

Fält #1





Innehåll – Fält #1

Att koka en ketchup, 2

Frösjön, 4

Kultivator, 12

Foundation of a Building, 19

Ekokonsumtion som medelklassprojekt, 20

Fiskljuse, 22

Fält-middag, 31

Mustarinda, 32

Foto: Gustav Almestål, 40

Odla potatis på balkongen, 49

Grassworks, 51

Sonja och Harald Speer, 52

Bertil Gustavsson fröhandel, 58

Att koka en ketchup

Jag har kramat sönder tomaten i min hand, den är hårdare än den borde vara. Vi befinner oss i den kalla Norden, det är april och det som saluförs som tomat i affären vid den här tiden på året har ingen större likhet med den sensation som en verkligt solmogent tomat kan erbjuda (ursäktat tomatklichén). Jag kramar sönder tre kilo av dessa halvmesyrer till tomater i en stor gryta, sedan påbörjas projektet *Att koka en ketchup*.

Jag minns den i en plastflaska, tillsammans med någon billigt; pasta, korv eller hamburgare. Den finns i de flestas liv som halvfabrikat, med en vidhäftad låg status. Men sitt dåliga rykte till trots har den ett så starkt inflytande och en sådan maktposition att det sägs att man förstör maten med den.

Du är välkommen att delta genom att följa ketchupprocessen under din läsning av tidningen och upprepa momenten hemma i ditt kök. Detta är som direkt-sändning i tidningsform, den föreslår en läsning av tidningen från pärm till pärm den ger också en tidsaspekt till de artiklar och bilder som tidningen innehåller. Om din ketchup inte har uppnått motsvarande konsistens som den som du ser på bilderna har du alltså inte ägnat tillräckligt lång tid åt tidningen. Medan tomaterna långsamt förvandlas till ketchup förvandlas ditt perspektiv på tillvaron genom din läsning av Fält.

Införskaffa följande innan du påbörjar din läsning av tidningen:

3 timmar
3 kilo tomater

mörkt muscovadosocker
vinäger
kryddpeppar
kryddnejlika
svartpeppar
salt
cayennepeppar
chiliflingor
ättikssprit
muskotblomma

00:00

Stek två hackade lökar i olja
på medelstark värme.

Krama sönder tomaterna i
grytan med löken.

Koka på hög värme.



Frösjön

Frösjön är den sjö som orten Gnesta sträcker sig längsmed. Stora delar av platsens historia går att spegla i sjön – den är till och med anledningen bakom att Gnesta en gång växte upp just här. Järnvägen drogs nära sjön på 1860-talet, då tåget stannade i Gnesta för att tanka ångloket med sjövattnet. Resenärerna klev av för en paus på järnvägsrestaurangen. Utanför fanns pumpen, i folkmun ”vattenhästen”, som försåg loket med vatten.

Under tidigt nittonhundratal byggdes Gnesta bryggeri på en liten udde vid sjön. Med anspråk på att vara moderna installerades senare ortens första vattenclosett i huset. Avloppsledningen drogs rakt ut i sjön. Rakt ut strömmade också den lilla kanalen som idag rinner dold i kulvertar genom orten. I den förenades avloppsutsläpp från husen i samhället med tvätterskornas byk som de hoppades få ren.

Ortens kemiska fabrik släppte till en början ut sitt avfall i Frösjön. Sedan 1960-talet har ett aktivt saneringsarbete pågått och nu mår sjön bättre. Människor har börjat bada i den igen. Men de rester av olja och annat som finns kvar i sedimenten är svåra att få bort.

På den djupa botten runt Bryggeriholmen finns också mängder av krossat glas, som en rest från bryggeriets febrila aktivitet under 1900-talets första hälft. I sjön simmar gäddor och gös, lite mörkare i färgen än i grannsjön Klämningen där vattnet är klarare.

Ute i Frösjön finns också Prästön, ett tidigare semesterparadis för de mindre bemedlade familjerna bosatta i det numer rivna området Marieström. Innan dess simmade kossorna ut till sommarbetet,

idag åker getterna båtflak till den kulliga ön. Konstnären Bruno Liljefors besökte Prästön några somrar, han var bryggerens kusin och det sägs att man kunde se hans pyrotekniska experiment från land. Likaså var Liljeforsarnas akrobatiska gymnastikövningar omtalade.

Det är mot den bakgrunden Art Lab Gnesta nu vänder sin blick mot Frösjön. Vattenclosetten i Bryggeriet har bytts ut mot en biologisk toalett. Tillsammans med BERAS (Baltic Ecological Recycling Agriculture and Society) planerar vi under året *Food for Frösjön*, en undersökning av vilken typ av livsmedel som kan odlas och konsumeras i området för att påverka sjöns naturliga balans så lite som möjligt. I sommar placerar vi också en jurta, ett kraftigt mongoliskt tält, på Prästön som en inledning på vårt ateljéprogram. Jurtan var först en del av konstnären Logiiraz Ganbats utställning *Building Grounds*. Framöver intas den av inbjudna konstnärer samtidigt som de arbetar, tolkar och omtolkar sjön, orten och dess historia.

Tack till Kerstin och Bengt Landin.

Foto: Signe Johannessen och Erik Rören.















Kultivator

Under våren 2012 har Kultivator jobbat i ett projekt om möjliga världar tillsammans med unga från Gnesta. Under sommaren presenteras samarbetet *Gnestopia* i Bryggeriets stora utställningssal. Malin Lindmark Vrijman berättar mer.

Hur och när startades Kultivator?

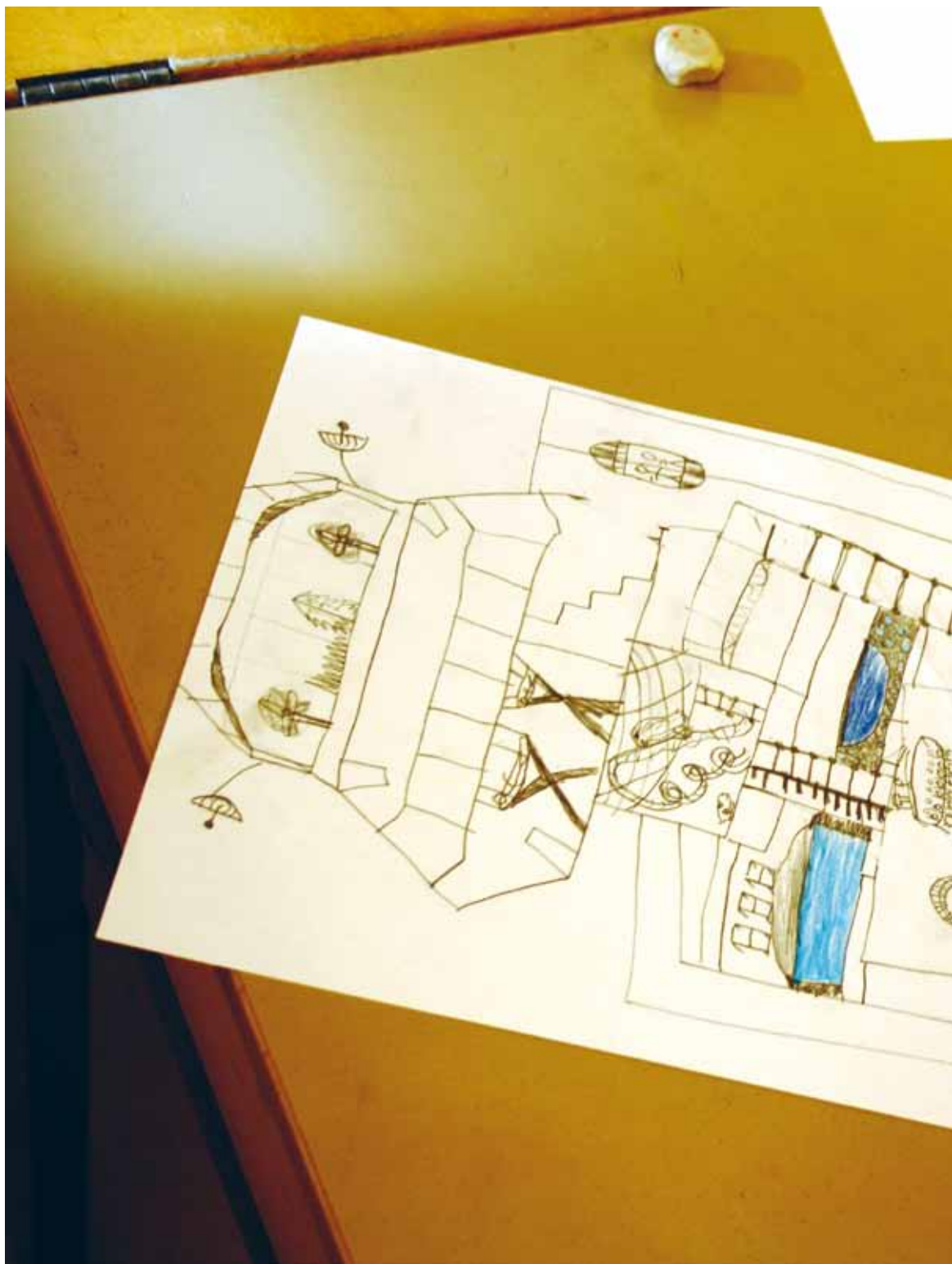
Jag och min man, Mathieu Vrijman, flyttade från Amsterdam ut till den lilla byn Dvestad på Öland 2003. Där bodde redan min syster Maria Lindmark och drev jordbruk tillsammans med sin sambo Henric Stigeborn på hans familjegård. Vi upptäckte ganska snabbt att arbetet med ekologiskt jordbruk och arbetet med samtidskonst har överraskande många likheter. Vi märkte också att, för bägge

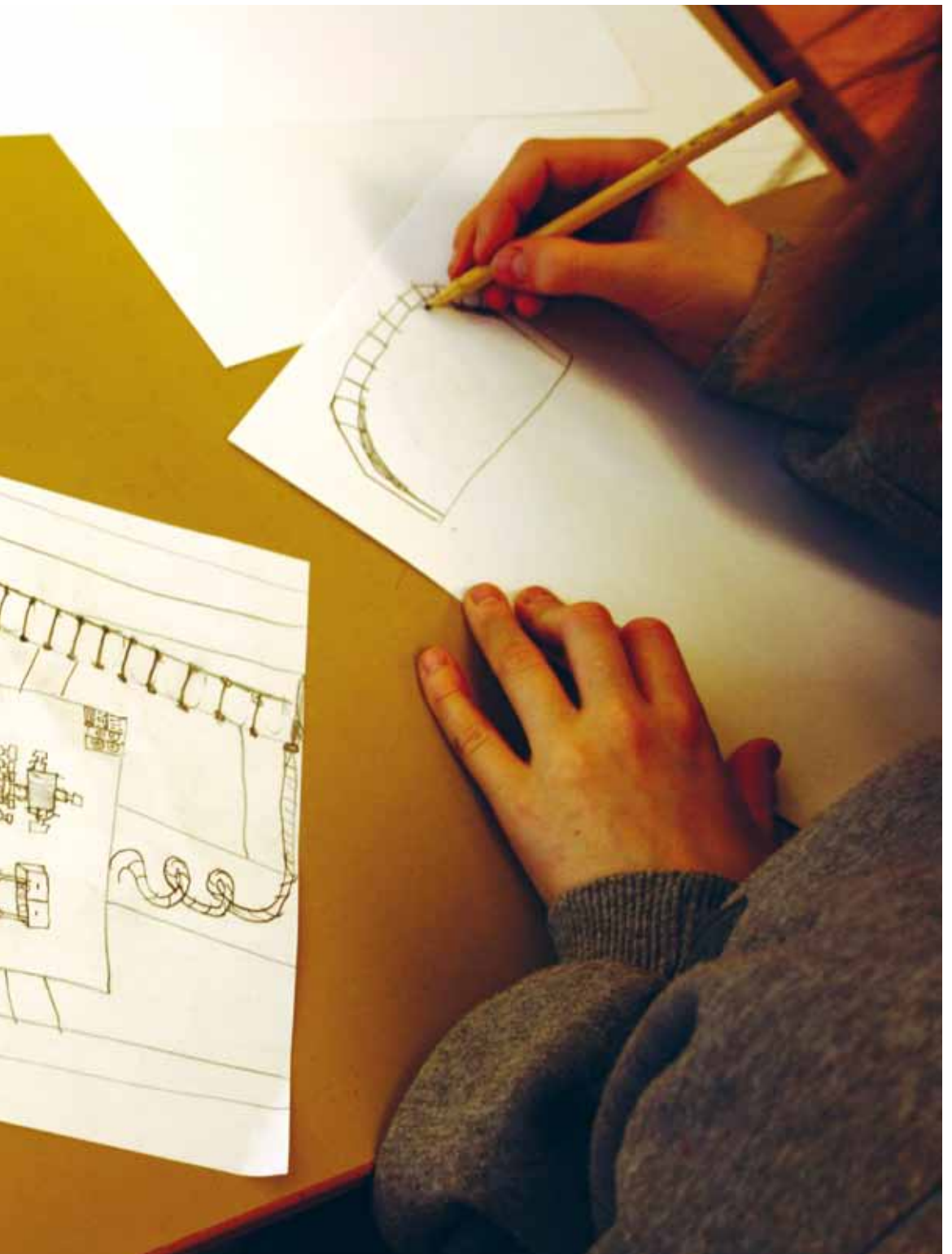
parter, en sorts ny dörr öppnade sig till vad det vi gör betyder när de två verksamheterna blandade sig eller förhöll sig till varandra på olika sätt. Många av våra vänner från Amsterdam och andra städer i Europa upplevde samma sak när de kom och hälsade på och hjälpte till på gården eller gjorde konst. Vi fyra gjorde också bl a filmproduktionen *Middag med korna* tillsammans, och det funkade väldigt bra. Ut av allt det kom tankarna på att skapa en gemensam form, och sent 2005 formulerade vi oss som en experimentell plattform för konst och jordbruk, med namnet Kultivator, och fick ett stöd från Stiftelsen Framtidens kultur för att sätta igång. 2007 flyttade vår tredje syster, Marlene Lindmark, till byn och anslöt till gruppen. Sen 2010 är vi en förening med fler medlemmar.

Ni besökte Gnesta redan i höstas och gjorde då en installation på toaletten som ni tillägnade Dr Bindershvar Pathak, som en gång grundade Sulabh Sanitation Movement i Indien. Hur ser ni att relationen mellan ekologi, kultur och sociala strukturer kan utvecklas?

Vi blev inbjudna då att göra något på just toaletten, vilket vi verkligen gillade. Vi sysslar ju annars mycket med mat och matproduktion, men givetvis kan man inte göra det utan att också jobba med vad som kommer ut. Vi valde att hylla Dr Pathak där i den nyinstallerade mulltoan, och helt enkelt dela den otroliga berättelsen om the Sulabh movement med alla de som behövde uppsöka kulturinstitutionens toalett. Det kändes kul att stoppa in en så väldigt storskalig och geografiskt avlägsen rörelse i ett litet intimt rum. Så ser vi också på kulturen, och kulturens rum, som platser där man delar erfarenheter och berättelser och utifrån detta också tänker nytt, eller annorlunda.







Jag tror att relationen mellan ekologi, kultur och sociala strukturer kan utvecklas så, i bästa fall. Att vi genom kulturen och i kulturens rum kan experimentera med tankebanor och göra resor som någon gång, i vissa fall, leder till att vi kommer lite närmare till hur våra sociala strukturer kan fungera mer optimalt i en global ekologi. Hur vi än vänder oss, så är det ju förutsättningen för vår fortlevnad som art.

Under våren återvände ni till Art Lab Gnesta, men då med det pedagogiska projektet Gnestopia. Vilka frågor ställde ni då och hur arbetade ni med barnen?

Vi frågar barnen hur de skulle vilja bo i framtiden, om de fick bestämma precis hur det skulle vara... Vi har en fast utgångspunkt som är utrymmet i Art Lab Gnestas stora utställningsrum, som ju är högt, och ber barnen tänka sig en struktur inom de fyra väggarna som skulle inrymma det de önskar sig av en bostad. Vi arbetar dels med diskussioner/brainstorm i grupp, där vi listar vad de vill kunna göra i ett hus, som att sova, leka, äta, gå på toa, spela, odla, ha djur etc. På lite olika vis på de olika skolorna har barnen sedan arbetat individuellt med klossar, modellmaterial, teckningar och dataspelet Minecraft för att göra skisser på *Gnestopia*-huset. Allt detta material finns nu hemma i våra ateljéer, och vi jobbar nu på att ta fram en ritning till en hållbar struktur baserad på barnens skisser och ideer. När vi senare i vår återvänder till Gnesta för att bygga, kommer barnen också att besöka oss under utställningsbygget, och jobba vidare med sina idéer i full skala. I den färdiga byggnaden kommer sedan också andra barn som besöker Art Lab Gnesta under sommaren kunna fortsätta arbetet med att genom lek tänka runt framtida sätt att bo.

På er gård i Dyestad på Öland sker arbetet med konst och odlingarna parallellt. Vilka är dina favoritväxter?

Vi odlar alltid mycket tomater, för att vi äter så mycket av det, och pumpor, för att de klarar att växa igenom ogräs, och ger massor av kilos med mat per planta. En annan storfavorit som vi inte odlar men samlar och torkar, är brännässlor, som både vi och hönsen tycker om under vintern.

Vad händer närmast för Kultivator?

Vi har rätt mycket utåtriktat arbete framöver, förutom *Gnestopia* en utställning på Cirkulationscentralen i Malmö, ett arbete om jord och kompost vid Botkyrka konsthall, ett residency vid ANA atelier i Köpenhamn och i höst *Hungry City* i Berlin, konstmässa i Belgrad och *Matre-volten* vid Jönköpings länsmuseum. Men nu allra först ska vi till Jämtland en vecka och göra research inför projektet *Gran's University*, som vi kommer jobba mer med under slutet av året och 2013. Så i år får pumporna stå ut med lite ogräs, verkar det som...

Foto: Kultivator



00:15

Tillsätt några skedar muscovado-socker.

Koka på hög värme.



Foundation of a Building



Vårvintern 2012 visades Mikael Lindahls video *Foundation of a Building*. Efter att ha cyklat mellan Stockholm och Skåne som en del av ett projekt på Kungl. konsthögskolan grävde han ut en gammal torpargrund i närheten av Wanås skulpturpark. Genom att först arbeta bort sly och annat grönt, som länge vuxit över den plats där torpet en gång stod, blottläggs och vitmålas husgrunden. Sommaren 2012 är Mikael Lindahl ateljéstipendiat hos Art Lab Gnesta och arbetar just nu med ett filmprojekt kopplat till orten.

Ekokonsumtion som medelklassprojekt

En gång satt jag på en middag där en i sällskapet raljerade över sina kursare som hade idealistiska åsikter och samtidigt bar etiskt tveksamma kläder från den stora billighetskedjan. Det var dubbelmoral, tyckte min bordsgranne. Själv var han klädd i dyr, svensk design och hade alltså med sin logik köpt sig rätten att presentera sig som medveten och medkännande. Då om inte förr funderade jag på moral som del av livsstil som kostar pengar. På liknande sätt är ett ekologiskt mathållning i mångt och mycket ett medelklassprojekt för den som är påläst och har ekonomisk möjlighet att köpa dyrare ekologiskt producerade livsmedel. Dessutom fungerar mat, precis som kläder, som klassmarkör. Genom att ha rätt varumärken i skafferi exponerar man (medvetet eller omedvetet) sin medvetenhet, kunskap och goda vilja. Det är knappast en slump att Saltå Kvarn öppnade sin första filial mitt i den trendigaste delen av Södermalm i Stockholm. Lokalen är nyrenoverad och förpackningarna karaktäristiskt formgivna. Det är snyggt, dyrt och konceptuellt.

Min familj är medlemmar i en inköpsförening vars syfte är att köpa ekologiska livsmedel direkt från grossister, men också att träffas och inspirera varandra kring mat och ekologi. Jag är stolt över vår verksamhet men också medveten om att det vi kallar en kamp ur ett cyniskt perspektiv kan sägas bestå av att träffas och äta trevliga middagar och köpa hem

god nyttig mat. Kort sagt ett medelklassprojekt.

Den viktigaste aspekten av ekologisk konsumtion som medelklassprojekt är att det grundar sig på privilegiet att välja; för att köpa sjunda livsmedel är, liksom konsumtionsfasta eller loppisfyndande, kanske en utmaning för den som slentrianmässigt överkonsumerar men knappast för den som nätt och jämnt får vardagsekonomi att gå ihop. En hållbar livsstil förutsätter dessutom tid: tid att exempelvis handla i rätt affär eller att laga mat från grunden. Det krävs också en viss kunskapsbas. Samma kritik som ibland riktas mot feminismen kan riktas mot miljösvängen: den är på sina håll akademisk med termer och begrepp som kan verka krångliga och uteslutande. Ett projekt för individen snarare än för kollektivet. Även självförsörjning vilar på liberala idéer om individens oberoende. Självförsörjande familjer gör sitt bästa för att inte belasta miljön men utnyttjar allmänna samhällsfunktioner som skola, sjukvård och infrastruktur utan att bidra med skattemedel.

Att välsituerade miljökampanjer läser på och väljer etiska, rättvisa och hållbara alternativ verkar kanske inte som ett problem. Men risken finns att ekologisk konsumtion bara blir ytterligare ett sätt att shoppa; en del av en kultur som lovsjunger konsumtion i allmänhet. Dessutom kan vardagliga val som middagsmaten från Saltå Kvarn skymma eller rentav rättfärdiga större val som en extra bil i hushållet eller en påsklovsvecka i New York. I en intervju med miljöaktivisten och humanekologen Rikard Warlenius i *Internationa-len* (2012-03-06), apropå miljöfrågan som klassfråga, var han inne på samma spår. Han påpekade att valet mellan ekologiska och icke-ekologiska varor inte spelar så stor roll:

Det är tvärtom så att höginkomsttagares totala miljöpåverkan är mycket större än låginkomsttagares. Högre inkomst leder till fler utlandssemestrar, större bostäder, fler bilar och prylar och så vidare vilket kräver stora mängder energi och naturresurser – och det kompenseras bara i mycket liten grad av att det i den livsstilen också kan ingå att man köper ekologiska livsmedel.

Höginkomsttagares livsstil belastar med andra ord miljön i högre grad än låginkomsttagares.

Att konsumera medvetet och ekologiskt är naturligtvis att föredra jämfört med motsatsen, men det är viktigt att se att ekokonsumtionen delvis kan beskyllas för att vara elitistisk, osolidarisk och kontraproduktiv. På den där middagen kunde jag inte låta bli att fundera på om min bordsgranne verkligen tyckte att han gjorde världen en tjänst när han spenderade tusenlappar på att, som Saltå Kvarn, skapa ett attraktivt utseende. Men jag frågade aldrig.

Emma Strindmar Norström

Källa: <http://www.internationalen.se/2012/03/haller-klimatfragan-pa-att-bli-en-klassfraga/>

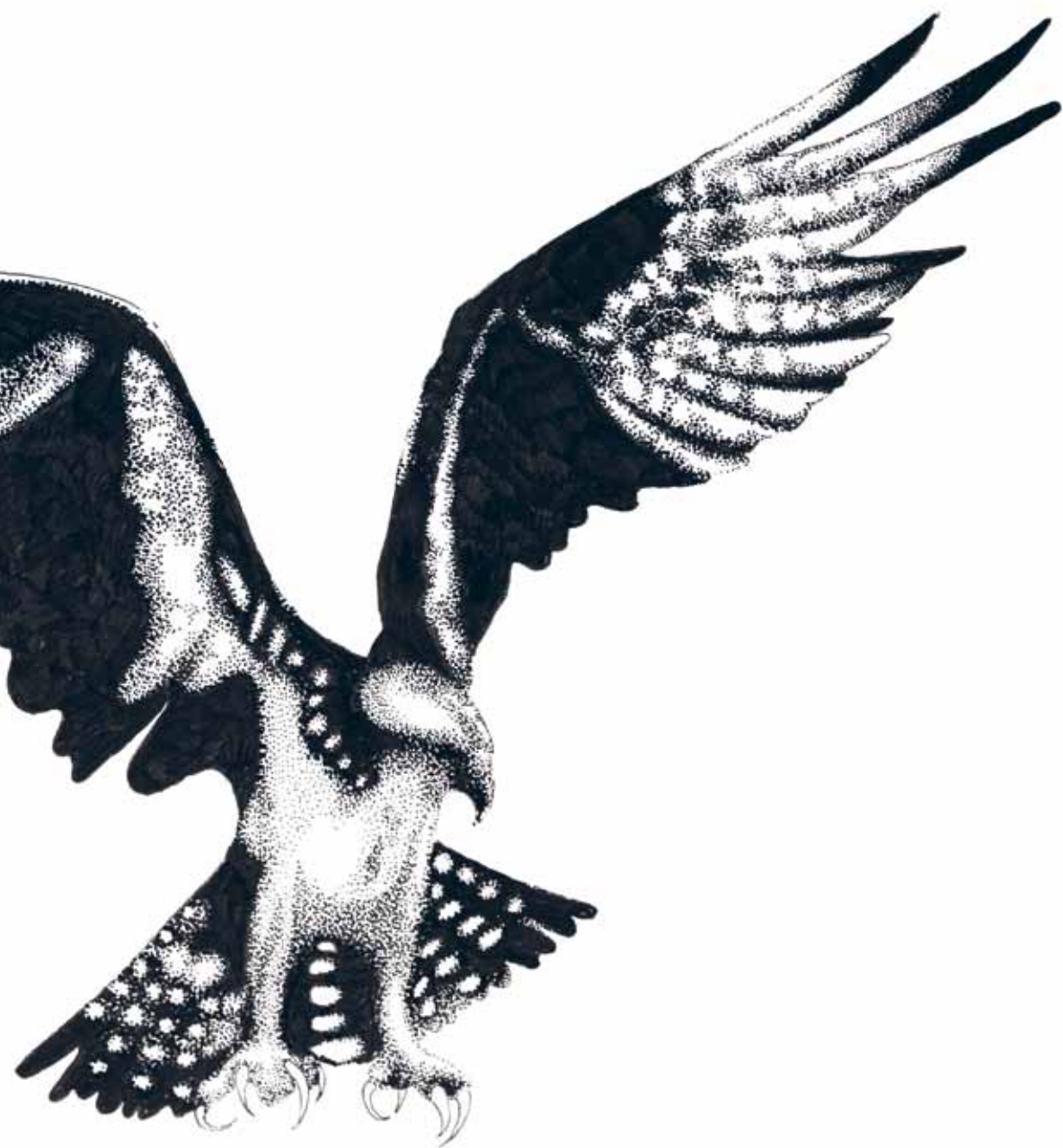


På Prästön i Frösjön, Gnesta bor två fiskgjusar (på engelska *osprey* från det latinska ordet *ossifragus* - benknäckare).

Fiskgjusar flyttar över vintern till tropiska västafrika och där särskilt i områden med floder och andra vattensamlingar. Koncentrationer har konstaterats vid floden Nigers inlandsdelta, Mali, Ghana, Nigeria och Senegal. Gjusarna anländer till våra trakter under främst i april även om någon gjuse även kan ses under isfria år i slutet av mars.

Utifrån dessa fåglars resande presenteras teckningar av Signe Johannessen och en text av Kristina Sigunsdotter.

Tack till Jukka Vägrynen.







BENKNÄCKAREN

Så kom fjädrarna. De växte ur huden, som igelkottstaggar först, innan de vecklades ut. Små vassa fjun över hela kroppen. Det sved som att bada i syra. Allting brann bort. Hela människan. Och jag vaknade inuti ett kanelfärgat ägg, med minnet av en armé vithövdade örnar, i och omkring mig.

När jag klöst mig ur äggets vassa skal, flaxade jag tills vingarna blev torra och starka. Sedan flög jag, först ostadigt, som att jag slogs med vinden. Sedan tillsammans med den och långt, långt bort.

Jag följde de andra fåglarna söderut. Till länder utan skuld, där vinden doftade av tusen rosor, där åskan var ett muller av blixtrande hovar, där husen saknade väggar och himlen tak. Där stenarna glittrade av kattguld och sjöarnas bottnar glimmande av mynt. Där havet var skogar av granar som gömde skatter under sina sammetskjolar. Jag sög nektar och jag fångade fisk. Sprattlande fastnade de i mina vassa klor och det hände att också jag fastnade och att de drog ner mig under ytan.

Let's do this now. Let's fly.

De drog med mig västerut. Jag färdades genom orkaner som rev upp världen, lämnade träden med rötterna åt fel håll. I torr het luft flög jag, törstande, medan tårarna fuktade jorden till gyttna. Fiskarna tog mig till länder av mörker, där jag såg världen underifrån - platser där fåglarna ingenting annat kunde än skrika. De var hesa, fjäderlösa, skramlade med sina nakenvingar och föll. Jag hörde röster där, tomma och tröstlösa röster, trasiga, brända, glömda röster. Jag såg revorna i en ung bruds slöja, ett nystan av snokar i ett fågelbo, en kvinna slarvigt slängd i gräset, som en halvläst bok.

Och när mina egna vingar sargades av gråmolnen och stormarna så gick jag, mil efter mil, med klorna skrapandes i marken. Över grus och asfalt och i mjukt grönt gräs tills jag nådde den väldiga öknens sand och vinden åter lyfte mig. Där, i världens mittpunkt, såg jag konturerna av de som förut älskat, av lejonens hålor och spåren av blindjuret som mäter nätternas tid. Jag såg de röda skuggorna, mellan mig och de döda barnen.

De östra länderna var egentligen ett moln, vilset i en storm. Där brann människornas hjärtan snabbt, som glömda fimpar. Det var nyckfulla bultande hjärtan, bland daggiga, vilda blommor. Och jag såg en färg jag aldrig sett förut, en klar, en lysande, som en droppe olja under vatten. I de länderna fanns inga hemligheter, ingen plats att låtsas, ingen plats att sakna, ingenting att gå tillbaka till. Där var ingenting för stort, ingenting gick sönder. Alla tårar, allt som föll i landet, var av guld. Det var också där jag lärde mig ryttdansens konst.

Och när jag sedan flög norrut, hem igen, med min iris färgad orange av Kaliforniens solnedgångar, visste jag någonting om livet.

Att allting ruttar, men att någonting alltid blir kvar. Jag visste att *den som binder blir bunden*. Att glömskan är det dyraste en människa kan önska.

Och ingen kommer någonsin kunna säga, att allt som jag har sett, allt som jag vet, är en illusion.

Kristina Sigunsdotter





00:30

Koka på hög värme.



En vårlig onsdag i april bjöd Fält in till middag hos Art Lab Gnesta för att diskutera matens politiska relevans. Med inbjudna konstnärer, fotografer, studenter och samhällsvetare som motor rörde sig diskussionerna mellan frågor om kommersialiseringen av livsmedel, matens betydelse i akuta politiska situationer som den pågående krisen i Grekland och den ibland så suddiga gränsen mellan natur och kultur.

Framöver fortsätter Fältmiddagarna hos Art Lab Gnesta. De är en del av ett undersökande arbete om ätande som social och praktisk ritual och om livsmedelproduktion utifrån ett politiskt och miljömedvetet fokus.

Deltagande: Erik Rören, Patrick Dallard, Anna Häggström, Gustav Almestål, Marika Troili, Max Berggren, Helena W Hildur, Sofia Mavroudis, Maria Micha, Signe Johannessen, Leo Norgren och Caroline Malmström.



Mustarinda

Mustarinda
Residency i finska
Hyrynsalmi tar
emot konstnärer och
forskare för ateljé-
vistelser, workshops,
utställningar och
festivaler. 2012
inleds ett samarbete
med Art Lab Gnesta
i *For the Rest of the
Forests*, en diskussion
om den fennoskan-
diska skogens
fortlevnad.

Hur uppstod Mustarinda?

Antti hittade först skogen i Paljakka naturreservat med hjälp av Google Earth. Den står ut från andra skogsområden som en mörk fläck eftersom den är så tät, gammal och speciell. Vi var också intresserade av de särskilda kulturtraditionerna i Kainuu, som kalevala och kopplingen till ryska Viena i Karelen. Samtidigt var

det nästan omöjligt för oss att bo kvar i Helsingfors på grund av de höga hyrorna för boende och ateljéer. Mustarinda är nu ett projekt som byggs av flera personer. När vi startade hade vi ingen tydlig plan, men de senaste åren har många intressanta personer anslutit och Mustarinda har nu börjat ta form.

Berätta om historien bakom namnet, Mustarinda.

Mustarindanpuro är en bäck som rinner från myren Ristisuo på toppen av Paljakka-kullen. Namnet Mustarinta (eller Mustarinda med ett d som på gamla kartor) är ett gammalt baltiskt-finskt ord som betyder ”björn” och ”kullarnas ande” och som användes för att referera till de högsta kullarna från de omgivande skogarna. Koli-kullen (i Lieksa) brukade också kallas Mustarinda till och med mitten av 1800-talet tack vare sin höjd och eftersom det var en plats för tillbedjan inom gammal björnkult. Namnet är också synonymt med andra platser i Paljakka-området som Karhula (”björnplatsen”), Kontio (”nalle”) eller Mörkölä (”spökplats”).

Mustarinda finns på en kulle, omgiven av en gammal skog. Hur påverkar omgivningarna ert arbete?

Vi vet inte. Omgivningarna påverkar ju alltid arbetet. Men en av anledningarna till att vi startade Mustarindas ateljéprogram var att vi ville sammanföra konstnärer, vetenskapsmän och andra personer i den gamla skogen häromkring. Vi vill ge skogen en chans att vara en aktiv partner i samtalet. I Skandinavien finns det inte så många urskogsområden kvar, därför är det svårt för konstnärer att få möjlighet att arbeta i de sammanhangen. Vi tyckte också att det var intressant att undersöka förhållandet mellan människor och natur



ur ett posthumanistiskt och ekokritiskt perspektiv.

For the Rest of the Forests är ett kommande projekt i vilket Mustarinda kommer att samarbeta med Art Lab Gnesta. Utifrån ert perspektiv, vilka utmaningar är de viktigaste för skogens fortlevnad?

Att förändra attityderna gentemot skogen och förståelsen för de andra betydelser naturen har utöver de ekonomiska. Att få människor att se skillnaden mellan anlagda skogar respektive naturliga. Till exempel finns det i kommersiella skogar bara 10% kvar av de växt- och djurarter som existerar i gamla skogar. Forskning visar på att runt 20% av de finska skogarna borde vara säkrade för att garantera en hållbar representation och spridning av växt- och djurarter. I dagsläget är endast 5% av skogen säkrad. Dessa fakta visar storleken på problemet. En ännu större fråga är den globala miljökrisen som behöver mer övergripande lösningar.

Vi letar aktivt upp teorier och verktyg att förstå de globala problemen som också kan beskrivas som en typ av föränderlig klyfta mellan människor och ekosystem (ex John Bellamy Foster 1999). I Mustarindas praktiska arbete arbetar vi ekomodernt (se ex Martin Jänicke 1984, Joseph Juber 1985) då vi tror att tekniska lösningar är praktiska men att tekniken själv inte kan lösa de ekologiska problemen fullt ut. Vi ser också att de eftersträvarvärda globala förändringarna endast är möjliga genom stora kulturella skiften. Hållbara samhällen är endast möjliga genom mer symbiotiska naturförhållanden, inte genom parasitiskt och patologiskt utnyttjande av naturen som i det nyliberala konsumtionssamhället. (John Barry 2002) Vi tror att vi måste ersätta det produktiva ekorrhjulet och den ständiga ekonomiska tillväxten genom en mer medveten kul-

turell och intellektuell utveckling (Allan Schnaiberg: *The Environment: From Surplus to Scarcity* 1980).

Mustarinda är också aktiv i den finska rörelsen för negativ tillväxt – speciellt när det gäller att skapa visioner för konst och kultur i ett framtida scenario. Vi skulle vilja se Finland utvecklas som en global, rättvis och ekologisk stat. Det finns anledningar att vara pessimistisk men vi håller kvar vid vår optimism och vi tror att det fortfarande är möjligt att det globala systemet utvecklas för att garantera en hållbar framtid.

För att skydda den gamla urskogen liksom alla skogar behövs en vid förståelse för socioekonomiska förhållanden. Därför vill Mustarinda hitta olika sätt att visa på naturrelaterade socioekonomiska relationer genom utställningar, seminarier, kurser, workshops, texter, samarbeten mellan lokalbefolkningen, konstnärer, forskare...

Hur organiseras arbetet? Hur balanseras ni projektadministrationen med era egna konstnärskap?

Det är en fruktansvärd röra. Det var en överraskande insikt hur mycket byråkrati som krävs för att driva en konstinstitution. Även om vi arbetar inom ett rätt populärt område för hållbar utveckling så är det ett enormt uppdrag att säkra finansiering för vårt arbete.

Vårt intresse för negativ tillväxt och icke-kommersiellt arbete har också skapat problem, i en tid när både de privata och offentliga institutionerna har ett afärsmässigt perspektiv och stödjer den ekonomiska tillväxten och konsumtionen, istället för att arbeta mot en mer hållbar utveckling. Utvecklingen i Finland de senaste tio åren har varit totala motsatsen till en hållbar utveckling.

Ibland är det svårt att särskilja våra egna konstnärliga arbeten från



Mustarindas projekt. I framtiden hoppas vi på bättre sätt att hantera den problematiken. Samtidigt är vi väldigt glada att vi ändå kan arbeta med det som intresserar oss.

Vad händer hos Mustarinda under 2012?

I juni öppnar vi vår tredje sommarutställning. Tematiken och inbjudna konstnärer släpps snart. Utställningen byggs med hjälp av volontärer, och till den ger vi ut en katalog.

I juni arrangerar vi också workshopen *Green Gold – The Social and Personal Significance of the Forest*, som lyfter frågor om olika typer av klimatproblem utifrån ett skogsperspektiv. Den finska föreningen för skogens bevarande har ett internationellt ungdomsläger här i juli. Under sommaren öppnar vi också det nya utsiktstornet, och i augusti arrangerar vi en tredagars musikfestival. Ateljéprogrammet pågår

löpande och under året påbörjar vi också arbetet med *For the Rest of the Forests*.

Under hösten planeras en workshop för konstnärer, skribenter, teoretiker och naturvetenskapliga forskare baserad på våra grundidéer. Under året kommer också att vara redaktörer för nästa nummer av Mustekala Art Magazine.

Foto: Mustarinda och Max Berggren



00:45

Koka på hög värme.



01:00

Tillsätt kryddor efter behag, med
viss försiktighet till en början.

Till exempel:

- 2 bankade vitlöksklyftor
- 7 kryddpepparkorn
- 3 kryddnejlikor
- 8 svartpepparkorn
- 1 kryddmått cayennepeppar
- 1 nypa chiliflingor
- 2 muskotblommor

Koka på hög värme.



01:15
Koka på hög värme under
omrörning.





Jag kliver in i huset, en miljö där något saknas, något är försvunnet, saker står kvar, som om huset aldrig har blivit lämnat, alla saker står på sina platser, prytlar har samlats på hög, objekten är många och udda, men allt är sparat, allt är ordnat om så än på ett högst annorlunda sätt.

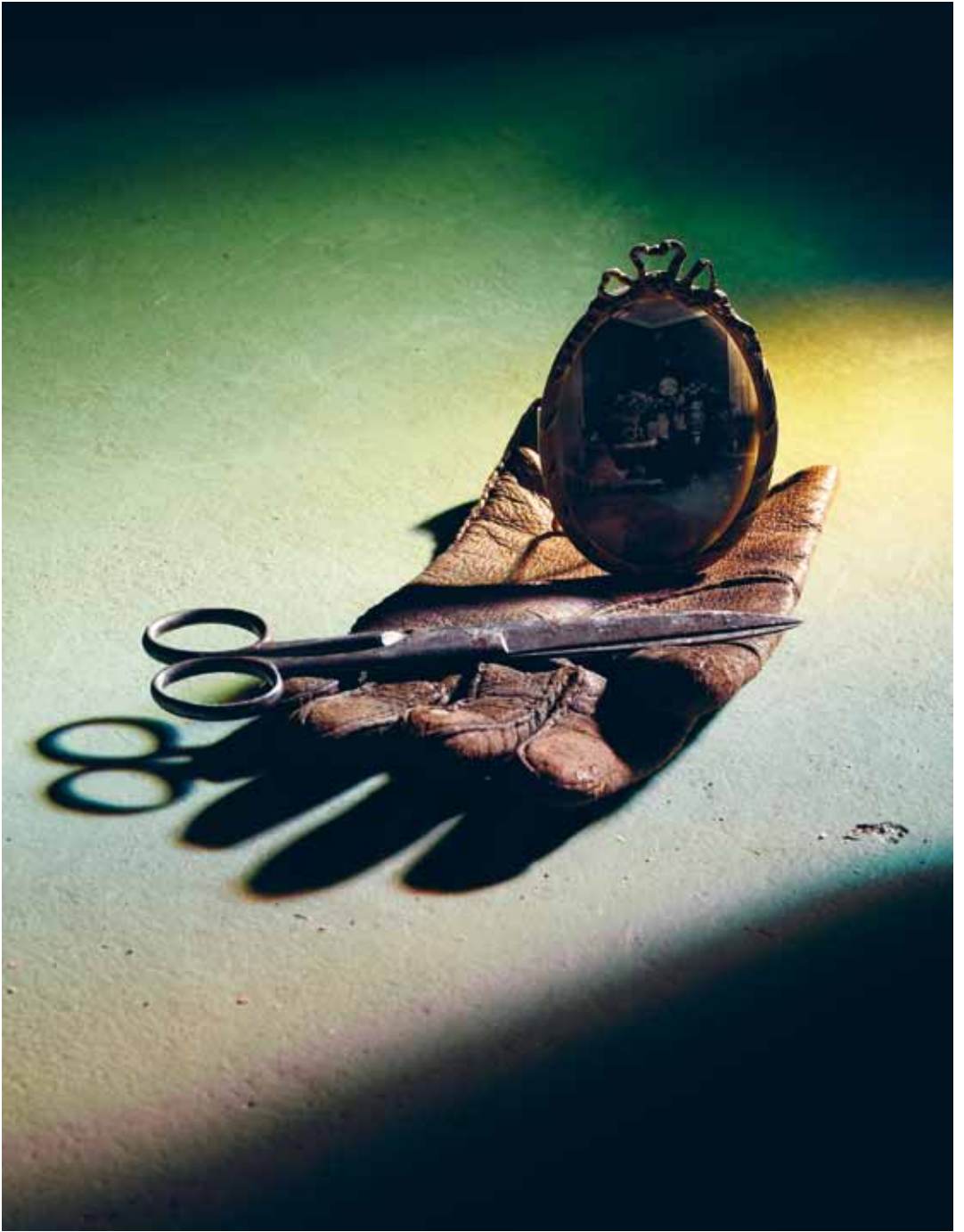
Ett pågående projekt av
Gustav Almestål.















01:30

Koka på hög värme under
omrörning.



FÖRKULTIVERA I GAMMAL
EGGKARTONG PÅ LJUS
PLATS.



1.

DET GÅR BRA ATT
ODLA FRÅN APRIL MEN
MÅN KAN ÄVEN BÖRJA I
JUNI ELLER JULI.

SALLAD FRÅN DIN POTATISODLING



POTATISEN SPIRAR EFTER CA
7 DAGAR.

2.

SKAFFA FÖLJANDE:



JORD



BRÄND
HÄSTBAJS



KNIV



DÄCK CA 4 STYCKEN/
FÖRESEMPEL VINTERAS
UTSLITNA DÄCK.

3.

SKÄR RUNDA HÅL I 3
AV DÄCKEN, CA
6 HÅL I VARJE DÄCK

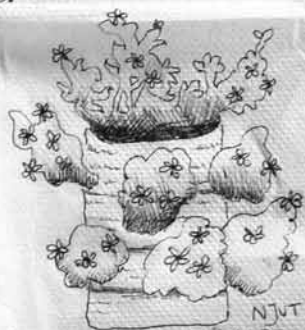


4.

LÄGG DET
HELA DÄCKET
UNDERSTOCH
DE HÅLIGA
STAPLAS PÅ
FILL MED
GÖDSELAD
JORD OCH
SE TILL ATT
EN SPIRAD
POTATIS
TITTA UT
UR VARJE

HÅL. I DET ÖVERSTA
DÄCKET PLANTERAS I
HELA JORD YTAN.

5.



6.

NJUT AV
VACKER VÄXTPERIOD
PÅ CA 6 VECKA.



SKÖRDA

GÖR DRESSING OCH KOKA POTATISEN

- 1 DEL OLIVOLJA
- 1 DEL BALSAMICO ELLER
ÄPPELCIDERVINÄGER
- 1 DEL DIJON SENAP
- 1 DEL HONUNG

KRYDDA MED FÄSKA
ÖRTER OCH VITLÖK, SALT
OCH PEPPAR.

8.

BLANDA KOKTA, DELADE
POTATISAR MED HACKAD
LÖK OCH SÄSONGENS
GRÖNA SÅKER. BLANDA
MED DRESSINGEN OCH
SERVERA, GÄRNA LJUMMEN.
GARNERA MED GRÖN SKOTT



9.

01:45

Mixa med en stavmixer och passera genom en trådsil.
Koka på medelstark värme under omrörning.



Grassworks



I Emma Göranssons video *Grassworks* som visas i Art Lab Gnestas projektrum sommaren 2012 flätas starrgräs av ett par händer. Starrgräs har traditionellt skördats och torkats i flätor, och det närmast

rituella flätandet minner även om en osynliggjord kvinnlig hantverkstradition. *Grassworks* är ett antimonumentalt ingrepp som inom loppet av några timmar försvinner och återgår till naturen.

Sonja och Harald Speer

Sonja och Harald Speer har bedrivit det lilla jordbruket i Björnlunda utanför Gnesta i 38 år. Vi hittar dem i växthuset i slutningen ned mot den intelligande sjön. Det är april, och arbetet med förkultivering av plantor är hektiskt. Örter, tomatplantor och skott av vad som ska bli purjolök trängs med citron- och persikoträd som redan dignar av frukt. Vinrankorna slingrar sig i taket och i ett hörn finns en stor, gul ros som nästan blommat ut. Det är en Maréchal Niel, en klängros med tydlig doft.

– Det är en mycket gammal ros, den går nästan inte att få tag på längre, berättar Sonja.

1974 arbetade hon som grafiker och Harald som trädgårdsarkitekt, men de trivdes inte helt i Stockholm. Medvetenheten om miljöproblemen var stark och dess verkningar påtagliga.

– Äggen man köpte gick inte att äta, de smakade fisk.

Till slut hittade de Uppmälby gård i Björnlunda. Under alla de år som gått sedan de först kom till gården har de sett hur intresset för mat odlad utan bekämpningsmedel förändrats. Harald beskriver hur udda det ansågs vara att ge upp livet i staden för att istället leva på att bruka jorden. Även om de på den tiden inte var ensamma om sitt beslut fanns det en utbredd misstro mot att inte använda de senaste bekämpningsmedlen.

– Att inte använda konstgödsel var att utarma jorden, hette det.

Vi går ut ur växthuset och får en rundvandring mellan örtagården, varmbänkarna, kycklingarna och de alldeles nyfödda lammerna. Varje del av gården är tillvaratagen och genomarbetad. Ingenting går till spillo här; fåren gnager av barken på de tunna stammarna som rensats ut, maskrosor och nässlor plockas och torkas för att bli till kycklingmat. På tio hektar försörjer de djuren och sig själva. Överskottet säljs till privatpersoner, restauranger och förskolor.

Vi diskuterar nedläggningen av kvarnen i grannsamhället och smeden som i många år renoverat jordbruksredskapen. Kunskaper som blir mer och mer sällsynta. Men hur såg deras egna kunskaper ut när de köpte gården?

– Harald är uppvuxen på en bondgård där han fick hjälpa till som pojke. Hans föräldrar kom hit varje sommar och eftersom de drev ett jordbruk på den tiden då det inte fanns konstgödsel så hade de stor kunskap och kunde hjälpa oss med vad som fungerade, säger Sonja.

Vartefter intresset för ekologisk mat ökat har kunskapsglappet mellan människor och jordbruk blivit synligt. Gården tar emot praktikanter och studiebesök, och att följa Sonja och Harald runt för ett par timmar är att insupa en liten del av många års lärdomar och erfarenheter. Så småningom åker vi hemåt igen, inspirerade till egna botaniska upptäckter och uppfyllda av drömmar, utopier diskussionen om hur ett hållbart samhälle egentligen ser ut.

Foto: Caroline Malmström







02:00

Smaka av och balansera sötman
med vinäger.

Koka på medelstark värme under
omrörning.



Ärtskott

Angela trängde sig in i ärtsnåret, fick duschar över sig av vattendroppar, som vilat på bladen, och stoppade en handfull örter i munnen. De voro söta och kalla och knastrade lustigt, när hon tuggade dem. Luften var så frisk dessa morgnar. En syrlig doft från dagbestänkta blommor och fuktig mylla fyllde den.

ur *Den blå rullgardinen*
av Agnes von Krusenstierna, 1930



Lägg några nävar torkade, gula ärter i blöt över natten. Sprid ut dem på en bricka fylld med fuktig jord. Täck med plast och ställ brickan ljus. När fröna börjat gro tar du bort plasten. Håll jorden fuktig och skörda när skotten är uppemot 10 cm. Goda som de är, eller frästa i olja.



Bertil Gustafssons fröhandel i Gnesta etablerades på 1870-talet och var under en period Nordens största odlare och försäljare av fröer.

Odling: Signe Johannessen
Foto: Erik Rören
Tack till Blomstergården i Gnesta.



02:15

Smaka av och justera smaken med socker och vinäger.

Koka på medelstark värme under omrörning.



02:30

Tillsätt salt med försiktighet.

Smaka av och justera smaken med socker och vinäger.

Koka på medelstark värme under omrörning.





02:45

Koka på svag värme under omrörning tills dess att lagom konsistens och perfekt smak har uppnåtts.

03:00

Efter ungefär 3 timmar har du nu nått fram till den perfekta ketchupens rike. Tomaterna har förvandlats till ett koncentrat av tid och smak, till en konsistens någonstans

mellan fast och flytande och minskat avsevärt i mängd från kanske 5 liter till 3 deciliter. Det halvfabrikat i plastflaska som man vanligtvis serverar framstår som fjärran och nästan obscent. Tillfredsställelsen i att spendera så pass lång tid på att framställa denna mörkröda pasta är påfallande, den finns i denna procedur, i väntandet, i omrörningen

i grytan, i det upprepade avsmakandet, i att försöka balansera det söta mot det sura mot det salta med oändligt tålamod för att uppnå perfektion i förhållande till de kryddor som utgör bakgrundstonen i kompositionen. Avnjut ketchupen med andakt.

Marika Troili

Medverkande

Gustav Almestål är fotograf och bosatt i Stockholm, ursprungligen från de utsträckta och vindpinade slätterna i de östra regionerna av Skaraborg.

Signe Johannessen är konstnär som arbetar främst med teckning och skulptur. I sitt arbete utforskar hon mötet mellan utopier, dystopier, fakta och dröm.

Logiiraz Ganbat är utbildad vid The Green Horse Contemporary Art School i Ulan Bator, Örebro konstskola och Kungliga konsthögskolan i Stockholm. 2012 intog han Art Lab Gnestas stora sal som ateljé i utställningen *Building Grounds*.

Emma Göransson är konstnär och forskare med magisterexamen i fri konst från institutionen för Konst, Konstfack och en doktorsexamen i feministisk arkeologi från Stockholms universitet. För närvarande är hon anställd på Arkitekturmuseet och Konstfack som forskare i konstnärliga forskningsprojekt och som lärare på Konstfack.

Kultivator är ett experimentellt samarbete mellan ekologiskt jordbruk och konst i Dyestad på Öland.

Kerstin och Bengt Landin bor i Hyttlöt i norra Gnesta. De har som specialitet att guida i dramaform. I Gnesta har de anordnat historiska vandringar, bland annat på Bryggeriholmen och längs Frösjöns stränder. Bengt har arbetat med Gnestarevyn i 20 år och Kerstin har bland annat som kommunpolitiker kämpat för vatten- och miljöfrågor.

Mikael Lindahl är konstnär utbildad vid University of Brighton, Göteborgs konstskola och Kungl. konsthögskolan.

Caroline Malmström är redaktör för Fält. Hos Art Lab Gnesta arbetar hon med texter, utställningar och utbyten.

Mustarinda Residency startades av Helsingforskonstnärerna Antti Majava och Alma Heikkilä och arbetar i projekt kopplade till urskogens fortlevnad.

Leo Denis Norgren är grafisk formgivare verksam i Stockholm.

Erik Rören är skulptör utbildad i Norge, Sydafrika och Sverige och en av initiativtagarna till Art Lab Gnesta. 2012 är han projektledare för Green Year.

Kristina Sigunsdotter är författare och dramatiker. 2011 släpptes hennes debutbok *Sjöpojken*. Hennes pjäs *Systrarna Stormhatt och Det Stora Fågeläventyret* har spelats på Dramaten och Stockholms Stadsteater. Kristina skriver sedan 2007 karaktärsbloggen *Lifterskan* (lifterskan.tumblr.com)

Emma Strindmar Norström är litteraturvetare och medlem i inköpsföreningen *Kampen*.

Sonja och Harald Speer är sedan 38 år bosatta utanför Björnlunda, Gnesta där de bedriver ett småskaligt, ekologiskt och biodynamiskt jordbruk.

Marika Troili har nyligen examinerats från masterprogrammet i Fri konst på Kungl. Konsthögskolan. I sin konstnärliga praktik arbetar hon med installation som främsta medium, där språklig och språklös fragmentering, upprepning och dysfunktion är viktiga element. Under hösten 2012 befinner hon sig längs den litauiska kusten på ett residency vid Nida Art Colony.

Olive Wharry var konstnär och suffragett som 1913 brände ned tepaviljongen på Kew Gardens, London.

Fält ges ut av Art Lab Gnesta
som en del av GreenYear 2012.

Detta första nummer av tidskriften
Fält är satt med Plantin Infant
Regular och tryckt hos Elanders
tryckeri i Falköping i slutet av maj
månad 2012.

Redaktör: Caroline Malmström

Typografi och grafisk form:

Leo Norgren

Papper: inlaga, Cyclus Offset 80g

omslag, Cocoon Gloss 250g

Upplaga: 500

Foto framsida och insida omslag:
Gustav Almestål

Bild omslagets baksida:
Olive Wharry, konstnär och Lilian
Lenton, dansare, var suffragetter
som i februari 1913 brände ner te-
paviljongen i The Royal Botanical
Garden, Kew i London. De greps
och dömdes senare för dådet men
protesterade genom att hunger-
strejka i fängelset, något som
ledde till att de senare släpptes.
Branden och den föregående
skadegörelsen av orkidéhuset där
glaskuporna över de ömtåliga
blommorna krossades och växter
rycktes upp med rötterna var en
aktion för att uppmärksamma
kvinnors rättigheter. I *Radical
Gardening - Politics, Idealism and
Rebellion in the Garden* (2011)
beskriver George McKay deras
motiv som en motreaktion på
blommor och växtlighet som
kvinnligt kodade egenskaper:

*The acts did not simply attack
the male establishment , they
also signalled a refusal of that
'link between flowering plant
and old-style femininity' /.../ a
refusal to be a 'rare and delicate
plant'.*

Art Lab
Gnesta



Europeiska jordbruksfonden för
landstyggsutveckling Europe
investerar i landsbygdsområden



Landet



TEAHOUSE, KEW GARDEN, BURNED BY SVFRAGETTES

2535-3

Fält är en tidskrift om konst, växtlighet och natur för beröringspunkter mellan samtida urban kultur och landsbygd. Baserad i de konstproduktioner och presentationer som genomförs på Art Lab Gnesta vill vi skapa en språngbräda för samtal om sådant som livsmedelsproduktion, skogen, djurhållning, gröna fingrar och konst.

I detta första nummer har vi samlat konstnärliga projekt som visas hos Art Lab Gnesta under 2012, inblickar hos lokala initiativ och bjudit in konstnärer, skribenter och fotografer att tolka tidningens tema.

Diskussionen fortsätter!

Under hela 2012 arrangeras utställningar, workshops och samtal hos Art Lab Gnesta. Vi bjuder också in till middagar för att fånga upp idéer och strömningar om hur vi kan välja annorlunda och bredare arbete för en mer hållbar utveckling. Välkommen!

#1 / juni 2012
ISSN 2001-3434