

Lunds Universitet
Sociologiska institutionen

Att ta maten närmare människan

Matarbetares vardag och motstånd i konsumtionssamhället

Författare: Jens Almqvist
Kandidatuppsats: SOCK04, 15 hp
Vårterminen 2017
Handledare: Tullia Jack

Abstract

Författare: Jens Almqvist

Titel: Att ta maten närmare människan - Matarbetares vardag och motstånd i konsumtionssamhället

Kandidatuppsats: SOCK04, 15 hp

Handledare: Tullia Jack

Sociologiska institutionen, vårterminen 2017

Tilltagande rationalisering och globalisering har gjort mat till en handelsvara som följer varans logik i konsumtionssamhället. Studien undersöker hur maten och människans relation *till* mat förändras som en följd av ett rationaliserat livsmedelssystem. Genom kvalitativa intervjuer med så kallade matarbetare betraktar studien den globala utvecklingen av matindustrin från en lokal utgångspunkt. Studien föreslår att relationen mellan det lokala och det globala kan förstås som en dialog. En del av dialogen utgörs av matarbetarnas handlingar. I dialogen identifierar studien lokala praktiker som kan tolkas som handlingar av motstånd. En sådan motståndspraktik utgörs av handlingar som tar *människan närmare maten*.

Nyckelord: konsumtionssamhälle, livsmedelssystem, lokalt, mat, matarbetare, mikromotstånd, motstånd

Innehållsförteckning

INTRODUKTION	1
SYFTE, FRÅGESTÄLLNING OCH AVGRÄNSNINGAR	2
TIDIGARE FORSKNING OCH DISKURS	3
LOKALT MOTSTÅND MOT ETT GLOBALT LIVSMEDELSSYSTEM	3
TEORETISK BAKGRUND	5
MAT SOM EN DEL AV KONSUMTIONSSAMHÄLLET	5
LIVSVÄRLDEN OCH SYSTEMVÄRLDEN I EN DIALOG OM MAT	6
METOD	8
KUNSKAPSSYN	8
STUDIENS POPULATION OCH URVAL	9
<i>Vad är en matarbetare</i>	9
INTERVJUER	9
SORTERING OCH TEMATISERING	10
FORSKNINGSETISKA AVVÄGANDEN	10
KRITIK AV STUDIENS UTFORMNING	10
PRESENTATION AV MATARBETARNA	11
RESULTAT	13
LIVSMEDELSSYSTEMETS INFLYTANDE ÖVER MATARBETARNA	13
MATARBETARNA TAR MÄNNISKAN NÄRMARE MATEN	17
<i>Att ta andra närmare maten</i>	17
<i>Att ta sig själv närmare maten</i>	19
ANALYS	22
HABERMAS OCH LIVSMEDELSSYSTEMET	22
MIKROMOTSTÅND I DIALOGEN MELLAN LIVSVÄRLD OCH SYSTEMVÄRLD	23
MIKROMOTSTÅND I DEN KOMMUNIKATIVA HANDLINGEN	23
AVSLUTANDE DISKUSSION	25
FÖRSLAG PÅ VIDARE FORSKNING	26
REFERENSER	27
BILAGA 1: INTERVJUGUIDE	28
BILAGA 2: SAMTYCKE	29
BILAGA 3: SÅ TAR MATARBETARNA MATEN NÄRMARE MÄNNISKAN	30

Introduktion

Jag började tänka på mat som ett samhällsfenomen när en vän berättade att dagis fick hennes dotter att sluta äta grön mat. Samtidigt stängde Findus ärtproduktion i Skåne och ekologiska ägg blev farliga att äta. Mitt system hade blivit känsligt för ordet *mat* och mitt intresse för mat blev till ett *samhällsengagemang genom mat*.

Hur samhället tänker på och förhåller sig till mat utvecklas i tiden. Just nu undrar vi ofta var maten kommer ifrån. I tv-programmet *Historieätarna* (SVT, 2016, november) frågar Erik Haag och Lotta Lundgren hur det var att leva förr. De levererar ett humoristiskt svar genom att under en vecka ”bära deras kläder, bo i deras hus, tänka deras tankar, gå till deras jobb och framförallt: leva och överleva på deras mat.” I en annan aktuell tv-serie *Matens Resa* (SVT, 2017, februari) frågar speakerrösten: ”Tänker du på varifrån din mat kommer, du vet före den finns i en plastförpackning på butikens hylla”. Det verkar finnas behov av att reflektera över vårt ätande och hur maten utvecklas i samhället.

Idag äter vi på ett sätt som får oss att fundera över varifrån maten egentligen kommer. Vi undrar om tomaten som ligger på fryspizzan: hur ser det ut där den växer och vem vattnade den? Den amerikanska journalisten Michael Pollan (2008) erbjuder ett perspektiv:

”Årligen används 32 miljarder dollar för att marknadsföra och sälja de 17 000 nya matprodukter som tas fram årligen. Vi förlitar oss på vetenskap, myndigheter, journalistik och marknadskrafter för att välja vad vi ska äta. Industrin saluför processade matvaror som har berikats eller förbättrats. Denna kraft är större än traditionens och vår matkultur står därmed under förändring.” (s. 141).

I vår tid har mat blivit en vara precis som skor, bilar och parfym. Produktionen och konsumtionen av mat faller under konsumtionssamhällets logik (Bauman, 2008). Pollan kritiserar det samtida livsmedelssystemet som han menar påverkar vår diet, produktionen av livsmedel och kanske till och med vår grundläggande uppfattning om vad mat är.

Jag gjorde en ansats för att lära mig mer om maten i samhället och sökte praktik på Krinova i Kristianstad. Krinova är en företagsinkubator som har mat, - och livsmedel som fokusområde. Under hösten 2016 träffade jag små och medelstora företag i matbranschen; jag pratade med personer som driver restaurang, mustar äpplen och odlar svamp. Ett besök som jag minns mer

än andra var det hos eldsjälarna bakom restaurangen Hörte Brygga. I år öppnar de en lanthandel med mat från lokala producenter som de refererar till som *sina mathjältar*. Jag hade upptäckt matprofessionella - vi kan kalla dem *matarbetare* - som gör saker på ett sätt som inte stämmer överens med Michael Pollans beskrivning av ett varufierat livsmedelssystem. Matarbetarna är stolta över lokala råvaror med hög kvalitet och drivs av att skapa en hållbar utveckling. För dem är maten inte en konsumtionsvara i den bemärkelse som Pollan beskriver. I en studie av lokala matarbetare i Frankrike och USA beskriver Jeffrey Ayres & Michael J. Bosia (2011) en dialog mellan det globala livsmedelssystemet och lokala aktörer i Larzac och Vermont. Med inspiration från Ayres och Bosia vill jag lära mig mer om de lokala matarbetarna i Malmö/Lund.

Syfte, frågeställning och avgränsningar

Studien vill undersöka upplevelsen av maten i samhället genom att sätta den lokala utkikspunkten i relation till det globala livsmedelssystemet. Det lokala perspektivet representeras av matarbetarna och det globala perspektivet illustreras med utgångspunkt i tidigare forskning och sociologisk teoribildning.

Studien ställer följande frågor:

- Hur upplever matarbetarna maten i samhället?
- Hur förhåller sig matarbetarnas verksamheter till det globala livsmedelssystemet?
- Hur kan matarbetarnas relation till det globala livsmedelssystemet förstås?

Tidigare forskning och diskurs

Bakgrunden till föreliggande studie vilar på tre fundament: den mediala diskursen som frågar var maten kommer ifrån, matlitteratur som beskriver det globala livsmedelssystemet samt studien *Beyond Global Summitry: Food Sovereignty as Localized Resistance to Globalization* av Jeffrey Ayres och Michael J. Bosia (2011) som undersöker det lokala matsystemet i Larzac och Vermont.

Studiens bakgrund presenteras som följer: den mediala diskursen återfinns i inledningen, matlitteraturen presenteras löpande i texten och studien *Beyond Global Summitry: [...] läses under efterföljande rubrik. Bland författarna av matlitteratur återfinns: José Bové och François Dufour, Michael Pollan samt Ellen Messar.*

I relation till tidigare forskning, litteratur och diskurs är studiens ambition att bidra med en lokal kontext och ett lokalt perspektiv. Det lokala perspektivet representeras av matarbetarnas berättelser. Studiens huvudsyfte är att undersöka matarbetarnas upplevelse av maten i samhället men vill också undersöka om de förhållanden som råder lokalt i Malmö/Lund kan relateras till Larzac och Vermont. I de litteratursökningar som har gjorts på olika kombinationer av studiens ämnesord hittas inga akademiska studier på svenska.

Lokalt motstånd mot ett globalt livsmedelssystem

Jeffrey Ayres och Michael J. Bosia (2011) presenterar en studie av lokala matsystem på två platser: Larzac i Frankrike och Vermont i USA. Studiens utgångspunkt är att den globala nyliberala världsordningen har effekter på matsystemet på lokal nivå bland annat i form av inflytande från storskaliga matvarubutiker och industrialiserad produktion. Studien föreslår att detta inflytande möts av lokalt *motstånd*.

Det motstånd som Ayres och Bosia (2011) avser tilldrar sig på olika nivåer. Ett målande exempel är hur 300 franska bönder monterar ner ett McDonalds som en reaktion på att Roquefort-osten blivit en bricka i handelskriget mellan USA, WTO och EU. Ett annat är när invånare i Vermont startade rörelsen *localvores* genom att formulera en utmaning riktad mot allmänheten om att uteslutande äta lokalproducerad mat. Ayres och Bosia använder två centrala begrepp: *food sovereignty* \approx *matsuveränitet* som ett samlingsbegrepp för ”viljan att uppnå större lokal kontroll över matsystemet som ett svar på industrialiseringen och kommodifieringen av

mat under neoliberal globalisering.” (s. 48.), och *microresistance* (*mikromotstånd*) för att samla praktiker, handlingar och övertygelser som ifrågasätter den nyliberala världsordningen ur ett hållbarhetsperspektiv (ibid.). Genom att jämföra Larzac och Vermont kan Ayres och Bosia visa hur motståndets uttryck delvis är kulturellt och att det därför finns såväl likheter som skillnader mellan Larzac – mer inflytande av klassperspektiv och global solidaritet - och Vermont – mer styrt av miljö, organiska principer och CSA. Det motstånd som Ayres och Bosia beskriver tar sig alltså olika uttryck beroende på kultur och historia. Motståndet kan också tilldra sig på olika nivåer; från makronivå genom direkta politiska påtryckningar till mikronivå med lokala initiativ och enskilda individers handlingar.

”When Vermont farmers, food activists, and rural workers and increasingly knowledgeable consumers prioritize local farms and markets, organic produce, or food grown locally over that shipped thousands of miles, they are participating in acts of resistance that are often times hidden below the surface of more widely known mobilizations against multinationals and corporate control.” (Ayres & Bosia, s. 50).

På ett övergripande plan menar Ayres och Bosia (2011) att ”den lokala matsuveräniteten kan fungera som en motvikt till den globala jordbruksindustrin och förse diskursen med såväl praktiska som analytiska broar mellan lokala och globala reaktioner på neo-liberalism.” (s. 60). Att verka för ökad matsuveränitet eller att göra mikromotstånd innebär således att delta i en pågående dialog mellan det lokala och det globala.

Teoretisk bakgrund

I följande avsnitt presenteras uppsatsens teoretiska utgångspunkt i Jürgen Habermas begrepp *Livsvärld och systemvärld* samt Zygmunt Baumans förslag om *Konsumtionssamhället*. I texten kontextualiseras begreppen genom att placeras i relation till utdrag från tidigare forskning och litteratur om mat.

Mat som en del av konsumtionssamhället

Mat är – om inte världens största – så en av världens största branscher (Murray, 2007, 15 november). Som sådan är den underkastad de principer för rationalitet som råder på en global marknad. I det avseendet skiljer sig inte mat från bilar, inredning eller kläder. I *Konsumtionsliv* konstaterar Zygmunt Bauman (2008) att den centrala roll som arbetet hade i produktionssamhället övertas av konsumtionen i konsumtionssamhället. Samhället som tidigare huvudsakligen präglades av vårt arbete styrs nu av vår relation till varor. Övergång från producenternas till konsumenternas samhälle - beskriver Bauman (2008) - kunde ha inneburit frihet men har snarare blivit till en ”varumarknadens erövring, annektering och kolonialisering av livet.” (s. 72). Vad som är utmärkande för konsumtionssamhället, skriver Bauman, är att ”de mellanmänniska relationerna stöps om efter mönster från de relationer som utvecklas mellan konsumenterna och föremålen för deras konsumtion.” (s. 18).

Vi lever i en kultur där framgång mäts i omsättning av varor och transaktioner av pengar, där den ständigt ökande konsumtionstakten tvingar oss att kasta bort och ersätta i allt snabbare takt. I detta samhälle står varan och konsumtionen i centrum (Bauman, 2008). Fundamentet i ett sådant samhälle är den målrationella handlingen vilken Max Weber beskriver i sin handlingstypologi. Enligt Weber har den målrationella handlingen varit en förutsättning för västvärldens materiella välstånd (Eriksen & Weigård, 2016). Ett exempel på sådan rationalisering är globaliseringen av matsystemet där produktionen flyttas till ett land eller en region där arbetskraften får mindre betalt (Wallerstein, 2007). Ellen Messar (2004) visar hur ett rationellt beslut kan innebära såväl sociala som kulturella effekter i det lokala: ”McDonald’s demand for a standard variety of potato, optimal for rendering the largest quantities of standard fries, has affected local agricultural economies, societies and potato diversity.” (s. 182). I en målrationell strävan att handla med den potatis som kan generera flest antal pommes frites av standardiserad storlek har McDonald’s globala agenda fått lokala implikationer. Det globala

konsumtionssamhällets logik och dess fokus på tillväxt genom rationella tillvägagångssätt har inneburit praktiska förändringar i det lokala jordbruket.

Livsvärlden och systemvärlden i en dialog om mat

Zygmunt Bauman (2008) föreslår att konsumtionssamhället som existentiell miljö utmärks av att mellanmännsliga relationer påverkas och stöps om efter de mönster som etableras i individens relation till de föremål den konsumerar. Genom att tänka på relationen mellan individ och vara som en form av dialog kan föreställningar som - att pulvermos är bra för det går snabbt att laga - påverka våra mellanmännsliga relationer. Bauman (2008) beskriver detta fenomen som en: ”kolonisering av det rum som sträcker sig mellan människorna.” (s.18). För att fördjupa förståelsen för den *dialog* som Bauman syftar på kommer jag använda en specifik del av Jürgen Habermas teoribildning, nämligen den som avhandlar relationen mellan livsvärld och systemvärld, detta gör jag för att vidare belysa relationen mellan vad vi som individer äter och under vilka premisser detta *vad* har producerats.

Jürgen Habermas föreslår att vi kan förstå samhället utifrån det mänskliga handlandet och detta handlande är de byggstenar som samhället utgörs av (Möller Pedersen, 2004). För att beskriva samhället delar Habermas upp världen i; livsvärlden som kan beskrivas som den sociala, språkliga och kulturella horisont eller kontext inom vilken en individ handlar och systemvärlden som utgörs av den ekonomiska och politiska sfären (ibid.). I livsvärlden beskriver Habermas hur samhällets symboliska resurser som mening, solidaritet och identitet reproduceras genom kommunikativt handlande medan reproduktion av materiella resurser sker i systemvärlden som styrs av pengar och makt genom instrumentella och strategiska handlingar (Oddvar Eriksen, 2016). Habermas konstruerar således en position mellan två kunskapsteoretiska paradig, å ena sidan det weberianska där den mänskliga aktören skapar den sociala världen å andra sidan den durkheimianska där handlingar ses som ett uttryck för strukturer och traditioner. Genom att anlägga ett analytiskt perspektiv som är inspirerat av Habermas kan studien betrakta både de strukturer som upprätthålls av livsmedelssystemet och de handlingar som utförs av matarbetarna.

Livsvärlden och systemvärlden står i ömsesidigt beroende och utövar inflytande över varandra (Möller Pedersen, 2004). Dialogen mellan livsvärld och systemvärld möjliggör det fenomen som Habermas kallar för systemvärldens kolonialisering av livsvärlden. Kolonialiseringen sker enligt Möller Pedersen (2004) då ”styrmedierna pengar och makt börjar att gripa in i den

kulturella reproduktionen [...] med den därav följande omställningen av den handlingskoordinerande mekanismen från förståelseorientering till målorientering.” (s. 187). Med andra ord tar systemets logik plats i livsvärlden och påverkar principerna för det mänskliga handlandet. Följden blir att symboliska resurser som mening, solidaritet och identitet reproduceras under inflytande av systemvärldens styrmedel pengar och makt genom instrumentella och strategiska handlingar. Enligt Habermas finns det vissa sociala roller som förbinder de båda världarna. En sådan social roll är konsumentrollen som upprätthåller en dialog genom att röra sig mellan systemvärld och livsvärld (Oddvar Eriksen, 2016). Kolonialiseringen av livsvärlden pågår således i vardagen genom konsumtion av varor. En sådan vara är mat. Ur Baumans perspektiv har kolonialiseringen dominolikhande effekter. I takt med det tilltagande inflytandet påverkas de mellanmänniska relationerna vilka ”stöps om” efter de förhållande som råder mellan konsumenten och varan. De värden som varorna är laddade med flyttar således in i hemmet och påverkar samtalet runt matbordet. På så vis etableras systemiska värden som är präglade av målrationalitet i livsvärlden.

I *Food for the future* (2002) beskriver José Bové och François Dufour hur matindustrin skapar och innoverar produkter som ändrar vår uppfattning av hur mat ska smaka. Ett exempel är potatismos som under 60- och 70-talet introducerades i pulverform. Pulvermos har inte mycket gemensamt med det hemmagjorda moset på den lokalproducerade potatisen. Istället är det ett alternativt förslag på vad potatismos kan vara, ett förslag som är baserat i rationella avväganden som att mat ska vara snabbt att tillaga och hålla länge i butikshyllan (ibid.). När pulvermos konsumeras accepterar individen - i sin roll som konsument - systemvärldens imperativ om att mat ska gå snabbt att tillaga och äta, att maten kan levereras i en plastförpackning och att flera av ingredienserna i maten tillåts vara tillsatser. Därigenom sker – i enlighet med Habermas teoribildning – en kolonialisering av livsvärlden.

Metod

Detta är en kvalitativ forskningsstudie som vill skapa kunskap om mat vi äter. Studien ställer tre centrala frågor; hur upplever matarbetarna maten i samhället, hur förhåller sig matarbetarnas verksamheter till det globala livsmedelssystemet samt hur kan matarbetarnas relation till det globala livsmedelssystemet förstås. Studien är designad för att adressera frågeställningen genom en intervjustudie där berättelser från de som i studien kallas för *matarbetare* presenteras, men använder också ett teoretiskt ramverk och tidigare forskning som en referenspunkt. Matarbetarnas perspektiv tillför studien relevans. Deras berättelser belyser relationen mellan det lokala och det globala och bidrar med ett inifrån-perspektiv. Studien avslutas med en diskussion där analysen av det empiriska resultatet tolkas och får möjlighet att interagera med det teoretiska och begreppsliga perspektiv som presenterats. Ambitionen är att måla en bild av matarbetarnas position och skriva ett förslag på hur maten i samhället kan förstås utifrån deras perspektiv.

Kunskapssyn

Studien har en kvalitativ utgångspunkt och är ur ett epistemologiskt perspektiv relativistisk i den meningen att studien inte förhåller sig till kunskap som ett objektivet fenomen (Allwood och Erikson, 2010). Subjektet och det perspektiv på verkligheten som till exempel svaret på en intervjufråga utgör betonas. Bearbetningen av materialet sker i en hermeneutisk tradition genom tolkning och ett förslag på hur studiens frågeställning kan besvaras skapas i en induktiv process (Backman, 2008). Studien är inspirerad av Howard S. Becker (2008) som beskriver hur alla studier av samhället är en ”process som går fram och tillbaka: man betraktar världen, reflekterar över vad man har sett och återvänder för att betrakta världen ytterligare en gång.” (s. 158). Studien är således influerad av hur etnografin skapar kunskap och förhåller sig till studier av samhället utan att den följer ett traditionellt etnografiskt tillvägagångssätt. Vidare betraktar studien kunskapandet som en process där författaren ses som medskapare genom de frågor som ställs och de intervjupersoner som väljs (Ahrne & Svensson, 2011). Kunskapandet ses alltså som en naturlig del av den vetenskapliga processen och dialogen och relationen mellan forskare och informant bör ses som en naturlig del av forskningsprojektet. För att skapa goda förutsättningar för denna typ av kunskapande har studiens intervjuer genomförts i miljöer som är naturliga för informanten och den verksamhet den bedriver.

Studiens population och urval

Studiens population är personer som arbetar med mat i regionen Malmö/Lund. I studiens inledning framkommer det att mat är ett intresse hos författaren som har haft möjlighet att träffa många så kallade matarbetare. Författaren har en etablerad ingång till fältet. Urvalet är gjort via denna ingång och kan betraktas som ett så kallat bekvämlighetsurval (Ahrne, 2011). Här redovisas urvalsförfarandet. Innan författaren tog kontakt med studiens informanter gjordes en bruttolista med tänkbara verksamheter och informanter. Därefter formulerades följande två faktorer för urvalet: typen av verksamhet som informanten bedriver eller associeras med och informantens kön. Störst fokus fästes vid verksamhetens typ därefter informantens kön. Därefter valdes sju tänkbara informanter/verksamheter varav fem hade möjlighet att delta i studien. En verksamhet representeras av två informanter, således är studiens antal informanter sex. I studien deltar fyra kvinnor som representerar tre verksamheter och två män som representerar vars en verksamhet. Syftet med urvalsförfarandet är att skapa förutsättningar för att belysa studiens frågor ur olika perspektiv och därmed maximera sannolikheten att generera ett empiriskt material som inte är homogent (Becker, 2008).

Vad är en matarbetare

Flera av informanterna arbetar med mat och dryck på mer än ett sätt. Till exempel är en informant bonde, kommunikationskonsult inom mat och driftsansvarig för en nystartad mat-community. Jag upplevde att det som komplicerat att referera till studiens informanter som en grupp och konstruerade därför av språkliga skäl abstraktionen matarbetare. En matarbetare är en person som arbetar med mat och dryck. Det är min avsikt att begreppet matarbetare ska utvecklas i läsarens ögon.

Intervjuer

De matarbetare som deltar i studien har tillfrågats om att delta i studien via skriftlig kommunikation, i samband med detta har en tid för intervju bokats. Vid tillfället för intervjun har informanterna fått muntlig information om studiens syfte samt möjlighet att ställa kompletterande frågor. Det föreliggande empiriska material bygger på fem kvalitativa intervjuer som har genomförts på informanternas arbetsplats under april 2017. Samtliga intervjuer har spelats in och därefter transkriberats i sin helhet av författaren. Metoden för intervjuerna är så kallat semistrukturerad vilket innebär att utgångspunkten togs i en intervjuguide (se bilaga 1) men att genomförandet var av sådan art att samtalet tilläts avvika från de skrivna frågorna för att utforska samspelet mellan informanten och intervjuaren (Ahrne,

2011). Det är min uppfattning att en mer öppen intervjusituation utgör en förutsättning för kunskapandet då det skapar ett tillåtande utrymme för informantens berättelser och perspektiv.

Sortering och tematisering

Det empiriska materialet har sorterats och tematiserats i en induktiv process och dialog med studiens frågeställning. Det transkriberade materialet har gradvis sorterats efter olika teman, bearbetats med kommentarer och reducerats varpå processen upprepats till dess att materialet framstod som greppbart och överskådligt. Vid denna punkt var materialet redo att beskrivas och användas i studien. Detta är en process som är inspirerad av Rennstam och Wästerfors (2015) metod för att ”sortera för analytisk induktion” samt Becker (2008) som skriver att ”Etnografer är intresserade av att hitta en rad sammanhängande generaliseringar om många olika aspekter av den organisation eller det samhälle de studerar, och mycket av styrkan i en etnografisk beskrivning ligger i att man ser hur de olika generaliseringarna stöder varandra”. (s. 222).

Forskningsetiska avväganden

I studien framträder inte informanterna under pseudonym. Genom att låta matarbetarna tala som sig själva är syftet att skapa en genuin dialog och en beskrivning som tar läsaren närmare personerna och berättelserna. Närheten har utvecklats till ett återkommande tema i studien. Informanterna har ombetts att ta ställning till om de vill framträda som sig själva eller under pseudonym. Forskaren har ställt frågan såväl inför som efter intervjutillfället och på så vis har informanterna varit medvetna om att de uttalar sig som sig själva under intervjutillfället samt fått möjlighet att reflektera över sina uttalanden i efterhand. Samtliga informanter har muntligen accepterat att framträda som sig själva vid intervjutillfället. Som ett komplement till det muntliga samtycket har informanterna fått skriftlig information som de ombetts läsa samt signera (se bilaga 2). Detta skriftliga samtycke samlades in efter att materialet hade bearbetats. På så vis kunde informanterna läsa de specifika utdrag ur intervjuerna som förekommer i studien. Samtliga informanter är sedan tidigare vana vid att framträda i media och offentliga sammanhang.

Kritik av studiens utformning

Studien utgår i stora drag från författarens ingång till fältet. Detta avspeglar sig dels i den litteratur som har valts men också i vilka informanter som ingår i studien. Författaren har gjort en ansats för att distansera sig från urvalet genom att konstruera ett urvalsförfarande som har

beskrivits under rubriken ”Studiens population och urval”. Syftet med detta förfarande är att skapa representativitet som kan tillföra analysen relevans. Ett ytterligare perspektiv som skulle kunna appliceras på studiens urval är klass. Med utgångspunkt i ett Bourdieuskt klassbegrepp kan studiens informanter sägas tillhöra samma fält. Tillträde till detta fält förefaller kräva högt socialt och kulturellt kapital i form av akademisk utbildning och kunskap om mat (Broady, 1991). Att författaren själv rör sig i detta fält bör också beaktas.

Presentation av matarbetarna

Jag har besökt och intervjuat sex matarbetare som driver verksamhet i Skåne. Matarbetarna ger röst åt unika erfarenheter från livsmedelsbranschen och genom deras berättelser vill jag ge en inblick i deras arbete och använda den inblicken för att reflektera över studiens frågor. Som en inledning till studiens resultatdel följer en introducerande presentation av: Isolde Broekmans, Ajje Ljungberg, Edith Salminen, Heather Oldby, Zeenath Hasan och Emil Broomé som är studiens matarbetare.

Isolde arbetar med stadsbruket Happy Onion Farm. Happy Onion Farm drivs som ett CSA (Consumer Supported Agriculture), en driftsform som innebär att andelar av jordbrukets skörd säljs redan innan fröna är i jorden. Detta skapar en hållbar ekonomisk modell för Isolde och hennes kollegor samtidigt som formatet och odlingen ger upphov till synergieffekter bland annat i form av social samvaro. För Isolde är hållbarheten det centrala och hon poängterar att ”Det här handlar inte bara om att tjäna pengar, detta är ett sätt *to wake people*, vi kan inte fortsätta så här.”.

Ajje är entreprenör och engageras av att skapa mötesplatser. Idag driver Ajje caféet Uggla i Malmö men under flera år distribuerade han grönsaker från den biodynamiska gården Marcellos Farm i Kristianstad. Grönsakerna såldes först på Möllevångstorget men distributionen vidareutvecklades till en idé som Ajje kallar Gårdsbud. Som Gårdsbud tog Ajje beställningar på grönsaker som transporterades och levererades hos ombud i Malmö. Ajje:

”tror att det här med ursprung blir väldigt intressant. Ju mer vi vet om var grejer kommer ifrån. Och att köpa ekologiskt bara för att du är rädd att få giftet i dig är väldigt egoistiskt, det är en större miljöfråga än så, även att säkerställa att vi har en livsmedelsproduktion i Sverige”.

Edith är kulturanthropolog, bonde och driftsansvarig för den nystartade verksamheten Gro'Up – en mötesplats i Malmö som har maten som utgångspunkt. Edith hoppas att Gro'Up ska växa till en matcommunity som influerar hur vi tänker på och betar oss kring mat. Hon ser inga gränser för hur maten kan fungera som en aktiv del av samhället men poängterar att tanken på mat som något mer än restaurang och besöksnäring är något nytt som behöver få tid att växa fram. Edith beskriver hur hon vill ”hjälpa oss att förstå mat annorlunda.”.

Heather och Zeenath är engagerade i Rude Food som är Sveriges första cateringservice som lagar mat av så kallad rescued food ≈ räddad mat. Rude Food förknippas ofta med dumpstring det vill säga praktiken att rädda mat från dumpsters ≈ containrar, men Heather och Zeenath berättar att räddad mat ofta kommer från andra källor som exempelvis skolmatsalar eller grossister. Heather som blev engagerad i Rude Food via dumpstringsrörelsen beskriver hur hon attraherades av Rude Food för att få möjlighet att ”syssla med matsvinn på ett större plan än att bara dumpstra för egen del”. Zeenath som är initiativtagare till Rude Food beskriver hur ”Rude Food is more than just cooking things before they go bad. It's bigger than that. It's about asking questions about what is going on”.

Emil är vinimportör och startade företaget Vin & Natur för snart 10 år sedan tillsammans med kollegan Ulf. Idag har de två anställda och är en av de största importörerna av så kallat *naturvin*. Under åren som Emil har drivit importfirma har naturvin gått från att vara omdebatterat och kontroversiellt till att vara vanligt förekommande på landets mest kända restauranger – om än fortfarande kontroversiellt. Emil beskriver vad Vin & Natur arbetar med: ”Det vi försöker göra är att hitta bra viner gjorda av människor som har en idé om hur de producerar sina viner på ett sätt som inte påverkar miljön negativt. Det ska också vara viner som återspeglar ett hantverk och det innebär att man väljer att tro på det man gör vinet av - och det är druvorna.”.

Resultat

Resultatkapitlet ger ordet till matarbetarna. Deras perspektiv erbjuder inblick i relationen mellan det lokala och det globala och kan användas för att förstå maten i samhället. Det första avsnittet beskriver hur livet, maten och verksamheterna som matarbetarna driver står under inflytande av det globala livsmedelssystemet. Därefter följer en överblick av de praktiker som matarbetarna använder för att ta maten närmare människan. Författarens ambition är att presentera resultatkapitlet så naturligt som möjligt, därför hålls resultat och analys åtskilda i största möjliga mån.

Livsmedelssystemets inflytande över matarbetarna

I följande avsnitt får matarbetarnas upplevelser av livsmedelssystemet utrymme. Vi hör dem berätta om hur deras liv och verksamheter påverkas av regler och normer som produceras utanför deras verksamheter. Matarbetarna berättar om vad som skiljer deras mat från den som produceras industriellt och hur det industriella produktionssättet resulterar i negativa effekter för människor och miljö.

Isolde från Happy Onion Farm berättar om vad som skiljer hennes sallad från en sallad som är industriproducerad:

”Om man är en traditionell bonde och använder konstgödsel, egentligen är det ingen sallad som har blivit odlat längre. Näringsämnen kommer inte från jorden utan från det man slänger ut och det är en jättestor skillnad tycker jag. Därför är det så viktigt för oss att bearbeta jorden år för år att göra den bättre. Det gör inte en bonde längre (bearbeta jorden), för att det är sån press från ICA och Coop att leverera billigt.”

Isolde beskriver hur dagligvaruhandeln sätter press på bönderna vilket medför att sättet att bruka jorden har förändrats. Salladen är inte längre jordsallad som har växt upp på de näringsämnen som jorden erbjuder utan har blivit sallad genom att näringsämnen har tillförts på artificiell väg. Detta bryter det naturliga kretsloppet och har negativa effekter på miljön. Ett sådant jordbruk är inte hållbart i längden, för jorden behöver tas om hand och bearbetas, på så vis kan den bli bättre och bättre varje år. Isolde menar också att industrisallad som har vuxit i växthus inte smakar lika gott för att den vuxit för snabbt, vilket innebär att ”salladen inte får i sig de fina ämnen de behöver för att smaka bra och vara näringsrika.”. Min tolkning av Isoldes berättelse är att det globala livsmedelssystemet sätter press på bönderna vilket har förändrat hur

jorden brukas. Enligt Isolde bidrar detta till ett kortsiktigt tänk i fråga om miljö och kvalitet på jordbruksmarken samt resulterar i livsmedelsprodukter som smakar sämre.

Edith reflekterar liksom Isolde över hur matens smak förändras när den går genom livsmedelssystemet:

”Alltså jag äter inte processad mat, jag äter inte färdigförpackad mat. För jag tycker inte det är gott. Och så mår jag fysiskt illa, jag får huvudvärk och jag får ont i magen och eksem. Jag tror inte det är för att jag har någon allergi utan för att min kropp är van vid att äta ren mat.”

Edith som har stor erfarenhet av att äta och smaka på mat vittnar om hur mat som är processad i livsmedelssystemet försätter hennes kropp i uppror och får henne att må fysiskt illa på ett sätt som hon jämför med allergi. Hon använder begreppet *ren mat* i motsats till det industriella. Ett förslag på vad hon menar är att förstå begreppet som - mat tillredd av hela råvaror - men detta går att problematisera djupare: exempelvis skulle ren mat kunna vara sådan utan tillsatser producerad och tillagad efter ”renlighetens principer”. Dessa renlighetens principer kan vara individuella och baseras på kategorier som etik, moral och smak. En sallad är alltså inte en sallad för att den ser ut som en sallad utan kan misstänkliggöras och ifrågasättas. För Edith - som har hittat andra vägar att förse sig med den mat hon äter - har industrialiseringen alltså inneburit att dagligvaruhandeln erbjuder mat som hon inte kan äta, dels för att hon inte tycker den är god, dels för att den får henne att må fysiskt illa.

Emil som arbetar med naturviner beskriver hur riskminimering och vinstmaximering har lett till att dryck blivit en industri som skapar produkter för massproduktion. Detta har i sin tur skapat normer för smak och pris som gör att de naturliga viner - som Emil själv arbetar med - inte passar in. Han beskriver hur systemet kräver att man ”bara ska kunna frakta iväg containrar med vin och ställa dem på en kaj där det är varmt och då ska det inte vara några konstigheter, men när man gör vin utan manipulation så kräver det en helt annan närvaro”. Detta missgynnar vin som är producerat utan tillsatser, för det är just tillsatserna som gör att vinet klarar av att hanteras mindre varsamt. För att passa in i livsmedelssystemet behöver alltså ett vin anpassas för att klara av systemets logistiska krav. Viner anpassas också på andra sätt. Emil berättar om hur aktörer som Systembolaget skapar och upprätthåller normer för smak och pris. Ett av Vin & Naturs populära viner är från Côtes du Rhône, enligt Emil är det ett ”enkelt rött vin som är gott och välbalanserat och producerat på ett sätt som folk är intresserade av”, det vill säga utan tillsatser, småskaligt och med avstamp i en hantverkstradition. Vin som är producerat naturligt

genom exempelvis ekologisk odling kräver mer omsorgsfull hantering vid produktion och transport och kostar därför mer pengar. Emil berättar att såväl privatpersoner som restauranger har fått upp ögonen för den här typen av vin, men att det inte passar in i Systembolagets sätt att arbeta. I Systembolagets ögon ”är detta en *Côtes du Rhône*, vilket är en typ av vin som ska kosta mycket mindre, då passar inte smaken och priset in i deras värld.” säger Emil och förklarar att han anser att instanser som Systembolaget bedömer och väljer produkter utifrån kriterier som är för grova. Exempelvis finns det otaliga vinmakare inom området *Côtes du Rhône* och olika vinmakare producerar vin av olika qualité och typ. Därför går det inte att sätta upp kriterier för vad ett vin från en specifik region ska smaka och kosta – utan hänsyn behöver också tas till vem som har gjort vinet och hur den personer har gjort vinet. Emil vittnar om att nämnda förhållanden skapar goda förutsättningar för de viner som med hjälp av tillsatser smakar likadant från år till år, är enkla att transportera och som följer den förväntade smakupplevelsen och prisbilden.

Heather som är styrelseledamot i Rude Food representerar en organisation vars mål är att utmana livsmedelssystemet genom att rädda mat och re-distribuera den. Mataffärernas containrar är en källa från vilken det går att rädda mat och utifrån sin erfarenhet av så kallad *dumpstring* beskriver Heather hur:

”the food that ends up in the container outside the store could be everything - from off course - vegetables that are starting to go bad to boxes of something dry that has a dent. The stuff inside is perfect. It could be that the label is printed in the wrong direction. It could be that the best before date is missing so they can't trace when it was made.”

Heather ser organisationer och personer som läcker mat; mat som hamnar på en soptipp om ingen räddar den. Den bakomliggande faktorn till varför det ser ut såhär är bedömningen av vilken mat som går att äta och vilken mat som måste slängas. I Heathers ögon finns det mycket som klassificeras som oätligt eller icke-mat som egentligen är mat som går att äta. När jag frågar henne vem som sätter upp reglerna och gör bedömningen för vad som är ätbart och vad som måste kastas bort svarar hon:

”That's far up. The whole food system is like - to the farmer in the south of Spain - we have to have a standard. This is what the consumers want. We need to have a standardization. You know you can only harvest when they have this shape or that shape. I mean that is the main problem of food waste. I think: most of the food waste is in the household and also where it was grown.”

Heather menar att standardiseringen inom livsmedelsindustrin skapar föreställningar om vad som är mat och vad som inte är mat och att det är denna föreställning som ger upphov till mycket av matsvinnet. Det kan vara att en paprika som inte ser ut som en paprika borde göras ratas när den skördas och det kan vara att hushållen tycker att bananerna har blivit för bruna. Heather berättar om att industrialiseringen av maten skapar normer för hur mat ska smaka, kosta och se ut vilket skapar kategorierna mat och icke-mat. Effekten av detta är att det uppstår ett matsvinn som organisationer som Rude Food försöker rädda.

Ajje som driver café berättar om hur han förhåller sig till kaffe som är odlat ekologiskt:

”Varför har vi inte ekologiskt kaffe i högre grad. Jo därför att många av de små plantagerna skulle riskera att knäckas om de inte vid behov kunde skydda sin skörd. Så när jag ser ekologiskt kaffe i butikshyllan tänker jag: hur lojala är det stora varumärket om skörden slår fel på något ställe, byter de inte då bara kaffebönleverantör.”

Ur Ajjes perspektiv äventyrar den ekologiska märkningen hållbarhet i de små plantagerna. Han menar att producenter av kaffe inte tar sitt ansvar för vad som händer ifall en plantage får dålig skörd för då vänder de sig till troligen bara till någon annan som har haft bättre lycka. De risker som det innebär att odla ekologiskt kaffe hamnar alltså till övervägande del hos den lilla aktören. Ajje berättar att det finns ett annat sätt att arbeta med kaffe som bygger på kunskap och personliga relationer mellan mikrorosterier och kaffeplantager och berättar om hur kaffet som de säljer är odlat på plantager som ”inte besprutar kommersiellt för att de ska tjäna mer pengar. De är ju jätteförsiktiga, jätteambitiösa. Men de måste kunna bekämpa skadedjur vid behov för annars riskerar de bli ruinerade.”. Genom att lära känna och lita på den som odlar kaffet är det alltså möjligt att skapa tillit till att produkten är besprutad i så liten omfattning som möjligt samtidigt som bonden kan trygga sin produktion och skapa ekonomisk hållbarhet. Frågan blir alltså hur konsumenten ska känna trygghet, och det är ingen enkel fråga, för samtidigt som Ajje problematiserar relationerna i kaffeindustrin berättar han om familjens matkasse som huvudsakligen består av ekologiska matvaror. Kan vi hitta närhet och tillit i ekologisk-märkningen? Inte enligt Ajje som:

”är rädd för fusket inom ekologin nu när efterfrågan ökar och det blir intressant att få den premium som en ekologisk produkt betingar. Fusket kommer öka. Det är väldigt lätt att märka om varor alltså. Väldigt svårt att ha full koll hela vägen. Och det är ytterligare ett skäl till att kontakten med ursprunget är så viktig.”

Min tolkning är att Ajje ser människan bakom maten som det mest centrala. Han ser hur ekologiskt kaffe eller ekologiska bananer inte nödvändigtvis innebär goda förhållanden för personen som står för odlingen. Att se människan bakom och bygga relationer och tillit anser han är en mer hållbar väg än att okritiskt handla ekologiskt.

Matarbetarna tar människan närmare maten

Zeenath berättar om varför hon startade Rude Food: ”I became a mother and I was putting food on my child's plate and I was asking – what is it that I'm putting on his plate?”. Zeenath var inte bekväm med att ge sitt barn mat som hon inte kunde förstå – vad är det som jag ger mitt barn att äta? Frågeställningen skapade en reaktion som blev till Rude Food. En aktiv undran som utvecklades till ett ställningstagande. Följande kapitel handlar om praktiker som matarbetarna använder för att ta människan närmare maten.

Att ta andra närmare maten

Emil berättar att transparens är en av hörnstenarna i naturvins-rörelsen:

”Mycket av vår kritik handlar ju om att vinindustrin och vinbranschen har en total avsaknad av transparens, man vet inte vad som är i flaskan. Och för oss är det något som är viktigt att prata om, det är något som också intresserar folk, de vill veta vad är det för något de konsumerar.”

Emil menar att naturvinets transparens och dess ideal om noll tillsatser är en reaktion mot vinindustrin som döljer vilka tillsatser som finns i vinflaskan. Han vill att vinerna ska vara tillgängliga och drömmer om en ideal värld där alla ska kunna ”komma till en provning eller ett arrangemang som vi har och träffa oss”. På så vis skulle han kunna visa upp genuina viner och skapa närhet mellan producenten och konsumenten via den specialkunskap som han besitter. I verksamheten som Emil driver finns det också en strävan att ”få vara med och lyfta regioner som Jura eller Auvergne till exempel, eller specifika delar av södra Frankrike där hela Languedoc-Roussillon brukar klumpas ihop”. Att få möjlighet att visa upp vin från en specifik plats, dess lokala druva, specifika jordmån och klimat är något som Emil tycker är en viktig del av hans arbete. Jag ser det som att Emil vill skapa närhet och personlighet i vinbranschen genom att berätta om unika platser, personer och förutsättningar där det skapas vin.

När Rude Food gör cateringuppdrag handlar mycket om att skapa en relation mellan människorna och maten som de äter, Zeenath berättar: ”When we do caterings we make sure that we give a talk while the people are eating the food. And we start the food from really local

coordinates.”. Att informera och belysa ursprung framstår som centralt i Rude Foods verksamhet, så här beskriver Zeenath hur ett sådant ”talk” kan låta: ”Hampus went two days ago to Davidshallstorget to pick up two kilos of aubergines that were cooked and now you're eating it.”. På så vis belyser Rude Food vägen från källan till middagsbordet. Jag tolkar det som att Rude Food har etablerat en metod för att skapa kontakt mellan maten och den som äter. Heather specificerar att ursprunget och matens väg är central även om källan som Rude Food hämtar maten från inte är matens ursprungliga källa: ”If it's Rude Food food, it's highlighting the source. Maybe not the original source but there is some kind of - there is an intention. And I think it's a counter-reaction to the disconnection from the food.”. Genom att ta vid och rädda mat på platser där systemet vanligtvis genererar skräp och sen berätta om det skapar Rude Food transparens och kunskap samt bidrar till att reproducera andra normer än de som livsmedelssystemet föreslår. Heather reflekterar över verksamheten som en reaktion mot ”the disconnection from the food” vilket tydliggör den medvetenhet som finns inbyggd i arbetet med Rude Food - det är uttalat att cateringuppdragen ska bidra till att bryta normer för hur mat ska smaka och se ut. Ibland blir diskrepansen mellan samhällets normer och Rude Foods metod stor och det har hänt att förfrågningar rinner ut i sanden. Zeenath beskriver att en återkommande situation är att kunderna vill veta exakt vilken mat de ska få äta, hennes svar är: *food*, ni kommer få äta mat. Rude Food vill utmana föreställningen om att kunden har rätt att kräva vetskap om vilken mat hen ska få äta. Zeenath fyller i att Rude Food garanterar att alla bli mätta och att maten kommer vara vacker men att de aldrig kan skriva en meny i förväg för det strider emot idén om att laga mat av råvaror som är räddade. Genom att utmana normer om vad som är mat och visa hur mycket mat som slängs i matsystemet bidrar Rude Food till att skapa transparens och kunskap om livsmedelssystemet. Genom sitt arbete av-anonymiserar Rude Food delar av matsystemet, visar att det går att äta slängd mat och tar därmed konsumenten ett steg närmare maten.

På Happy Onion Farm drivs ett jordbruk som CSA. Isolde berättar att en viktig del i deras arbete är att finnas nära staden och att vara tillgängliga för besökare och kunder. Genom att vara det skapas förutsättningar för Happy Onion Farm att:

”visa vad de gör så att de (kunderna) får kontakten med maten igen och förstår att det inte är möjligt att ha en sallad för fem kronor för att det tar mycket tid att odla den. Om vi visar hur vi sår och visar hur salladen växer då inser de att: jaha marken kostar pengar, det kostar pengar att underhålla salladen och rensa ogräs. Vi vill visa hela processen från vintern när det är kallt och vi står här i vinden till sommaren när vi har många blommor och det är härligt. Hela processen.”

Isolde vill uttryckligen ta människan närmare maten genom att visa upp och lära ut hur mat kan växa och skapas i vår närmiljö. Hon vill också visa upp sig själv som människan bakom maten som arbetar både när vinden är isande kall och när solen skiner varmt. I hennes sätt att berätta finns en pedagogisk ton och det blir tydligt att intentionen är att bidra till förändrade beteendemönster: ”Om man kommer hit och ser vad vi gör och om man är tvungen att cykla 10 minuter för att hämta salladen så kanske de inte slänger den bara sådär utan de kanske ger den till en granne om de inte hinner äta den själva.”. Som jag ser det förutsätter Isolde att mer kunskap om matens ursprung i kombination med handlingen - att själv hämta maten på fältet där den har blivit odlad - leder till att det blir svårt att inte fullfölja åtagandet och äta upp maten. Ett annat sätt att se på det är att närheten till och kunskapen om maten genererar känslor inför bondens arbete och det som ska ätas. Isolde berättar också om långsiktigheten och hållbarhetstanken som finns inbyggd i Happy Onion Farm. Exempelvis har Isolde och hennes partner som regel att inte arbeta mer än sex timmar per dag, ett annat är att Happy Onion Farm medvetet försöker nå barnfamiljer för att sprida kunskap till nästa generation: ”För oss är det viktigt att nå familjer med barn: för att det är dom som tar det med sig i nästa generation. Samtidigt som vi bearbetar jorden så att vi kan ge den till nästa generation.”. Genom sin verksamhet skapar Happy Onion Farm bokstavligt talat närhet mellan människa och maten. Som stadsbruk inom cykelavstånd från stadens centrum representerar deras odling en plats där hela processen bakom maten finns tillgänglig året om. Stadens invånare kan engagera sig som volontärer eller köpa en del av skörden genom en andel i CSAn.

Att ta sig själv närmare maten

I matarbetarnas berättelser framträder de i en position mellan maten och människan och deras handlingar kan tolkas som ett sätt att ta maten och människan närmare varandra. I följande kapitel skildrar jag ett annat perspektiv, nämligen hur matarbetarna gör för att ta sig själva närmare maten.

När jag träffade Edith på restaurang SMAK i Malmö berättade hon om projektet Gro’Up som är ett initiativ med ambition att ge maten en central roll i samhället. I vårt samtal avhandlade vi också vad en diet är och kom fram till att det är en kombination av individens förutsättningar, val och kultur. Edith berättar att hon är väldigt intresserad av lokal matkultur men att många av hennes egna val utgår från smak och vad som är gott att äta. Vi börjar prata om att äta kött: ”Det är inte så att jag inte äter kött. Men då vill jag veta exakt vilket kött det är jag äter. Jag vill veta att det kommer från ett bra ställe, jag vill veta att djuret har haft det bra. För det smakar

också i köttet.”. Edith delar alltså inte upp mat i kött eller inte kött utan i kategorier som gott eller inte gott. En avgörande faktor är också att hon känner till matens historia, i detta fallet att djuret haft det bra.

Zeenath beskriver ett liknande förhållningssätt när hon berättar om sina matvanor som *microbial*: ”I would describe my eating habits as microbial. When we start to use terms like omnivore or flexitarian or vegetarian we tend to create binary typologies. And I believe food can take on a more varied form.”. Varken Zeenath eller Edith utgår från etablerade kategorier som vegetarian eller flexitarian när de väljer vad de ska äta utan menar att utgångspunkten för en diet är individen och vad individen mår bra av att äta. Valen som görs kan vara baserade på olika saker som smak eller kunskap om djurens välbefinnande men ingen av dem väljer bort kött för att det är kött.

Edith arbetar aktivt för att äta mat som uppfyller de krav hon ställer på sin diet. En viktig del i det arbetet är att ingå i ett matcommunity och ha goda kontakter med producenter av mat. Edith beskriver hur det krävs ett socialt engagemang för att äta som hon gör:

”Det är inte sådär att man bara tar upp telefonen och ringer. Man måste ju komma nära människor först, man måste bilda någon slags relation, bilda sin egen community där man vet att där och där och där och så måste man planera.”

Att äta den typ av mat som Edith äter kräver alltså vissa uppoffringar, det tar tid och det kräver medveten planering. I gengäld har hon tillgång till närproducerad mat som håller de krav på smak, etik och moral som hon strävar efter. Det sker ett utbyte. För att få tillgång till den typ av mat som Edith beskriver krävs det dels ett socialt kapital dels en kunskap och/eller egen produktion som kan användas som handelsvara för att få tillgång till de eftertraktade varorna på *fältet*. I sin strävan efter att äta mat som håller hennes krav har Edith börjat odla själv. Edith berättar om varför hon odlar: ”Att vara bonde är ju egentligen väldigt väldigt egoistiskt. Alltså jag vill äta min egen mat. Jag vill äta mat som jag kan plocka direkt som smakar gott som jag har valt att odla på ett visst sätt för att jag vill äta den så.”. Som bonde har Edith kontroll över maten som hon äter. Hon har full insyn i processens samtliga steg från val av frö till metod för tillagning. Närmast maten kommer alltså den som odlar själv, näst närmast kommer den som har en personlig relation med den som har odlat maten, tredje närmast kommer den som känner en person som är vän med den som odlat maten. Och så fortsätter det. Edith har tagit sig själv närmare maten hon äter genom aktiva handlingar som skalar bort mellanhänder.

På Marcellos Farm utanför Kristianstad produceras de varor som Ajje distribuerade som Gårdsbud. Verksamheten utgår från ett kretslopps-tänk vilket i detta fallet betyder att det finns djur som har en roll i ekosystemet. Ajje beskriver hur verksamheten på gården ser ut:

”De har ju kor för att få gödsel. Så större delen av gårdens åkermark används ju till betesmark. De har kretslopp. Det gör ju att djuren ibland måste slaktas. Och då ser de alltid till att det sker så skonsamt som möjligt för djuren.”

Insynen i arbetet på Marcellos Gård har påverkat vilket kött Ajje äter. Han beskriver att han gärna äter kött men att han hellre äter sällan och av god kvalitet. För Ajje är djurens liv och hur dom har haft det en viktig aspekt och han förklarar att det ”är lättare att äta kött” när han känner till processen bakom. Relationen mellan Ajje och Marcellos Gård liknar den typ av community-relation som Edith beskriver. För den som känner människorna och processen bakom blir det möjligt att känna tilltro till att saker och ting har gått till på ett sätt som överensstämmer med den egna etiken och moralen. I Ajjes fall känner han tilltro till systemet och litar på att djuren har haft det bra.

För Zeenath på Rude Food är det naturligt att reflektera över var maten kommer ifrån, hon använder termen ”sourcing” vilket kan översättas med att *gå till källan*. Zeenath beskriver hur det växer fram olika nätverk i Skåne och att det gör det lättare för henne att hitta mat som hon vill äta, men att det generellt sett är ett hårt jobb. Hon beskriver: ”I try to make sure that Charlotte from Happy Onion Farm has grown it or some fair trade connection has brought it to my table.”. Vem som har odlat och vilka kanaler som maten har passerat igenom är viktigt för Zeenath, men hon reflekterar också över möjlighet att välja mat. Zeenath berättar att hon är medveten om att det inte är alla som kan välja mat på det sätt som hon gör: ”We have to admit that it's also a position of privilege, extreme privilege. Which is also why I'm working with a project like Rude Food.”. Att ta sig friheten att tänka på mat i termer av bra och dålig och därmed välja bort viss mat för den egna konsumtionen är något som Zeenath tänker på som ett privilegium. Genom sitt engagemang i Rude Food försöker hon ge tillbaka och kompensera för den ”frihet” som finns inbyggd i hennes position. I Zeenaths förhållningssätt till mat finns en strävan att ta sig själv och alla i hennes närhet närmare maten.

Analys

I följande kapitel speglar jag studiens resultat i dess teoretiska bakgrund. Diskussionen förs tematiskt med studiens syfte och frågeställning närvarande. Den generella utsiktspunkten är att samhället har skapat ett avstånd mellan producenten och konsumenten av mat som gör att många undrar varifrån maten kommer. Ett förslag på hur detta avstånd har uppkommit är att rationalisering av arbetet och produktionen av varor har lett till att människan kan fästa större vikt vid själva varan och konsumtionen vilket gett upphov till en distans och minskad förståelse för vad varan egentligen är och hur den kom till. Arbetets betydelse har ersatts av konsumtionens. När det kommer till mat blir detta fenomen påtagligt. Vi vill gärna veta vilken mat vi ger till våra barn men vägen från produktion till konsumtion är dold och informationen som når fram förefaller inte alltid trovärdig. Studiens informanter berättar att maten som vara anpassas efter logistiska förhållande och underkastas praktiska normer, den smakar mindre bra och den kasseras om den inte ser ut som den ska. Dessa normer och påföljande förhållningssätt till mat har kommit att bli vida accepterat i konsumtionssamhället. Hur vi tänker på mat och vad vi tycker är rätt och fel i frågan om vad vi äter har således förändrats i samhällets utveckling.

Habermas och livsmedelssystemet

Matarbetarna berättar om hur deras verksamheter står under inflytande av regler och normer som har etablerats i den utanpåliggande struktur som vi kallar för livsmedelssystemet – jag menar att livsmedelssystemet kan tolkas som ett uttryck för systemvärldens kolonialisering av livsvärlden. Matsystemet drivs av ett vinstintresse vilket bland annat manifesteras genom effektivisering av logistik. Detta har vinimportören Emil berättat om. Genom att lyssna på matarbetarna lär vi oss att livsmedelssystemets inflytande förändrar smaken på maten, vi lär oss också att normer för matens utseende får oss att slänga mat som går att äta. Livsmedelssystemet inflytande förändrar hur vi äter och tänker på mat. Habermas skulle kalla detta inflytande för systemvärldens kolonialisering av livsvärlden, ett fenomen som sker då systemvärldens styrmedel som pengar och makt får inflytande över den kulturella reproduktionen. I matarbetarnas berättelser finns det flera exempel på hur detta sker; Emil menar att vinets smak har förändrats sedan livsmedelssystemet krav på logistik fodrar tillsatser, Heather berättar att regler för hur en paprika ska se ut appliceras ovanifrån och får oss att slänga mat för att den inte ser ut som den ska; Ajje tänker på hur djuren har haft det och väljer att äta kött från en gård där systemets inflytande är liten – där han har förtroende för att djuren har haft det bra. Konsumenten kan enligt Habermas fungera som en bro mellan systemvärld och

livsvärld. Via konsumtion av mat följer normer med på köpet. I det effektiva konsumtionssamhället är varorna laddade med målrationalitet; mat ska gå snabbt och mat ska vara billig. På så vis blir villkoren för den materiella reproduktionen också villkor för den symboliska reproduktionen varpå handlingarna i livsvärlden i större grad influeras av målrationalitet. Detta resulterar i en situation då konsumentens önskan passar varumarknadens tillstånd. Systemet producerar pulvermos och konsumenterna vill ha pulvermos. Men bland matarbetarna finns det en kritik mot denna utveckling. Hos dem finns det en vilja att förändra hur vi tänker på mat.

Mikromotstånd i dialogen mellan livsvärld och systemvärld

För att förklara hur det lokala reagerar på och interagerar med det globala utgår Ayres och Bosia (2011) från matarbetares handlingar för att beskriva hur praktiker av motstånd växer fram. De förklarar matarbetarnas handlingar genom att använda begrepp som matsuveränitet och mikromotstånd. Ett kompletterande begreppspar som kan användas för att tolka relationen mellan det lokala och det globala är livsvärld och systemvärld. I livsvärlden reproduceras symboliska resurser medan de materiella resurserna reproduceras i systemvärlden. Sociala roller som rör sig fritt i mellanrummet förbinder världarna. I kontexten av mat uppträder bland andra konsumenten och matarbetaren i en sådan roll. Genom rollerna öppnas en kanal för dialog. I konsumtionssamhället präglas dialogen av systemvärldens inflytande över livsvärlden men jag tolkar det som att den också kan bestå av ett livsvärldens motstånd mot systemvärldens inflytande. Detta inträffar när symboliska resurser i form av mening, identitet och solidaritet reproduceras och motsätter sig systemvärldens inflytande. Dessa resurser reproduceras genom *kommunikativ handling*. Jag vill mena att studiens matarbetare skapar sådana resurser och därmed utgör ett motstånd mot den pågående kolonialiseringen av livsvärlden. Matarbetarna Isolde, Ajje, Edith, Zeenath, Heather och Emil utövar motstånd mot systemvärlden genom att minska avståndet mellan människan och maten. För att läsa en sammanfattning av matarbetarnas motståndspraktiker se bilaga 3.

Mikromotstånd i den kommunikativa handlingen

Happy Onion Farm och Rude Food är i grunden designade som kommunicerande projekt. Happy Onion Farm har som avsikt att visa och berätta om hela processen bakom odlingen av grönsaker och Rude Food vill berätta om matens krokiga väg från odling till måltid för att på så vis skapa kunskap om matsvinn. Happy Onion Farm och Rude Food är *kommunikativa*

processer vars avsikt är att reproducera symboliska resurser, dessa resurser sprids via den sociala strukturen. Isolde reflekterar över det sociala perspektivet:

”Det sociala tycker jag är väldigt viktigt. Om volontärerna och CSA-andelsägarna kommer hit varannan vecka och börjar lära känna varandra och dom kommer från samma stad och knyts ihop så kan de sätta upp andra nätverk. Det är viktig för en stad att hänga ihop och om vi kan hjälpa till lite med att sätta ihop sociala strukturer - det är väldigt viktigt för oss. Det är mycket mer än mat.”

Genom sin kommunikativt designade struktur blir Happy Onion Farm en nod för både reproduktion och spridning av så väl symboliska resurser genererade av verksamheten som resurser som genereras generellt i det sociala mötet mellan deltagarna. Genom sin design kan Happy Onion Farm och Rude Food förstås som uttryck för motstånd som bidrar till att, som Bauman (2008) uttrycker det, stöpa om de mellanmännsliga relationerna i samhället.

Matarbetarna skapar också möjlighet för andra att utöva motstånd. När Happy Onion Farm odlar mat i norra Malmö sprider Isolde medvetenhet om hur maten produceras. Samtidigt skapar hon möjlighet för en konsument att göra ett alternativt val genom att köpa en andel i Happy Onion Farm och bli en aktiv deltagare. Detta val kan mot bakgrund av Ayres och Bosia's (2011) resonemang förstås som mikromotstånd. Även Heather och Zeenath skapar möjlighet att göra mikromotstånd. Via en utarbetad metod lär de sina cateringkunder att äta mat som många runt bordet är vana att kasta. Den kunskap som uppstår i mötet mellan kunden och Rude Foods matpraktiker ger upphov till ett utvecklat normkritiskt förhållningssätt till matnormer i samhället. Via detta förhållningssätt uppstår nya möjligheter till handling som kan resultera i motstånd. Även Ajje, Edith och Emil kommunicerar och skapar handlingsalternativ i samhället. Genom erbjudandet av handlingsalternativ skapas förutsättningar för en utökad dialog med livsmedelssystemet. Som en följd av detta resonemang kan det totala motstånd som matarbetarna och deras organisationer ger upphov till beskrivas som summan av deras kommunikativa handlingar och deras kommunikativa inflytande.

Avslutande diskussion

Med utgångspunkt i matarbetarnas unika perspektiv på matbranschen har jag presenterat ett förslag på hur vi kan förstå vad som händer med maten i konsumtionssamhället där inflytande av målrationalitet, pengar och makt dikterar villkoren för den globala utvecklingen och gör maten till en vara. Vi undrar var maten kommer ifrån och jag menar att förståelse för hur systemet fungerar och påverkar matarbetarna kan ses som en bit av detta pussel. Genom att intervjua matarbetarna tillgängliggör jag berättelser ur sex unika perspektiv. I berättelserna framkommer det att matarbetarnas arbete påverkas av att den industriella matproduktionen genererar normer och strukturer som dikterar villkoren inom livsmedelsindustrin. Matarbetarna är i många fall kritiska till detta tillstånd vilket uttrycks i deras arbete. Min tolkning är att matarbetarnas praktiker kan förstås som motstånd mot systemets inflytande över den mat som hamnar på våra tallrikar. I studien har jag beskrivit att en sådan motståndspraktik är att ta maten närmare sig själv och andra. I detta motstånd etableras en dialog mellan matarbetarna och det globala livsmedelssystemet. För att illustrera denna relation har jag använt Jürgen Habermas begrepp: livsvärld, systemvärld samt kommunikativ handling tillsammans med Zygmunt Baumans förslag om konsumtionssamhället. Genom att använda nämnda begrepp har jag också beskrivit matarbetarnas verksamheter som kommunikativt designade i den meningen att de är konstruerade som sociala noder där symboliska resurser reproduceras och sprids. Ur detta perspektiv framstår också matarbetarnas handlingar som producenter av handlingsalternativ som gör det möjligt för andra att begå motståndshandlingar. I denna relation mellan matarbetare och *andra* reproduceras symboliska resurser som stärker livsvärlden i dess dialog med systemvärlden. Genom denna tankemodell har jag etablerat matarbetarna som en viktig aktör i den *förhandling om mat* som pågår i dialogen mellan det lokala och det globala.

Med förankring i studiens resultat går det att dra paralleller till *Beyond Global Summity: Food Sovereignty as Localized Resistance to Globalization* av Ayres och Bosia (2011) som har presenterats och refererats till löpande i texten. Ayres och Bosias resultat från Larzac och Vermont visar att det finns en kritisk hållning till det globala livsmedelssystemet bland matarbetare. Föreliggande studie har visat att detta förhållningssätt finns även bland matarbetare i Malmö/Lund. Vidare menar båda studierna att kritiken uttrycks i handlingar genom så kallat mikromotstånd. På så vis kan föreliggande studie visa likheter i förhållningssättet till det globala livsmedelssystemet mellan matarbetare i Larzac, Vermont och Malmö/Lund.

Förslag på vidare forskning

Under arbetsprocessen har författaren reflekterat över maten i samhället. Som en naturlig del av tankearbetet har det uppkommit frågor och stickspår som inte har följts upp inom ramarna för den aktuella studien. Här presenteras några av dessa reflektioner som ett bidrag till framtida projekt.

Vem har möjlighet att välja sin mat. I en kort paragraf reflekterar författaren över vilka förutsättningar som krävs för att välja sin mat. Informanternas val av naturliga, lokalproducerade och giftfria produkter framstår som exklusiva. En intressant aspekt vore att undersöka denna utveckling ur ett klassperspektiv. För vem produceras maten och vem har möjlighet att välja sin mat?

Ett annat spännande perspektiv som uppsatsen har snuddat vid är hur smaken på maten förändras av den globaliserade industrialiserade livsmedelsnäringen. Genom matarbetarnas berättelser skapas en uppfattning om att naturliga råvaror och genuina smaker kräver en mänsklig hand och gedigen omsorg. Hur påverkas smaken och matpreferenserna när mindre mänskliga resurser används för att framställa livsmedel?

Dagens samhälle är fullt av val. Idag producerar samhället 17 000 nya matprodukter årligen vilket genererar närmast oändliga valmöjligheter för individen. I studien har jag berättat om hur matarbetarna reflekterar över sin diet och hur smak, etik och moral spelar in i deras val. En matarbetare reflekterar över sin diet som mikrobiell, det vill säga har sin utgångspunkt i hennes kroppsliga konstitution. Hur skulle maten i samhället se ut om alla tänkte så? Hur ser framtidens förhållningssätt till matval och individuella dieter ut?

Referenser

- Ahrne, G., Ahrne, G. & Svensson, P. (2011). *Handbok i kvalitativa metoder*. (1. uppl.) Malmö: Liber.
- Allwood, C.M. & Erikson, M.G. (2010). *Grundläggande vetenskapsteori för psykologi och andra beteendevetenskaper*. (1. uppl.) Lund: Studentlitteratur.
- Ayres, J. & Bosia, M.J. (2011) Beyond Global Summitry: Food Sovereignty as Localized Resistance to Globalization, *Globalizations*, 8:1, 47-63, DOI: 10.1080/14747731.2011.544203
- Backman, J. (2008). *Rapporter och uppsatser*. (2., uppdaterade [och utök.]. uppl.) Lund: Studentlitteratur.
- Bauman, Z. (2008). *Konsumtionsliv*. Göteborg: Daidalos.
- Becker, H.S. (2008). *Tricks of the trade: yrkesknep för samhällsvetare*. (1. uppl.) Malmö: Liber.
- Bové, J. & Dufour, F. (2005). *Food for the future: agriculture for a global age*. Cambridge: Polity.
- Broady, D. (1991). Sociologi och epistemologi: om Pierre Bourdieus författarskap och den historiska epistemologin. (2., korr. uppl.) Stockholm: HLS (Högsk. för lärarutbildning).
- Historieätarna*. Säsong 3, avsnitt 6, 2016. Sveriges television, 14 november.
- Matens Resa*. Säsong 1, avsnitt 1, 2017. Sveriges television, 17 februari.
- Messer, E. (2004). Researching food habits. Macbeth & MacClancy (Ed.), *Culture, Political and Economic Identity: Revitalising the Food-systems Perspective in the Study of Food-based identity* (s. 181-193). Berghahn Books.
- Møller Pedersen, P. (2004). Jürgen Habermas. Gytz Olesen, S. & Møller Pedersen, P. (red.), *Pedagogik i ett sociologiskt perspektiv: en presentation av: Karl Marx & Friedrich Engels, Émile Durkheim, Michel Foucault, Niklas Luhmann, Pierre Bourdieu, Jürgen Habermas, Thomas Ziehe, Anthony Giddens (171-197)*. Lund: Studentlitteratur.
- Murray, S. (2007, 15 november). The World's Biggest Industry. *Forbes*. Hämtad: 2017-05-01, från: https://www.forbes.com/2007/11/11/growth-agriculture-business-forbeslife-food07-cx_sm_1113bigfood.html
- Parkin, F. (2002). *Max Weber*. (Rev. ed.) London: Routledge.
- Pollan, M. (2008). *Till matens försvar*. Stockholm: Ordfront.
- Rennstam, J. & Wästerfors, D. (2015). *Från stoff till studie: om analysarbete i kvalitativ forskning*. (1. uppl.) Lund: Studentlitteratur.
- Oddvar Eriksen, E., Weigård J. (2016). *Kommunikativ handling og deliberativ demokrati*. (4 uppl.). Bergen: Fagbokforlaget.
- Wallerstein, I.M. (2007). *Världssystemanalysen: en introduktion*. (2. uppl.) Stockholm: Tankekraft.

Bilaga 1: Intervjuguide

- Formalia
- Berätta om din relation till mat och dryck.

Finns det någon mat som du föredrar?

- Omvärld

Beskriv vad du/din verksamhet gör?

Vad är viktigt för att din verksamhet ska fungera som du vill?

Vilka är dina användare/besökare/kunder?

Känner du att din verksamhet är besläktad med andra verksamheter som arbetar med mat?

Vilka?

Hur ser er relation ut?

Finns det verksamheter som jobbar med mat som du inte känner dig besläktad med?

Vilka?

Varför?

- Framtid/utveckling

Hur vill du att din verksamhet ska fungera/se ut i framtiden?

Vad behöver du göra för att det ska bli så?

Finns det något som hindrar dig?

- Påverkan

Har någon sagt att de är inspirerade av dig/din verksamhet? Berätta.

Vad är framgång för dig?

Bilaga 2: Samtycke

Detta dokument är skapat som ett komplement till den muntliga information som har delgivits vid intervjutillfället.

Vid intervjutillfället har informanten informerats om studiens generella avsikt och målgrupp, nämligen att prata med lokala matarbetare för att undersöka deras arbetssituation och hur de reflekterar över mat i samhället. Inför intervjutillfället har informanten accepterat att bli intervjuad och vid intervjutillfället har informanten konfirmerat detta. I de fall då intervjun har spelats in med inspelningsutrustning för ljud har informanten accepterat detta. Det ljudmaterial som har samlats in kommer deleteas när den föreliggande uppsatsen har blivit godkänd och publicerad.

Härmed samtycker jag till att:

- Delta i föreliggande projekt/forskningsstudie.
- Jag har mottagit information om studiens genomförande och syfte.
- Jag har förstått att jag deltar i en forskningsstudie som kommer publiceras som en så kallad c-uppsats.
- Jag har känt möjlighet att dra mig ur eller avsluta mitt deltagande i studien.
- Jag har fått möjlighet att läsa och kommentera de citat som forskaren avser använda i studien.
- Jag har förstått att mina citat kommer användas i en forskningsstudie.
- Jag uppträder med **mitt riktiga namn** och att jag också gör det i samband med att namnet på den organisation eller det företag som jag företräder publiceras.

Genom att via mail svara följande ger jag mitt samtycke:

Härmed intygas att jag (namn) har läst och förstått innebörden av den information som har delgivits mig i dokument ”Samtycke till deltagande i forskningsstudie”. Jag intygar också att jag har mottagit och läst ett dokument som innehåller citat av mig samt att jag godkänner att dessa citat används i föreliggande studie.

Bilaga 3: Så tar matarbetarna maten närmare människan

Isoldes stadsbruk Happy Onion Farm drivs som en CSA. Genom att odla i staden tar hon maten närmare människan på ett fysiskt plan. Happy Onion Farm kan också ses som en community, en plattform där människor träffas. CSA som affärsmodell i form av ett delägarskap fungerar också som ett sätt att knyta kunden närmare maten. Blir det dålig skörd är andelen värd mindre mat och vice versa. På så vis knyts konsumenten närmare processen och produktionsförhållanden bakom maten.

Edith arbetar för att starta mötesplatsen Gro'Up i Malmö. Hennes förhoppning är att skapa en matcommunity som i förlängningen kan påverka hur vi tänker på och betar oss kring mat. Privat är Edith bonde och arbetar hårt för att ta sig själv närmare den genuina mat- och smakupplevelsen. För att göra det har hon investerat i ett socialt nätverk och kunskap om mat. Via sin position kan hon i stor utsträckning välja vilken mat hon äter.

Ajje föredrar att äta mat som finns lokalt men reflekterar framförallt över det mentala avståndet till maten. Att lita på plantagen som odlar kaffebönan eller att veta hur djuren har haft det bra under sin livstid är viktigt. Under många år drev Ajje idén om Gårdsbud som flyttade mat från Kristianstad till olika utlämningsställen i Malmö och tog på så vis maten närmare konsumenten.

Emil är importör av naturviner och lägger stor vikt vid transparens och kunskap. Att veta vad som finns i flaskan och vem som har tillverkat den förefaller nästan lika viktigt som smaken. Genom att flytta vin från länder som Frankrike, Italien och Spanien till Sverige och berätta vinmakarnas historier tar Emil vinet närmare konsumenten.

Heather och Zeenath arbetar aktivt och uttalat för att ifrågasätta matnormer. I sin strävan tar de maten närmare människan genom att avtäcka de föreställningar om mat som är etablerade i samhället idag. När en kantstött paprika omvandlas från skräp till mat tar Rude Food maten närmare människan.