände igen många, riktigt roligt! Bland andra – de med vackrast namn - vintergröna, tagetes "sammetsblomma", paradisäpple och Pimpinella-rosor som omgärdade odlingen.



Lena Michaëlsson

Vi fortsatte sedan till kålgården, som jag skulle kalla köksträdgården där vi imponerades av dess prakt och mångfald av blommor, kål, bönor, rötter men även humlestöror och tobak. Vi fick veta att prästboställen på den tiden hade en viktig uppgift att inspirera till trädgårdsodling. Trädgårdens avkastning gav bättre skörd än äng och åker. Elin Wägner beskriver kvinnornas sorg i "Väckarklockan" när de inte längre hade jorden att förädla. Nästa vår får det nog bli en egen köksträdgård!



Börje Svensson visar och berättar.

Den biologiska exkursionen var intressant. En viktig kunskap i det lilla - det är bladen, helst de fina toppskotten på mjölkörten som torkas och används till te.



En fantastisk ekologisk buffélunch.



Systrarna Michaëlsson berättar om maten.

Besöket i Råshult avslutades med en smakfull ekologisk lunch för både öga och gom. Värdepåret och döttrarna som lagat och serverade oss lunchen presenterade också den utsökta maten.

Inger Eklund & Britt-Marie Zeylon

Tack

till alla som bidragit till denna rapport!
Elin Wägner-sällskapets styrelse
10 november 2013

Red. och foton: Marianne Enge Swartz