

NOTIFIKATIONER

från Skånska Akademiens Vänförening

Mars 2021



I mars passerade vi en milstolpe som vi gärna sluppit att notera. Då var det ett år sedan som de praktiska konsekvenserna av pandemin blev kännbara i Sverige. Det har varit ett år av umbäranden, sjukdom och lidande. Men det har också varit ett år av hjälteinsatser, kreativitet och nytänk. Vi optimistiskt lagda, tycker oss kunna skönja ljuset i tunneln och början på ett segdraget slut.

I takt med att vaccinet anländer till Sverige kan vi åter få uppleva hur en kram till barnbarnen känns i kroppen. Hur en vänskaplig närhet till en kompis upplevs. Hur vi – utan reflektion, och FHM flåsande i nacken – kan göra ett spontanbesök på kvarterskrogen. Och den härliga känslan av förväntningar innan besöket på Operan. Eller på lokalrevyn. Eller på Palladium. Eller på Vänföreningens AW på Grand i Lund.

I sommar kanske vi inte reser utomlands, men förhoppningsvis turistar vi i Skåne och upplever allt positivt en svemester i Skåne kan tillföra hjärna och hjärta. Kristina Olsson, Magasinet Skåne har reflekterat över detta – läs hennes tankar inför sommarens turistande.



Och i höst kan vi – förhoppningsvis – träffas på Skånska Akademiens och Vänföreningens AW på Grand i Lund. Och på årsfesten. Och vid Mittelen i Höör – då vi presenterar Årets Medelpunkt.

Det finns mycket att fram emot om ljuset i den långa tunneln blir synligare. Till dess – tvätta händerna, håll avstånd och håll ut!

Göran Alvek
Ordf.
Skånska Akademiens
Vänförening



Kan pandemin hjälpa Skåne?

Våren 2020 liknade ingen annan. På **Magasinet Skåne** hade vi i slutet av februari skickat vårt stora påsknummer till tryck. Välfyllt med ett stort jobb om konstnärer under påskens konstrunda och tips på våraktiviteter runtom i Skåne. Men tidningen hade inte legat ut mer än några veckor förrän vi insåg att hela världen - och då även Skåne - plötsligt såg helt annorlunda ut.

Det blev tyst, gatorna ekade tomma, evenemang ställdes in och den intensiva påskan som ofta är starten på turistsäsongen runtomkring i vårt landskap, såg ut att frysa inne.

Det kändes tungt för många av de småföretagare som sätter sitt hopp till turisternas intåg, Ovissheten var bedövande. Vi märkte det på redaktionen, vi märkte det på vår annonsavdelning. Hur skulle man våga köpa en annons, när man inte visste någonting om hur sommaren skulle bli?

Men rapsen blommade, smittan sjönk och sommaren verkade komma till Skåne. Och branschen öppnade så smått upp sig för den mest ovissa säsongen någonsin.



Vid midsommar var det som att slussen öppnades och det sa bara "pang". Så har i alla fall sommaren beskrivits för oss av de vi mött när vi varit ute på reportage. Vägarna på Österlen var överfulla, gatorna i Bjäres fiskelägen likaså. Det var parkeringskaos på stränderna och det var svårt att hitta ett hotell med lediga rum. Många som gått med förlust under den inställda påskan, upplevde att de redan tjänat in årets omsättning i mitten av juli.

Skåne var platsen dit många svenskar reste under semestern, och även skåningarna själva som stannat hemma från utlandsresorna, gav sig ut på vägarna för att upptäcka sitt landskap.



På redaktionen upptäckte vi att vårt stora sommarnummer tog slut på rekordtid ute i butikerna och många behövde tips på aktiviteter, mysiga fikaställen och bra restauranger. Det var verkligen en omställning från en orolig vår till en galet intensiv sommar, och jag tror att även om utvecklingen var på gång, så har pandemin accelererat vårt nödvändiga fokus på det lokala.

Gräv där du står, är ofta uppmaningen till lokaljournalister. Att äta närproducerat är numera standard på många av våra restauranger. Jag skulle säga att framtiden innebär att vi även måste leva närproducerat, leva lokalt.

För framtiden handlar om det nära, det hållbara och det gröna. Vi kan inte fortsätta flyga över hela världen och konsumera som om det inte finns någon morgondag. Istället måste vi upptäcka allt vi har omkring oss och komplettera utlandsresorna med de små dagsturerna eller weekendresorna i Skåne. Vi måste uppleva Brösarps backar i mjukt sensommarljus en julikväll, och inse att vi har vårt eget Toscana i Skåne. Vandra i Sinarpsdalen, på Bjäre, som påminner om Österrikes gröna kullar, eller se solnedgången från Ransvik Havsveranda, med ett glas vin och några smörrebröd. Känna hur stranden i Sandhammaren är vit, mjuk och oändlig och hur man på Rönne å glider fram endast till



Text: Kristina Olsson
redaktionschef, Magasinet Skåne

Magasinet Skåne är ett livsstilsmagasin om Skåne, med reportage, personporträtt, krogguide och ett stort kalendarium. Tidningen startades 2004 och är prenumrerad samt säljs i lösnummer.

Ljudet av fågelkvitter och paddeltag. Eller bara botanisera i någon av de många gårdsbutiker som säljer frukt och grönt eller kött från egen gård, här i Sveriges dignande skafferier.

I vårt landskap finns en mångfald i natur som är unik. Från klipporna vid Hovs hallar till stränderna på sydkusten. Från storstadskänslan i urbana Malmö till strandängarna vid Tosteberga där örarna svävar majestätiskt över våra huvuden.

Pandemin tvingade oss att stanna hemma i somras och det kommer troligen att bli likadant i år. Och även om vi alla hade velat slippa coronan och dess tragiska följder, så kan kanske pandemin på lång sikt stärka Skåne. Att fler upptäcker vårt underbara landskap, att fler vill semestra och ha fritidshus i regionen, är inte bara ett gott betyg för oss skåningar, det är också en viktig inkomstkälla för framtiden.

Vi vill aldrig tillbaka till 2020. Men vi hoppas att Skåne fortsätter att utvecklas och stärkas i samarbete med alla människor som bor här. Kanske kan det vara det bästa arvet från ett år med pandemin.



PRENUMERATIONSÄRENDEN

Tel: 040-40 86 80
Vardagar 9.00–14.00
prenumeration@magasinetaskane.se

PRENUMERATIONSPRISER

HALVÅR (3 nr) 174:–
HELÅR (6 nr) 314:–
Porto tillkommer vid utlandsprenumeration.
Bankgiro 826-9185

Saknar ni äldre utgåvor av Magasinet Skåne så går det att beställa i mån av tillgång.



Museerna börjar så smått öppna igen, missa inte Hilma af Klint på Moderna museet i Malmö! Men skynda—utställningen stänger 11:e april!

NOTIFIKATIONER

Notifikationer är ett medlemsblad för föreningen Skånska Akademiens Vänner och kommer ut med fyra till fem digitala nummer per år.

Genom att gå med i Vänföreningen stödjer du på ett aktivt sätt Skånska Akademiens verksamhet.

Medlemskap i vänföreningen erhålles genom inbetalning av medlemsavgift, för år 2021 kronor 100 vilket belopp sätts in på Vänföreningens Bg 842-7817.

Glöm ej uppge namn, adress samt även mailadress!

Redaktör för medlemsbladet är Ingela Jacobsson och mailadress till föreningen, såväl som till redaktören, är info@vanforeningen.com



Director har ordet:

Den pandemi som vi förhoppningsvis ser slutet på, har haft en stor inverkan på mycket i vår tillvaro. En hel rad aktiviteter har tvingats ställa in och minst gäller det kultur och möten som seminarier och föredrag. Det har som ni vet betytt att även Akademien och Vänföreningen inte kunnat genomföra traditionella möten och aktiviteter.

Måndag 3 maj är planen att Skånska Akademien ska ha sitt ordinarie Akademiemöte på Grand. Förhoppningsvis har vi då kommit så långt med vaccinationen att det öppnar för ett fysiskt möte. Men för säkerhets skull träffas vi i Piratensalen, som ger möjlighet till stor spridning. Det är nu min förhoppning att det långa uppehållet inte påverkat viljan från oss alla att med samma energi som tidigare, ta oss an nya utmaningar och komma tillbaka med lust och energi.

Vi kommer då att påbörja planeringen bland annat av vår Skånska Akademi dag lördag 21 augusti, Årets Medelpunkt i Höör lördag 2 oktober samt vår föreläsningsserie på Grand. Hör för övrigt gärna av er med förslag på "Årets Medelpunkt" till mig. (martin.martinsson2@gmail.com)

Förra året var det Kalle Lind som vid en minnesvärd och uppsluppen ceremoni på Åkersberg, hedrades med denna fina utmärkelse.

Vårt älskade kaffe är ämnet för denna utgåvas krönika av Akademieledamoten Peder Lamm. Peder är verkligen en ambassadör för vårt Skåne och som ni vet bland annat en mycket uppskattad föreläsare. Och nu ger han oss här en ingående bild av kaffet i ett skånskt historiskt perspektiv. Intressant och lärorikt!

Martin Martinsson
Director, Skånska Akademien



Den skånska tåren

Av Peder Lamm

I genomsnitt dricker svensken tre koppar kaffe om dagen. Skåningen är inte sämre än riksnittet, möjligen klår vi både norrlänningar och stockholmare? Den svarta drycken har givit oss tröst i många generationer, i olika skepnader. Hur började det hela och vad är egentligen en skånsk kopp kaffe? Här följer en utredning från stol nummer fyra.

Kaffe är rostade bär av kaffebusken, den dryck som kokas av det bär samma namn. Släktet *Coffea* har cirka hundra underarter, varav tre är de stora kommersiella typerna; arabiskt, liberiskt och robusta. Brasilien, Indonesien, Colombia, Vietnam och Etiopien är de största producenterna i modern tid.

Namnet kaffe härleds ur turkiskans *kahve*, som i sin tur stammar från arabiskans *qawah* med betydelsen "vin", "mörk dryck" och även "aptithämmare".

Holländaren Pieter van der Broecke tog 1616 med sig ett antal kaffebuskar från Mokka i Jemen, som planterades i den botaniska trädgården i Amsterdam. Från dessa plantor härstammar cirka 80 procent av allt odlat kaffe idag. Kaffe har blivit världens populäraste dryck och 400 miljarder koppar dricks årligen.

En av flera ursprungsberättelser menar att kaffets uppiggande verkan upptäcktes av etiopiska fåraherdar under 400- eller 500-talet som klurade ut att det som fungerade för pigga bönätande får även gällde för människor. Under 1200-talet kom man på att bären kunde rostras och malas, innan dess drack man avkoket av de råa bären och bladen. Därefter tar oss den svarta dryckens historia till sufistiska kloster i Jemen under 1400-talet, där det dracks av munkar som ville vara uppe länge för att kopiera heliga böcker. Under det kommande århundradet spreds sedan kaffedrickandet över Mellanöstern,

Indien och Turkiet. 1475 öppnade det första kaffehuset, "Kiva Han", i Konstantinopel. Turkarna tillförde kryddor till kaffet, som kanel, anis, kryddnejlika och kardemumma. Turkisk lag gjorde det möjligt för en kvinna att skilja sig från sin man om han inte kunde säkra familjens tillgång på bra kaffe.

Under 1600-talet nådde den exklusiva bönan Europa i etapper; det första publika kaffehuset öppnade i Venedig 1645. Engelsmännen förstod snabbt bönans charm och 1675 fanns det inte mindre än 3000 kaffehus i landet.



Redan under denna tid började man från styrande håll att problematisera och moralisera kring den nya modeflugan och kungamakten gjorde upprepade försök att stänga ner kaffehuset. Anledningen hade inte särskilt mycket med kaffets eventuella ohälsosamma effekter att göra; istället var det kaffehuset i sig som var farliga. Här samlades folk (under de första decennierna i och för sig enbart män) och kunde diskutera vad som helst vitt och brett. Tänk om

de sade något elakt om kungen?! Man skulle faktiskt kunna påstå att 1600-talets kaffehus är den europeiska demokratins vagga!

1669 skänkte den osmanske ambassadören i Paris, Soleiman Agha, några säckar kaffebönor till franska hovet. Succén var omedelbar i ett för Orienten fascinerat Paris och inom ett par år fanns mondäna kaffehus över hela huvudstaden. Tyskarna hakade snabbt på trenden och kaffehus öpp-

nade i Bremen 1673 och i Hamburg 1677. I Wien började kaffehusen servera kaffet med mjölk och socker under 1670-talet.

1685 landade den första lasten med kaffebönor i Göteborgs hamn, ett halvt kilo! Importen fortsatte stadigt men de första årtiondena gick kaffet till apotek där det såldes som medicin. Kung Karl den XII blev under tiden i Osmanska riket en hängiven koffeinist och under sin svenska vistelse i Lund 1716-1718 hade han med sig en egen kaffekokningsapparat från åren i Turkiet. Det är alltså i Skåne som det hela tar sin början för svensk del! I flera omgångar mellan 1756-1823 förbjöds kaffe i Sverige, främst på grund av att det sågs som lyximport som förde valuta ut ur landet. Det var alltid bondeståndet som drev igenom förbuden vid riksdagarna. De var rädda att kaffet skulle konkurrera ut deras egna synnerligen lukrativa business; brännvinsframställningen!

Att dricka kaffe i vår egen tid är inte helt okomplicerat. De flesta som stiger in i en modern "coffeeshop" (vad är det för fel på kaffestuga eller conditori?) känner ångest och blygsel inför den digra listan av utrikiskt klingande versioner av en hederlig balja java. Vad är egentligen en "Double Chocholaty Chip Crème Frappuccino" eller en "Steamed Milk Caramel Espresso"?



Då var det var betydligt enklare på mormors tid. Kaffe var kaffe. Den förföriska doften fyllde hela torpet. Det var kokat av nyrostade och nymalda bönor, svart som synden, och serverades med socker och en skvätt grädde om man ville. Riktigt skånsk kaffe skall vara mörkrostat, gärna av bönor från Kenya som lämpar sig väl för ändamålet. Zoégas klassiska Skånerost, eller "den gröne", är en riktig landskapsklenod skapad 1918. Den skall naturligtvis avnjutas på skånskt sätt med grädde.



Perversa avarter som "lättmjölk" eller "minimjolk" är helgerån. Morfar struntade dock i grädden och blandade istället kaffet med en liten "kask" av renat brännvin som smakhöjare och inre värmekälla inför dagens arbete på åkrarna.

När kaffet slog igenom under 1700-talet hölls det upp från kaffepannan i små, öronlösa koppar. Dessa fattades runt mynningen, mellan tummen och pekfingret, och kaffet hölls upp på fatet, som vid denna tid hade höga brätten. Det nykrosade sockret från forna tiders hårt pressade sockertoppar togs i en lagom stor bit mellan tänderna och kaffet sörplades från fatet, silat genom sockret.

Vid 1700-talets slut fick kaffekoppen sitt öra och när svenskarna kring slutet av 1800-talet lämnade sina torp för att bli fabriksarbetare, folkskolelärare och advokater i stan, var det inte längre fint att dricka kaffe på gammalt sätt. Nu började man dricka kaffet ur koppen, som ställdes på fatet. Det moderna, raffinerade bitsockret lades i koppen och löste upp sig på momangen. Sedan dess har nya kaffetrender kommit och gått; fler och fler ju närmare vår egen tid vi kommer. Kokkaffet gav vika för bryggaren under 1960- och 1970-talen. Under 80-talet kom det franska "café au lait" i stora skålar på modet (vem dricker det idag?). Farmors kaffeservis i fint porslin med guldkant ställdes in i ett skåp 1992 och har stått där sedan dess. På fiket, på tåget, på kontoret och hemma i soffan dricker vi ur mugg med öra, den lite trendkänsligare kanske rentav utan öra. En pappmugg med plastlock är den självklara lösningen på språng mellan ärenden och möten. På det trendiga fiket serveras vi ur höga pressglas eller små, klumpiga espressokoppar. Den folkliga bryggaren med sin pressglaskanna är idag belagd med pensionärsvarning och har i moderna hushåll ersatts av supermoderna espressomaskiner komplicerade som atomkraftverk.