Projektnamn

“Frukost och det gröna. Att äta landskapet”.

Ansvarig institution

Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning. SLU. Box 58 230 53 Alnarp

Medverkande institutioner

Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning. SLU. Box 58 230 53 Alnarp

Institutionen för etnologi, religionshistoria och genusvetenskap (ERG), Stockholms universitet Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet, Box 1, 712 02 Grythyttan

Projektledare

Professor Ingrid Sarlöv Herlin, född 1961, Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning. SLU. Box 58 230 53 Alnarp. E-postadress ingrid.sarlov-herlin@slu.se

Projektmedarbetare

Docent och lektor i måltidskunskap Richard Tellström, född 1960

Sammanfattande resultat

Den här kunskapsöversikten riktar sig såväl till en allmän läsekrets som till de som på olika sätt arbetar med matfrågor, landskapsfrågor eller kulturförvalting. Tanken är åskådliggöra det ömsesidiga sambandet mellan mat och landskap. Underlaget har till stora delar hämtats från det tvärvetenskapliga forskningsprojektet "The role of food and gastronomy for a sustainable landscape heritage" som bygger på matkulturstudier och landskapsforskning tillsammans. Arbete har utgått ifrån att det gastronomiska kulturarv som är kopplat till landskapet inte bara handlar att producera livsmedel för vårt uppehälle, utan att mat är en viktig bärare av materiella och immateriella kulturarv i alla slags landskap. Berättelser om livsmedel, maträtter och måltider som kan knytas an till olika slags platser och områden, kan bidra till förståelsen av olika slags landskapsvärden, då både mat och landskap skapar upplevelser för alla sinnen.

Bakgrund och syfte med projektet

Projektet syftar till en fördjupad kunskapsöversikt/bok med preliminär titel; “ Frukost och det gröna. Att äta landskapet”. Den riktas både till en allmän läsekrets, till andra forskare inom den växande mångdisciplinära forskningsinriktningen ”food studies” och till fackmänniskor inom kulturarvssektor, landskapssektor, och mat och livsmedelsektor. Kunskapsöversikten bygger på vidareutveckling av det tvärvetenskapliga RAÄ finansierade FoU projektet ”The role of food and gastronomy for a sustainable landscape heritage" 2012-2015 som omfattade matkulturstudier, landskapsforskning och studier av olika strategier, initiativ och program med anknytning till matlandskap. "The role of food and gastronomy for a sustainable landscape heritage” byggde på antagandena att vårt gastronomiska landskapskulturarv inte bara är en fråga om produktion för uppehälle, utan att mat är en viktig bärare av materiella

och immateriella kulturella och estetiska landskapsvärden. Nytt i denna kunskapsöversikt är att den beaktar den nuvarande regeringens (2017) livsmedelsstrategi, landskapsbesökares upplevelse av ett matlandskap, att tillgängligöra landskap, samt hur man förstår och reflekterar över landskap med utgångspunkt från mat/måltider.

Kunskapsöversikten beskriver relationerna mellan människa, mat och landskap ur ett brett kulturvetenskapligt angreppsätt, som kunskapsunderlag till hur man i förvaltningen av kulturarv kan hantera mat-landskapsrelaterade aktiviteter.

Kortfattad teori- och metoddiskussion

Definitioner av begrepp.

Landskapsbegreppets olika tolkningar, har behandlats av en rad landskapsforskare inom olika discipliner. I detta sammanhang är Kenneth Olwigs arbeten centrala, där han bland annat beskriver hur definitionen av landskap har skiftat som ett sceneri till ett begrepp som handlar om politisk samhällsbyggnad och plats tillsammans (Olwig, 2002; 2005). Olwigs beskrivningar är nära besläktade med den Europeiska landskapskonventionens definition av landskap som ” ett område sådant som det uppfattas av människor och vars karaktär är resultatet av påverkan av och samspel mellan naturliga och/eller mänskliga faktorer (Council of Europe, 2000, artikel 1A). Den europeiska landskapskonventionen (ELC) förklarar också vikten av landskapet för människans välbefinnande och som en resurs för hållbar utveckling, inklusive den ekonomiska utvecklingen. I inledningen till ELC beskrivs hur landskapet upplevs med alla våra sinnen: syn, hörsel, lukt, känsel och smak.

Medan hållbar utveckling innefattar att människor skall kunna ha livskvalitet samtidigt som de bör kunna leva i bärkraftiga ekosystem (IUCN / UNEP /WWF 1991), kan människors livskvalitet inte behandlas om man inte förstår bakomliggande kulturella perspektiv på mat, vanor , uppfattningar och val (Bessière, 2008). I projektet betonar vi vikten av att se till alla hållbarhetsdimensionerna; miljömässiga, ekonomiska, sociala och kulturella. Kulturell hållbar utveckling kan dels beskrivas som en fjärde, parallell dimension, men dels också som den övergripande fogmassan som binder samman de andra tre hållbarhetsdimensionerna (Dessein med flera 2015).

Begreppet matlandskap "foodscape" används idag inom ämnen som geografi, studier av urbana jordbruk (t.ex. Solomon, 2012), planering och urbana studier, samhällsvetenskap och folkhälsa (t.ex. Burgoine med flera 2009 (t.ex. Goodman et al, 2010), Lake med flera, 2010, 2012,. Mikkelsen, 2011): Termen hänvisar där ofta till relationer mellan mat och miljö, och geografier av mat, ofta i samband med identifiering och lokalisering av matställen (Roe med flera 2026), och i allt högre grad i studier om alternativ fördelning av mat: Termen används också i konstnärliga program (Roe och Buser, 2016), och i teoretiska diskurser inom sociologi som rör politik och maktrelationer, frågor om social rättvisa, ekonomiska ojämlikheter när det gäller kostvanor (Gatrell, et al, 2011;. Mackendrick 2014; Panelli och Tipa, 2009). Vi beskriver begreppet matlandskap som en relation mellan två kulturella artefakter: maten och landskapet. Dessa är som två sidor av samma mynt med den ena som en konsekvens av den andra. Mat och landskap har alltid existerat i och av varandra. För att matens relation till landskapet ska bli synlig behöver den delas upp i tre olika underkategorier; detta eftersom mat egentligen är tre olika saker; först utvalda livsmedel/råvaror, därefter tillagade till maträtter och till sist ätna i måltider. Ett matkulturarv kan därför vara så olika saker som ett livsmedelsarv, ett maträttsarv och ett måltidsarv.

Vi använder Farokonventionens definition av kulturarv ”som en samling resurser som ärvts från det förflutna, som människor identifierar, oberoende av ägarskap, som en reflektion och uttryck för deras ständigt utvecklas värderingar, övertygelser, kunskap och traditioner. Det omfattar alla aspekter av miljön till följd av samspelet mellan människor och platser genom tiden " (Council of Europe, 2005, egen översättning.)

Teorier om matlandskap

Projektet har sin bakgrund i framför allt två olika vetenskapliga områden; matkulturforskning och landskapsforskning. Matkulturforskningen utgår ifrån att mat och dryck är ett verktyg för att uttrycka identitet och social tillhörighet (Tellström 2015). Landskapsforskningen studerar effekterna av livsmedelskonsumtion (eller matkultur) och produktion både gällande det materiella och immateriella landskapet och kulturarvet, liksom påverkan på landskapet på livsmedel (terroir). Relationen mellan mat och måltid å ena sidan, och olika slags landskap å den andra handlar mycket om det urbana intresset för det rurala, (även om maten är lika synlig i stadslandskapet (Hauck-Lawson och Dutsch, (2008), Steel, 2009; Roe med flera, under publicering. Detta kan beskrivas som ett återkommande spänningsfält mellan stad och land, där den ena konsumerar den andre.

Mat är idag i sig själv också en anledning för att resa till en plats, inte minst till platser som i sig själva bär på idén om en ursprunglig landsbygd (Bessière 1998). Det finns en omfattande forskning om hur landskapsutveckling kan skapa ekonomisk tillväxt i regioner som lider av tillbakagång (Kneafsey 2000; Heldt-Cassel, 2003) och där upplevelsen av en plats (Long 2004), dess genius loci, kan vara särskilt användbar som ett marknadsföringssätt i hantverksmässig matframställning (Tregear 2001; 2003), hur landskapsutveckling i sig är ett politiskt projektområde (Ilbery & Kneafsey 2000) där regional kultur (egentligen landsbygdens kultur) ses som särskilt bra på att vara identitetsuttryckande (Paasi 2001) samt att en bra matturism i den egna regionen är identitetsstärkande (Everett & Aitchison, 2012). Det senare inte minst därför att ett specifikt geografiskt ursprung ger ett högt förtroende hos de flesta konsumenter (Verlegh & Ittersum, 2001) och gör en resedestination mer attraktiv (Bianchini and Ghilardi, 2007). Ett matlandskap är därför av värde för de som bor på platsen men också de som hör talas om det och vill resa dit.

Känslan av en platsspecifik upplevelse genom mat man äter eller köper (Priilaid, 2007) behöver inte uppstå bara på landsbygden för att vara verklig utan kan också uppnås i staden (Berg & Sevón, 2014), något som matfestivaler i och nära städer är ett exempel på (Robinson and Clifford, 2012). I Hauck - Lawson och Dutsch’s (2008) bok ”Gastropolis” presenteras staden New York som ett " kulinariskt smörgåsbord " som återspeglar stadens kulturella uppkomst och kulturarv. Carolyn Steels’ (2006) bok The Hungry City visar hur maten har format städerna genom historien och därigenom stadsbornas livsvanor. Landskap i omkring och nära städer bidrar också till att skapa atmosfär för en plats som är viktigt när den marknadsförs och sedan upplevs av besökare (Lucarelli & Berg, 2011). Sammantaget så pekar dessa referenser på matlandskap blivit snabbt viktiga som en upplevelse i sig själva där maten, måltiden eller livsmedlet kan bära med sig ett särskilt definierat landskap och tas med i till exempel matform och sedan upplevas på en annan plats än där de producerats. Landskap återskapas och återupplevs därefter genom att man kan reflektera över dem när man äter mat som associeras med landskapet. Minnet av ett landskap, eller iscensatt minne om man själv inte besökt platsen är något som utnyttjas när landskap av olika slags kommersialiseras som exempelvis turistdestinationer, geografiska regioner, landskapskulturarv eller i bordssamtal där mat från olika landskap konsumeras.

Metod och empiriinsamling

Metod

Kunskapsöversikten är en fortsättning på projektet "The role of food and gastronomy for a sustainable landscape heritage". Författare är Ingrid Sarlöv Herlin (projektsamordnare) och Richard Tellström, och Olwig. En omfattande litteraturdatabas har samlats inom det tidigare projektet som underlag till kunskapsöversikten. Egna fotografier från fältarbeten används.

Följande metoderhar använts för att ta fram underlaget till kunskapsöversikten;

- Litteraturstudier inom ett brett fält av discipliner;
- Tvärvetenskapligt dialog och utbyte av idéer
- Fältturer, landskaps- och etnografiskt fältarbete (Kaijser, 2011; Hörnfeldt, 2011), intervjuer i Piemonte (Italien), Storbritannien och Sverige inom det tidigare FoU projektet ”the role of food and gastronomy for a sustainable landscape heritage”).
- Diskurs och textanalys av policydokument, texter om initiativ, menyer , etc.
- Provsmakning och ätande, promenader och rörelse i landskap, besökande av matbesöksmål
- Akademisk återkoppling på presentationer på konferenser och seminarier
- Föreläsningar för allmänheten/specialister med återkoppling
- Möte med projektföljargruppen vid RAÄ

I en delstudie har Sarlöv Herlin också, tillsammans med två brittiska forskare har undersökt staden Newcastle upon Tyne , Storbritannien och tagit fram en typologi om sju urbana matlandskapstyper. Dessa egenskaper beskrivs och deras relevans diskuteras, som ett underlag för planering och utformning av stadslandskap (Roe med flera, 2016).

Huvudsakliga resultat och effekter

Här följer en kort sammanfattning av de ingående kapitlen i boken/kunskapsöversikten;

1. Inledning; Om maten och landskapet i forskning och debatt.
2. Landskapskulturarvet och maten.
3. Matkulturarvet och landskapet.
4. Att konstruera matlandskap. Den idylliserade landsbygden.
5. Den insamlade och vilt fångade maten
6. Matens förflyttningar i landskapet
7. Stadens matlandskap
8. Picknic. Att vara i och ta landskapet i besittning genom ätande
9. Framtida matlandskap, utopier och scenarier.
10. Ätarens handbok till landskapet., Vilken skillnad gör olika matval?

Kapitel 1. Inledning. Om maten och landskapet i forskning och debatt.

Mat är en högaktuell fråga i hållbarhetsdebatten, främst ut miljö- och klimatperspektiv men också ur olika etiska och moraliska synvinklar. Medan den allmänna uppfattningen är att intensiv livsmedelskonsumtion och -produktion genererar (miljömässigt) ohållbara landskap, är andra typer av "matlandskap" förknippade med egenskaper som skönhet, identitet, rekreation, biologisk mångfald och främjande av kulturarv. Begreppet "god cirkel", som används av till exempel Selman och Knight (2006) och Selman (2009) är ett sätt att illustrera hur olika produktionsformer kan skapa gynnsamma landskap, som gör område attraktiva för

producenterna, som i sin tur vill anstränga sig ytterligare för att skapa gynnsamma miljöer. Landskap och mat eller gastronomi, är ofta delar av samma idépaket när de marknadsförs för turism och upplevelser. Ofta sker detta samtidigt och bidrar till ömsesidiga mervärden (Heldt Cassel, 2003; Sims, 2009; Ore och Kurhara, 2013; Bessière, 2013) och därmed till att stärka landsbygdens ekonomi. Landskapet som en ekonomisk resurs är ett återkommande tema i artiklar där det görs kopplingar mellan just mat och landskap. Medan mat, måltider och livsmedel också förmedlar landskapet, är det skillnad på ett landskap som används för njutning och förströelse, och ett landskap som producerar livsmedel som ska konsumeras på en annan plats, eftersom de betyder olika saker för människor (Boyne, Hall & Williams, 2008). Landskap som ännu inte tillskrivits någon särskild särprägel eller identitet, används inte sällan för att producera anonyma råvaror som säljs i bulk. Sådana anonyma produktionslandskap skulle med geografen Edward Relph's begrepp kunna beskrivas som "platslösa" landskap (Relph, 1972).

Kapitel 2. Landskapskulturarvet och maten.

Människan har format matlandskap långt innan man började med jordbruket. Den jagande och samlande urbefolkningen i Nordamerika röjde skog och påverkade sina omgivande landskap genom bränder för att skapa fler gläntor och skogbryn, som gynnsamma livsmiljöer åt det jaktbara viltet (Cronon, 1983). Människan formar också landskapet för att kunna äta i det; i restaurangkvarter eller platser för utemåltider och picknick längs med vägar, stränder och i parker, eller i våra trädgårdar. Maten utgör en del av utopiska paradisskildringar i religiösa texter och har används på heliga platser som offergåvor i religiösa ceremonier. Landskap för matproduktion, som den fårbetade engelska landsbygden under 1700 talet; (som också var ett landskap för att producera ull), stod som förebild till den engelska landskapsstilen och står bakom dagens ideallandskap i form av kortklippta gräsmattor som finns nästan överallt. Liksom man har fört krig om mat har tillgången till mat ofta varit avgörande vid militära fältslag där nya gränser mellan landområden dragits. Sambandet mellan maten och landskapet formar såväl materiella, fysiska, kulturarv som immateriella, inte påtagliga, kulturarv. I de materiella matlandskaps-kulturarven ingår olika landskapselement som odlingsterasser eller gärdsgårdar, landskapstyper som fruktodlingar eller ängar, föremål som mjölkbord eller kvarnhjul, byggnader som mejerier och godsmagasin, och ursprungliga arter och sorter av till exempel grönsaker, fruktträd eller husdjur. I de immateriella matlandskaps-kulturarven ingår traditioner och kunskaper om hur mat odlas eller fångas, föds upp till slakt, konserveras och tillagas. Där ingår också platsnamn och berättelser, till exempel om viktiga platser för slåtter, jakt och fiske eller marknader. I UNESCOS immateriella kulturarv ingår också maträtter och måltider, som kan knytas till matlandskap även om det inte uttrycks särskilt.

Vår tids matlandskap har kommit till genom fossila bränslen, högproduktivt jordbruk, utvecklade lagringsmetoder, en uppdelad arbetsfördelning, effektiva transporter, industriell förädling av råvaror och en tidsbesparande detaljhandel. För detta har vi fått mer varierad och mer överkomlig mat för en växande befolkning, frigjort tid för fritid, lönearbete och konsumtion och gett framför allt kvinnor utrymme för eget liv och arbete. Moderna matlandskap tar sig i uttryck i storskaliga jordbruksområden som är tomma på djur och människor, men med motorvägar, distributionscentraler och stormarknader med stora parkeringsområden i städernas utkanter (Sarlöv Herlin och Tellström 2008). Den landsbygd där intensiv matproduktion inte lönar sig, lämnas för igenväxning, skogsplantering och ofta för avfolkning. En paradox är att samtidigt som vi i västvärlden har ett stort utbud av matvaror

att välja från, under en stor del av dygnet, från alla säsonger som pågår på jorden, så har tillgången till och variationen av olika ätbara sorter och arter minskat. Den Europeiska landskapskonventionen (ELC) (Europarådet, 2000), beskriver hur en sådan allt större likriktning utgör ett hot mot landskapets natur- som kulturvärlden, och därmed som ett hinder för hållbar utveckling. Dessa likriktningar medför, som påpekas i den Europeiska landskapskonventionen (ELC) (Europarådet, 2000), en negativ effekt på både natur- och kulturbetingad motståndskraft och hållbarhet, och därmed på hälsotillståndet hos landskapet och människors välbefinnande. Man kan sammanfatta dessa förändringar som förlust av den biokulturella mångfalden.

Kapitel 3. Matkulturarvet och landskapet.

Matkulturen som begrepp beskriver människors kollektiva idéer om vad man vill odla eller fånga, och som man redan har en idé om att det är ätbart. Matkultur är också ett uttryck för att man sedan vill göra en maträtt av det som ska ätas i en måltid tillsammans med andra så att vi kan bekräfta vårt val av grupptillhörighet. Ett också samma matlandskap, vid en och samma tidpunkt i historien, kan därför vara resultatet av olika gruppers matkulturella idéer. Den som brukar landskapet behöver inte vara den som sedan äter av det specifika landskaptes avkastning. Maten är liksom landskapen är därför resultatet av många människors tankekedjor, och genom att landskap, både som mark och vatten, ofta relaterar till rättigheter och äganderätt, så är allt som ett landskap frambringar inte alltid tillgängligt för alla. Ett och samma landskapskulturarv kan därför för en människa vara ett arbetsarv och för en annan ett konsumtionsarv. Matkultur är slutresultatet av människans kollektiva idé om det ätbara. Den är också ett uttryck för de ideal man delar med andra om de maträtter och måltider som man vill enskilt bli förknippad med som ett uttryck för en grupptillhörighet. Olika uppfattningar skapar därför olika matkulturer, och därmed olika slags matlandskap. De anläggs för att producera olika slags mänskliga nyttor. Topografin och klimatet ger förutsättningar för livsmedelsproduktionen men det är kulturens värderingar och politikens ekonomiska beslut som avgör vad som odlas, äts och vilket slags landskap som blir resultatet av dessa matbeslut. Ett landskap är i sig själv ett uttryck för en kollektiv idévärld. Omvänt är det livsmedelsproducerande landskapet i sig självt ett resultat av matkulturella värden och konkreta praktiker som landskapet olika användare står för. En måltids maträtter i vår tid må vara nya men de består av råvaror som vi också mött i det förflutna. Presenterade på ett nytt sätt kan de ta upp de förflutna och ge det en ny belysning.

Kapitel 4. Att konstruera matlandskap. Den idylliserade landsbygden.

Människor skapar berättelser om maten och landskapet, människor och platser, för att krydda maten med känslor av mening och äkthet. Att tillföra olika värden till maten genom att förknippa den med landskapsbilder har man använt sig av så länge det har gjorts reklam för mat. Ett växande medelklass med intresse för mat och gastronomi, och för miljö och etik efterfrågar mer av ekologiska, närproducerade och säsongsmässiga produkter (Hall och Gössling 2013). I Sverige bidrog regeringsinitiativet ”Sverige det nya Matlandet” ca 2008-2014 (som därefter blev Smaka Sverige) ett uppsving för lokalt och hantverksmässigt producerade matprodukter och ett innovativt matföretagande. Fler restauranger beskriver lokalproducerade råvaror som kan spåras till exempel till en viss producent på sina menyer (Herzog och Murray, 2013). Medan en storskalig och likriktad matproduktion förknippas med ohållbara system som påverkar landskapet i en negativ spiral där landskapsvärden

minskar, kopplas alltså andra former av matproduktion ihop med landskapsvärden som skönhet, platskänsla och identitet, fysisk och visuell tillgänglighet till landskapet, gynnande av biologisk mångfald och förvaltning av kulturarvet. Svårigheterna kan vara att förklara just detta på ett pedagogiskt sätt. Begreppet "god cirkel", som används av till exempel landskapsforskaren Paul Selman och Knight (2006) samt Selman (2009) är ett sätt att illustrera hur olika produktionsformer kan skapa gynnsamma landskap, som gör områden attraktiva för producenterna, som i sin tur vill anstränga sig ytterligare för att skapa mer attraktiva och hållbara miljöer. Ett antal studier visar hur landsbygdsutveckling med inriktning på mat kan skapa ekonomisk tillväxt i regioner (Kneafsey 2000; Heldt-Cassel, 2003; Tellström 2006). Där kan upplevelsen av en plats vara särskilt användbar för att marknadsföra hantverksmässigt framställd mat (Tregear 2001; 2003). Landskapsutveckling är ett politiskt projektområde (Ilbery & Kneafsey 2000) där regional kultur (egentligen landsbygdens kultur) ses som särskilt bra för att utveckla identitet (Paasi 2001). Landskap och mat (eller gastronomi) är ofta delar av samma idépaket när de marknadförs för turism och upplevelser. Ofta sker detta samtidigt och bidrar till ömsesidiga mervärden (Heldt Cassel, 2003; Sims, 2009; Ore och Kurhara, 2013; Bessière, 2013) och därmed till att stärka landsbygdens ekonomi. En väl utvecklad matturism stärker den regionala identiteten (Everett & Aitchison, 2012). Ett specifikt geografiskt ursprung hos matprodukterna ger ett högt förtroende hos de flesta konsumenter (Verlegh & Ittersum, 2001) och kan göra en resedestination mer attraktiv (Bianchini and Ghilardi, 2007). Ett matlandskap är därför värdefullt för de som bor på platsen men också för de som hör talas om det och vill resa dit. Ett antal unika mat och vinlandskap vars kulturella och estetiska värden har erkänts av UNESCO genom att listas som världsarv. Exempel på sådana är t.ex. Alto Douro Regionen i Portuga; St. Emilion vingårdslandskap i Frankrike, vingårdslandskapen Langhe-Roero och Monferrato i Piemonte, Italien. Det riktas dock kritik mot dessa upphöjda världsarvsområden för att vara resultatet av skicklig marknadsföring och att de visar upp alltför välpolerade turistlandskap med lite kontakt med verkligt liv.

5. Den insamlade och vilt fångade maten

En påtaglig koppling mellan mat och landskap manifesteras vid samlandet, jagandet, fiskandet och skördandet av vild förekommande föda som fisk, bär och svamp i samlar-matlandskapen, med särskild folklig tradition i de nordiska länderna. Vildfångad mat kan delas in efter markrättsliga aspekter; äganderätt, nyttande rätt, allemansrätt, det vill säga mat som beror på om du är markägare eller har del av rättigheter till som jakt eller fiske; den mat som beror på allemansrättslig tillgång gemensamma nyttigheter på fisk, växter, nötter, svamp och bär; eller mat som bygger på den nyttjanderätt som t.ex. samer har; sedvanerättigheter. I de industrialiserade länderna sker huvuddelen av insamlingen av vildskördad mat sker som fritidsaktiviteter i tillgängliga grönområden, längs vägar och rekreationsskog i städerna eller på landsbygden nära där människor bor. Kunskaper och färdigheter är en nyckelfråga för insamling; att hitta mat i rätta livsmiljöer, identifiering av ätliga arter, liksom matlagning och presentation. Dessa färdigheter försvinner, snabbt på grund av urbana livsstilar, samtidigt som fångst av vildskördad mat sedan 1950 talets USA blev en modern urban trend som drivits på av televisionen. Användningen av vild mat har haft olika status under historien, från uppehälle för jägare och samlare; som lågstatusmat från medeltiden och framåt; surrogatmat under krigstider, till högstatusmarkör på dagens trendsättande restauranger. Den ökade förekomsten av vild mat på restaurangmenyer kan ses som ett sätt att lägga till värdena kopplade till "platsanknytning" och autenticitet till restaurangmåltid, och därmed att landskapsanknutet kunskapsinnehåll blir en del av gastronomin. Också idéerna om det vilda landskapet har under

vår moderna historia präglar vårt ätande, från nationalparks restauranger till frystorkat vandringsmat. Relationen mellan vilt eller ”fritt” förekommande mat och landskapet, även i stadens grönområden, handlar när det gäller landskapet om aspekter av tyst kunskap, platskännedom, lokal tillhörighet till en plats; förkroppsligande och landskapsidentitet. Att samla in till exempel vilda växter är inte bara ett sätt för människor att skaffa sig anknytning till landskapet och platser; det har också en pedagogisk värde på det sätt den kan stimulera människors förmåga att "läsa landskapet", samtidigt som aktiviteten fungerar som friluftsliv.

Kapitel 6. Maten och förflyttningar i landskapet.

Mat har färdats och transporterats sedan mycket långt tillbaka i tiden. Men med den industriella matproduktionen och moderna effektiva transporter så blev det direkta sambandet mellan maten som äts på en plats och det lokala landskapet runtomkring mindre tydligt. För de flesta av oss kommer råvarorna oftast inte till genom vårt eget arbete eller nära där maten äts. Mat är idag en anledning för att resa till olika platser, inte minst till platser som ger uttryck åt föreställningen om en ursprunglig landsbygd (Bessière 1998). Men matlandskap uppstår också som en del av själva resandet. Värdshus längs med vägar har funnits sedan antiken och inte minst längs med det vägnät som utvecklades inom romarriket från 300 talet f.Kr. I Sverige var organisationen av skjutsstallar och tillhörande gästgiverier i olika former lagstadgad från minst från mitten av femhundratalet och fram till nittonhundratalets början. Med privatbilismen växte i stället ett modernt fritidslandskap fram med picknickplatser och vägkrogar vid lämpliga utsiktsplatser, avpassade för bilarnas längre räckvidd.

Kapitel 7. Stadens matlandskap.

Känslan av en platsspecifik upplevelse genom mat man äter eller köper (Priilaid, 2007) behöver inte uppstå bara på landsbygden för att vara verklig utan kan också uppnås i staden (Berg & Sevón, 2014), något som matfestivaler i och nära städer är ett exempel på (Robinson and Clifford, 2012). Matställen bestäms av urbana konsumtionsmönster, med parallell framväxande mat trender. Mat främjas som en bärare av lokalt ursprung och en idealisk landsbygd som matchar urbana förväntningar. Handlingen med att odla mat i städerna symboliserar handlingskraft och miljömedvetenhet. I Hauck - Lawson och Dutsch’s (2008) bok ”Gastropolis” presenteras staden New York som ett " kulinariskt smörgåsbord " som återspeglar stadens kulturella uppkomst och kulturarv. Landskap i omkring och nära städer bidrar också till att skapa atmosfär för en plats som är viktigt när den marknadsförs och sedan upplevs av besökare (Lucarelli & Berg, 2011). Stadens matlandskap kan innebära intensivt utnyttjade stadsområden, som torg för torghandel, eller industriområden i stadsranden som används för matföretagande eller restaurangkvarter (eller gatukök/matvagnar). Det kan också vara där tidigare lagerlokaler för mat används för nya restauranger eller gamla saluhallar som rivs eller genomgår gentrifiering. Utlandsfödda driver inte sällan nya former av matföretagande och nya matkulturers matställen formar successivt stadsbilden och det gemensamma stadsrummet. Odling av grödor och uppfödning och djurhållning har skett i och nära städer runt om i världen under historiens gång. Ökat tryck och pris på mark liksom utvecklig av transporter och hygiensiska begränsningar för livsmedelsproduktion i städerna (Licka et al., 2015; Mok et al., 2014) försämrade förhållandena för stadsnära handelsträdgårdar under mitten av 1900talet. Stadsjordbruk har därför drivits av andra motiv än landsbygdsjordbrukets produktionsoptimering under de senaste decennierna, t.ex. för att skapa gemenskap, utveckling av bostadsområden och som integrationsprojekt. Kommersiella

stadsjordbruk genomgår nu en renässans i Sverige, till exempel för att bedriva socialt entreprenörskap. Det finns dock också en kritik och ifrågasättande av stadsjordbrukets hållbarhet eftersom den bygger på långväga transport av till exempel odlingsjord och växtnäring.

Kapitel 8. Picknic. Att vara i och ta landskapet i besittning genom att äta.

Detta kapitel som är under utveckling, handlar om hur matens och ätandets betydelse för att ta landskapet i anspråk, till exempel manifesterat i en picknic. Den som utför handlingen att äta tar också landskapet och stadsrummet i anspråk på ett särskilt sätt. Forskare inom miljöspykologi och arkitekturteori använders sig av begreppet territorialitet för att beskriva människors besittning av olika territorier, till exempel i det offentliga rummet. Människor utöver ofta beteenden som kan relateras till territorialitet på t.ex. restauranger och caféer (stambord etc.) . Exempel som diskuterats är picknic för att demonstrera äganderätten till stadsrummet i San Francisco, och hur en Berlinmurens fall orkestrerades med hjälp av en picknic.

Kapitel 9. Framtida matlandskap, utopier och scenarier.

Mat är en viktig del av utopiska idéer. Från slutet av 1800-talet beskrivs radikala utopiska idéer om planering och mat i science fiction berättelser. Ebenezer Howard's Trädgårdstäder eller Garden Cities, inspirerad av reformrörelsernas idéer, propagerade för livsmedelsproduktion nära bostadsområden. Reformrörelserna kring förra sekelskiftet uppmuntrade också idéer om hälsosam mat och vegetarism. Livsmedelsindustrin skulle komma att utveckla storskaliga djurfabriker som avlägsnade lantbrukets husdjur från alltmer monotona landskap. Men den industriella maten förenklade också människors liv och gav kvinnor oberoende. Tidig industriell matmärkning skildrade glänsande nya städer, fritt från det smutsiga arbetet med jord och djur. Medan industriarv och utopiska tekniska drömmar är föremål för nostalgi idag, har en ny utopi för high-tech odling och uppfödning av djur i högteknologiska höghus återuppstått som ”Agrictechure”. Rättvisefrågor kring mat, tillgången till näringsrik och säker mat är viktiga frågor för en växande världsbefolkning. Mänskliga aktiviteter påverkar väsentligt på jordens geologi och ekosystem, i den utsträckningen att vår egen tidsålder kallas Antropocen. Torka, höjda havsnivåer och förändrad utbredning av av växter och djur förändrar matförsörjningen. Anpassning och åtgärder mot klimatförändringar; (inklusive minskat matavfall), ändrar såväl landskapet som menyer. En växande medelklass i många länder under stark utveckling är dock samtidigt på väg att anta den ohållbara livsstilen som privilegierade höginkomstländer nu upprätthåller. Smartphone är den innovation som ändrar mest vår matlagning; förmodligen med större inverkan på matkulturen än införandet av vedeldad spis i det förflutna. Också detta har inverkan på landskapet. Internet ger nya möjligheter till marknadsföring och försäljning i alternativa livsmedelsnätverk (AFNs); och fenomenet Community Supported Agriculture (andelsägt jordbruk) (Sjöblom, 2015) där kunderna köper in sig i skörden eller köttet redan när det produceras; eller andra system där man abonnerar på matlådor direkt från producenterna (Tregear, 2011). Matintresset skapar i sig nya strukturer och verksamheter på landsbygden med landsbygdsturism och nya typer av besökscentra, gårdsbutiker och restauranger. QR-koder används för att tillföra berättelser om landskapet till olika produkter. IT handel kan bidra till att vi behöver färre bilar och ändra stadsplanering. "Crowd-sourcing", CSA-jordbruks- och stadsjordbruk som proteströrelse kan

organiseras online. Gamla idéer om trädgårdsstäder återföds på sociala medier som " Agrarian Urbanism”.

Kapitel 10. Ätarens handbok till landskapet., Vilken skillnad gör olika matval?

Ett ökande intresset för mat och matlagning (framför allt bland världens växande medelklass) har tillsammans med miljö- och etikkritik lett till ökad efterfrågan på ekologiska, närproducerade och säsongsmässiga produkter (Hall och Gössling 2013). Men begrepp som "närproducerat" kan vara mångtydiga (Dupuis och Goodman, 2005; Timothy och Ron, 2013), och behöver inte nödvändigtvis innebära fördelar för miljön eller landskapet. En vara som kallas närproducerad kan ändå ha en del ingredienser som kan ha färdats tusentals kilometer. En del menar menar att i slutändan så är själva mathantverket viktigare för resultatet än själva råvarans förekomst (se till exempel Guy, 2011). Lokalproducerat är oftast inte samma sak som lokalt konsumerat. Hantverksmässiga produkter med kontrollerad ursprungsbeteckning eller andra typer av lokala märkesvaror exporteras vanligen och konsumeras någon annanstans. Det finns också en del kritik mot märkning av lokala produkter, i den akademiska litteraturen (McEntee 2010) för att bidra till social ojämnlikhet. I vissa länder där tydliga regionala matkulturer aldrig riktigt kunnat urskiljas, pågår idag ett omfattande arbete med att konstruera regionala matidentiteter; något som också kan komma att exkludera och förstärka gränser. Aktuella initiativ som smakvandringar etc. lyckas inte alltid förmedla substantiell kunskap om matlandskapet. Hur kan mat och landskap bidra till mervärden för varandra och vad är det för mervärden som skapas? När matens framställning tydligt bidrag till landskapets ”hälsotillstånd” och karaktär; som pollinering, positiva effekter av bete på naturvårdsmarker etc… (Honung, lammkött, alpost etc.). Hur tas kulturarv/kulturvärden in i detta? Det finns ett antal initiativ för ”matlandskap” som syftar till att samtidigt främja olika funktioner och värden, för att uppnå mångfunktionalitet och ofta för att uppmuntra konsumtion och matglädje. I till exempel Storbritannien, har ett antal mer integrerade initiativ tagit fart under de senaste decennierna för att utveckla miljö och platsmärkning av mat som tar hänsyn till lokalisering, landskap förvaltarskap och landskapets karaktär (Trewin och Mason 2006). Eftersom landskap omfattar många olika värden så behöver sådana initiativ förses med mycket tydliga berättelser om vilka värden som skapas. Detta avslutande kapitlet är en ’gastronomisk guideline’ med exempel på hur mat som direkt kan direkt kopplas ihop med positiva mervärden för landskapet.

Slutsatser och effekter

Matlandskapet är kontinuerligt men landskapet har använts till många olika saker över tiden och landskap är aldrig en enda sak. Även om det är lättare att förstå slutfunktionen av ett landskap än de olika stegen dessförinnan, så kan man avläsa ett matlandskaps lager. Handel inom och utom ett område för med sig att råvaror kan produceras inom en matkultur för att sedan ingå i en annan matkultur. En småskalig livsmedelproduktion kan främja landskapets och miljöns intressen men endast om den samtidigt är kopplad till att livsmedlen har en roll i matkulturen. Vilken typ av konsumtion och produktion av livsmedel som är till nytta för våra idéer om en "gynnsamt landskap " är föremål för olika uppfattningar, till exempel för en landsbygdsentreprenör (som strävar efter en blomstrande landsbygdsekonomi), en naturvårdare (som önskar positiva effekter för hävdmetoder på livsmiljöer och arter) eller den som värdesätter landskapet som en plats för kulturellt engagemang, mening, anknytning, gemenskap, integration, identitet, eller förankring i historia och minnen.

Vi tror att begreppet matlandskap eller om man så vill, det engelska begreppet ”foodscapes” kan förmedla nya sätt att se på urbana landskap som kan vara användbart som ett planeringsverktyg, inte bara som en ram för att förstå historia och förändring, utan också för att förstå och identifiera nutida relationer mellan människor, mat och platser i staden, och på landsbygden.

Nationell och internationell översikt av tidigare forskning inom området

Boken begränsar sig till exempel från västvärlden med utgångspunkt i två forskningsområden; matkulturforskningen och landskapsforskningen. Matkulturforskningen (eller ’food studies’) som hämtar kunskaper från ämnen som etnologi, antropologi, ekonomi, gastronomi, mathistoria, matarkeologi, beteendevetenskap och sociologi, utgår ifrån att mat och dryck är verktyg för att uttrycka identitet och social tillhörighet (Tellström 2015). Landskapsforskningen spänner över såväl naturvetenskaper som samhällsvetenskaper och humaniora och intresserar sig för rumsliga och tidsmässiga samband och effekterna av matkulturen både gällande det materiella och immateriella egenskaper. I landskapsforskningen möts ämnen som kulturgeografi (inbegripet ’food geography ’), landskapsplanering, landskapsarkeologi, agrarhistoria, etnobotanik, landskapsekologi, miljöpsykologi eller landsbygdsutveckling. Landskapsforskaren intresserar sig för effekterna av livsmedelskonsumtionen, eller matkultur, och matproduktion på det fysiska och upplevda landskapet. Medan experter inom t.ex. vititkultur, och frukt och bärodling ägnar sig åt att förstå det fysiska landskapets påverkan på livsmedel försöker den ekonomiskt eller miljöpsykologiskt inriktade landskapsforskaren ta reda på hur vi psykologiskt tar till oss vetskapen om en att maten har vuxit på en viss ståndort eller terroir, för att uppskatta en vara. Medan en måltidsforskare beskriver maten som en kulturell idé (i fysisk form som kan uppfattas av våra sinnen), beskriver också landskapsforskaren landskapet som en kulturell idé och något fysiskt som kan uppfattas med våra sinnen. Landskapet är något formar en relation mellan vårt medvetande och den fysiska omgivingen. Detta skapande av ett landskap i det egna medvetandet, skiljer begreppet landskap från till exempel ifrån ”land” eller ”miljö”. Vår relation till landskapet är personlig, men själva landskapet är något vi delar med andra människor i en gemensam, kulturell, förståelse (Knez med flera 2016). Så kan också måltidsforskaren beskriva hur maten både är personlig och delad med en kultur. Dessa relationer till det både det idémässiga och det fysiska är gemensamma egenskaper hos maten och landskapet.

Matlandskap som turistupplevelse är ett omfattande forskningsämne, med svenska forskare som ledande internationellt (se till exempel Hall och Gössling 2013). Ledande forskning om matkultur och gastronomi i Sverige sker förutom vid Örebro universitet också till exempel vid Södertörn högskola (se till exempel Rytkönen med flera 2013) och vid Lunds Universitet, (se till exempel Jönsson 2013). Matlandskap är värderingar och följer därmed internationella trender. Särskilt ekologi, biodiversitet och en estetisering av landskapet (ecological aesthetics) omtalas internationellt (t.ex. i Egoz, Bowring & Perkins, 2001). Matproduktionen runt städerna utvecklas i sig för matintresserad publik, t.ex. matfestivaler och försäljning av det närproducerade i syfte att det ska närkonsumeras. Nya landskap anläggs alltså för att producera olika slags mat-nyttor (se t.ex McLain med flera 2012). Matlandskap som en kulturell markör, och matkultur (mat, måltider och livsmedel) kan skapa intresse för att åka ut i landskapet och att det i förlängningen kan stimulera den eftersatta landsbygdens ekonomiska utveckling (se t.ex Kizos, 2012; Oliver & Jenkins, 2010).

Resultatets relevans för kulturmiljön, kulturarvet och kulturmiljöarbetet

Projektet, definierar och lyfter fram begreppet matlandskap, och sambandet mellan matkultur och landskap, som ett betydelsefullt pedagogiskt verktyg för att förmedla landskapskulturarv. Brukares delaktighet och åsikter är viktiga för detta, liksom hänsyn till olika kulturella och sociala sammansättningar, kön och ålder. Landskapet som en plats för lärande, och däribland sociala lärandeprocesser, har ett stor värde för att förmedla kunskaper om hållbar utveckling. Det är viktigt att beakta att matlandskapet som kulturarv är inte länkat till en enda kultur inom landet eller i världen. Med projektet hoppas vi uppmuntra till införandet av olika perspektiv, och olika gruppers definition och tolkningar av arv och kultur, och därigenom bidra till en bred och inkluderande kulturpolitik (se Dessein med flera, 2015).

Resultatspridning - nuläge och framtidsläge

Projektet resulterar i en bok och kunskapsöversikt om landskapets mat och matens landskap, som kulturarv, med preliminär titel " Frukost och det gröna. Att äta landskapet". Boken riktas både till en allmän läsekrets och till fackmänniskor och avses att ges ut på ett av de större bokförlagen. Syftet är att förmedla och förklara den ömsesidiga relationen mellan mat och landskap som ett underlag för ökad oförståelse när vi diskutera hållbarhetsfrågor för mat såväl som landskap. Planerad utgivning för boken är 2018. Omfattningen blir ca 3000 ord per kapitel samt fotografier med förklarande bildtexter , totalt omkring 300 sidor.

Referenser

Berg, P.-O. & Sevón, G., 2014. Food-branding places – A sensory perspective. Place Branding and Public Diplomacy, Vol. 10: 4, 289-304.

Bessière, J. 1998. Local development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. Sociologia Ruralis Vol. 38, No. 1, 1998: 21-35.

Bessière, J. 2013. 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. Journal of Heritage Tourism: 1-17.

Bianchini, F. & Ghilardi, L. 2007. Thinking culturally about place. Place Branding and Public Diplomacy 3(4): 280–286.

Boyne, S., Hall, D. & Williams, F. 2008. Policy, Support and Promotion for Food-Related Tourism Initiatives. Journal of Travel & Tourism Marketing, 14:3-4, 131-154.

Council of Europe. 2000. European Landscape Convention, Florence, European Treaty Series - No. 76. Strasbourg.

Council of Europe. 2005. The Framework Convention on the Value of Cultural Heritage for Society. Faro Convention. CETS No199. Strasbourg.

Cronon, W. 1983. Changes in the land: Indians, colonists, and the ecology of New England. Hill and Wang.

Dessein, J., Soini, K., Fairclough, G. & Horlings, L. (Red.) 2015. Culture in, for and as Sustainable Development. Conclusions from the COST Action IS1007 Investigating Cultural Sustainability. University of Jyväskylä, Finland.

DuPuis, E.M., & D. Goodman. 2005. Should we go 'home' to eat? Toward a reflexive politics of localism". Journal of Rural Studies 21: 359–371.

Egoz, S., Bowring, J. & Perkins, H., C. 2001. Tastes in tension: form, function, and meaning in New Zealand's farmed landscapes. Landscape and Urban Planning, 57, 177-196.

Everett, S. & Aitchison, C. 2008. The role of food tourism in sustaining regional identity: A Case study of Cornwall, South West England. Journal of Sustainable Tourism, Vol. 16: 2, 150-167.

Guy, K. M. 2011. "Silence and Savoir-Faire in the Marketing of Products of the Terroir." Modern and Contemporary France. Volume19; 4, 459-475.

Kaijser, L. & Öhlander, M. 1999. Att fotografera och videofilma. Etnologisk fältarbete. Red. Kaijser, L. & Öhlander, M. Lund: Studentlitteratur.

Hall, C.M & Gössling, S., 2013. Reimaging sustainable culinary systems. I; Sustainable Culinary systems. Local foods, innovation, tourism and hospitality. C.M, Hall & Gössling, S. (Red.), Routledge, 293-304.

Hauck-Lawson, A. & Deutsch, J. 2010. Gastropolis: Food and New York City. Columbia New York; University Press,

Heldt Cassel, S. 2003. The Taste of the Archipelago. Representations and practices in regional food project. (Att tillaga en region"), Geografiska regionstudier, nr 56, 200 s. Uppsala.

Herzog, C & Murray, I.P. 2013. Is 'local' just a hot menu trend? Exploring restaurant partons' menu choices when encountering local food options. I I; Sustainable Culinary systems. Local foods, innovation, tourism and hospitality. C.M, Hall & Gössling, S. (Red.), Routledge, 122-134.

Hörnfeldt, H. 2011. Fältarbete och skriftliga källor. I: Red. Kaijser, L & Öhlander, M. (2011). Etnologiskt fältarbete. Lund: Studentlitteratur.

Ilbery, B. & Kneafsey, M. 2000. Registering regional speciality food and drink products in the United Kingdom: the case of PDOs and PGIs. Area 32(3), 317-325.

IUCN/UNEP/WWF, 1991. Caring for the earth: A strategy for sustainable living, published by IUCN (World Conservation Union), UNEP (United Nations Environment Programme) and WWF (World Wide Fund for Nature). London: Earthscan. 228 s.

Jönsson, H. 2013. The road to the New Nordic Kitchen - Examples from Sweden. I Lysaght, P. (Red.) The return of traditional food (53-67), 1. Lund University.

Kaijser, L. 2011. Fältarbete. I: Kaijser, L & Öhlander, M . (Red). Etnologiskt fältarbete. Lund: Studentlitteratur.

Kizos, T. 2012. The post-productive rural landscape as a marker of 'quality' and 'tradition'. 16th International CEMAT Symposium and 12th Council of Europe Meeting of the Workshops for the implementation of the European Landscape Convention; Tessaloniki.

Kneafsey, M. 2000. Tourism, place identities and social relations in the European rural periphery. European Urban and Regional Studies 7(1) 19-33.

Lindqvist, B. 2013. Al dente – Svensk konsumtion av italienskhet. I: P. Rytkönen, M. Bonow & P Wramner (Red.), Från matproduktion till gastronom. COMREC Studies in Environment and Development 7. Huddinge: Södertörns högskola. 115-133.

Long, L (Red.), 2004. Culinary Tourism. Lexington: University Press of Kentucky.

Lucarelli, A. & Berg, P. O. 2011. City branding: a state-of-the-art review of the research domain. Journal of Place Management and Development, 4(1), 9-27.

McEntee, J. 2010. Contemporary and traditional localism: a conceptualisation of rural local food. Local Environment 15(9-10): 785-803.

McLain, R., Poe, M., Hurley, P. T., Lecompte-Mastenbrook, J., & Emery, M.R. 2012. Producing edible landscapes in Seattle's urban forest. Urban Forestry & Urban Greening 11, 187-194.

Oliver, T. & Jenkins, T., 2010. Sustaining Rural Landscapes: The role of integrated tourism. Landscape Research, 28:3, 293-307.

Olwig, K. R. 2002. Landscape, nature, and the body politic. Madison, University of Wisconsin Press.

Olwig, K. R. 2005. Editorial: Law, Polity and the Changing Meaning of Landscape. Landscape Research, 30: 3. 293–298.

Ore, Y., & Kurihara, S.2013, The links between local brand farm products and tourism, evidence from Japan. I; Sustainable Culinary systems. Local foods, innovation, tourism and hospitality. Av C.M, Hall &Gössling, S. (Red.) , Routledge. 135-155.

Paasi, A. 2001. Europe as a Social Process and Discourse. Considerations of Place, Boundaries and Identity. European Urban and Regional Studies 8:1, 7-28.

Priilaid, D. 2007. The placebo of place. Terroir effects in the blind and sighted quality assessments of South African varietal wines. Journal of Wine Research, 18:2. 87-105.

Pripp, O. & Öhlander, M. 2011. Observation. I: Kaijser, L & Öhlander, M. (Red.) Etnologiskt fältarbete. Lund: Studentlitteratur.

Robinson, R.N. & Clifford, C. 2012. Authenticity and festival foodservice experiences. Annals of Tourism Research 39(2): 571–600.Ohe, Y., & Kurihara, S.2013, The links between local brand farm products and tourism, evidence from Japan. I; Sustainable Culinary systems. Local foods, innovation, tourism and hospitality. C.M, Hall & Gössling, S. (Red.), Routledge. 135-155.

Roe, M., Sarlov-Herlin, I., & Speak, S. (2016). Identity, food and landscape character in the urban context. Landscape Research, Vol, 41.No 7,757-772.

Rytkönen, M., Bonow & Wramner, P. (Red.) 2013., Från matproduktion till gastronom. COMREC Studies in Environment and Development 7. Huddinge: Södertörns högskola. 181-200.

Sankalia, T. 2014. The Median Picnic: Street Design, Urban Informality and Public Space Enforcement. Journal of Urban Design, Volume 19:4, 2014.

Sarlöv-Herlin, I., & Tellström, R. 2008. Landsbygden, landskapet och den lokala matproduktionen. I Skall hela Sverige leva. Redaktör Birgitta Johansson. Stockholm: FORMAS.

Sarlöv Herlin, I. & Herlin, C. 2015. The taste of wilderness. Connecting to landscape through foraging and consuming wild plants. Konferensreport. Landscape, Wilderness and The Wild. 26-28 mars 2015, Newcastle University.

Selman, P.& Knight, M. 2006. On the nature of virtuous change in cultural landscapes: Exploring sustainability through qualitative models. Landscape Research, 31: 3. 295-307.

Selman P. 2009. Planning for landscape multifunctionality. Sustainability: Science, Practice, & Policy 5(2):45-52.

Sims, R. 2009. Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience. Journal of Sustainable Tourism 17(3):321-336.

Sjöblom, J. 2015. Från konsument till medproducent! – Förekomsten och utvecklingen av Community Supported Agriculture i Sverige. Självständigt arbete vid Fakulteten för landskapsarkitektur, trädgårds och växtproduktionsvetenskap, SLU, Alnarp.

Steel, C. 2009. Hungry City: How Food Shapes Our Lives. London; Vintage.

Timothy, D. J. & A. S. Ron. 2013. Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change. Journal of Heritage Tourism Issue 8(2-3). 99-104.

Tellström, R.. 2015. Hunger och törst: Svensk måltidshistoria från överlevnad till statusmarkör. Stockholm; Forum.

The World Commission on Environment and Development. 1987. Our Common Future. Oxford paperbacks.

Tregear, A. E. J. 2001.What is a ‘typical local food?’ An examination of territorial identity in foods based on development initiatives in the agrifood and rural sectors. Centre for Rural Economy Working Paper Series WP58. Department of Agricultural Economics and Food Marketing, University of Newcastle.

Tregear, A. E. J. 2003.From Stilton to Vimto: using food history to re-think typical products in rural development. Sociologia Ruralis 43(2):91-108.

Tregear, A. 2011. Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda. Journal of Rural Studies. 4: 27 pp. 419 – 430.

Trewin, C. och Mason, L. 2006. Exploration of the relationship between locality foods and landscape character. Land Use Consultants. (Report).

Verlegh., P. W. J., & K. Ittersum van. 2001. The Origin of the Spices: The Impact of Geographic Product Origin on Consumer Decision Making. Pp 267-279 in Frewer, L. J. Risvik., E. & H. Schifferstein (eds). Food, People and Society. Berlin, Heidelberg: Springer.

Wramner, P. & Nygård, O. 2013. Småskalig livsmedelsproduktion som ett instrument för att främja naturvården i odlingslandskapet. I: P. Rytkönen, M. Bonow & P Wramner (Red.), Från matproduktion till gastronomi. COMREC Studies in Environment and Development 7 Huddinge: Södertörns högskola. s. 181-200.