



LUND UNIVERSITY

Mat- och måltidskultur – en introduktion

Jönsson, Håkan; Marshall, Matilda

2022

Document Version:
Förlagets slutgiltiga version

[Link to publication](#)

Citation for published version (APA):

Jönsson, H., & Marshall, M. (2022). *Mat- och måltidskultur – en introduktion*. (Måltidskunskap : Culinary arts and meal science ; Vol. 7). Örebro universitet. <http://oru.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2:1661359>

Total number of authors:
2

Creative Commons License:
CC BY

General rights

Unless other specific re-use rights are stated the following general rights apply:

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

Read more about Creative commons licenses: <https://creativecommons.org/licenses/>

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

LUND UNIVERSITY

PO Box 117
221 00 Lund
+46 46-222 00 00

Mat- och måltidskultur – en introduktion

Håkan Jönsson & Matilda Marshall



Mat- och måltidskultur – en introduktion

*Tack riktas till Maria Nyberg, Ulrica Söderlind, Richard Tellström och
Lotte Wellton för värdefulla inspel och kommentarer på texten.*

Måltidskunskap 7



HÅKAN JÖNSSON
&
MATILDA MARSHALL

Mat- och måltidskultur – en introduktion

© Håkan Jönsson & Matilda Marshall, 2022.

Mat- och måltidskultur – en introduktion © 2022 by Håkan Jönsson & Matilda Marshall is licensed under CC BY 4.0. To view a copy of this license, visit

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Titel: Mat- och måltidskunskap – en introduktion.

Utgivare: Örebro University 2022
www.oru.se/publikationer

Fotograf omslagsbild: Jan-Peter Lahall

Tryck: Örebro universitet, Repro 06/2022

ISSN 1652-2656
ISBN 978-91-87789-65-6
ISBN 978-91-87789-66-3 (e-pub)

Innehållsförteckning

MAT- OCH MÅLTIDSKULTUR – EN INTRODUKTION	9
Introduktion.....	9
Kulturbegreppet	11
Mat och måltid som kultur	13
Mat- eller måltidskultur?	15
Mat- och måltidskultur – var finns den och hur kan den studeras?	18
Sociala relationer och grupptillhörighet	18
Mat och dryck som identitet	18
Vardagliga praktiker	19
Ekonomi och klass	20
Plats och landskap	20
Materialitet	21
Tid och förändring.....	21
Kultur som problem.....	22
Måltid som språk.....	22
Måltidskultur mellan neofili och neofobi	22
Ett kritiskt förhållningssätt till måltider och måltidskontexter	23
Måltidskultur och FAMM.....	25
Rummet	25
Produkten	26
Mötet	27
Styrsystemet	27
Atmosfären	28
Måltidskulturkunskap som praktiskt verktyg.....	30
Inspiration till måltider och dess gestaltning.....	30
Kundförståelse och målgruppsanpassning.....	30
Utveckling av måltidsrum och företagande	31
Meningsfulla måltider	32
Hållbara måltider.....	32
Referenser och förslag till vidare läsning	35

Mat- och måltidskultur – en introduktion

Introduktion

Varje dag intas måltider vid köksbordet, på restaurangen, i skolmatsalen, i sjukhussängen, på pizzerian, och många fler ställen. Dessa måltider har både likheter och olikheter, de innehåller olika förväntningar, värderingar, normer och traditioner. Att äta köttbullar eller dricka ett glas hantverkspressad äppelmust signalerar olika betydelser och värderingar beroende på om det görs vid julmiddagen, på stjärnrestaurangen, på äldreboendet eller på IKEA. Dessa betydelser förändras över tid, de har haft olika betydelser genom historien och kommer att se annorlunda ut i framtiden. Hur, när, var och varför måltiden inträffar och vad den består av hör samman med det sociala och kulturella sammanhanget, alltså det vi kallar mat- och måltidskultur.

För den som arbetar med måltider, oavsett om det är inom restaurangbranschen, offentlig sektor eller i livsmedelsindustrin, påverkar måltidskulturen både implicit och explicit måltidernas planering, tillagning, servering och intagande. Det finns kulturella normer för hur, var och när måltider ska serveras och hur de bör komponeras som det sällan är en bra idé att bryta med för den som vill leva på eller bli uppskattad för sitt måltidskapande.

Syftet med denna text är att ge en introduktion till studiet av måltidskultur och synliggöra hur måltidskulturen är närvarande och är av betydelse för professioner som arbetar med måltider. Texten riktar sig främst till dig som studerar en måltidsinriktad utbildning, men vi hoppas att den ska vara användbar även i andra utbildningar och för alla som arbetar praktiskt med måltider och måltidsutveckling.

Det finns en betydande måltidskulturforskning inom främst etnologi, historia och sociologi, vilket syns i litteraturlistorna till kurserna. Därtill finns flera introduktioner och översiktsverk till måltidskultur (se t.ex. Counihan et al., 2019; Korsmeyer, 2005; Montanari, 2006) och om matens roll i samhället (se t.ex. Burststedt et al., 2006; Neuman, 2019). Däremot saknas lättillgängliga akademiska texter på svenska som ger en introduktion till måltidskulturvärdet utifrån ett uttalat gastronomiskt eller måltidsvetenskapligt perspektiv (med undantag Tellström, 2007). Det finns en del äldre verk med stora förtjänster, som Nils-Arvid Bringéus *Mat och miljö* (1970) och *Mat och måltid* (1988) och Jan Öjvind Swahns *Fil, fläsk*

och *falukorv* (2000). Men de har av naturliga skäl vissa brister när det gäller att fånga utvecklingen under de senare decennierna.

Att det finns så få grundböcker om mat- och måltidskultur på svenska beror troligen på att måltidskultur inte finns som ett etablerat forskningsämne på universitet och högskolor. Det är en nisch inom discipliner som etnologi, sociologi, historia, arkeologi och måltidskunskap, men inte ett eget forsknings- eller forskarutbildningsämne. Denna tvärvetenskaplighet har sina fördelar, nya tankar och insikter föds ofta i mötena mellan discipliner, men det blir lätt förvirrande för den som möter texter som är skrivna i olika traditioner och ofta argumenterar utifrån dessa specifika ämnestraditioner och inte utifrån måltidskultur som område.

Denna text kan därmed ses som en komplettering till befintlig litteratur, en introduktion som förhoppningsvis ger en grund att stå på och en nyfikenhet att gå vidare med olika specialområden. Vårt bidrag tar utgångspunkt i kulturbegreppet, men vill framför allt visa på tillämpbarheten av måltidskultur i måltidsverksamheter.

Textens avstamp tas i de frågor som många studenter säkert ställer vid början av en kurs: varför läser vi detta och hur kan jag använda dessa kunskaper på utbildningen i stort och i min framtida karriär? Vi tar oss an frågorna genom att 1) redogöra för kulturbegreppet; 2) redogöra och diskutera olika begrepp och definitioner kopplat till mat- och måltidskultur; 3) göra en genomgång över hur och var mat- och måltidskultur kan studeras; 4) med avstamp i FAMM-modellen, exemplifiera hur måltidskultur kan bidra till gastronomisk och kostvetenskaplig utbildning; 5) exemplifiera och argumentera för hur och varför kunskap om måltidskultur kan berika professioner som arbetar med måltider på olika vis, såsom kockar, sommelier, kostchefer, måltidssamordnare och produktutvecklare.

Vi som skrivit denna text är båda etnologer vars forskning på olika vis berör måltider som kulturyttring, vi har båda undervisat om måltidskultur på olika utbildningar. Dessutom har Håkan under många år arbetat som kock. Texten utgår från kulturvetenskapliga texter och studier. Vi tar även stöd i vår tidigare forskning (t.ex. Jönsson, 2012; 2020; Marshall, 2016) samt erfarenheter från undervisningen.

Kulturbegreppet

För att ta oss an vad måltidskultur är behöver vi först börja med begreppet kultur, ett begrepp som har och har haft olika innebörd i olika tidsperioder och av olika aktörer. Johan Fornäs (2012), forskare i medie- och kommunikationsvetenskap, har identifierat fyra olika faser eller användningar av kulturbegreppet. Det är dessa fyra vi utgår från nedan.

1. *Kultur som odling*

Ett sätt att förstå kultur är utifrån ordets ursprungliga betydelse, nämligen odling eller kultivering, det som människan odlar eller skapar. Här framställs en åtskillnad mellan natur och kultur, mellan djungeln och åkern. Det är utifrån denna användning vi fått begrepp som kulturarv och kulturlandskap, spår som vittnar om människans historia. Detta synsätt har även applicerats på människan som genom bildning ansetts bli kultiverad och civiliserad. Idag är åtskillnaden mellan natur och kultur problematiserad: är människan inte en del av naturen och är inte bilden av naturen skapad av människan?

2. *Kultur som livsform*

Inom ämnen som antropologi och sociologi växte så småningom tolkningarna av kultur som livsform fram. Det vill säga idén att det finns flera olika sorters kulturer vid olika tider och platser och att det finns skillnader mellan dem. I detta sammanhang talas det ofta om kultur i plural. Med en kultur avses en enhet, en grupp människor som binds samman genom traditioner, värderingar och föreställningar, ofta kopplad till en specifik plats, nation eller tidsperiod. Idag ses dessa kulturer inte som isolerade öar, utan som en föränderlig interaktion mellan människor. Det vill säga att kultur(er) formas i mötet med andra människor. Inom en kultur eller samhälle finns även så kallade subkulturer som binds samman utifrån exempelvis klass, genus, etnicitet, generation eller smakpreferenser.

3. *Kultur som konst och estetik*

Ett tredje sätt att närma sig kultur är att undersöka eller ta del av kulturuttryck som konst eller estetik där kultur avser estetiska konstformer såsom teater, musik och målning. Denna form används ofta i det vardagliga talet om kultur och återfinns i begrepp som kulturnyheter, kulturpolitik, kultur-tant och finkultur. Detta sätt att se på kultur kan verka skilt från de båda tidigare, men det finns kopplingar. Dels finns det en föreställning om att kulturuttryck som konst och teater är en form av odling

och förädling av människan. Därför är till exempel kulturpolitiken i Sverige till stor del inriktad på att kulturen ska komma alla till del, genom teaterföreställningar i förorter och på landsbygden och subventionerat inträde på museer. Dels antas olika kulturer ha skapat sina egna kulturuttryck, såsom dräkter, sagor, sånger och måleri. Därför är det viktigt att bevara sådant som allmogemöbler, folkdräkter, slöjd och folkmusik från olika kulturer.

4. Kultur som meningsskapande praktiker

Slutligen, det fjärde sättet att förstå kultur enligt Fornäs är vanligt inom de akademiska kulturvetenskaperna, nämligen kultur som meningsskapande praktiker vilket knyter ihop de tre ovannämnda tolkningarna. Här blir kultur ett vetenskapligt och analytiskt begrepp som förstår kultur som något som skapar mening för människor, exempelvis genom handlingar, symboler, föremål och språk. Med meningskapande praktiker avses sådant människor gör för att det skapar mening för dem, exempelvis matlagning, vinprovning eller universitetsstudier. Praktikerna kan sägas förstås och kommuniceras i samhället, genom exempelvis genom uttalade eller outtalade normer, koder, vanor, rutiner och begrepp. Detta betyder att praktikerna inte enbart är meningsfulla för en person, utan för de sociala och kulturella sammanhang personen befinner sig i.

I politiska sammanhang framställs kultur ibland som något statiskt och nedärvt, men utifrån ett kulturvetenskapligt perspektiv är kultur föränderligt, något vi socialiseras in i och både reproducerar och utvecklar. Precis som odlingen och därmed kulturlandskapet är i ständig förändring, odlas och förändras också andra former av kultur. I olika sociala sammanhang, så som i hemmet, i skolan, bland vänner, på jobbet och på sociala medier möter vi och lär oss normer, koder och språk, och praktikerna blir en del av våra kroppar och vardag.

Kultur är på samma gång inkluderande och exkluderande. Genom olika symboler, vanor och föremål skapar kultur sammanhang och tillhörighet. På samma vis kan kultur vara exkluderande, där alla inte ges eller vill få tillträde. Inga kulturella gemenskaper kan inkludera alla. För en känsla av "vi", krävs att det finns några "andra", som vi kan spegla oss i och känna att vi hör samman trots skillnader mellan individerna i den egna kulturen. De "andra" i det här sammanhanget är de som föreställs inte "förstå" värdet av de symboler och praktiker som är viktiga i den grupp som vi själva tillhör.

Sammanfattningsvis så har begreppet *kultur* använts olika beroende på tid och kontext, än idag finns det olika användningar som figurerar samtidigt. Fornäs definition är inte heller inom kulturvetenskaperna självklar, oproblematiserad eller heltäckande (se t.ex. Gunnarsson Payne, 2012). Ur ett kulturvetenskapligt perspektiv, vilket vi använder oss av här, kan kultur förstås som meningsskapande praktiker, eller mer specifikt delade värderingar, normer, vanor, föreställningar, rutiner, koder, språk och symboler som är identifierbara och meningsfulla inom en viss grupp. Kultur kan förstås som både inkluderande och exkluderande. Slutligen är kultur inget statiskt utan ständigt föränderligt. Kultur påverkar därmed oss människor och vår vardag.

Mat och måltid som kultur

Efter denna genomgång av kulturbegreppet är det dags att fråga i vilken eller vilka av dessa meningar som mat och måltid kan betraktas som kultur. Vårt svar är att det går att se mat och måltid som kultur i samtliga ordets betydelser. Det går faktiskt att hävda att maten och måltiden är själva grunden för kultur, att den så att säga är en förutsättning för att kultur ska uppstå. Det var med den outtalade överenskommelsen att dela ansvaret för att skaffa, tillaga och dela mat som den ursprungliga mänskliga gemenskapsformen, stammen eller klanen, formades. Genom att dela måltider formades sociala gemenskaper, och med måltidens samtal som grund skapades ett språk och gemensamma referensramar. Vi ska nu ge några mer detaljerade exempel på hur mat- och måltid kan betraktas som kultur.

1. Matkultur som odling

Att vi odlar sker vanligen med syftet att det ska bli mat. Kulturlandskapet är ett landskap som skapats för att generera mat. Men det finns också en mera symbolisk innebörd i mat som odling. Den franske antropologen Claude Levi-Strauss (1969) menade att matlagningen, att transformera något från ett rått till ett tillagat stadium i människors tänkande var själva urtypen för en övergång från natur till kultur. Den kulinariska triangeln, med sina tre ben – det råa, det tillagade och det ruttna, beskriver inte bara matens kretslopp, enligt Levi-Strauss. Övergången från rått till tillagat symboliserar också övergången från natur till kultur. Med matlagning kontrollerar alltså människan naturen och skapar högre värden.

2. Mat- och måltid som livsform

Med mat och måltid binds människor samman genom traditioner, värderingar och föreställningar, ofta kopplade till en specifik plats, nation eller tidsperiod. Det syns i begrepp som japansk, provencalsk eller värmländsk matkultur. Det finns nationella, regionala och lokala måltidskulturer, liksom att måltidskultur är uttryck för religion, klass, kön och andra aspekter som skapar gemenskap över måltider, såsom veganism, vinexperter, barnfamiljer, kaffedrickare osv. Liksom övriga kulturer formas mat- och måltidskulturer i mötet med andra människor och föremål. Att fika betraktas till exempel som en del av en svensk måltidskultur. Men kaffet har aldrig odlats i Sverige. Från Etiopien via Turkiet och kolonierna i Amerika och Afrika spreds kaffet och att dricka kaffe blev en global vana. I Sverige fick den sina särskilda uttryck, som gör att fikandet skapar en känsla av gemenskap med nationella förtecken. Det finns också gott om exempel på subkulturer som binds samman utifrån exempelvis klass, genus, etnicitet, generation eller smakpreferenser. Exempelvis kan hembakat surdegsbröd, mjölkstyrning av grönsaker och välorganiserade lantliga skafferier användas för att signalera medvetenhet om matens ursprung eller intresse för kulinariskt hantverk, koder som uppfattas av de med likasinnade intressen. De som inte har tidsmässiga, kroppsliga eller ekonomiska förutsättningar att utöva dessa praktiker eller bygga om sitt kök har svårare att bli en del av denna kulturella gemenskap.

3. Måltid som konst och estetik

Det förekommer att även måltidsuttryck betraktas som (fin)kultur. Ursprungsmärkning av traditionella produkter som Serranoskinka och Kalamataoliver är ett sådant exempel. Ett annat är att den franska gastronomiska måltiden har blivit klassad som ett immateriellt kulturarv av FN-organet UNESCO. Ur ett internationellt perspektiv är Sverige mindre benäget att tala om måltidsuttryck som kultur och kulturarv, men även här finns exempel på skyddade produkter (t.ex. Sveciaost) och det finns förslag på att utnämna måltidsuttryck som fika och smörgåsbord till immateriella kulturarv, hittills dock utan stöd från regeringen. Det finns naturligtvis ett matarv i Sverige (Ragnar, 2013; Synnestvedt & Gustafsson, 2021), liksom i andra länder, men det har inte blivit allmänt accepterat att behandla måltider som en konstform. Det har uppfattats som snobbigt och exkluderande, och kopplingen mellan estetiska måltider och alkoholintag har skapat ett avstånd eller åtminstone en osäkerhet bland politiker under många år att lyfta fram måltiden som konstform (Jönsson, 2020, Birnbaum et al., 2021).

4. Mat och dryck som meningsskapande praktiker

Att prova olika sorters vin blir endast meningsfullt i en kontext där det finns vin, ekonomiska förutsättningar, samt att vinprovandet upplevs som värdefullt och meningsfullt inom en subgrupp alternativt eftersträvansvärt i samhället i stort. Idag finns det många som tycker att vinprovning är en meningsskapande praktik, och långt ifrån alla tillhör överklassen. Men om vi går drygt hundra år tillbaka var vindrickande mycket ovanligt inom arbetarklassen, både av ekonomiska och kulturella skäl. Med tiden kom nya influenser, fler hade råd att resa utomlands och möta nya mat- och dryckeskulturer. Dessutom förändrades skatterna, genom politiska styrmedel blev sprit dyrare och vin billigare. Idag är knappast vindrickande i sig en klassmarkör, numera framhävs klasskillnaderna främst av sådant som val av druva, ursprung, förpackning och sättet att dricka vin. På samma sätt har matkulturen förändrats, liksom andra kulturella praktiker som påverkar sättet vi rör oss, klär oss, pratar osv. Tidsaspekten är alltså viktig när vi talar om kultur. Praktiker och deras symbolik förändras över tid. Ibland ändras praktikerna, men de kan fortfarande fungera som markörer mot andra grupper. Att äta socker var först en överklassmarkör, men idag markeras överklassstillhörighet snarare genom att avstå från socker. I andra fall kan praktikerna förändras genom livet. Det som fungerar bra för att skapa gemenskap i en småbarnsfamilj är sällan lika gångbart i en familj med tonårsbarn, för att inte tala om måltider i uppnådd pensionsålder.

Mat- eller måltidskultur?

Det finns många olika termer som har använts för att beskriva den gemenskap som skapas genom mat och dryck (se Jönsson et al., 2021). Vi har ord som kompanjon, som ursprungligen betecknar den man delar bröd (pane på latin) med (Falk, 1994). På engelska används begreppet commensality, som hänger samman med bordet (mensa på latin) (Fischler, 2011). Om kompanjon leder tankarna till att gemenskapen hänger ihop med själva substansen, gör kommensaliteten att det är delandet av bordet, alltså att vi äter tillsammans, men inte nödvändigtvis samma saker, som hamnar i fokus. Detta visar att begrepp som talar om måltidskultur inte är självklart utbytbara. Det finns tillfällen och gemenskaper som fokuserar på att äta tillsammans men inte nödvändigtvis att äta samma saker. Julbordet, bufféätande och grekiska och kinesiska måltider där flera rätter ställs på bordet samtidigt gör att det går att äta olika saker men ändå dela en måltid vid samma bord. I ett sammanhang där måltiden förväntas bestå

av ett begränsat antal rätter som serveras efter varandra, bryts en del av gemenskapen när någon anmäler kostavvikelse eller inte vill eller kan ha samma dryck som övriga.

Det begrepp vi själva tycker bäst fångar denna texts tema är engelskans *food culture*. Hittills har vi emellertid talat om måltidskultur och inte om matkultur. Det hänger samman med att engelskans *food* är både bredare och mera använt i forskningssammanhang. På svenska är mat mer vardagligt och inte lika vetenskapligt förankrat och beskrivet som måltid. Samtidigt finns det inga tydliga gränser mellan begreppen, båda har sina förtjänster och begränsningar. Till fördelarna med matkultur hör att det fångar det som sker innan och efter måltiden. Odling, förädling, svinn, de aspekter som finns rymt i det på svenska vanliga begreppet livsmedel, inkluderas utan problem i ordet matkultur. För den som inte har satt sig in i måltidsbegreppets komplexitet kan det uppfattas som att det bara är det sociala samspelet i ätandesituationen som avses med måltidskultur.

Det som gör att vi trots allt brukar välja måltidskultur framför matkultur är främst tre faktorer. För det första ligger det redan i själva begreppet ett fokus på det sociala sammanhanget. För det andra inkluderas dryckerna på ett självklart sätt i ordet måltid. Med tanke på dryckernas stora betydelse som kitt i måltidskulturer, från grekiska symposier över medeltida krogar till dagens pubar och vinbarer, är det viktigt att dryckernas roll inkluderas i analyserna, liksom måltidens föremål. Till sist pekar ordet måltid på just tiden. Det är en av måltidens viktigaste funktioner i snart sagt alla kulturer, att den har organiserat dygnets, veckans och årets tider. Med måltiderna struktureras dygnets olika delar genom förberedelser, ätande och efterarbete. Måltiderna skapar skillnader mellan vardag och fest. Även årstidernas växlingar och livscykelns ritualer har skapat och fortsätter att utgöra tidsmässiga strukturer, t.ex. skördefest, kräftska, fettisdag, födelsedagstårta och konfirmationsmiddag.

Med tanke på hur mångfacetterade måltidskulturer är, går de egentligen att studera på ett vetenskapligt sätt? Svaret är ja, men det är viktigt att komma ihåg att kulturvetenskapliga metoder och perspektiv delvis skiljer sig från till exempel naturvetenskapliga studier där hypoteser kan prövas med experiment som kan upprepas i samma miljö. Studiet av måltidskultur innebär inte bara särskilda perspektiv utan också användandet av kvalitativa och etnografiska metoder, såsom intervjuer, deltagande observationer, arkivstudier och analys av olika texter. Vi kommer inte att gå in på det metodologiska här, men vill uppmärksamma läsaren på att metoderna är centrala för att komma de kulturella uttrycken nära. Måltidskulturella

studier inom etnologi använder ofta, men inte alltid, en historisk kontrastering som analytisk metod för att synliggöra och fånga förändringar och likheter över tid (jfr Löfgren & Ehn, 2010). Det historiska bidrar även med förståelse för dagens måltidskultur, varför vi äter och dricker som vi gör (se t.ex. Jönsson & Tellström, 2018). På senare år har dessutom digitala måltidskulturella uttryck på sociala medier och liknande givits mer uppmärksamhet (se Leer & Krogager, 2021; Lupton & Feldman 2020).

Mat- och måltidskultur – var finns den och hur kan den studeras?

Det vi väljer att äta, eller att inte äta, hör alltså samman med de kulturella sammanhang vi befinner oss i och de materiella och ekonomiska förutsättningar vi har. Det innebär att måltidskultur finns och därmed också kan studeras på många olika platser, i olika sammanhang och i olika epoker. Vi ger här några exempel på olika aspekter på måltidskultur som ger olika ingångar till hur den kan studeras.

Sociala relationer och grupptillhörighet

Vårt ätande påverkas av vad som värderas som eftersträvansvärt att äta inom en viss grupp, alltså vad vi anser vara god smak. Relationen till andra människor är central – en person är inte tillräcklig för att något ska bli måltidskultur, det inkluderar även andra personer som vi antingen har en faktisk eller föreställd relation med. Hur vi gör, föreställer oss och kommunicerar måltider sker i förhållande till andra människor vilket gör vissa måltidspraktiker mer meningsfulla än andra. Ett försök att definiera måltidskultur är att den ”kan anses existera när människor delar liknande uppfattningar om vad som är mat och hur den ska ätas och som dessutom är övertygande om att dessa uppfattningar är självklara och naturliga och därmed känner att de hör ihop.” (Jönsson, 2020, 15). Denna känsla av att höra ihop med hjälp av måltiden kan finnas i olika sammanhang. Om måltidskultur innebär en form av (faktisk eller imaginär) gemenskap, innebär den även exkludering. De som inte har, eller anses ha, kunskapen att avkoda de måltidskulturella budskapen, värderingarna eller utföra handlingarna på ”rätt” sätt, kommer inte lika enkelt in i det måltidskulturella sammanhanget. Ibland är dessa processer mer tydliga, som när en måltid innehållande fläskkött och vetebröd försvårar deltagande för den som följer kosherregler, är vegetarian eller glutenintolerant.

Mat och dryck som identitet

Mat och dryck är socialt, men också väldigt personligt. Vi delar en måltid, men det som kommer in i min mun stannar i min kropp. Måltiden är ett av ytterst få tillfällen där kroppen är öppen mot omvärlden, vi inkorporerar mat och dryck, och därmed också de värderingar och symboler som dessa kommer med. Därför är ätandet en känslig och ibland ångestfylld praktik, eftersom den påverkar både den individuella kroppen och jaget i relation till det omgivande samhället. Det hävdas ofta att en individualiserad måltidskultur vuxit fram där allt färre kan dela gemensamma måltider. Den som arbetar inom konferenssektorn eller inom offentliga mål-

tider vet hur vanligt så kallade kostavvikelser har blivit under senare år. Detta får konsekvenser för branschaktörerna, inte minst ur hållbarhets-synpunkt, att försöka anpassa sig till individuella preferenser utifrån medicinska, religiösa eller identitetsskäl (Tellström, 2020). Här finns dock skäl att påminna om att spänningar mellan individen och gruppen och olika skäl att vilja modifiera en måltid inte är något helt nytt fenomen. Det som är nytt är snarare att det är betydligt vanligare än tidigare att människor med olika bakgrund äter tillsammans. Det har också blivit betydligt enklare att skapa en gruppidentitet som inte längre behöver utgå från platsen, såsom familjens köksbord, utan från andra former av gemenskaper, exempelvis i sociala medier. En individbaserad måltidskultur innebär alltså inte att varje individ har en unik måltidskultur, utan snarare att denne behöver navigera mellan olika grupper och den egna identiteten i relation till dessa grupper. Den gastronomiska sektorn behöver därför alltmer förhålla sig till hur måltidssituationer kan upplevas som exkluderande och utan respekt för individens särart.

Vardagliga praktiker

Måltidskulturen framträder i våra vardagliga måltidsvanor, allt från inköp över matlagning till själva ätandet formas av vardagliga praktiker. Saker som uppfattas som självklart, som till exempel hur en ”riktig måltid” bör vara sammansatt, är i själva verket mer komplicerat än så. Studier har genom åren visat hur sådana ytligt sett triviala praktiker som att sätta saker i kylskåpet (Marshall, 2021), diska (Linde-Laursen, 2011) och handla mjölk (Jönsson, 2019a) är kulturellt präglade och betydligt mer meningsskapande än vad de på ytan kan synas vara.

Låt oss ta exemplet med tacos som har blivit en återkommande del av fredagsmyset i många hushåll i Sverige. Fredagsmys kan förstås som en ritual som markerar från vardag till helg genom socialt umgänge, särskild mat, avslappning och ofta tv-tittande (Hagström, 2012). I denna kontext manifesterar tacomidagen en förhandling av föräldraideal och barns förväntningar. Den möjliggör en gemensam familjemåltid samtidigt som individuella preferenser kan tillgodoses genom att låta alla komponera sin egen taco (Solér & Plazas, 2012). Som etnologen Charlotte Hagström (2012) visat kan fredagtacos vara ett sätt för politiker att framställas som vanlig och folklig. Meningsskapandet runt tacomidagen sker också i kommersiella kontexter. I mataffären manifesteras den genom en egen avdelning med hyllmeter av ingredienser och tillbehör och genom reklamkampanjer har tacos sammankopplats med uppladdningen inför Melodi-

festivalen. Att äta tacos kan framstå som något trivialt som vi ”bara gör”, men som praktik innefattar den alltså flera kulturella lager och meningar.

Ekonomi och klass

Tillgången till kapital kan utesluta människor från olika måltider. För den som inte har råd eller erfarenhet av att inhandla tryffel eller besöka Michelin-krogar kan dessa fenomen och smaker te sig främmande och utom räckhåll. Exkluderingen kan också vara inbäddat i materialitet och språk och ta sig uttryck i kunskaper, ibland kallat kulturellt kapital. Kunskaper om när och hur olika attiraljer vid en sjuvärdsmiddag ska användas, eller vad ord som blanchera och sauvignon blanc på en restaurangmeny betyder och signalerar är exempel på kulturellt kapital. För den som behärskar terminologin och därmed besitter detta kulturella kapital kan dessa kunskaper skänka status, medan den som måste snegla på bordsgrannen för att se vilka bestick som ska användas till denna rätt, kan uppleva en känsla av utanförskap. Mat- och måltidskultur är alltså till stor del kopplat till kapital, men det är viktigt att inte enbart se kapital som pengar, utan också ta in förmågan att anpassa sitt ätande och drickande efter de ofta outtalade värden som andra fäster vid mat och dryck (se t.ex. Johnston & Baumann, 2010; Naccarato & LeBesco, 2012).

Plats och landskap

Geografin är en viktig faktor när matkultur studeras, så viktig att den ofta förutsätts vara den viktigaste. Sammansättningar som fransk matkultur och florentinsk matkultur är så vanliga att de flesta förutsätter att platsen är den viktigaste faktorn i mat- eller måltidskulturen. Och den är viktig (se t.ex. Cook & Crang, 1996; Trubeck 2008). Men det är samtidigt viktigt att komma ihåg att det alltid funnits olika matkulturer på samma plats. Adeln i Sörmland åt och drack till exempel väldigt annorlunda än de fattiga bönderna under stormaktstiden. Adelns matkultur i Sörmland var mer lik adelns matkultur i Tyskland eller Frankrike än vad den var lik de bönder och torpare som bodde på adelns marker. Men naturligtvis har de naturgeografiska förutsättningarna – vilka grödor som det gick bra att odla, vilka djur som var lätta att föda upp eller fanns i vilt tillstånd i närheten och vilka fiskar och skaldjur som fanns i vattnen – alltid varit en viktig komponent i måltidskulturer. Att mat- och måltidskulturen präglas av det omgivande landskapet är alltså viktigt för att förstå hur det äts på en specifik plats.

Ett matlandskap kan också förstås i en bredare bemärkelse. Begreppet ”foodscape” beskriver samband mellan ett metaforiskt landskap, dess mat, produktionsmetoder och kulturella associationer (se t.ex. MacKendrick, 2014). Det är ett begrepp som kan tillämpas inte bara på t ex det skånska kulturlandskapet, utan även på sjukhus- eller skolmatsalar (Mikkelsen 2011; Persson Osowski et al., 2012). Att fråga hur platsen påverkar de måltider som intas på platsen och hur maten och drycken färdades innan den kom dit är en viktig ingång i studiet av måltidskultur.

Materialitet

Måltidskulturen rör inte enbart den mat och dryck vi förtär, utan även materialiteten runt dessa. Föremål och infrastrukturer – så som bestick, vispar, spisar, kylteknik och elektricitet – har påverkat måltidskulturen genom att förändra hur mat och måltider tillagas, serveras, transporteras och förvaras liksom vår förståelse av mat och våra färdigheter att handskas med den. Innan elektriska kylskåp och frysar såg vårt förhållande till färsk mat annorlunda ut, färsk mat behövde konserveras och räcka till nästa skörd, slakt eller bakning. Kökens och köksredskapens standardisering under 1900-talet mot en mer rationell och effektiv matlagning har påverkat både vår förståelse av mat och matlagning och hur vi rent praktiskt lagar mat (för utförligare resonemang se t.ex. Jönsson, 2019b; 2020; Marshall, 2021; Pilcher, 2016; Redfern, 2014).

Tid och förändring

Det är viktigt här att betona att måltidskultur, liksom kultur, är under ständig förändring. Det är inget statiskt tillstånd utan genom våra tolkningar, förståelser, värderingar och handlingar i relation till måltiden, andra människor och samhället i stort både skapas och omformas måltidskulturen kontinuerligt. Som måltidsforskaren Richard Tellström (2007, 189f) skriver så är måltidskultur ”en process av värdoförskjutningar och omtolkningar.”. Därmed är även en individs kulturella sammanhang och kontext föränderlig genom livet. Människor gör klassresor, utbildar sig, migrerar (frivilligt och ofrivilligt) och går in och ut ur olika boende- och familjekonstellationer. I samspel med förändringar i samhället och i egna livet kommer det vi äter se olika ut beroende på vilken tidsmässiga, rumsliga, ekonomiska och sociala kontext vi befinner oss i.

Kultur som problem

Det faktum att vi av kulturella orsaker inte sällan gör val som kan betraktas som dåliga ur hälso- eller hållbarhetsperspektiv har ibland lett forskare och politiker till att betrakta kultur som ett problem, som ska bekämpas med information om vad som är ett rationellt val. Men detta är ett förenklat synsätt. Det är helt enkelt så att det finns många olika orsaker till vad vi väljer att äta, eftersom måltiden har så många olika syften. Att tacka nej till eller ta avstånd från en bjudkopp kaffe eller en släktings hemlagade köttbullar av hållbarhets-, identitetsmässiga eller ideologiska anledningar är inte oproblemiskt, då individen riskerar gå miste om eller utmana socialt eller kulturellt värdefulla situationer och normer (Marshall, 2016). Därför är det viktigt med en nyanserad syn på både egna och andras måltidskulturer och respektera att vi kan göra olika avvägningar om vad som är en bra måltid.

Måltid som språk

Mat och måltid är också ett språk. Vi kommunicerar genom vad vi väljer att köpa, laga och bjuda på. Den som bjuder en annan person på kaffe gör ju sällan detta för att det verkar som den andre personen är i behov kofein eller en varm dryck, utan för att kommunicera en vilja till vänskap. Viss mat och dryck är mer kommunikativ än andra. Claude Levi Strauss (1962) menade att för att förstå varför någon i en kultur äter som den gör så bör vi inte fråga hur det är att äta måltiden, utan hur måltiden är att tänka med. Sociologen Torbjörn Bildtgård (2013) har visat hur det tänks väldigt olika med måltider i Sverige och Frankrike. Relationen mellan språk och måltid har flera dimensioner, förutom att vi kommunicerar med måltider i sig, så har olika språk olika termer för måltidsrelaterade fenomen som inte alltid går att översätta. Ett sådant exempel är engelskans ”food”, som har flera betydelser på svenska. Det brukar översättas till ”livsmedel”, men det har en koppling till näring och produkter, och är betydligt snävare än engelskans ”food”.

Måltidskultur mellan neofili och neofobi

Den franske sociologen Claude Fischler (1980) menar att människan präglas av både neofili (att älska det nya), såväl som neofobi (att frukta det nya) när det kommer till mat. Han menar att det är en konsekvens av att människan som allätare har ett dilemma – vi behöver vara nyfikna på nya födoämnen ifall de vi har tillgång till idag försvinner på grund av missväxt eller migration, men vi har dåliga biologiska förutsättning för att

avgöra om till exempel ett bär är nyttigt eller giftigt för oss. Det finns olika perioder när neofilin och neofobin dominerar. Det lilla barnet är ofta villigt att testa nya saker, medan barn i förskoleåldern kan vara mycket besvärliga att få att prova okända saker. Tonåringen brukar på nytt vilja upptäcka det nya och testa nya smaker, gärna sådant som föräldrarna inte tycker om. Men det kan också låsa sig fullständigt, oron över en ny kropp och en ny livssituation kan framkalla mera extrema former av neofobi.

Oavsett ålder finns det emellertid en osäkerhet inför stora omvälvningar av måltidskulturen. Ett exempel på svårigheten att förhålla sig till kulturella uttryck och förändring är de stora hälso- och hållbarhetsutmaningar som den gastronomiska sektorn står inför. Även om det finns gott om vetenskapliga belägg för hur en hållbar kosthållning bör eller kan se ut (se t.ex. Hallström 2013; Willett et al., 2019), är det inte helt självklart att lansera nya hållbara måltidslösningar. Nyfikenheten för nya produkter och en medvetenhet om hållbarhetsfrågorna innebär inte självklart en omvälvning av vanor och normer kopplade till måltiden. Dessa vanor och normer kan exempelvis göra det svårt att integrera insekter i en måltidskultur (Wendin & Nyberg, 2021). Det finns nämligen trögryrliga delar i måltidskulturen som inte går att förändra snabbt.

Ett kritiskt förhållningssätt till måltider och måltidskontexter

Måltidskulturella perspektiv ger även ett kritiskt och problematiserande förhållningssätt. Genom att studera måltiden som kulturellt fenomen börjar vi ställa frågor för att förstå sådant som annars ofta tas för givet eller görs på rutin: Vad är skillnaden att servera en ugnsbakad rotselleri till skollunch och servera den på en stjärnkrog? Vilka värderingar bäddas in i en reklambild eller inlägg på sociala medier av en avokadosallad beroende på ifall den knyts till en ung kvinna eller en äldre man? Vad gör människor benägna att betala mer för fransk mat än för thailändsk mat? Vad är egentligen skillnaden på en hamburgare från ett specialiserat bugarhak och en från snabbmatsrestaurangen? Vad och vem anses vara en ”riktig” restaurang eller kock? Den här sortens frågor kan leda vidare till att undersöka dessa fenomen för att kunna förstå och förklara de olika värderingar och normer som påverkar varför vi äter och dricker som vi gör. Genom att applicera olika slags perspektiv (t.ex. klass, genus) eller teoretiska förklaringsmodeller (t.ex. diskursteori, praktikteori, konsumtions-teorier) kan vi ställa mer specificerade frågor.

Vi och våra kollegor har ofta noterat hur studenter i sina examensarbeten gärna söker sig till verksamheter som anses ligga i framkant eller

hålla högre klass, sannolikt med en förhoppning att själva arbeta här en dag. Även i samhället och i media dras ofta det gastronomiska intresset mot det udda, extravaganta, nya och innovativa. Men är dessa måltidsrum tillgängliga för en majoritet av befolkning och är de representativa för den genomsnittliga måltiden? Genom att titta på äldre material, exempelvis kokböcker och tidningar, framkommer det emellertid ofta att det ”nya” sällan så ”nytt” som det framstår utan snarare en omformulering. Vi menar inte att de experimentella eller exklusiva verksamheterna inte ska studeras, tvärtom, men de bör också ses i ett större sammanhang som en del av måltidskulturen. Ur ett måltidskulturellt perspektiv är det lika betydelsefullt att studera måltiden på Nobelmiddagen eller på en fine-dining restaurang som på en pizzeria, vid köksbordet eller på ett hospice.

Måltidskultur och FAMM

I måltidsutbildningar används ofta Five Aspects Meal Model som en ram för att förstå måltiden. FAMM utvecklades som en teoretisk modell för att kunna forska och undervisa om måltidens olika delar utifrån rummet, produkten, mötet, styrsystemet och atmosfären. Modellens inspiration kommer från Guide Michelins bedömningar av restauranger och har som syfte att utveckla måltider och måltidsupplevelser (Gustafsson, 2004; Gustafsson et al., 2006). FAMM-modellen har därefter även fått fäste offentlig sektor.

Måltidskultur finns dock inte explicit med i FAMM-modellen. Det gör att de kulturella dimensionerna av måltiden riskerar att få en undanskymd roll om FAMM används på ett snävt sätt. Var placerar vi exempelvis måltidens eller gastronomins kulturhistoria? Ett alternativ skulle kunna vara att lägga till kultur som ytterligare en dimension av måltiden. Vi menar dock att det är bättre att se måltidskultur som ett kompletterande perspektiv, som griper in i samtliga delar av FAMM och kan bidra till en fördjupad förståelse av måltidens olika dimensioner. Därmed bör inte måltidskulturen enbart ses som en fristående kurs eller del i de måltidsrelaterade utbildningarna, utan integreras med de andra delarna av utbildningen. Vi ger här några exempel på hur ett måltidskulturellt perspektiv kan vara användbart i de olika aspekterna av måltiden enligt FAMM-modellen.

Rummet

Varför ser ett måltidsrum ut som det gör? En restaurang, skolmatsal, sjukhusservering och arbetsplatsentryt vittnar om olika kulturella aspekter. Genom att studera de kulturella sammanhang som dessa rum växt fram i blir det enklare att förstå och utveckla nya rum för måltider. Vilka värderingar, normer, koder finns och har funnits, och vilka barriärer att ta sig in i rummen är påtagliga för olika grupper? Här bör materialiteten som utgör platsen, såsom servis och dukning, men även köksredskap och förvaring inkluderas.

Låt oss ta ett par exempel på måltidsrum som kan förstås utifrån ett kulturellt perspektiv. Den moderna restaurangen som fick sin form i det sena 1700-talets Frankrike. Genom att möblera matsalen med flera bord, ett till varje sällskap, skapades ett annat sorts rum än det traditionella värdshusets långbord. Lokalerna fick ofta stora fönster ut mot gatan så att gästerna kunde synas utifrån, både för att visa upp sig för andra och för att visa att det inte förekom några utomäktenskapliga förbindelser på

restaurangen. Detta nya måltidsrum var anpassat till den växande borgarklassens värderingar, och kom därför att se annorlunda ut än de måltidsrum som fått form i ett annat kulturellt sammanhang, med rötter i lantadeln och den franska aristokratin. När kantinmatsalarna utvecklades på skolor, sjukhus, fängelser och militärförläggningar var det i stället logistik och övervakning som rummet syftade till. Det gällde att snabbt kunna utspisa många, samtidigt som matsalsföreståndaren kunde övervaka så att inga konflikter uppstod vid borden. Senare generationer har reproducerat liknande måltidsrum.

Måltidens rum är mångfacetterade och tar sig olika former. Måltidsforskning och -utbildning tenderar att fokusera på traditionella restauranger och storhushåll, men det finns gott om andra måltidsrum, och de har blivit fler under senare år. Vilka mönster blir synliga, och vilka förbättringspotentialer kan upptäckas om vi studerar take-away mat, hemleverans, måltidskassar, plock-sallad i matbutiken, hemtjänst-service och färdigrätter i frysdisken som måltidsrum?

Produkten

Den mat och dryck som serveras är alltid påverkad av måltidskulturer. Genom att studera var maträtter, drycker och serveringskombinationer har uppstått och transformerats och vilka värden de har förknippats med i olika kulturer skapas nyanser i förståelsen av produkten. Produktens kvalitet är inte bara de sensoriska dimensioner som kan objektivt fastslås, den smak vi känner i munnen hänger till stor del samman med vår kulturella förståelse av produkten.

Att förstå produkten ur ett måltidskulturellt perspektiv kan inkludera flera angreppssätt, som kan användas tillsammans eller var för sig. Ett handlar om att undersöka den historiska process som lett fram till utvecklingen av produkten i fråga. Det kan till exempel handla om varför rätter brukar serveras i en viss ordning, varför rött vin anses passa till mörkt kött, eller varför restaurangmatsedlar brukar börja med vilken sorts kött eller fisk som finns i en maträtt även i de fall där vegetabilierna utgör huvuddelen av den mat som serveras. Ett annat sätt är att närma sig produkten utifrån gästens eller konsumentens perspektiv. Hur upplevs produkten av olika personer, av skilda kön och etniskt ursprung, från olika platser, vid olika tidpunkter, och så vidare. Ett tredje handlar om vilka skillnader det finns mellan olika platser och samhällsgrupper när det gäller vilka produkter som anses attraktiva. Varför fungerar till exempel insekter,

sniglar och rå fisk i vissa kulturella sammanhang, men anses äckligt eller till och med oätligt i andra?

Mötet

Förväntningar på mötet mellan värd och gäst skiljer sig åt mellan olika kulturella sammanhang. Det kan finnas olika förväntningar på hur mötet bör organiseras om det sker på en restaurang eller på en bjudning i hemmet. Här är det användbart att anlägga kulturella perspektiv på hur människor förhåller sig till varandra i vardag och fest, olika kulturella kapital, betydelsen av att förstå olika kulturella bakgrunder och förväntningar, olika identitetsuttryck. Ett tilltal som passar gäster med en viss bakgrund kan stöta bort andra gäster. Ett exempel är det familjära tilltal som blivit allt vanligare under senare år. Restauranger som försöker skapa en mer avslappnad, familjär miljö krockar med invanda föreställningar och förväntningar om restaurangen som en särskild plats som är omgärdad av visa ritualer, relationer och uttryck. För en van restaurangbesökare kan ett informellt tilltal uppfattas som oprofessionellt eller till och med provocerande, medan en ovan restaurangbesökare i stället kan känna en lättnad över att det inte behöver kännas så stelt och formellt att gå ut att äta.

Att anpassa mötet efter platsens och gästernas kulturella sammanhang tillhör det svåraste som en måltidsgestaltare måste ägna sig åt. Ett gott värdskap handlar om mycket mer än att träna in vissa handgrepp och fraser. Restaurangen, skolmatsalen och äldreboendet är särskilda platser, som likt teatern intas av aktörer och där både gäst och värd förmodas spela en roll. Att fundera över den specifika måltidens roll och syfte och anpassa denna efter det kulturella sammanhanget är en viktig del av det goda värdskapet.

Styrsystemet

De ekonomiska, juridiska och logistiska ramar som påverkar måltiden kan till synes vara frikopplade från måltidskultur. Men om vi ser närmare på dessa ramar finns det skillnader i till exempel lagstiftning och ekonomi som hänger ihop med kulturer. Ett sådant exempel är den långa tradition av hårda regleringar av restaurangverksamhet som finns i Sverige. Denna är kopplad till nykterhetsfrågan, där "krogen" tidigt blev en symbol för både fylleri och oordning. Kort sagt något som måste regleras hårt för att inte få negativa konsekvenser i samhället. Det styrsystem som dagens restauranger i Sverige behöver verka inom är präglad av nykterhetsfrågans kulturella betydelse, och ur ett större perspektiv det skötsamhetsideal som

varit en viktig komponent både inom arbetarrörelsen och nykterhetsrörelsen. Här kan vi också se hur de ekonomiska förutsättningarna att bedriva restaurangverksamhet ökade när det blev mera kulturellt accepterat att gå ut och äta (se Jönsson, 2012). Den stora andelen utrikes födda restaurangföretagare och anställda gör det också relevant att ta hänsyn till hur de ofta nationellt uppbyggda styrsystemen fungerar. Det gäller inte bara lagstiftning och ekonomiska regler, utan också nationella system för logistik och distribution. Den mångkulturella restaurangbranschen ställer också stora krav på ledarskapet, när det gäller att få medarbetare att arbeta mot samma mål, att minimera missförstånd och konflikter som har kulturell bakgrund.

På liknande vis påverkas även offentliga verksamheter, matbutiker och livsmedelsproducenter. Exempelvis kan vi förstå skolmåltiden, ett politiskt initiativ, som ett utfall av och påverkad av styrsystemet.

Den egna kulturen med dess uttalade och tysta normer, värderingar och föreställningar skulle också kunna förstås som en form av styrsystem. Även om sådant som bordsskick, måltidsordning eller mat- och dryckeskombinationer inte är lagstadgade, finns det implicita överenskommelser som skulle kunna få sociala konsekvenser ifall de bröts. Få restauranger skulle, åtminstone i Sverige dag, duka direkt på golvet, servera efterrätten före förrätten eller möblera med enbart en stol per bord. Det finns nämligen även mentala föreställningar om vad en restaurang är – och därmed även vad den inte är – som påverkar måltidsverksamheterna.

Atmosfären

Atmosfären kan beskrivas som ett resultat av samspelet och koordinerandet av de övriga måltidsaspekterna. Här vill vi särskilt rikta uppmärksamheten mot betydelsen av att kritiskt granska upplevelsen av atmosfären. Det som är en attraktiv atmosfär för en gäst eller restauratör är inte nödvändigtvis attraktiv för andra. Genom att analysera måltidskulturella dimensioner av måltidens aspekter ökar också möjligheten att förstå vad som skapar en god eller dålig måltidsatmosfär. Känslan av att känna sig hemma, uppskattad, överraskad, nöjd, mätt, belåten och andra positiva aspekter av måltidsatmosfären är i hög grad formad av den kulturella förförståelsen.

Ett exempel på hur atmosfären är kulturellt betingad är beskrivningarna och upplevelserna av de pilsnercaféer som fanns i Sverige under motbokstiden (1914–1955). Dessa brukar i populärkulturen, till exempel i SVT:s julprogram Sagan om Karl-Bertil Jonssons julafton av Tage Danielsson

och Per Åhlin, skildras som solkiga och tämligen sorgliga miljöer, befolkade av ensamma ungar. Så uppfattades säkert inte atmosfären av pilsnercaféernas besökare, som kunde tilltalas av den opretentiösa inredningen och serveringen. Ett mera nutida exempel är hamburgerrestaurangerna. Dessa skildras ofta som torftiga, plastiga, kommersiella eller omysiga miljöer. Men som etnologen Helene Brembeck (2007) skildrat, kan restauranger som McDonalds vara en attraktiv miljö, och något av ett andra hem för den stressade låginkomstfamiljen som varken har det ekonomiska eller kulturella kapital som krävs för att uppskatta atmosfären på andra typer av restauranger. Detsamma gäller för matsalen på ett äldreboende, för vissa uppfattas det som en social mötesplats, en daglig höjdpunkt i ett annars ganska ensamt liv, medan det för andra upplevs som ett obehag att tvingas dela en måltid med personer vars sällskap man inte valt. Det här sätter stora krav på såväl gestaltning, som bemötande och matsedel så att atmosfären inte upplevs som obehaglig.

Måltidskulturkunskap som praktiskt verktyg

Varför ska den som arbetar professionellt med mat, dryck och värdskap bry sig om att studera måltidskultur? Förutom att det kan vara berikande att få möjlighet att vidga blicken och se måltidens betydelser bortom det dagliga preparerandet, lagandet, matsalsarbetet och efterarbetet, så finns det också en rad praktiska tillämpningar av kunskapen. Vi ska avsluta texten med att ge exempel på några sådana.

Inspiration till måltider och dess gestaltning.

Måltiden har alltid haft en central roll i mänsklighetens historia. Därmed har också många vägar redan prövats, både vad gäller tillagningsmetoder, kombinationer och serveringssätt. Måltidshistorien är därför en utmärkt källa till kunskap och inspiration. Att tillämpa ett måltidshistoriskt perspektiv kan till exempel vara att arbeta med äldre kokböcker genom att både studera kokbokens form och innehåll, samt att laborera med att återskapa recept. Att återupptäcka tidigare tekniker som fermentering, syring och torkning är andra exempel. Även om det inte går att återskapa historien är detta ett sätt att reflektera kring produkter, smaker, praktiska kunskaper och måltidsnormer utifrån förändring och stabilitet, samt öppna upp för reflektion kring klass, tradition, lokalitet, hållbarhet och autenticitet.

Men historien kan också vara en grund för innovation. Det finns oändliga kombinationsmöjligheter bland de historiska exemplen, och olika epokers uttryck kan blandas så att de blir något helt nytt. Det Nya Nordiska kökets framgång byggde till stor del på att låta tradition bli grunden till innovation. Det är viktigt att inte låta måltidshistorien bli en tvångströja. Det finns många exempel på hur viljan att servera något autentiskt eller annorlunda har lett till en stereotypisering och exotifiering av exempelvis ”italiensk mat” och föreställda kulturskillnader mellan olika regioner och platser. Som vi tidigare skrivit är kultur något som lever och förändras och den som arbetar med ett måltidskulturellt perspektiv behöver (och vi vill påstå bör) inte vara någon traditionspolis. Det är med kombinationen av respekt för tidigare generationers kunskap och erfarenheter och en vilja till uppdatering och anpassning till den egna tiden som ett levande kulturarv skapas.

Kundförståelse och målgruppsanpassning

Matens och dryckens sociala betydelse är stor i alla kulturer, men den tar sig olika uttryck. Var vi kommer ifrån, vem vi är, och inte minst vilka vi

vill bli, påverkar de värden och förväntningar vi har på måltiden skiljer sig mellan olika kulturer och subkulturer. Detta gäller naturligtvis också för gästerna. Genom att förstå de värden och förväntningar som gästerna kommer med är det mycket lättare att utveckla ett attraktivt koncept. Första steget är att kritiskt granska den egna förförståelsen av måltiden, och inse att det som är bra eller självklart för mig, inte alls nödvändigtvis är bra eller självklart för mina gäster. Med ett måltidskulturellt perspektiv går det att närma sig misslyckanden på ett konstruktivt sätt. Vad är det som gör att vissa måltider går fel, att gästerna blir missnöjda? Genom att förstå hur olika uttrycksformer associeras med olika värden i olika sammanhang blir det lättare att förstå varför vissa koncept går hem i vissa målgrupper, men inte i andra. Skillnaden mellan lokalbefolkningens och turisternas smak är ett klassiskt problem för restauranger på semesterorter, där ett måltidskulturellt perspektiv kan hjälpa till att undvika några av fällorna. Det samma gäller förmågan att försöka skilja mellan kortvariga uttryck och trender (som till exempel rädsla för tillsatser) och mera trögörliga föreställningar som till exempel viljan att veta var maten kom ifrån och om den kan antas vara i linje med gästernas etiska värderingar.

Liknande frågor är värdefulla även i andra kontexter och professioner. Måltidskulturens betydelse kan vara viktig att beakta eller åtminstone vara medveten om för dietister, kostekonomer och hem- och konsumentskapslärare som möter och planerar måltider för människor med olika bakgrunder. Måltidskulturen är också viktig att beakta när frågor som ”varför äter vi inte som vi borde” ställs och olika slags kostrekommendationer tas fram.

Utveckling av måltidsrum och företagande

Se restaurangen, livsmedelsföretaget, skolmatsalen eller varhelst du som måltidsskapare verkar som kulturellt präglade platser med sin egen historia, normer, praktiker. Fundera över detta både när det gäller backstage och frontstage. Vad är värt att bevara och utveckla, och var finns det en potential i att bryta upp från tidigare vanor och praktiker? Observera och analysera både rummet och de sociala mötena och upplevelserna som äger rum i det. Genom att studera hur gästerna uttrycker identitet och samhörighet genom måltiderna på den plats där du är verksam finns det en solid grund för förändringar. Tänk också på att den nuvarande måltidsmiljöns koder inte är avkodbara för alla. Vad kan du göra för att minska eller ta bort en känsla av att vara obekvämt i ditt måltidsrum? Vi kan garantera att det finns sådana känslor hos vissa av dina gäster idag. De går aldrig att

helt komma bort ifrån, men genom en kulturmedveten måltidsrumsgestaltning kan måltidsrummet bli anpassat för flera.

Meningsfulla måltider

En viktig roll för gastronomen, inte minst för den som arbetar med offentliga måltider, är att ge förutsättningar för meningsfulla måltider. Det finns gott om exempel på situationer där den som är inblandad i en måltid inte valt denna av lust, utan för att personen av olika omständigheter befinner sig på ett sjukhus, i en skola, eller på ett äldreboende. Här är det extra viktigt att vara uppmärksam på måltidernas meningsskapande funktioner. Om en måltid känns meningsfull, inte bara ur nutritionssynpunkt, ökar förutsättningarna för ett hållbart, hälsobringande ätande som kan bidra till att lösa eller dämpa konflikter. Meningslösa, eller än värre, obehagliga måltider, bidrar till att skapa konflikter, aptitlöshet och överätande. Genom att ha studerat måltidskulturers grunder och ha en förståelse för de ofta outtalade och små skillnader mellan gemenskapande och konfliktfyllda eller otrevliga måltider blir det lättare att designa måltidsmiljöer som underlättar för meningsfulla måltider. Här kan det förtjänas att påpekas att det inte är så enkelt att alla ensamåltider är meningslösa eller att gemensamma måltider per definition är något gott. Vi har alla upplevt obehagliga måltider tillsammans med andra. Även (eller kanske särskilt) den gemensamma måltiden behöver analyseras och optimeras ur ett måltidskulturellt perspektiv.

Hållbara måltider

Ovanstående exempel kan även omsättas på arbetet med att göra gastronomiska och hållbara måltider. Måltidskulturen kan dels användas för att hitta historiskt förankrade rätter och berättelser som länkar an till vetenskapliga rön och kulturella föreställningar om vad som är hållbar mat. Dels kan de måltidskulturella kompetenserna användas för att förstå hur så kallad klimatsmart mat förstås och tas emot av gästerna och hur detta på ett lämpligt vis kan balanseras med de förväntningar som finns på ett restaurangbesök. För flera gäster är restaurangbesöket fortfarande något särskilt, ett avbrott från vardagen, dit man går för att fira ett särskilt tillfälle eller att unna sig något. Detta kan för vissa innebära förväntningar på att menyn innehåller rätter på nötkött eller hummer, snarare än på klimatsmarta gula ärtor och havre. Det finns således både utmaningar och möjligheter med att presentera och inspirera till hållbara gastronomiska upplevelser utan att det uppfattas som pekpinnar. Därtill kan en verksam-

hets hållbarhetideal och -arbete gällande miljö och klimat utmanas eller sätts ur spel av externa faktorer, vilket vi såg under coronapandemin, när många restauranger behövde, utöver myndigheternas riktlinjer, fokusera på sin ekonomiska hållbarhet och överlevnad (se Carrillo Ocampo et al., 2021). Även olika styrsystem påverkar förutsättningarna att verka hållbart.

Det finns gott om andra tillämpningsområden för måltidskulturen och vi hoppas att denna översikt har givit en bakgrund till varför studenter på måltidsrelaterade utbildningar läser kurser i måltidskultur och hur dessa kunskaper kan vara applicerbara för måltidsinriktade professioner. Texten ska inte ses som ett uttömmande svar på frågorna, snarare en början till reflektion och diskussion om måltidskulturens bidrag till dessa utbildningar.

Referenser och förslag till vidare läsning

- Bildtgård, T. (2013). Where is food 'good to think'? Rationalities of food and place in Sweden and France. *Social Science Information* 52(1), 159-178. <https://doi.org/10.1177/05390184124466639>
- Birnbaum, C., Lind, M., Möller, C., Rådström, N., Rössner, S., & Thurfjell, K. (Red.) (2021). *Måltiden som konst: Gastronomisk kalender 2022*. Stockholm: Carlssons.
- Brembeck, H. (2007). *Hem till McDonalds*. Stockholm: Carlssons.
- Bringéus, N.-A. (Red.). (1970). *Mat och miljö. En bok om svenska kostvanor*. Lund: Gleerups.
- Bringéus, N.-A. (1988). *Mat och måltid: studier i svensk matkultur*. Stockholm: Carlsson.
- Burstedt, A., Fredriksson, C., & Jönsson, H. (Red.) (2006). *Mat: genealogi och gestaltning*. Lund: Studentlitteratur.
- Carrillo Ocampo, J. C., Marshall, M., Wellton, L., & Jonsson, I. M. (2021). When sustainable cuisine imaginaries become unsustainable: Storage and preservation practices in Swedish restaurants. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100353. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100353>
- Cook, I., & Crang, P. (1996). The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges. *Journal of Material Culture*, 1(2), 131–153. <https://doi.org/10.1177/135918359600100201>
- Counihan, C., Van Esterik, P., & Julier, A. P. (Red.). (2019). *Food and Culture: A reader* (4:e uppl.). New York: Routledge.
- Falk, P. (1994). *The consuming body*. London: SAGE.
- Fischler C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3-4), 528-548. <https://doi.org/10.1177/0539018411413963>
- Fornäs, J. (2012). *Kultur*. Malmö: Liber.
- Gunnarsson Payne, J. (2012). Det mångfacetterade kulturbegreppet. *Kulturella Perspektiv*, 21(2), 31–33.

- Gustafsson, I.-B. (2004). Culinary arts and meal science – a new scientific research discipline. *Food Service Technology*, 4(1), 9–20.
<https://doi.org/10.1111/j.1471-5740.2003.00083.x>
- Gustafsson, I.-B., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model: A tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice*, 17(2), 84–93.
<https://doi.org/10.3390/ijerph18126235>
- Hagström, C. (2012). Nu är det fredagsmys! Chips och gemenskap när vardag blir helg. *Budkavlen: Tidskrift för etnologi och folkloristik* 91, 9–25.
- Hallström, E. (2013). *Dietary change for sustainable food systems- effects on climate, land use and health*. Lund: Department of Environmental and Energy System Studies, Lund University.
- Johnston, J., & Baumann, S. (2010). *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. New York: Routledge.
- Jönsson, H. (2012). *Den gastronomiska revolutionen*. Stockholm: Carlssons.
- Jönsson, H. (2019a). Att handla mjölk. I J. Nilsson, S. Nylund Skog & F. Skott (Red.), *Sånt vi bara gör* (s. 115–117). Stockholm: Carlssons.
- Jönsson, H. (2019b). Tales from the Kitchen Drawers: The Micro Physics of Modernities in Swedish Kitchens. *Ethnologia Scandinavica*, 49, 5–21.
- Jönsson, H. (2020). *Svensk måltidskultur*. Stockholm: Carlssons.
- Jönsson, H., Michaud, M., & Neuman, N. (2021). What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(12), 6235.
<https://doi.org/10.3390/ijerph18126235>
- Jönsson, H., & Tellström, R. (2018). *Från krog till krog: Svenskt uteä-tande under 700 år*. Stockholm: Natur & kultur.
- Korsmeyer, C. (Red.). (2005). *The taste culture reader: Experiencing food and drink*. New York: Berg.
- Leer, J., & Krogager, S. G. S. (Red.) (2021). *Research methods in digital food studies*. London: Routledge

- Lévi-Strauss, C. (1962) *Le totémisme aujourd'hui*. Paris: Presses Universitaires de France
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The raw and the cooked*. New York: Harper & Row.
- Linde Laursen, A. (2011). *Bordering. Identity Processes between the National and Personal*. London: Ashgate.
- Lupton, D., & Feldman, Z. (Red.) (2020). *Digital food cultures*. London: Routledge
- Löfgren, O., & Ehn, B. (2010). På kulturforskningens bakgårdar. *Tidskrift för kulturforskning*, 9(4), 39–53.
- MacKendrick, N. (2014). Foodscape. *Contexts*, 13(3), 16–18.
<https://doi.org/10.1177/1536504214545754>
- Marshall, M. (2016). *Hållbarhet till middag: En etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiseras i vardagslivet*. Höör: Brutus Östlings bokförlag Symposion.
- Marshall, M. (2021.) Prepared for a crisis and the unexpected: managing everyday eventualities through food storage practices. *Food, Culture & Society*, 1–22. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1967643>
- Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 131(5), 209–216. <https://doi.org/10.1177/1757913911415150>
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. New York: Columbia University Press.
- Naccarato, P., & LeBesco, K. (2012). *Culinary capital*. London/New York: Berg.
- Neuman, N. (Red.). (2019). *Mat och ätande: Sociologiska perspektiv*. Lund: Studentlitteratur.
- Persson Osowski, C., Göransson, H., & Fjellström, C. (2012). Children's understanding of food and meals in the foodscape at school. *International Journal of Consumer Studies*, 36(1), 54–60.
<https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2011.01003.x>

- Pilcher, J. M. (2016). Culinary Infrastructure: How Facilities and Technologies Create Value and Meaning around Food. *Global Food History* 2(2), 105–31. <https://doi.org/10.1080/20549547.2016.1214896>
- Ragnar, M. (2013). *Svensk ostkultur i recept och formspråk: Ett arv att förvalta*. Stockholm: Carlssons.
- Redfern, M. (2014). Getting to Grips with Knives, Forks and Spoons: Guides to Western-Style Dining for Japanese Audiences, c.1800–1875. *Food and Foodways* 22(3):143–74. <https://doi.org/10.1080/07409710.2014.940244>
- Solér, C., & Plazas, M. C. (2012). Integration of ethnic food into Swedish food rituals. The cultural fitness of tacos. *Appetite*, 58(3), 928–935. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.02.010>
- Swahn, J. (2000). *Fil, fläsk och falukorv: Svenska mattraditioner genom tiderna*. Lund: Historiska media.
- Synnestvedt, A., & Gustafsson, M. (Red.) (2021). *Matarv. Berättelser om mat som kulturarv*. Stockholm: Carlssons.
- Tellström, R. (2007). Måltidskultur – Värde och form för kulturell evolution? I: Tellström, R., Mossberg, L. & Jonsson, I. M. (Red.), *Den medvetna måltidskunsken: en vänbok till Inga-Britt Gustafsson* (s. 189–198). Grythyttan: Institutionen för restaurang och måltidskunskap, Örebro universitet.
- Tellström, R. (2020). *Har ni specialkost? Specialkosten och hur den påverkar grupp- och konferensbokningar*. BFUF Rapport 14. <https://bfuf.se/projekt/specialkost-en-studie/>
- Trubek, A. B. (2008). *The taste of place: A cultural journey into terroir*. University of California Press.
- Wendin, K., & Nyberg, M. (2021). Factors influencing consumer perception and acceptability of insect-based foods. *Current Opinion in Food Science*, 40, 67–71. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.01.007>
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447–492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

Måltidskulturer påverkar alla situationer där lagande, ätande och drickande förekommer. Trots detta tas måltidskulturella aspekter sällan i beaktande i det praktiska arbetet med professionella måltider i Sverige. Med en ökad kunskap om måltidskultur är det möjligt att designa måltider som tilltalar och skänker mening till gäster med olika bakgrund, ideal och preferenser. Det finns därför en stor potential i att arbeta medvetet med måltidskulturella perspektiv. Denna text ger en introduktion till studiet av måltidskultur och synliggör hur måltidskulturen är närvarande och av betydelse för professioner som arbetar med måltider. Texten riktar sig främst till dig som studerar en måltidsinriktad utbildning, men vi hoppas att den ska vara användbar även i andra utbildningar och för alla som arbetar praktiskt med måltider och måltidsutveckling.



www.oru.se

ISSN 1652-2656
ISBN 978-91-87789-65-6