



# LUND UNIVERSITY

## Svensk Måltidskultur

Jönsson, Håkan

2020

*Document Version:*  
Förlagets slutgiltiga version

[Link to publication](#)

*Citation for published version (APA):*  
Jönsson, H. (2020). *Svensk Måltidskultur*. Carlsson Bokförlag.

*Total number of authors:*  
1

*Creative Commons License:*  
Ospecificerad

### 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

# SVENSK MÅLTIDSKULTUR



HÅKAN JÖNSSON

# Svensk måltidskultur

CARLSSONS

BOKEN BYGGER PÅ FORSKNING FINANSIERAD  
AV RIKSBANKENS JUBILEUMSFOND

Carlsson Bokförlag  
Box 2112 · 103 13 Stockholm  
Besöksadress Stora Nygatan 31, Gamla stan  
Tel. 08-545 254 80 · [info@carlssonbokforlag.se](mailto:info@carlssonbokforlag.se)  
[www.carlssonbokforlag.se](http://www.carlssonbokforlag.se)

© 2020 Håkan Jönsson och Carlsson Bokförlag  
Omslag Johannes Molin  
Korrekturläsning Inger Molin  
Sättning, ombrytning, textoriginal Harnäs Text & Grafisk Form  
Grafisk form inlägga T. Carlsson  
Tryckt och bunden av ScandBook, Falun 2020  
ISBN 978 91 8906 316 7

# Innehåll

1.  
Från Bokhylla till Knivhylla och andra utgångspunkter 7
  2.  
Köket 19
  3.  
I köksskåpens dolda vrår 44
  4.  
Min matlagning, din mat och våra måltider 64
  5.  
Den bekönade måltiden 91
  6.  
Mjölk och vin – och vatten därtill 112
  7.  
Att sätta krydda på livet 130
  8.  
Synligt och osynligt 146
  9.  
Finns verkligen svensk måltidskultur? 166
- Referenser 182



1.

## Från Bokhylla till Knivhylla och andra utgångspunkter

Som mycket annan forskning har den som denna bok bygger på sin bakgrund i personliga erfarenheter och intressen. Allt började när jag i femtonårsåldern fick för mig att jag skulle bli kock. Detta var i mitten av 1980-talet, och kockens status var inte alls vad den senare kom att bli. Efter att ha arbetat som kock i ett antal år, började jag att läsa på universitetet. Det var mycket ovanligt för en kock på den tiden, men egentligen inte särskilt komplicerat. Jag fick läsa in några ämnen på Komvux och göra Högskoleprovet, men sedan kom jag in och började läsa historia, sedermera även idé- och lärdomshistoria och det som kom att bli mitt forskningsämne, etnologi. När jag sedan disputerade 2005, hade matlagningens status förändrats enormt i Sverige. Detta samtidigt som utbyggnaden av universitet- och högskoleutbildningar under den ekonomiska krisens 1990-tal hade gjort att en universitetsutbildning inte längre framstod som särskilt märkvärdig. Att ha varit kock, dessutom utbildad på restaurangskola och arbetat på någorlunda framstående restauranger, var däremot alltid något som väckte intresse när jag mötte nya bekantskaper. Istället för att, som jag förväntat mig, få frågan hur det över huvud taget var möjligt för en kock att få en doktorsexamen, fick jag istället allt som oftast frågan om varför jag hade slutat arbeta som kock. Detta hade nämligen blivit ett drömyrke för många under de år som passerat.



Detta är i korthet bakgrunden till att jag under de senaste tio åren ägnat huvuddelen av min forskning åt vad jag kallat ”Den gastronomiska revolutionen”. Jag började med att studera restaurangbranschen. Hur gick det till när Sverige gick från kulinarisk katastrofzon till att placera sig högt i internationella kocktävlingar och fick flera restauranger med stjärnor i Guide Michelin? Hur gick det till när kocken förvandlades från slusk till mediehjälte? Om detta har jag skrivit i boken som heter just ”Den gastronomiska revolutionen”.<sup>1</sup> Redan i arbetet med den boken fick jag upp ögonen för att det mest intressanta med den gastronomiska revolutionen trots allt inte var dess påverkan på restaurangbranschen, utan hur den påverkade områden som låg långt utanför den traditionella gastronomin. Tillsammans med Karin M Ekström fördjupade jag mig sedan i effekterna på landsbygden. Framväxten av en kulinarisk turism som ger nya möjligheter för en levande landsbygd och en mångfald i kulturlandskapet hade varit otänkbar utan de ekonomiska och kulturella förändringar som skapade den gastronomiska revolutionen. Om detta går att läsa i boken ”På resa i Matlandet”.<sup>2</sup> Där blev det också tydligt hur kluven den politiska nivån är till gastronomin. Samtidigt som satsningar som Matlandet Sverige lanserats, präglas mycket av det politiska styrsystemet av en misstro och motvilja mot gastronomins utövare. Kvarvarande förbud mot gårdsförsäljning av alkohol och skyldighet för restaurangpersonal att ingripa om spontandans skulle uppstå på restauranger är ett par flagranta exempel på hur tidigare epokers syn på gastronomi lever kvar i nutiden. Det politiska styrsystemet fick därför ganska mycket utrymme när jag tillsammans med Richard Tellström skrev boken ”Från krog till krog”, om svenskt uteätandes historia under 700 år.<sup>3</sup>

Men den här boken tar fasta på en helt annan arena, nämligen matlagningen i hemmen. Redan innan jag började samla material till boken stod det klart att mycket hade hänt. Samma personer som fascinerades över min kockbakgrund och mitt märkliga karriärval började ofta ställa

---

<sup>1</sup> Jönsson 2012.

<sup>2</sup> Jönsson & Ekström 2016.

<sup>3</sup> Jönsson & Tellström 2018.

ganska avancerade frågor om matlagning, och berätta om vad de själva lagat i köken. Det var imponerande kreationer som hade platsat på en lyxrestaurangs meny under 1980-talet. Dessa personer var i allmänhet ett antal år yngre än jag själv. Kontrasten var stor till mina vänner från uppväxtåren, där jag så vitt jag kan minnas var den ende som hade något intresse för matlagning. En av mina närmaste vänner upptäckte först efter två år att ugnen i hans hyreslägenhet inte fungerade.

Bland mina blivande kollegor på universitetet, och än mer bland de personer jag träffade när jag började arbeta som konsult med livsmedelsrelaterade utvecklingsfrågor, var det däremot uppenbart att såväl själva matlagningen som de redskap och maskiner som användes för den hade både mening och status. Jag hamnade ofta i samtal om allt från vilket som var det bästa sättet att marinera kött för grillning till vilket knivmärke som var att föredra. Kontrasten var stor till när jag själv började laga mat, bara femton till tjugo år tidigare. Som elev på restaurangskolan insåg jag att jag måste skaffa mig en uppsättning knivar. Men knivar av professionell kvalitet var svårt att få tag i för en privatperson. Jag fick ta båten över till Köpenhamn. I slakthuskvarteren bakom Hovedbanegaarden fanns det jag letade efter, däremot inte i södra Sverige. Såväl utbud som efterfrågan förändrades emellertid snabbt. Allt oftare såg jag fina (och dyra) uppsättningar med knivar när jag kom på besök i andras hem. Gärna på magnetlister i köket, så att det såg ut som i ett restaurangkök och kunde beskådas av alla. Samtidigt hade digitaliseringen tagit fart på allvar. Välsorterade skivsamlingar och bokhyllor med klassiska verk hade börjat tappa i status. Då det var hem i den välutbildade medelklassen som det i allmänhet rörde sig om, började en forskningsfråga gnaga i mig: Hur gick det egentligen till när knivhyllan ersatte bokhyllan som symbol för kulturellt kapital?

Frågan om knivhyllans status väckte med tiden många följdfrågor. En handlade om just köksföremålens status. Som ung kock blev jag förvånad, och, skall erkännas, inte så lite irriterad, över den undermåliga kvaliteten på matlagningsredskapen i hemmen. Jag träffade äldre kvinnor som lagat mat under hela sitt liv. De var duktiga på det, och flera

verkade inte bara göra det av plikt utan också med glädje. Ändå använde de sig av undermåliga och slöa knivar i rostfritt stål, aluminiumkastruller med ojämna bottenar, minimala skärbrädor och sladdriga spiralvispar. De levde förvisso inte i något materiellt överflöd på andra områden men ändå spenderades mycket mer resurser i andra rum i hemmet än i köket. De hade definitivt inte sämre ekonomi än att en uppgradering av köksredskapen hade varit möjlig. Vad var det som höll dem tillbaka? Med tiden växte frågorna till att bli mera generella. Hur har köket som rum, och de föremål som finns i det, förändrats? Hur har praktikerna förändrats hos dem som funnits i kök och matrum, och vem är det som har varit där?

Samtidigt med matlagningens uppgradering pågick paradoxalt nog också en diskussion om måltidens och matlagningens förfall. Tidningar rapporterade om hur lite tid ett genomsnittligt hushåll lade ner på matlagning jämfört med förr och hur barn trodde att fiskar var fyrkantiga för att de bara hade sett fisk i form av frysta fiskpinnar. När jag var ute och föreläste fick jag ofta frågor om varför så många hade så dyra och fina kök och köksmaskiner, när de ändå inte lagade mat i dem? Jag kunde i och för sig ge en del av svaret på varför gastronomi hade fått högre status, men insåg att jag visste för lite om vilken mat som egentligen lagades i hemmen. Jag kunde också konstatera att det sällan fanns mer än personliga erfarenheter och anekdotiska belägg för tesen om matlagningens förfall. Det var nämligen inget upparbetat forskningsfält. Jag sökte därför och hade glädjen att beviljas medel från Riksbankens Jubileumsfond för att undersöka hur förändringar i måltidsordningen påverkar ideal och praxis i nutida hem i Sverige.

## Om varför boken heter som den gör

Den här boken handlar om hur mat lagats och ätits och den materialitet, sociala mening och effekter på individer och samhälle som måltiderna ger. Den geografiska avgränsningen är, med något enstaka undantag,

Sverige. Med andra ord handlar boken om det som i såväl kulturvetenskaper som i dagligt tal brukar kallas för svensk måltidskultur. Ändå våndades jag ganska länge över om jag verkligen kunde kalla en bok om svensk måltidskultur för just "Svensk måltidskultur". Det finns nämligen en uppenbar risk för att boken kommer att användas som slagträ i politiska sammanhang.

Jag såg inte fram emot att läsare skulle skaffa boken för att få vetenskaplig uppbackning för att förbjuda halalkost i skolan och en gång för alla få fastslaget vad som är svensk mat och vad som inte är det. Inte heller såg jag fram emot den uppenbara risken att bli utsatt för en twitterstorm riktad mot vita medelålders män och få höra att den som använder en kombination av orden svensk och kultur borde sättas i omskolningsläger, göra avbön för bruna åsikter och tvingas memorera den senaste manualen i inkluderande värdegrundsarbete.

Till sist fastnade jag för att jag som kulturforskare har ett ansvar för att försöka bidra till diskussionerna om kultur och kulturkrockar genom att lyfta fram det empiriska material som faktiskt finns, och att sätta in dagens situation i ett historiskt perspektiv. Grunden för mycket av den infekterade debatten om svensk kultur ligger nämligen i en ovana (eller ovilja) mot att se sina egna värderingar som de kulturyttringar de är. Det är ovanligt påtagligt när det gäller mat och måltid. Det har många orsaker, men en av dessa anser jag faktiskt har med den terminologi som används när måltidskultur diskuteras. Det mesta som har med mat och måltid att göra när det gäller såväl politik som inom forskningen brukar insorteras under rubriken "livsmedel". Det finns ett Livsmedelsverk, en livsmedelsindustri och en livsmedelsstrategi. Ordet livsmedel har en förmåga att reducera måltidens betydelse, ätandet blir bränsle för kroppen och ett medel att upprätthålla kroppsliga funktioner, men inte så mycket mer. Kanske är det därför måltidens sociala roll får så lite uppmärksamhet i vårt land, trots att Sverige är ett av de länder i världen som investerar mest gemensamma resurser i offentliga måltider.

När jag är ute och håller föredrag får jag ofta en fråga om varför det inte finns någon matkultur i Sverige (alternativt varför den är så dålig).

Matkultur uppfattas som något som finns någon annanstans eller i en annan tid. Italienare och fransmän förutsätts ha matkultur, och skåningar har troligen haft det någon gång förr i tiden. Men Sverige idag förutsätts sakna en matkultur. Hur kunde en sådan uppfattning slå rot? Och om det nu ändå är så att det finns något som kan kallas för svensk matkultur, hur har den uppstått, förvandlats och hur ser den ut idag, i slutet av 2010-talet?

Det är kring dessa frågor som bokens innehåll kretsar. Innan vi närmar oss de frågorna behövs lite fördjupning kring själva begreppet matkultur, eller måltidskultur som jag föredrar att kalla det i fortsättningen. Att jag föredrar måltid framför mat hänger samman med att ordet måltid på ett självklart sätt inkluderar såväl mat som dryck, liksom hela processen både före och efter det att maten intas. En måltid är i sig ett socialt arrangemang, och innehåller dessutom en temporal aspekt – den organiserar tiden.

## Vad är då måltidskultur?

Utgångspunkten för den här boken är att måltidskultur finns överallt där människor äter och delar liknande föreställningar om hur, när, vad, var och med vem man bör äta. Som framgår av själva grundbetydelsen av kultur (odling), är det något som lever och förändras, och som också innehåller ett aktivt moment. Måltidskultur finns inte, den skapas och omskapas. Hela tiden.

Det finns en lång tradition inom etnologi och andra kulturvetenskaper att lyfta fram måltidens betydelse för kulturen. Som påpekats av bland andra den finske sociologen Pasi Falk kan ätandegemenskapen betraktas som grunden för alla samhällsbildningar. Människor slöt sig samman i klaner eller stammar vilka hölls ihop av gemensamma förpliktelser att skaffa föda. Det finns gott om språkliga kopplingar till denna gemenskap. Ordet kompanjon kan till exempel härledas till ”den man delar bröd (pane) med”. På engelska finns ordet commensality. Här är

det inte själva maten/brödet som står i centrum, utan bordet (mensa). Det är alltså inte själva ätandets, utan matbordets gemenskap som avses. Dessa ätandets och matbordets gemenskaper, och med dem förknippade konflikter och avståndstaganden kommer vi att möta i boken, allra främst i kapitlet om mitt, ditt och vårt i måltidssammanhang.

Inga gemenskaper omfattar alla. För känslan av gemenskap krävs att någon eller några intar rollen av ”den andre”, som medlemmarna i gemenskapen kan spegla sig mot. Bibelns renhetsregler om vad som är tillåtet att äta är ett utmärkt exempel. I femte moseboken återfinns långa utläggningar om vilka djur som den som tillhör det utvalda folket får äta, respektive inte äta. Men det är inte generella föreskrifter som är giltiga för alla människor, utan för den specifika gruppen. Tydligast framgår det kanske av en passage som inledningsvis ger en känsla av djupa insikter i livsmedelssäkerhet, men sedan visar sig vara något annat:

I skolen icke äta något självdött; åt främlingen som bor inom dina portar må du giva sådant, och han må äta det; eller ock må du sälja det åt en utlänning. Ty du är ett folk som är helgat HERREN, din Gud. Du skall icke koka en killing i dess moders mjölk.<sup>4</sup>

Stora delar av femte mosebok är ett ambitiöst försök att skapa reda och logisk struktur åt vad som kan betraktas som alla måltidskulturers fundament – klassificeringen av vad som anses vara ätligt och oätligt. Människan är en allätare med närmast oändliga möjligheter att variera sig. Visserligen har de naturgeografiska förutsättningarna spelat in, vissa råvaror är helt enkelt mera allmänt förekommande och/eller enklare att odla och föda upp på vissa platser, men inte på andra. Men det finns inte någon känd måltidskultur där allt ätligt på den aktuella platsen har inkluderats i kosten. Det har alltid funnits tabun för vad som får ätas. Det är alltså inte biologin eller geografin utan kulturen som bestämmer om vi kan äta till exempel insekter eller ormar. Det finns också gott

<sup>4</sup> 5e mosebok 14:21, 1917 års bibelöversättning.

om exempel på hur olika måltidskulturer kan förekomma parallellt på samma plats och ha olika uppfattning om vad som går att äta. Svamp och kräftor ansågs oätligt av den svenska allmogen, medan adel och borgare mycket väl kunde tänka sig att äta dem.

På samma sätt finns det genom historien olika föreställningar om när och hur man bör äta för att uppföra sig på ett korrekt sätt. Måltids-etiketten har i olika sammanhang föreskrivit att man bör äta liggande eller sittande, att mat och dryck skall intas samtidigt eller vid olika tidpunkter, vilket antal rätter som bör ingå i en måltid och hur dessa skall konstrueras.

En person i det sekulariserade 1960-talets Sverige tyckte i allmänhet inte det var rimligt med renhetsregler som att man inte får koka en killing i sin moders mjölk. Däremot var det självklart att vissa typer av livsmedel inte borde blandas (t. ex. kött och fisk i samma rätt), vad som borde ätas till frukost men inte till middag, vad som passade till vardags men inte till fest och vad som passade för barn men inte för vuxna. Detta uppfattades inte som religiösa påfund eller gammal vidskepelse, utan som vanligt sunt förnuft.

Denna känsla av självklarhet och sunt förnuft när det kommer till kulturspecifika måltidsyttringar är en av måltidskulturforskningens stora metodologiska utmaningar. Det är mycket svårt att verbalisera det självklara, samtidigt som det är just i känslan av det självklara som det mest kulturspecifika sitter. Därför kommer ett helt kapitel i boken att ägnas åt problematiken kring synligt och osynligt.

Den strukturalistiska traditionen, med förgrundsgestalter som Claude Levi-Strauss och Mary Douglas kunde visa hur mat används för att klassificera olika fenomen och därigenom skapa en gemensam världsbild bland personer som delar en kulinarisk kultur. Levi-Strauss tes att vi för att förstå varför människor äter eller inte äter en viss sak inte bör fråga hur det smakar, utan hur bra livsmedlet eller måltiden är att tänka med, bör finnas med i bakhuvudet på läsaren i resten av boken. Mary Douglas metod att försöka dechiffrera en måltid, för att försöka förstå en måltid som ett språk, är också en metod som har ständig aktualitet. Att den ”rik-

tiga måltid” som Douglas utgick ifrån (med kött/fisk +potatis/ris/pasta+ tillbehör) inte längre är lika normerande gör inte hennes teori mindre värdefull. Snarare pekar det på en av de saker som gör måltidskultur så intressant, att den är stadd i ständig förändring, och där både innehåll och mening kan skifta över tid.

Det är i skärningspunkten mellan självklara referensramar och snabba förändringar som flera av bokens kapitel rör sig. Hur tog måltidsmönster form, och hur förändrades de? Här behöver de strukturalistiska förklaringsmodellerna kombineras med teorier som handlar om förändring. Här kommer mycket inspiration att hämtas från modernitetsteorier för att förstå en del särdrag i svensk måltidskultur. Detta märks allra främst i bokens två inledande kapitel om köket och dess föremål. Där blir det tydligt hur kulturella processer formas i ett samspel av människor och föremål. Det är inte på förhand givet vem som har den mest aktiva rollen, och framför allt går det inte alltid att skilja människor och föremål åt eftersom vi agerar i symbios. Detta sätt att se på världen har präglat etnologin redan från starten. Gränserna mellan andlig och materiell kultur har alltid uppfattats som flytande. Själv fastnade jag tidigt för Bruno Latours förmåga att begripliggöra dessa sammanhang i det som med tiden kom att bli känt som Actor Network Theory, men liknande tankegångar präglar hela det område som kallas Material Culture Studies, liksom en hel del fenomenologiskt influerade arbeten.

Den definition av måltidskultur som den här boken utgår ifrån är att den kan anses existera när människor delar liknande uppfattningar om vad som är mat och hur den skall ätas och som dessutom är övertygade om att dessa uppfattningar är självklara och naturliga och därmed känner att de hör ihop. Har då detta något med nationalitet att göra? Inte nödvändigtvis. Det finns gott om måltidskulturer där samhörighet har skapats på andra grunder, som mindre geografiska enheter än nationen (tex en region), men också utifrån religion, klass, kön, etnicitet och andra sätt att känna tillhörighet och gemenskap genom måltiden. Det är en empirisk fråga som inte kan eller bör besvaras på förhand. Dessutom är det mera regel än undantag att människor känner sig ingå i



flera, överlappande, matkulturella gemenskaper. Därför kommer också en stor del av slutkapitlet att ägnas åt om, hur och när det är befogat att tala om just en svensk måltidskultur.

## Något om tidigare forskning och det insamlade materialet

Som nämnts finns det inte så mycket tidigare forskning om matlagning i svenska hem, åtminstone inte jämfört med många andra forskningsfält. Därmed inte sagt att det inte har forskats om. Under tidigare delen av 1900-talet utforskades allmogens kosthåll av folklivsforskare, och allt sedan dess har svensk etnologi haft en aktiv måltidsforskning, där fokus har ändrats genom åren. Inom nutritionsforskningen har det under åtminstone hundra år återkommit frågeställningar om hur folk egentligen äter i hemmen, ofta med fokus på ohälsosamma matvanor och hur dessa skall kunna förändras. Efter andra världskriget började sociologiska studier av hemarbetet att uppmärksamma de dåliga arbetsförhållandena för dem som lagade mat i hemmen. Här fanns, inte minst i den forskning som bedrevs av Hemmets Forskningsinstitut, ett helhetsperspektiv på matlagning, där såväl köket som rum, dess föremål, och själva matlagningspraktikerna sattes under lupp. De sociologiska studierna inriktades sedermera mot frågor kring klass, kön, och hur personer med bakgrund i andra länder förhöll sig till matlagning i hemmet. Det kommer fortlöpande genom boken att refereras till såväl svensk som internationell forskning inom måltidsområdet. Jag har dock valt att vara relativt restriktiv med att referera till tidigare forskning, och att inte tynga texten med många och långa referenser. Detta görs i fotnoter, och den som vill fördjupa sig inom området rekommenderas att läsa igenom litteraturförteckningen på slutet. I första hand är nämligen detta en bok som baseras på ett rikt empiriskt material.

Viktigast för den här boken är det material som samlats in genom de frågelistor som skickats ut av folklivs- och folkminnesarkiven i Sverige.

På ett annat sätt än i kvantitativa studier med strukturerade frågor i form av enkäter och intervjuer (vilka definitivt har ett stort värde), ger frågelistorna större utrymme för personliga berättelser och erfarenheter. Det har funnits frågelistor om såväl övergripande teman såsom förändringar i kosthållet och kökets redskap och maskiner, till mer specifika om jakt, fiske, nödmat, mat vid speciella högtider, med mera. Efter som jag var ute efter att försöka fånga kulturella processer behövdes ett material som lämpade sig för jämförelser i tid och rum. Jag utarbetade en frågelista som skickades ut av Folklivsarkivet i Lund, med det föga poetiska namnet LUF 244, Måltid i förändring. Den innehöll frågor som efter viss uppdatering av språket, även funnits i tidigare frågelistor.<sup>5</sup> Då svaren på de tidigare frågelistorna rörde förhållanden som sträcker sig bakåt till 1900-talets första decennier, möjliggör projektets material studier av kulturella processer kopplade till mat, matlagning och måltider under 100 år i Sverige.<sup>6</sup> Utöver frågelistorna har tjugosju intervjuer och fem observationer genomförts, transkriberats samt arkiverats på Folklivsarkivet vid Lunds Universitet.<sup>7</sup>

I boken kommer vi att möta dessa personers egna berättelser. Så mycket som möjligt, utan att tynga texten av långa citat, har jag velat att deras egna beskrivningar skall synas. Det har känts särskilt angeläget med tanke på att bokens ämne så ofta har framkallat långtgående generaliseringar utan mer än anekdotiska belägg. Ambitionen är att redogöra för vad som faktiskt sker i måltidssammanhang, hur de personer som bidragit med svar på alla de frågor jag ställt kring måltiden

<sup>5</sup> Det gäller framför allt två frågelistor, utgivna av Dialekt- och folkminnesarkivet i Uppsala: S 27, 1972, "Förändringar i kosthållet" och M239, 1988, "Kökets redskap och maskiner". Det är dessa frågelistor som förekommer i form av citat i boken. Övriga frågelistor har mera haft karaktären av bakgrundsmaterial då de inte har varit direkt jämförbara på samma sätt.

<sup>6</sup> På frågelistan inkom sjuttio svar. Svaren varierar i längd och omfång från två till femton sidor. Därutöver skickade åtta av de som svarade in kompletterande material i form av fotografier och handskrivna receptböcker. Utöver den traditionella frågelistan till de fasta meddelarna utarbetades en kortare frågelista för webben. På så vis säkrades en något större mångfald vad gäller ålder, bakgrund och bostadsort än genom de fasta meddelarna (vilka har en övervikt av äldre personer bosatta utanför storstäderna). På kortfrågelistan inkom sjuttioen svar.

<sup>7</sup> Intervjuer och observationer genomfördes till största delen under 2015 och 2016 av projektassistent Rosmarie Emanuelsson.

faktiskt tänker, tycker och gör måltider i hemmen. Parallellt med detta lyfts olika generella aspekter på måltider, förändrade förutsättningar för dem, och konsekvenserna av de förändringar som pågår.

## Bokens upplägg

I kommande kapitel görs nedslag i de olika rum och sammanhang som måltidskultur skapas. Boken börjar med köket som plats. Det handlar om kökets utveckling från värmestuga till designat upplevelserum. Kökets rumslighet står i fokus. Nästa kapitel ger sig i kast med vad som finns i köksskåpens dolda vrår och hur dessa triviala föremål kan användas för att förstå mera djupgående förändringar. Därefter är det dags att fokusera på måltidens sociala funktioner. Hur föreställningar om mitt, ditt och vårt blir till i samband med måltider är temat för ett kapitel, medan hur relationer mellan könen förändrats är temat för nästa. Först därefter kommer boken in på själva maten och drycken i hemmen. Resan från mjölk till vin, och hur nya typer av maträtter och kryddor har kommit in i vardagsmåltiderna är temat för två kapitel som på olika sätt vill diskutera hur föreställningar om plats och nationalitet förändrats. Slutligen fördjupar sig boken i fenomenet om vad som är synligt och osynligt när det kommer till måltider. Vilka måltidsordningar finns och har funnits, och hur skapas och omförhandlas dessa ordningar? I slutkapitlet dras trådarna samman, och frågan om det egentligen är rimligt att prata om svensk måltidskultur besvaras.

## 2.

# Köket

Köket, både som rum och symbol och de praktiker som utförs i det står i fokus för detta kapitel. Att definiera vad köket är för en sorts plats, är emellertid inte så enkelt som det först kan verka. Är det ett separat rum, eller bara en plats där maten lagas? Innefattar det både matlagings- och måltidsplatsen, eller skall dessa betraktas som olika sfärer? Svaren på dessa frågor har skiftat genom historien. Under 1900-talet blev köket en arena där olika samhällsvisioner formulerades och kolliderade. Inte minst blev det en plats där gemensamma erfarenheter av nationen formades. Men vi börjar från början, med elden som är den gemensamma nämnaren för all matlagning, oavsett tid, rum och social miljö.

## Från eld till kök

Förmågan att kontrollera elden, och än mer att använda den för värme och matlagning är fundamental för människans dominans på jorden. Arkeologen Richard Wrangham<sup>8</sup> hävdar att det är genom att använda eld till matlagning som den specifikt mänskliga existensen tar form. Genetiskt är människan mycket lik sina närmaste släktingar bland primaterna. Schimpanser, bonobo och gorillor lagar dock ingen mat. Det låter kanske inte så viktigt, men betydelsen är stor. Genom uppvärm-

---

<sup>8</sup> Wrangham 2009.

ning förbättras näringsupptaget avsevärt. Den som tycker att matlagning är tidsödande bör betänka den tid det tar att smälta maten utan att den är tillagad. Primater tillbringar en avsevärd tid med att tugga. Trots detta är näringsupptaget från till exempel kött som inte tillagats, lågt. Matlagning är alltså, trots att det inte alltid känns så, tidsbesparande. Den frigör tid genom att förkorta ätandet. Genom upphettningen av maten har också människans inre organ kunnat minska i omfång, vilket gör människan rörligare över långa sträckor. En stor del av den tid som schimpanser får ägna åt att tugga, kan människor ägna åt att samla föda eller utföra annat arbete.

Elden medför också att flera råvaror kan ätas. Kassava, en viktig del av basfödan i delar av Afrika, är ett bra exempel. Den är direkt giftig att förtära i rått tillstånd men en utmärkt energikälla efter tillagning. Vid introduktionen av kassava i svenska stormarknader i början av 2000-talet fick varningsskyltar sättas upp, eftersom det förekommit att konsumenterna gjorde råkostsallad på roten. I mänsklighetens förhistoria fanns inga varningsskyltar. Men erfarenheten lärde att elden gjorde många giftiga råvaror ätliga eller mindre giftiga. De blir också i allmänhet mera hållbara. Det gick att gå på längre och längre jaktturen när det fanns säker tillgång till middag efter återkomsten. Ett villebråd blev en välkommen bonus till den övriga maten, men utebliven jaktlycka ledde inte till omedelbar svält, eftersom det fanns lagrad, tillagad föda sedan tidigare dagar.

Eldens förmåga att förändra det råa till det tillagade gav naturligtvis de tidiga människorna anledning att reflektera. Att laga mat skilde dem från andra varelser. Claude Levi-Strauss, som hävdade att det viktigaste för att förstå matvanor var att fråga vilken mat som var bra att tänka med, har hävdat att matlagningens transformationer påverkat hela det mänskliga tänkandet.<sup>9</sup> 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 även

---

<sup>9</sup> Levi-Strauss 1969.

övergången från natur till kultur. Med matlagning kontrollerar människan naturen och skapar högre värden. Denna strukturalistiska förklaringsmodell har kritiserats för att vara alltför generaliserande. Vem äger rätten att avgöra vad människor egentligen tänker och menar när de lagar mat? Samtidigt är det svårt att komma ifrån att matlagning har varit en väldigt viktig del av kulturers uttryck och manifestationer av makt, så långt bak i tiden vi kan komma. Avancerad och långvarig tillagning har varit en del av maktens sätt att visa upp sig. Från förhistoriska offerriter över antikens banketter till dagens slow food – nog ligger det något i observationen att eldens makt över maten inte bara är sensorisk, utan även symbolisk?

Elden går att bära med sig, men det är krångligt och riskabelt. Bättre är att ha en fast plats att återvända till under några veckor eller månader, tills tillgången på mat i närområdet börjat sina. Med de mer eller mindre fasta boplatserna uppstod också en arbetsdelning. Kvinnor som hade spädbarn, som var svåra att ta med på jaktvandringar, fick ansvaret för elden och därmed också för matlagningen. Denna könsuppdelning av matlagningen har präglat hela mänsklighetens historia. Det är mot denna bakgrund som den snabba ökningen av män som lagar mat i hemmen blir så anmärkningsvärd. De som är barn i Sverige idag tillhör troligen den första generationen i mänsklighetens historia för vilka det inte är en självklarhet att det är familjens eller klanens kvinnor som har det huvudsakliga ansvaret för den vardagliga matlagningen. Det är en av de mest spännande kulturförändringar som vi kommer att få uppleva, och lite senare kommer ett helt kapitel att ägnas åt denna förändring.

Utan eld är de flesta platser obeboeliga, och med eldens hjälp spred sig människan över jorden. Med tiden blev de flesta bofasta, och levde primärt på jordbruk. Hemmets härd, elden, fanns i mitten av bostaden. Den blev en centralpunkt – för matlagning, måltider, samtal och berättande. Långt fram i tiden var alltså eld som uppvärmning och eld som energikälla för matlagning integrerade. Det är först när värmen i form av uppvärmning skiljs från värme till matlagning som matlagningen kan förpassas till ett särskilt rum. I större skala är det först med kakel-

ugnens introduktion som det blev möjligt att separera matlagningsfunktionen från värmefunktionen. Kakelugnen utvecklades redan i slutet av 1760-talet, men det är inte förrän långt in på 1800-talet som den når utanför de mest välbemedlades krets. Det är då som köket i dess nuvarande betydelse, ett separat rum, blir en realitet för majoriteten av befolkningen. Köket har alltså en kort historia. Men den är inte desto mindre spännande för det.

## Köket som separat sfär

Under 1800-talet tog idén att kökets aktiviteter skulle vara så åtskilda som möjligt från andra delar av boendet form. De flesta av Sveriges invånare bor idag i lägenheter och hus som är influerade av idealen i den urbana borgarklass som tog den politiska och kulturella makten under 1800-talet. Att dela in boendet, och för all del också andra aktiviteter, i olika sfärer var en viktig del av dessa ideal, vilka har beskrivits utmärkt av Jonas Frykman och Orvar Löfgren<sup>10</sup> i deras böcker om formerandet av den moderna borgerligheten. Köket skulle vara ett kvinnligt rum, där män så lite som möjligt borde förekomma. Det var vidare ett privat rum, som sällan visades för gäster, åtminstone inte prominenta sådana. Vidare var det ett rum med lägre status än andra rum, framför allt jämfört med salongen. Det var i köket som tjänstefolket fick vistas. Med köksingången markerades en åtskillnad mellan vilka som skulle synas och vilka som inte fick synas. Med pigkammare vägg i vägg med köket behövde inte tjänstefolket i onödan vistas i herrskapets rum och genom att använda köksingången inte ens passera genom samma entré.

Med kökets avskiljande från resten av bostaden skedde en nedgradering av statusen var gällde matlagningens sfär i hemmet. Från att ha varit

---

<sup>10</sup> Frykman & Löfgren 1979, 1985. Se även Mielke 2005 för en specifik analys av kök och formerandet av den moderna borgarklassen.

en central punkt blev det en plats där personer med hög status i hushållet skulle vistas så lite som möjligt. Köket som separat sfär blev konsekvent genomförd endast hos en liten del av befolkningen, i de moderna villorna och flerfamiljshusen. På landsbygden var köket under lång tid framåt en mittpunkt snarare än en perifer del. En kvinna född 1940, berättar om sin uppväxt:

Jag bodde under mina första tio, tolv år på en gård i södra Västergötland. Boningshuset var från 1700-talet och köket i det huset hade, trots att det genomgått viss förändring, inte stora likheter med dagens kök. Vedspisen av märket Norrahammar värmdes upp köket och användes vid matlagning och bakning. Spishällen var försedd med spisingar som kunde lyftas av för att få större eller mindre yta som skulle passa till kokkärlen. Vatten fanns från början inte indraget, men när jag var barn fanns det en handpump ovanför en vask i köket. Disk- och tvättvatten fick värmas på spisen. En arbetsbänk löpte utmed ena väggen. Där fanns, när man fällde upp ett ”lock”, ett tvättfat. Så där skötte vi vår personliga hygien.<sup>11</sup>

På gården var köket mycket mer än en plats för matlagning.

Köket i det här huset var ett ”allrum” kan man säga. Här åt vi våra måltider, här satt vi när någon tittade in på en kopp kaffe, här åt vi tillsammans med dem som vi hade till hjälp vid olika tillfällen under året, här satt mamma och sydde och farmor hade ibland spinnrocken framme och spann ull som hon sedan stickade strumpor av. Vi barn lekte i köket, särskilt på vintern eftersom köket var det varmaste stället i huset. I övriga rum fanns kakelugnar, men dessa eldades bara för att ge lagom värme när vi skulle lägga oss. Och som jag nämnt var det här vi kunde tvätta oss. Skulle vi barn bada bars det in en stor träbalja och ställdes mitt på golvet. Vatten värmdes på spisen och blandades till lagom temperatur. Trasmattorna var bortflyttade så vi kunde stänka och plaska utan att ställa till oreda.

Detta sätt att nyttja köket, som ett allrum, var vanligt på landsbygden. Det var också vanligt bland arbetarfamiljer. Men det störde de borgerliga idealen om funktionsuppdelning, och dessa fick efter hand stöd

<sup>11</sup> M27458. Denna typ av kombination av bokstäver och siffror återkommer i referenserna. De är så kallade accessionsnummer, som gör det sökbart exakt vilken frågelist och vilket svar som citeras.



också av inflytelserika krafter inom bostads- och samhällsplanering. Under mellankrigstiden började bostadsbeståndet allt mer att moderniseras. Den sociala ingenjörskonsten etablerades som bärande idé om hur ett bättre samhälle kan byggas. I byggandet av det skötsamma folkhemmet var köket både laboratorium och konfliktyta. Ett rationellt nyttjande av hemmets delar krävde, menade många av de mera inflytelserika bostadsreformatörerna, att olika rum hade sina särskilda funktioner. Arbetarklassens ovana att vistas och till och med sova i köket och hålla ett rum som finrum som bara användes vid särskilda tillfällen uppfattades som en störande ovana. Bostadsytan fick inte förlösas på detta sätt. Förutom upplysningskampanjer togs arkitekturen till hjälp. Köken byggdes medvetet små, medan finrummet blev ett större allrum som skulle ha många olika funktioner. Den första generationens funktionalister ville reducera köket till en kokvrå. Hushållsarbetet skulle på så sätt rationaliseras och idén om funktionsuppdelning gjorde köket till en verkstad, där maten skulle intas i ett annat rum.

Argumenten hängde ofta samman med hygien. Dålig luft i köken, med osen från ved-, kol- eller kokseldade spisar, och matos därtill ansågs inte bra att vistas i mera än nödvändigt. Även om dessa argument i sig inte är orimliga<sup>12</sup>, är det svårt att koppla bort klassaspekterna på köksdiskussionerna. De flesta av hemmets reformatörer var uppväxta med att köket var en lågstatusplats. De minimala kök som visades upp på Stockholmsutställningen 1930 kom sedan att bli kritiserade, både av användare och forskare. Ingeborg Waern Bugge och Kjerstin Göransson-Ljungman publicerade tex 1936 en undersökning som visade att såväl luftfuktighet som matos blev orimliga i en kokvrå.<sup>13</sup> Som resultat av kritiken utvidgades köken så att en mindre matplats kunde rymmas.

---

<sup>12</sup> Det kan säkert även dagens experter på inomhusmiljö hålla med om. År 2017 beslutade Boverket om skärpta regler för eldning med vedspis, med hälsoaspekter som argument. Efter protester mjuknade visserligen Boverket något, men fortfarande gäller i praktiken förbud mot nyinstallation av vedspis.

<sup>13</sup> Bugge och Göransson Ljungman 1936.

## Jakten på det rationella köket

Det var inte bara kökets yta som skulle användas rationellt, hela köket var en projektyta för den första modernitetens tro på rationalitet, vetenskap, teknik och ingenjörskonst. De första stegen mot att vetenskapliggöra och rationalisera hemarbetet togs under mellankrigstiden. Det svenska föreningslivet utvecklades enormt under denna tid, och föreningar som Sveriges Husmodersföreningars riksförbund, Kooperativa Kvinnogillesförbundet, Svenska skolkökslärarinnors förening, Svenska lanthushållslärarinnornas förening, Sveriges hemkonsulenters förening och Svenska yrkesskolföreningen var på olika sätt engagerade i inrättandet av ett forskningsinstitut som på ett seriöst sätt kunde leda arbetet med att förbättra hemarbetet.

I Tyskland hade det redan före första världskriget inrättats en centralanstalt för hushållsforskning i Berlin. I Leipzig fanns en provningsanstalt. I USA fanns ett centralinstitut för hushållsforskning som del av jordbruksdepartementet i Washington, och på många universitet särskilda Department of Home economics. I Danmark bildades Husholdningsrådet 1935. I Norge var Husstellkontoret en del av landbruksdepartementet, och i Finland fanns Arbetseffektivitetsföreningen och Centralen för huslig ekonomi. I Sverige dröjde det till 1944 innan Hemmens Forskningsinstitut (HFI) bildades. Under sin korta tid som självständigt institut lyckade HFI få ett inflytande som fortfarande påverkar delar av livet i köken i Sverige.

Medan industrin ägnats mycket uppmärksamhet i Tayloristiska tidsstudier och utvärderande av Fordistiska produktionsprocesser hade hemmet lämnats mer eller mindre orört. Nu var det dags att ändra på den saken. Med ett rationellt förhållningssätt skulle även hushåll med begränsade resurser kunna laga näringsriktiga måltider utan att lägga allt för stor del av vare sig hushållskassan eller den tillgängliga tiden på matlagning.

I tidskriften "Bättre Bostäder" kunde man 1948 läsa om de stora förändringarna i amerikanska hushåll. Inte minst de omfattande veten-

skapliga studierna av köken framhölls som föredömliga. I dessa hade dokumenterats att ”ett stort antal onödiga förflyttningar förekom i köken”. En stor arbetsuppgift var därför att söka undvika allt ”planlöst irrande” och istället sträva efter att arbetet precis som i ett välorganiserat företag skulle flyta kontinuerligt i ett hemmakök.<sup>14</sup>

Att utveckla hemarbetet seglade upp som en av de stora politiska frågorna under åren kring andra världskriget. Det fanns flera skäl till att hemmet hamnade i fokus. Befolkningsfrågan, att det föddes för få barn, stämde till eftertanke. Hur kunde hemmet och familjen stärkas? För de mera välbärgade var bristen på tillgänglig arbetskraft en anledning. Den så kallade ”hembiträdesfrågan”, att det blivit svårt att få tag i billig arbetskraft för att utföra hemarbetet, drev på en rationalisering av hemarbetet. Viktigast av allt var dock förmodligen det ökande inflytande som kvinnorna fick inom politiken under denna tid till följd av den kvinnliga rösträtten och ett ökat deltagande i såväl förvärvsliv som föreningsliv.

Flera av de politiska partierna tog upp hemarbete i sina efterkrigsprogram<sup>15</sup>, och skapandet av Hemmens forskningsinstitut (HFI) 1944 låg i linje med tidsandan. HFI finansierades av vad som idag skulle kallas för ett Public-Private-Partnership. Staten sköt till lika mycket som bidragen från andra organisationer kunde matcha. Största bidragsgivare var

<sup>14</sup> Kjellman 1993:75.

<sup>15</sup> I Socialdemokraternas efterkrigsprogram hette punkt 22 ”Rationalisering av hemarbetet under samhällelig medverkan”. Det var viktigt att rationalisera hemarbetet för att minska materialåtgång, öka fritiden, mindre trötthet och större trevnad i hemmen. Däremot var det inte uttalat att rationaliseringen skulle vara ett verktyg för att få ut fler kvinnor i arbetslivet. Snarare för att möjliggöra för familjer att skaffa flera barn. Förvärvsarbetsperspektivet var mera uttalat i Högers efterkrigsprogram, som hade liknande syn på vad som behövde göras i hemmen med rationalisering, men uttalat skrev om lika lön för lika arbete (för män och kvinnor) och om att underlätta för förvärvsarbetande kvinnor att sköta hemarbetet. Även här var det befolkningsfrågan som utgjorde grunden. Folkpartiet var mest radikalt när det gällde att hävda lika tillgång för män och kvinnor till arbetsmarknaden. Men på det stora hela fanns i denna fråga en stor samstämmighet mellan partierna. De drivande personerna bakom HFI hade en stark koppling till socialdemokratien. I den första styrelsen var ordförande Karin Kock, professor i nationalekonomi, tidigare chef för organisationen Aktiv Hushållning och sedermera landets första kvinnliga statsråd. Brita Åkerman, förste chef för HFI:s allmänna avdelning, var gift med Alf Johansson, som bland annat var centralgestalt i den bostadssociala utredning som lade grunden till mycket av efterkrigstidens bostadspolitik. Hon var dessutom syster till Carin Boalt, som blev chef för institutets tekniska avdelning. Även Tage Erlander, statsråd vid tidpunkten, tidigare statssekreterare och ordförande i 1941 års befolkningsutredning, var mycket engagerad i förarbetena till HFI.

KF (Kooperativa Förbundet) som gav 20 000 sek första året. Sveriges järn- och metallmanufakturörening och Sveriges mekaniska verkstaders förbund gav 10 000 sek var, medan Sveriges Köpmannaförbund, Järnhandlaröreningen, Färghandlarnas riksförbund och speceri- och livsmedelshandlarnas förbund gav 500 SEK vardera. Styrelsen bestod av representanter för Husmödrarnas samarbetskommitté, Hushållslärarynnornas samorganisation och Aktiv Hushållning.

Den tekniska sektionen utförde testerna, som var omfattande. I den 1948 bildade Husmoderkommittén testades verktyg i hemmiljö, av frivilliga. Tidskriften HFI-meddelanden gav ut resultaten av testerna, och dessutom broschyrer och populära sammanställningar. Meddelandena var mycket ambitiösa i sitt vetenskapliga upplägg och nådde inte så många, men broschyrer som Bra hushållsredskap hade upplagor på 30 000. Ambitionen var inte bara att testa befintliga produkter på marknaden, utan att driva fram utveckling av bättre redskap och heminredning. Dessutom skulle forskningsresultaten kunna ligga till grund för standardisering och normer för byggandet av bostäder och inredningen av dessa. HFI testade olika höjder på köksskåp och arbetsbänkar, metoder för diskning, utformningen av mindre köksredskap, med mera.

Med sin seriösa framtoning blev HFI ett tacksamt fenomen att ironisera över för senare generationer. Redan under sin existens blev HFI föremål för satir, att ta triviala sysslor som diskning på samma allvar som skogsindustrins rationalisering väckte en del löje. På senare år är det mera frånvaron av hemmets ”mjukare” värden, som lyfts fram. I den norska filmen *Psalmer från köket* från 2003, skildras HFI:s verksamhet.<sup>16</sup> Under en turné till Norge skall hemarbetet dokumenteras för att sedan kunna åtgärdas. Den manlige inspektören från HFI hamnar hos en gammal ungarl i en stuga på norska landsbygden. Uppkrupen i ett jaktorn sitter han och ritar kartor över mannens förflyttningar i köket. Det behöver knappast påpekas att de kännetecknas av just det ”planlösa irrande” som tidskriften *Bättre bostäder* beskrev. Sensmoralen i filmen

<sup>16</sup> Se Köstlin 2017

är att detta inte är något hinder för ett gott liv, snarare tvärtom. Gradvis blir HFI-inspektören medveten om sitt inrutade liv och tar ställning för den gamle ungarlens sätt att förhålla sig till sitt liv i hemmet, där trevnad är viktigare än effektivitet.

Kontrasten mellan HFI:s meddelanden och nutida heminredningstidskrifter är stor. Hemmet som projektyta för det goda livet, där varma känslor skall få breda ut sig, är en effektiv bild som skapat mycket konsumtion av heminredning, understödd av precis samma marknadsaktörer som en gång i tiden stod bakom HFI. Dock finns det anledning att vara försiktig med att överbetona skillnaderna. HFI:s chef Britta Åkerman skrev långt senare<sup>17</sup> om hur de drivande krafterna bakom HFI nertonade hemarbetets kreativa sidor till förmån för politiskt gångbara rationaliseringsargument. Efterhandskonstruktion eller ej, helt klart är att tron på rationalisering och standardisering som vägar till ett bättre och rikare liv för såväl individer som samhällen, var stark under de första decennierna efter andra världskriget.<sup>18</sup>

## Köket standardiseras – och öppnas upp

Kombinationen av samhällelig styrning och en ökad storskalighet inom byggindustrin ledde till att köken i de bostäder som uppfördes efter andra världskriget blev allt mera standardiserade. Normerna för god bostad påverkade utformningen, och ett fåtal stora aktörer inom köksinredning hade ett stort inflytande över allt från skåp och arbetsbänkar, ner till innehållet i kökslådorna. HSB:s snickerifabrik i Sparreholm levererade inredning till nybyggda bostadsrätter.

<sup>17</sup> Åkerman 1984

<sup>18</sup> Samtidigt var det, som Britta Lövgren visat i sin avhandling om HFI (Lövgren 1993), inte bara ett futuristiskt rationellt förhållningssätt, utan också ett nostalgiskt drag som låg bakom HFI. Elin Wägner var en stor inspirationskälla. Wägner menade att en nyordning av hemarbetet skulle kunna återuppväcka en tidigare mening i hemarbetet, och en återgång till en social organisation där kvinnan haft en mera framskjuten roll än i industrialismen. Det var alltså inte bara en moderniseringsvurm, utan också jämställdhet och civilisationskritik som låg bakom HFI.

Nya material bidrog också till att köken blev allt mer lika i sin utformning. Under 1950-talet slog laminatskivan igenom, och ersatte i de flesta kök de tidigare arbetsbänkarna av rent trä. Perstorps laminatskivor, med sina ljusa färger, kom att dominera marknaden. De mönsttrade Perstorpsplattorna med design av Sigvard Bernadotte, "Virrvarr", blev en del av en inredning som blev allt mer standardiserad under 1950- och 1960-talen. Även golven i köken förändrades. I enklare hus och lägenheter fanns långt in på 1900-talet nakna brädgolv. Om tillgång fanns kunde sågspån eller granris läggas på golvet. Det underlättrade rengöring och bidrog till doftbilden. I modernare hus lades från 1900-talets början linoleumgolv. Mönstren kunde variera, såväl medaljonger som randiga och schackrutiga mönster förekom. På 1950-talet började plast- och vinylmattor att ta över från linoleummattor, som dock fortsatte att vara vanliga. Även gummi förekom som golvmaterial.

På 1970-talet gjorde en del av informanterna försök att göra köket mera mysigt. Träpaneler, gärna i brunt, fick pryda såväl väggar som tak. Bänkskivornas ljusa färger övergick i mörkbrunt. Men det var först under slutet av 1980-talet som en mera genomgripande förändring av kökets rumsliga struktur ägde rum. När byggandet av flerbostadshus började skjuta fart på 1980-talet efter lågkonjunkturen under senare delen av 1970-talet fanns en vilja att göra upp med en funktions- och rumsindelning som förknippades med ett fyrkantigt och tråkigt samhälle. Stora öppna rum, där köksdelen kompletteras av en allrumsdel, ibland med garderober eller annan förvaring som partiell rumsavdelare, planerades av en ny generation arkitekter. Efter drygt hundra år som avskilt rum, tog nu köket åter en del av den status det haft innan de borgerliga idealen om rums- och funktionsdelning, som formade industrisamhällets generationer, slog igenom. De gränser som den första moderniteten lagt så stor vikt vid att upprätthålla, blev nu mera flytande. Matlagning, måltider, samvaro och fritid flöt ihop med den öppna planlösningen.

Öppna kök hade något tidigare på 1980-talet blivit en trend inom restaurangsektorn. Det var ett led i kockens ökande popularitet. Att kunna beskåda matlagningen efterfrågades av en ny generation restaurang-

gäster. De besökte gärna den nya våg av restauranger, influerade av vad som i Sverige kallades det nya franska köket, där maten stod i fokus på ett annat sätt än tidigare. Med den öppna planlösningen skedde såväl i restaurangkök som i hemmakök en förändring i synen på matlagning. Matlagning sågs inte längre bara som ett arbete, vilket helst skulle ske avskilt från övriga delar av hemmet eller restaurangen. Det fanns en vilja till att matlagningen också skulle inkludera sociala och performativa dimensioner. Med köket kunde gastronomisk kompetens uppvisas, samtidigt som frånvaron av dörrar gjorde interagerandet mellan olika delar av hemmet enklare. Åtminstone i teorin. I praktiken är det inte så lätt att notera några stora förändringar i beteendet med utgångspunkt i materialet. Snarare handlar det om en långsam process, där vissa dimensioner av matlagningen blir viktigare, medan andra tonas ner.

Kökens förändrade utformning kan spåras också i andra länder. I köksmuseet i Hannover går det att följa köksinredningens olika epoker i Tyskland. Det finns gott om likheter med svenska kök. Allt från val av färgsättning till köksföremål har präglats av teknikutveckling och trender som är internationella fenomen. Samtidigt finns det tydliga skillnader mellan olika länder. Det blir inte minst tydligt när ett kök från Västtyskland kontrasteras mot ett från Östtyskland i köksmuseet. Det finns därför anledning att dröja ett slag vid hur kök kan bidra till en känsla av nationell särprägel.

## Det trivialas nationalisering

HFI blev inte långvarigt i sin ursprungliga form. Det ombildades till Statens institut för konsumentfrågor 1957, en direkt föregångare till det fortfarande existerande Konsumentverket. Personerna bakom instiftandet av HFI var besvikna på det nya institutets begränsade uppdrag. Det skulle testa och utvärdera befintliga redskap istället för att som HFI även utveckla nya och bättre innovationer inom hushållsarbetet som industrin sedan kunde få tillverka. Under sin korta livstid kom emel-

lertid HFI, tillsammans med andra organisationer och nätverk med liknande bevekelsegrunder, att under lång tid påverka livet i köken i Sverige. Detta genom sitt inflytande på såväl utformning som inredning och redskapsflora i köken. HFIs tester och undersökningar påverkade de normer för Goda bostäder, som byggherrar efter andra världskriget följde i de nya flerfamiljshus som uppfördes. Bostadspolitiken var nationell, också när det gällde de små detaljerna. För att få tillgång till sådant som statliga krediter och kommunala bygglov fanns villkor för hur bostäderna skulle utformas. Redan 1921 hade i skriften Praktiska och Hygieniska bostäder föreslagits vissa normer som skulle uppfyllas för allmänt understöd. Denna princip – normer som krav för allmänt stöd – blev senare en av grundpelarna i bostadspolitiken. Dessutom fanns starka kooperativa organisationer och företag som hade stort inflytande över såväl utformningen av bostadspolitiken som det praktiska uppförandet av bostäder. HSB och fackföreningsägda byggföretag hade en stark koppling till folkrörelserna, och hyresgästföreningens inflytande var starkt vad gällde hyresrätterna. De kommunala bostadsbolagen var också en del av vad som kom att kallas allmännyttiga bostadsföretag. Kort sagt, den nationella standardiseringen växte fram som en effekt av industriell utveckling, men också av en säregen kombination av folkliga underifrån rörelser och statliga ovanifrånåtgärder.

Anders Linde-Laursen<sup>19</sup> har talat om det trivialas nationalisering. Hans exempel är hur diskandet genom olika nationella standarder för diskbänkar kommit att bli en tydlig markör av nationella skillnader. I Sverige blev diskbänkar med två hoar standard, medan danska diskbänkar endast hade en ho. Praktikerna för diskning i Sverige blev att först torka eller lätt skölja av matrester, därefter diskning med diskmedel i den första hon, sköljning i rent vatten i den andra hon, och till sist dropptorkning i ett diskställ. Detta ansågs mera rationellt och arbetsbesparande än att torka disken med handduk. I Danmark kom HFIs motsvarighet däremot till ett annat resultat i sin tolkning av rationellt diskande. Där rekom-

<sup>19</sup> Linde-Laursen 2011.



menderades först en ordentlig sköljning i vatten, därefter diskning med diskmedel i diskhon, följt av torkning med handduk och direkt insättning i köksskåp och lådor.

Dessa praktiker satte sig sedan som kroppsliga erfarenheter hos brukarna av köken. De framstod för innehavarna av såväl danska som svenska kök som det självklara sättet att diska. Ända tills praktikerna krockade. När Linde-Laursen flyttat till Sverige erbjöd han sig att hjälpa till med disken när han blev hembjuden till vänner på middag. Att han inte sköljde disken ordentligt i vatten efter diskningen, fick de svenska vännerna att reagera. Disk som inte var ordentligt sköljd, dessutom med diskmedelsrester, framstod som både ohygienisk och potentiellt farlig. Det behöver knappast sägas att han slapp hjälpa till med disken fler gånger.

Diskandet är bara ett exempel på det trivialas nationalisering. Det kan observeras på många andra områden, som standarder för eluttug, returglas och fetthalter för mjölk. Om vi håller oss till kökens praktiker är det påfallande hur många erfarenheter av nationella särdrag som inpräntats just där. Det gäller inte bara för utformningen av köket och dess grundläggande inredning, med skåp, diskbänkar, och placering av köksmaskiner, utan också för mindre föremål.

År 1950 gav HFI ut en rekommendation till grundutrustning och kompletterande utrustning för ett kök. När Agneta Kjellman på Nordiska museet skickade ut den frågelista om kökets redskap och maskiner i slutet av 1980-talet som varit en viktig del av det empiriska materialet till denna bok, skickades skisserna på utrustning med som bilaga. Ytterligare trettio år senare, när jag stod i begrepp att skicka ut den senaste frågelistan, kändes vissa av skisserna mindre relevanta. Vissa redskap saknades, och andra framstod som historiska relikier. Men det visade sig att år 1988 kunde de allra flesta meddelarna mycket väl relatera till utrustningslistan från 1950. Med undantag för kaffepannan och mjölkkanan var redskapsutrustningen i stort sett identisk med dåtidens kök. Det fanns således en tydlig kontinuitet, där åtminstone två generationer matlagare interagerat med liknande föremål i köken.

Och även om det hänt mycket sedan slutet av 1980-talet, är några av de artefakter som HFI eller de i samma anda verkande provköken hos KF och ICA antingen rekommenderade eller till och med såg till att det startades tillverkning av, fortfarande närvarande i svenska kök. Ett sådant exempel är måttsatsen, som började tillverkas på initiativ från KF:s provkök. Genom att KF både hade butiker, provkök, och stod för en av de viktigaste referenserna för svenska hushålls matlagning, Vår Kokbok, blev inflytandet från en person som Anna-Britt Agnsäter, chef för KF:s provkök, betydande.

Denna gemensamma nationella erfarenhet av köksföremål och därtill hörande praktiker, nådde sin höjdpunkt under 1900-talets andra hälft. Denna känsla förstärktes av det begränsade antalet produkter. Genom det omfattande arbetet med nationell standardisering och dåtidens industriella produktion, blev urvalet av produkter ganska begränsat. Från en tämligen diversifierad flora av köksredskap kom de flesta hushåll i Sverige att förenas i liknande erfarenheter av vad som fanns i köksskåp och lådor. Vi kommer att dyka djupare i dessa köksskåp och lådor lite längre fram i boken.

## Matplatsen

Vad skall egentligen göras i köket? Genom hela 1900- och 2000-talen har olika visioner och värderingar om vad som skall göras i köket och av vem diskuterats av ingenjörer, politiker och arkitekter, men också inom vanliga hushåll. Av svaren på de olika frågelistorna framgår att det är långt ifrån självklart hur köket bör användas. Att mat skall lagas i kök är dock okontroversiellt. Huruvida maten också skall ätas i köket är mindre självklart.

Att äta åtminstone vissa av måltiderna i köket uppfattas som normalt av de flesta meddelare i både historia och nutid. Men det är lite olika uppfattningar om vilka typer av måltider som bör intas i köket. Tidigare ansågs det framför allt vara ett måltidsrum för enklare vardagliga mål-

tider och i vilket man bjöd sina närmaste. I ett av svaren på en frågelista från 1988 heter det att:

Jag kan baka i köket förstås. Dessutom kan jag använda köksbordet till hobbyarbeten, som inramning av tavlor, smärre snickeriarbeten eller liknande. Släkt och vänner kan man också ha sittande vid köksbordet om de hälsar på. Men om man t. ex. bjudit någon, till kalas eller så, då sitter vi inte i köket.<sup>20</sup>

Det går att se en viss historisk förändring av matplatsens hierarkier. Om köket tidigare var en plats där endast de närmaste (och i välbärgade familjer endast tjänstefolket) borde äta, har det idag snarast blivit ett ideal för den goda måltiden. Det finns även i frågelistan från 2016 liknande beskrivningar av hur köket är mera intimt, medan matrummet används till gäster. Men det finns inga absoluta gränser, köket är definitivt inte längre en plats dit gäster inte har tillträde. Eftersom separata matrum sällan existerar i nutida hushåll, handlar alternativet till köket som matplats i allmänhet om att äta i vardagsrummet.

En del av vardagsrummet har ibland reserverats för finare måltider, och får utgöra en sorts ”salong”. Finrummets förvandling till vardagsrum eller allrum tillhörde de bostadssociala ingenjörernas älsklingsprojekt. Och de skulle troligen bli nöjda med vad de såg om de idag tittat in i svenska hushåll. Men de skulle troligen också bli förvånade över den nedgradering i status som funktionsförändringen inneburit. Även om det naturligtvis fortfarande förekommer att personer som har plats till det bjuder gäster till bords i andra rum än köket, verkar det numera som om köket har en stark ställning som ideal plats för att inta ”riktiga måltider”. De riktigt enkla måltiderna däremot, framför allt om de intas ensamma, verkar ha en tendens att flyttas ut från köket:

*Var i hemmet brukar du äta dina måltider?*

Nu kommer vi hem på lite olika tider så det är ofta ... det blir mer och mer att man äter själv, när vi kommer hem eller när vi är hungriga alltså. Kommer min mamma hem först så äter hon först liksom, men annars brukar

<sup>20</sup> ULMA 35024.

det vara vardagsrummet väldigt ofta. Det var köket alltid förr men nu har vi slutat med det. Jag vet inte riktigt varför, det var kanske sen min brorsa flyttade ut.

*Sitter du framför tv:n eller datorn någon gång?*

Ehhh, alltså rätt ofta när jag äter själv är det nästan alltid datorn och annars är det i vardagsrummet. Vi har ett bord vid tv:n, det är inte alltid att den är på liksom, men det händer ändå också att jag sitter där. (Man född 1993.)<sup>21</sup>

\*

*Var i hemmet brukar du inta dina måltider?*

Frukosten alltid i köket med en tidning. Det är en del av dagen, en viktig del av dagen så jag vill alltid ta det lugnt på morgonen. Stiger hellre upp tidigt och tar det lugnt på frukosten. Kan titta i tidningen och, ja över huvud taget ha en lugn frukost. Det tycker jag om. Och efter frukost så känns det bra helt enkelt att börja jobbet sen.

*Var äter du kvällsmat någonstans? Är det också vid köksbordet?*

Nej, sällan. Det brukar bli framför tv:n. Man tittar på Rapport och så om man ska se på något nyhetsprogram så brukar jag ofta då ta te och smörgås framför tv:n.

*Äter du framför datorn eller någon Ipad eller så?*

Nej inte så ofta. Det händer väl någon gång men då ska det vara något speciellt att man inte tycker att det inte är något att sitta framför tv:n. Så har man något intressantare på datorn kan det hända någon gång att man tar kaffe eller te framför datorn men ytterst sällan. (Man född 1949.)<sup>22</sup>

Det finns alltså flera exempel på att måltidsplatsen blivit mer flexibel och varierar mellan tid på dagen, socialt sammanhang och hur många som finns i hemmet vid den aktuella tidpunkten. En anledning till vardagsrummets nedgradering som måltidsplats är att det ofta innebär att äta "framför TV-n", vilket uppfattas som en angenäm, men ibland också problematisk praktik.

<sup>21</sup> Intervju nr 8.

<sup>22</sup> Intervju nr 15.

*Var i hemmet brukar du inta era måltider?*

I vardagsrummet vilket egentligen är ganska ovanligt för när jag bodde hemma åt vi alltid runt matbordet, hela familjen. Och nu är det väl att vi äter medan vi kollar på tv oftast. Vilket egentligen inte är bra men det blir ju så. (skratt)<sup>23</sup>

Så berättar en 24-årig kvinna om sina matplatsvanor. Bekvämlighet, inga krav på konversation, skönare sittställning. Skälen kan vara många bakom att ”det blir ju så”. För de som bor ensamma, vilket är många, kan det emellertid handla om just en upplevd känsla av ensamhet. En man född 1986 berättar att han intar sina flesta måltider framför TV:n i det stora rummet. ”Det känns lite deprimerande att sitta själv vid köksbordet med en tom stol framför sig, och framför TV:n har jag i alla fall någon form av sällskap när jag äter.”<sup>24</sup>

En faktor som ligger bakom många av de praktiker som tillämpas vid val av matplats, såväl som val av maträtter, mattider med mera, är att komma bort från upplevt tvång i samband med måltider. För vem samvaron blir tvingande beror till stor del på vilken roll den enskilde har i den sociala grupp det handlar om. Denna känsla av tvång förändras också över tid.

Nej, man kan väl säga att när man var lite mer tonåring ville man själv gå in på sitt rum. Det händer ibland fortfarande liksom om mina föräldrar har ätit redan när jag kommer hem liksom så kanske jag inte sitter ... alltså tar med det till vardagsrummet utan jag sitter själv liksom. Kommer vi alla hem samma tid och maten är färdig så brukar vi äta ihop liksom.<sup>25</sup>

En av de saker som skiljer sig åt markant i berättelserna är inställningen till att äta ute, i trädgård, veranda, balkong, eller liknande. För vissa är det ett trevligt inslag:

<sup>23</sup> Intervju nr 2.

<sup>24</sup> M27423.

<sup>25</sup> Intervju nr 8.

På vår, sommar och höst äter vi nästan alltid utomhus, nästan i ur och skur. Vi har en liten öppen veranda mot väster. Där äter vi middag och kväll. I övrigt sitter vi på en uteplats under en jättestor hängbjörk. Där sitter vi alltid när vi grillar. På vintern äter vi i köket, på lördagar och söndagar ofta i rummet. (Kvinna, f 1939.)<sup>26</sup>

Särskilt sommarens måltider finns det vissa förväntningar att de om möjligt bör intas utomhus. Men alla håller inte med:

Vi äter alltid inne oavsett årstid eftersom alla i familjen hatar att äta ute. Ute bara blåser det, det är en massa insekter och det blir en massa bärande av disk fram och tillbaka. Om vi grillar så sitter vi ute vid grillen och dricker något och äter chips eller dylikt, sedan går vi in och äter. Korv och bröd kan vi dock tänka oss att äta ute. (Kvinna f 1966.)<sup>27</sup>

Även själva matlagningen kan vid vissa tillfällen föregå utanför köket. Sommarens grillning framförs av flera informanter som ett angenämt avbrott från den triviala vardagsmatlagningen. Intressant nog som ett enklare alternativ. Det är något märkligt med tanke på de stora ansträngningar som grillning medför i förhållande till matlagning på spis. Men förmodligen hänger det samman dels med att det förknippas med ledighet och fritid, dels med att det är ett av få tillfällen där det är socialt accepterat att dela på matlagningen (se vidare avsnittet om hundra år av ensamhet i kapitlet om mitt, ditt och vårt).

Det pågår annat i köket än matlagning och ätande. Fågelskådande, filosoferande, korsordslösande, brevskrivande, omplantering av krukväxter, strykande, radiolyssnande, stickning, datorarbete är några av de aktiviteter som nämns. Att tvätta och sova förekommer dock bara i beskrivningarna av en avlägsen barndom, så där verkar de sociala ingenjörernas visioner ha uppfyllts.

---

<sup>26</sup> M27435.

<sup>27</sup> M27438.

## Teknologiskiften och dess följder

Måltidshistorien har präglats av såväl kontinuitet som förändring. I jämförelse med hur bostäder konstrueras är skillnaden mellan matlagningen idag jämfört med på stenåldern liten. Det har dock funnits en rad teknologiskiften som påverkat hur vi lagat och ätit mat. Några av de tidiga innovationer som förändrat maten innefattar lerkrus, matlagingskärl av metall, rökugnar och kokgropar. Om vi håller oss till den period som här är undersökt kan vi se en rad exempel på teknologiskiften som fått följder för maten och måltiden.

Det traditionella sättet att laga mat, en gryta på trefot över öppen eld, var ineffektivt vad gällde bränsleåtgång och krävde mycket ved även under sommarperioden när ingen värme egentligen behövdes. Med utvecklingen av gjutjärnstekniken introducerades vedspisen i mitten på 1800-talet. Den krävde mindre bränsle, och förvandlade matlagningen. Det är först med vedspisen och gjutjärnspannorna som det blev vanligt med stekt mat. Tidigare fanns det kokt och grillat, och i någon mån ugnsbakat.

Dock inte ugnsbakat i den bemärkelse vi är vana vid idag. Ugnar av olika slag, för brödbakning, har funnits länge. Men det var en komplicerad process att tända en ugn, och det gjordes inte till vardags. Om vi håller oss i Sverige var det beroende på tradition och förutsättningar lite olika hur ofta det bakades bröd. I södra Sverige något oftare, var fjortonde dag, i norra Sverige, med bättre förutsättningar för hårdbrödet att hålla sig, kunde det gå betydligt längre tid. Men oavsett dessa skillnader inträffar något nytt när ugnsmatlagning blir möjligt till vardags. Även efter att moderna spisar med ugn och spisplattor blev vanliga från 1950-talet, var det inte alla som använde dem på samma sätt. I forskning på 1970- och 1980-talen konstaterades det att ugnsmatlagning var en tydlig klassmarkör. Över- och medelklassen använde ofta ugnen, arbetarklassen mera sällan. Där föredrogs matlagning ovanpå spisen, med kokning och stekning i stekpanna. Att förutsättningarna för att laga mat på ett visst sätt finns, innebär alltså inte att de praktiseras.

Med vedspis och ugn underlättades uppdelningen av måltiden i flera komponenter. Från att tillaga rotfrukter, grönsaker och kött i samma gryta blev uppdelningen i kött, potatis, sås och grönsaker möjlig och med tiden ett ideal för hur en riktig måltid skulle vara komponerad. En kvinna född 1931 sammanfattar en vanlig definition av en riktig måltid:

En ”typisk” middag hos mig består av fisk eller kött, potatis, sallad, sås och eventuellt något tillbehör som lingon, gurka eller gelé.<sup>28</sup>

Liknande definitioner av riktiga måltider ekar i den kulturvetenskapliga matforskningen. År 1972 publicerade den brittiska antropologen Mary Douglas sin banbrytande studie om att dechiffrera en måltid.<sup>29</sup> Hon hade blivit irriterad över att det fanns så många outtalade förväntningar utöver att få något mättande i kroppen när en måltid skulle serveras. Inspirerad av tanken på att måltiden var kodad, lyckades hon också dechiffrera den och klargöra vilka förväntningar som fanns på den. Om hon däremot hade försökt dechiffrera måltiden femtio eller än tydligare hundra år tidigare hade svaren på frågan om hur en ”riktig måltid” ser ut blivit betydligt annorlunda. Då hade med största sannolikhet en riktig måltid formulerats som olika varianter på en allt-i-ett rätt där de olika ingredienserna fått koka tillsammans.

Efterkrigstidens kök kom att fyllas med teknologiska innovationer som satte sin prägel på köksarbetet. Kylskåp, frys och elspis omtalas som viktiga förändringar som påverkade både hushållsarbete och i förlängningen också den mat som lagades och serverades. Kylskåpet, och dess större motsvarigheter i form av kylcontainrar och kylrum som kunde transportera och lagra färskvaror i tidigare delar av livsmedelskedjan, gjorde att andelen färska råvaror blev betydligt vanligare. Skillnaden mellan årstidernas mat kom därmed på sikt att minska. Till en början ökade dock troligen skillnaderna mellan årstiderna, eftersom den ökan-

<sup>28</sup> M27457.

<sup>29</sup> Douglas 1972.



de förekomsten av färskvaror kunde bryta en gammal vana att inte uppskatta färsk mat.<sup>30</sup> Frysen möjliggjorde ett nytt sätt att konservera varor som grönsaker och fisk istället för att tillgripa torkning, saltning eller konservering på burk. Den gjorde också att antalet tillfällen som måltider behövde tillagas kunde reduceras. Storkok kunde frysas in, liksom bröd och bullar, för att sedan tas fram och värmas även av hushållsmedlemmar som inte var kunniga i matlagning.

Vid teknologiskiftena förändras inte bara mat, utan även det vardagliga arbetet. En kvinna född på 1920-talet reflekterar över hur både maten och matlagningen förändrats med kyl, frys och konservering. Hon minns konservering i saltbalja, och isdösar som fick duga för att göra maten hållbar. Idag kan sådant som kyl, frys och elspis kännas som självklarheter. Men vi kan se hur de nya teknologierna och tingen innebär en läroprocess. Lika svårt som det för den genomsnittlige köksanvändaren idag är att hantera konservering i saltbalja, lika svårt var det så klart att hantera de nya moderniteterna när de introducerades. En kvinna född 1944 reflekterar över några av de stora förändringar hon upplevt och hur hon behövde lära sig att hantera de olika redskapen och maskinerna:

I mitt hem i Karlsborg på 40-talet fanns en elektrisk spis. Till de fyra familjerna i huset hörde ett isskåp som stod i källaren. (till tex kaffegrädd, vad jag minns). Skåpet kylde av ett väldigt isblock som då och då levererades, med häst och vagn!!!) I mitt hem i Falkenberg på 50-talet fanns el-spis och litet kylskåp med inte så välfungerande frysfack, för t ex glass. Jag minns att glassen ofta smälte. Under vintern stängdes kylan av och maten förvarades i det kalla skafferiet som hade ventil i ytterväggen. I mitt hem på 60-talet i Malmö hade vi gasspis. Även ugnen värmdes med gas, och att få lämplig temperatur för olika rätter med justering av gaslågan var nästan omöjligt. (...) När jag flyttade in i mitt första radhus 1969 ingick det i köksinredningen både diskmaskin och frys. Jag minns att jag fick läsa mig till vad frysen skulle användas till. Jag hade aldrig sett en frys eller diskmaskin tidigare.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup> Bringéus 1988.

<sup>31</sup> M27427.

Ett mera sentida exempel på teknologiskiften är blenderns (eller mixerns) inträde i hemmen. Plötsligt blev smoothien enkel att fixa i hemmet. Nya teknologier påverkar ofta kringföremålen. ”Elspisen innebar att äldre kastruller blev obrukbara på grund av sina ojämna bottenar, varför nya planslipade måste införskaffas.”<sup>32</sup> Här finns en direkt parallell till dagens uppgradering av spisar: ”För tre år sedan bytte jag till lägenhet med induktionshäll så jag fick köpa nya grytor och stekpannor och sådant för de gamla fungerade inte allihop.”<sup>33</sup>

På 1980-talet kom mikrovågsugnen som underlättade ett individualiserat ätande genom att göra det enkelt att värma upp mat om man av olika anledningar inte kunde eller ville äta samtidigt i hushållet. Med mikrovågsugnen utmanades inte bara normer om matlagning och gemensamma måltider, också rumsplaneringen fick sig en törn. Var skulle mikrovågsugnen, som ganska snabbt blev en del av standardinredningen, placeras? Först under 2000-talet började designen av köksinredning att lämna plats för en mikrovågsugn, men ofta står den på någon av arbetsbänkarna, till viss frustration för innehavarna. Mikrovågsugnen ställde till det för bostadsköpare och säljare. Var den en del av den fasta egendomen, i likhet med den vanliga spisen, och skulle därmed stanna kvar i lägenheten eller huset när det bytte ägare, eller var den att betrakta som lös egendom i likhet med hushållsassistenten? Frågan har egentligen aldrig lösts. I nu gällande rekommendationer (2019), anges fristående mikrovågsugn som ett gränsfall vad gäller byggnadstillbehör som tillförts av ägaren för stadigvarande bruk. En form av praxis, där inbyggd mikrovågsugn bör ingå i överlåtelsen, men däremot fristående mikrovågsugn kan medföras av säljaren har växt fram. Fristående separat frysbox är däremot ett reglerat undantag, som inte tillhör kategorin byggnadstillbehör.

Men främst av allt är kanske mikrovågsugnen en symbol för den bekväma, eller snabba, måltiden. Fruktad av vissa, hyllad som en befriare av andra. En man, född 1939 berättar:

<sup>32</sup> U 35025.

<sup>33</sup> Intervju nr 16.

Middag. Så gott som alltid en fryst rätt från Dafgård eller Findus. Prisnivå 22–25:–. Mycket enkel tillagning. Sedan jag äntligen för flera år sedan accepterat att ta emot den mikrovågsugn, som min yngre dotter dessförinnan under flera år talat sig varm för, har jag insett hur formidabelt enkelt det är med frysta, färdiglagade rätter och mikrovågsugn. Att jag kämpade emot, är idag en gåta för mig. Alldeles speciellt som jag inte har minsta draging mot konservatism, utan i stället är politiskt så mycket vänster man bara kan bli/vara. Och nog borde väl den hållningen ”smitta av sig” också på mitt vardagliga agerande?<sup>34</sup>

I historien om de nya teknologierna finns alla de föremål och maskiner som aldrig riktigt slog igenom. Samma kvinna som ovan berättade om hur hon fick lära sig att hantera frys och diskmaskin minns också andra apparater:

Vi hade också en apparat att skära bröd med, från Italien. Den fungerade aldrig. Dåtidens svampiga limpör blev helt platta. Vi hade också en elektrisk kaffebönsmalare, inköpt i Tyskland. Det stod KRUPP på den och ibland slog det gnistor ut från sladden minns jag.<sup>35</sup>

Konserveringsmaskiner, som var en stor investering i många hushåll under mellankrigstiden, övergavs ganska snabbt. Det var en stor och ganska omständlig process, och det krävde också att det fanns hemodlade grönsaker, frukt och bär att lägga in. De billiga konserverna i snabbköpen blev för de allra flesta ett smidigare alternativ. Till de mer eller mindre bortglömda innovationerna finns bakmaskinen, wokpannorna med runda bottnar som inte fungerade på platta elplattor, sockervaddsmaskiner och mycket annat. Vi möter en del av dessa längre fram, när vi skall dyka in i de bortglömda vråna i köken.

---

<sup>34</sup> M27444..

<sup>35</sup> M27427

## Det dynamiska köket

I detta kapitel har kökets utveckling behandlats. Vissa saker, som matlagningens grunder och de flesta av de manuella matlagningsredskapen har haft en lång kontinuitet. Andra saker har förändrats, som planlösning, teknologiskiften och samhällseliga ideal om vad ett bra kök är och vilka aktiviteter som bör göras i det. I vardagen, när användarna själva får komma till tals, ser vi inte bara hur köket kan betyda olika saker för olika personer, utan även hur det kan skifta i betydelse genom livscykeln. Småbarnsfamiljen, tonåringen, det äldre paret – alla har de olika perspektiv på vad ett kök är och bör vara. Gemensamt har de dock att köket ”görs” i en ständig interaktion mellan föremål och människor.

Kökets materialitet har, om vi utgår från den period som fokus ligger på i denna bok, formats av nätverk som haft nationen som bas. Nationaliseringen av vardagslivet var ett av 1900-talets kännetecken, och dess effekter är märkbara än idag. I detta kapitel fokuserades på de stora dragen, såväl vad gäller köket som plats, som dess olika föremål. Det är dags att byta perspektiv, till de små och oansenliga föremålen och se vilka kulturella mönster en närläsning av kökets redskap kan avtäcka.

### 3.

## I köksskåpens dolda vrår

Hur går det till när vissa köksredskap blir outhärliga, medan andra förpassas till källaren, slängs eller skänks till loppmarknader? Hur har föremålen i svenska kök förändrats, såväl när det gäller antal som funktion, utseende och mening? Och hur skall dessa förändringar tolkas? Går det rent av att via de mest oansenliga föremålen avtäckta mönster i en process där samhället förändrats i grunden under den studerade perioden? Med konsumtions- och modernitetsteorier som redskap är det dags att studera vispar, fonduegrytor, fritöser och andra oansenliga delar av måltidens materialitet.

### En förlorad och nyvunnen mångfald

I diskussioner om konsumtionssamhället berörs ofta hur antalet varor och därmed de val som vi som konsumenter ställs inför ständigt ökar. I mitt avhandlingsarbete om mejerivarors kulturella betydelse var en av de saker som framstod som mest betydelsefull för att förstå dagens förhållningssätt till mejerivaror just att de snabbt blivit så många fler.<sup>36</sup> Medan en mejeridisk på sextioalet hade ett tiotal varianter att välja mellan finns det numera närmare femhundra i en medelstor dagligvaruaffär. Men då det gäller köksföremål är det inte lika enkelt. Som beskrevs i förra kapitlet

---

<sup>36</sup> Jönsson 2005.

är det många informanter som förenas av erfarenheterna av att hantera ett överflöd. Samtidigt är detta överflöd ett relativt nytt fenomen, som inte får dölja det faktum att väldigt många föremål har försvunnit.

När jag betraktar fotografi B 27598 från Folklivsarkivet i Lund, föreställande Emilia Håkansson från Vik som fäster ål på ett ålaspydd för att halstras i sättugn, slås jag av hur många redskap som försvunnit. Inte många har vare sig ålspett eller sättugn i köken numera. Ej heller smörkärna, drickastop, pannjärn eller besman. Sådana köksredskap finns till exempel på bild från en Brink i Älmhult med tillägget att han med få undantag tillverkat redskapen själv.<sup>37</sup> Sockertång, sockerhack, smörfot, smörformar, brödsnivare, stänka, äppelskalningsmaskin, köttork och hornscedar är andra redskap som numera de flesta av oss får gå till museer eller Folklivsarkivets fotosamlingar för att se. Dagens festdeltagare har sällan förningssäcker när de går på kalas för att ta med sig matgåvor i, trots att hemlagad sylt och mjölksyrade grönsaker på nytt blivit populära gåvor i vissa kretsar (även om en vävare i Båstad faktiskt börjat tillverka förningspåsar som säljs i en del mathantverksaffärer).

Vissa redskap har lämnat köket, för att senare återfinnas i andra rum. Strykjärnet som så länge det behövde värmas på spisen var en del av köksutrustningen flyttades sedermera in i tvättstuga, sovrum eller vardagsrum. Andra har helt enkelt slängts. I en tidigare frågelista berättade till exempel en meddelare om hur hon samlat ihop fem pappersäckar med gamla grejor som Emmaus skulle komma och hämta. Däribland finns flera köksredskap som blivit onödiga. Hon nämner potatisstöt, kavlar, naggar, skopor, och soppsevar.<sup>38</sup> Men sedan dess har redskapens antal på nytt ökat. Nu finns det en mångfald som i variation mera påminner om det tidiga 1900-talet än om 1960-talet. Hur har denna process gått till? Vilka viljor, teknologier, organisationer och ekonomiska och kulturella förhållanden har legat bakom?

Igor Kopytoff utvecklade på 1980-talet en teori om föremålets kulturella biografi. Han pekade på att sakers betydelse kunde förändras,

<sup>37</sup> Fotografi B17860 från Folklivsarkivet i Lund.

<sup>38</sup> ULMA:35015.

även om de på ytan fortfarande kunde se likadana ut.<sup>39</sup> Föremål utvecklas, överges, återanvänds eller återvinns, samtidigt som de både kan fyllas med mening och tömmas på mening. För att få perspektiv på köksföremålets betydelse kommer här en kulturell biografi i Kopytoffsk anda över ett av de vanligaste, men samtidigt minst iögonfallande köksföremålen – vispen.

## Att vispa moderniteter

Ett verktyg för att förstå måltidskulturens omvandlingar under det senaste seklet är det som i kultur- och samhällsvetenskaperna omtalas som modernitetsteori. Moderniteten och dess efterföljare, benämnda postmodernitet, senmodernitet, eller helt enkelt den andra moderniteten, var en av huvudfåror i kulturteorin på 1980- och 1990-talen. Forskare som David Harvey, Anthony Giddens, Zygmunt Baumann, Scott Lash och många fler försökte fånga logiken i de samhälleliga och kulturella förändringarna under 1900-talet.<sup>40</sup> Modernitetsteorier vill betona och undersöka de ömsesidiga kopplingarna mellan värdesystem och teknik och samhällsutveckling. En viktig utgångspunkt för modernitetsteorin var Max Webers klassiska verk om den protestantiska etiken och den moderna kapitalismen, där Weber argumenterar för vikten av att studera den nordeuropeiska protestantismens värdesystem för att förstå utvecklingen av modern kapitalism.<sup>41</sup> Enligt en Webersk förståelse kan moderniteten beskrivas som en epok under vilken industrialismen spelar en betydande roll både i produktion och i konsumtion. Standardisering, rationalisering och tron på att samhället gör framsteg på grund av utvecklingen av vetenskap och teknik var kännetecknande för modernitetens inledande fas.

<sup>39</sup> Kopytoff 1986.

<sup>40</sup> Harvey 1989, Giddens 1991, Baumann 1997, Lash 1999.

<sup>41</sup> Weber 1958.

Ett viktigt bidrag från Weber var hans diskussion om hur moderniteten ledde till en avförtrollning.<sup>42</sup> Det var inte bara de formella religiösa institutionerna och deras praktiker som utmanades av moderniteten. Kanske ännu viktigare var att många magiska ritualer i vardagen, baserade på en folklig tro att allt från smörtillverkning till sjukdomar påverkades av övernaturliga krafter som ständigt var aktiva och närvarande, övergavs.

Den andra fasen av moderniteten, benämnd ”post”, ”sen” eller ”andra” moderniteten kännetecknas av diversifiering och kontinuerlig omvandling. Flöden av varor, idéer och värderingar över långa avstånd i korta tidsintervall ger upphov till en komprimering av tid och rum, samtidigt som den ökande mängden konsumtionsvaror skapar en miljö som underlättar blandningen av artefakter från olika epoker. Medborgarnas förtroende för vetenskap, teknik och framsteg eroderas och ersätts av en kombination av en ökad riskmedvetenhet (där risker ofta är förknippade med teknisk utveckling), nostalgi och ett ökat fokus på hedonistiska upplevelser. Massproduktionen och standardiseringen under den första moderniteten följts av variation och differentiering.

Moderniteternas historiska kronologi har diskuterats. Scott Lash hävdar att sådana antaganden inte är produktiva och föredrar att diskutera moderniteter som olika rationaliteter snarare än distinkta historiska epoker. Som sådana kan de olika moderniteterna existera samtidigt i olika sammanhang.

Efter millennieskiftet tog mycket av diskussionerna i kulturteori andra vägar. Inom matforskningen verkade det dock som om det var svårt att komma runt modernitetsteorin.<sup>43</sup> Det var som om det var något med både maten i sig, matlagningssätten och redskapen som gjorde modernitetsteorin till ett bra verktyg att använda för att förstå förändringarna av måltider och matlagningssätt. Så låt oss tillämpa dessa metateorier på vispar.

<sup>42</sup> Weber, 1963. Den ursprungliga termen är Entzauberung, idag är kanske begreppet mera känt under sin engelska term disenchantment.

<sup>43</sup> Se tex Fonte 2002, Ekelund och Jönsson 2011, Spaargaren m fl 2012 och Coghlan 2014.



På frågan om det fanns några redskap som tidigare hade använts, men nu inte längre brukades, svarade en man på en av de tidigare frågelistorna att han saknade sin tvara. Skam till sägandes visste jag inte vad en tvara var, vilket jag villigt erkänner är pinsamt för någon som innehar en doktorstitel i etnologi. En tvara är ett slags visp för att koka gröt, t ex korngröt, med. Den gjordes av en gran- eller talltopp, som skalades och sedan böjdes sidoskotten så att de passade längs med ytan på en rund gryta. Tvaran torkades, och kunde sedan användas under lång tid. Nu var det dock inte tvarans användning som köksredskap som gjorde min kunskapslucka anmärkningsvärd, utan dess centrala roll i nordisk folklore. Med hjälp av en tvara kunde troll avslöjas. Om man misstänkte att man hade ett troll i sitt hem, i form av en bortbyting, skulle man göra en mycket lång och stor tvara och sänka ner den genom skorstenen. Av någon anledning skulle trollet då finna detta så komiskt att det glömde bort att förstå sig och med trollets egna röst skratta högt och säga ”det var en stor tvara/visp till en liten gryta”.<sup>44</sup> Varianter med äggkoppar förekommer likaså, samma komiska effekt skulle då uppstå med en normalstor tvara i relation till den lilla äggkoppen.

Tvarans existens och funktion kan ses i ljuset av den rationalitet som brukar betecknas som förmodern. Tvaran var ett egentillverkat redskap, gjord för ett hushåll som till stor del ägnade sig åt självhushållning. Den var in på 1900-talet ett vanligt föremål. Dess form var utmärkt för rundbottnade grytor och genom att snurra tvaran mellan handflatorna kunde även den kletigaste korn- eller bovetegröt förmås att inte fastna på kanterna. Så länge matlagningen skedde över öppen eld, med en rundbottnad gryta hängande från taket var den inte bara billig utan också funktionell. Men den var därtill något mer, genom kopplingen till berättelserna om trollen var den en ständig påminnelse om att omgivningen var påverkad av övernaturliga krafter och väsen.

Med tvaran och andra liknande föremål vispade generationer till sig en vardaglig förståelse av förmodernitetens rationalitet. Självhushållet

---

<sup>44</sup> Persson 1977.

med egentillverkade vispar, den öppna härden med rundbottnade grytor, den enahanda kosten med gröt. Men kanske framför allt – en omgivning som hade övernaturliga inslag, som krävde lika övernaturliga knep för att klara vardagen. Tvaran var inte bara ett köksredskap, den var också en hjälp i en ständig kamp mot övernaturliga varelser som hotade familj, hem och tillgången till mat.

Efter hand blev moderniseringen allt mer påtaglig. Själv tillverkade redskap ersattes av fabriktillverkade. På landsbygden gjorde moderniteten sitt intåg under 1900-talet. Med mobila utställningar marknadsfördes Nils-Johans glada köksparad, årets köksredskap som ett modernt hushåll borde ha. Med vedspisen, och framför allt när den elektriska spisen slog igenom, blev de rundbottnade kastrullerna oanvändbara. I de planslipade varianterna av aluminium, rostfritt, eller koppar, var tvaran inte längre funktionell. Korngröten och bovetegröten ersattes av industriellt pressade havreflingor som inte brände vid lika lätt, och tvarans form var inte anpassad till planslipade grytor. I industrialiseringens tidevarv hade varken troll eller tvaror någon plats.

Vispas måste det dock fortfarande. I sökandet efter ett bättre liv med ökad rationalitet vände sig många till ingenjörerna, såväl tekniska som sociala. I förra kapitlet mötte vi Hemmens forskningsinstitut (HFI). En viktig uppgift som HFI åtog sig var att bringa reda i den mångfald av köksredskap som förekom på marknaden och se till att de ersattes av ett fåtal, de som var mest funktionella. I en av de första av HFI:s meddelanden gjordes en kritisk genomgång av just vispar. Fokus i meddelandet låg på det ”typöverflöd” som fanns. Över fyrtio olika typer av vispar visade sig förekomma. Detta ansåg HFI vara helt onödigt. Det var två typer som studierna visade var funktionella – ballongvispen och spiralvispen. Ballongvispen var mera lämpad för storkök, medan spiralvispen ansågs som den bästa varianten för ett vanligt hushåll. Den kom därför att bli den helt dominerande vispen i svenska hushåll. Liksom andra köksföremål som vi mötte i förra kapitlet tillverkades, transporterades och såldes den via en nationell infrastruktur av allt från provkök till dagligvaruaffärer.

HFI:s kamp mot typöverflödet var framgångsrik, men bara under en kort period. I den andra modernitetens fokus på konsumtion, självförverkligande och diversifiering av tillverkningsprocesser har spiralvispen fått sällskap. När jag började som kock på 1980-talet var en av de tydligaste skillnaderna gentemot den matlagning jag upplevt i hemmet ballongvisparna. Dessa, som i restaurangköken ansågs vara de enda vispar som var värda namnet, hade av HFI förpassats från de flesta av de svenska hemmaköken. Förutom att standardiseringen ledde till liknande erfarenheter hos dem som lagade mat i hemmen, fick det som bieffekt att skillnaden mellan olika sorters matlagning manifesterades. Som jag visat i tidigare studier av den gastronomiska revolutionen, är ett kännetecken för de senaste trettio åren att gränserna mellan restaurangmat och hemmat mat har kommit att luckras upp. Så också för visparna. Under 1990-talet återvände ballongvispen till hemmen som en följd av TV-kockarnas inträdande på den privata arenan. Med ballongvispen lärde sig en ny generation matlagare, ofta män, att matlagning inte i första hand handlar om att hushålla, utan om sensoriska munhålesensationer, upplevelser och självförverkligande.

Det gäller även andra vispar, som cappuccinvispen och dess syster (eller möjligen bror), mjölkskummaren. Med dessa vispar skapade lattemammorna, eller kanske snarare lattemammornas makar, inte bara mjölk, utan en bild av sig själva som en del av en generation som bröt upp från tidigare generationer. Här var det inte längre nationen, utan den internationella utblicken som stod i centrum. Mjölken blev löjlig (och till och med ohälsosam och farlig) om den dracks i glas på typiskt svenskt vis (se vidare kapitlet om mjölk och vin). Om den däremot värmdes, vispades och blandades ut med en åttondel starkt kaffe och serverades i glas (helst inte i koppar, i alla fall inte såna där små som fanns på typiskt svenska kafferep) så var den både trendig, kosmopolitisk och gastronomiskt korrekt.

Med ballongvispar, mjölkskummare och andra varianter i den andra modernitetens mångfald av vispar lär sig dagens brukare att det gäller att uppleva och njuta, också i vardagen. Det är restaurangernas och

kaffebarernas offentliga arena som skall efterliknas också i hemmen. Kulturellt kapital byggs bland mycket annat med snygga rostfria krokar att hänga sina ballongvispar i, precis som i ett restaurangkök.

Jean-Claude Kaufmann har argumenterat för det fruktbara i att analysera kökens och matlagningens förändring ur ett modernitetsperspektiv.<sup>45</sup> Han visar hur den första moderniteten lärde oss att spara tid, effektivisera och rationalisera, samt att fokusera på livet i arbetsliv och offentlighet. Det präglade måltidernas innehåll i riktning mot bekväm och snabb mat som krävde ett minimum av tillagning. Den andra moderniteten präglas av vikten av emotionalitet, upplevelser och självförverkligande, vilket märks inom matlagning som livsstilsprojekt, med betoning på smak- och måltidsupplevelser. Kaufmann har inte intresserat sig nämnvärt för förmoderniteten, men tvärtom är på samma sätt en bärare av förmodernitetens förtrollning och förindustriella hushållning.

Kaufmann hävdar att det inte är så att den första modernitetens rationalitet ersattes av den andra vid någon särskild kronologisk tidpunkt. Han menar att i praktiken existerar rationaliteterna sida vid sida, vilket skapar en ständig dynamik och spänning i förhållandet till mat och måltider i hemmet. I samma kök, ja till och med i samma kökslåda ligger visparna sida vid sida, även om få äger lyxen av en tvara.

Moderniteternas olika rationaliteter vill jag med inspiration från Bruno Latour hävda är förändringar som är resultatet av förflyttningar inom de nätverk där aktörer av olika karaktär och storlek interagerar med föremål. Här vill jag särskilt lyfta fram hur köket i svenska hem under de senaste hundra åren inte bara varit en plats för hushållsarbete, utan dessutom en arena för statliga ingripanden, folkrörelsearbete och kommersiella aktörer som på olika sätt försökt att påverka vad som skall ske i köken. På 1950-talet fanns det gemensamma intressen mellan politik, folkrörelser och industri i att standardisera och rationalisera. Idag präglas vardagslivets vanor och praktiker av en ekonomi som är allt mer beroende av att producera upplevelser snarare än varor och tjänster

---

<sup>45</sup> Kaufmann 2010.

och en politik som idealiserar globala flöden och självförverkligande framför skötsamhet och nationellt uppbyggd välfärd. Det är i kombinationen av individers vispande, och det organisatoriska maskineriet i form av tillverkningsindustri, HFI, och kommersiell TV som de olika moderniteternas rationaliteter skapas.

## Statusföremål?

Om vi vidgar blicken från vispar till andra köksföremål kan vi se liknande tendenser. Det sena 1900-talet framstår som unikt i sin fåtaliga och standardiserade föremålsflora. Föremålens mångfaldigande har skett på olika sätt.

En kategori handlar om föremål som ansetts vara statusbringande. I frågelistan från 1988 var hushållsassistenten ett redskap som det frågades särskilt om. Att döma av både frågelistans frågor (Var det en dyrbar kapitalvara? Ansågs det fint att ha assistent? Har dess statusvärde sjunkit? Betydde maskinens design något?), och svaren framgår att det var en vara som inte var som alla andra. Vissa hävdar att den var ett mer eller mindre självklart vardagsföremål: ”Hushållsassistenten hade ju alla människor med någon självaktning på 50-talet.”<sup>46</sup> Några tar däremot avstånd från assistenten som onödig i mindre hushåll. ”Hushållsassistenten hörde jag talas om först under 1950-tal. Den var dyr och det ansågs fint att ha, men den behövdes naturligtvis inte för att klara av hushållet.”<sup>47</sup> Flera berättade att den ersattes av matberedare, eller ”food processor”, som den omnämns i svaren. En meddelare som inte ägde någon matberedare skriver: ”Vi har emellertid bättrat på familjens status genom att vi för några år sedan anskaffade en food processor.”<sup>48</sup>

Assistenten var ett tidigt exempel på varor som ansågs ge hushållets kök en särskild status. Sedan dess har många prylar som kan ge status

<sup>46</sup> M239/35015.

<sup>47</sup> M239/ 35024.

<sup>48</sup> M239/ 35116.

tillkommit. Det finns en uppsjö av köks- och matlagningsmagasin, TV-program, reklamblad och annat som mera än någonsin försöker framhäva köksföremål som statussymboler. Gärna ackompanjerat av kändisar i alla möjliga branscher, från restaurang- och nöjesvärlden till avdankade boxare, fotbollsspelare och rockmusiker.

Bland de marknadsförda föremålen finns de riktigt dyra, som induktionsspisar, granithällar, sabreringsablar till champagne och exklusiva köksskåp. Det finns också mera överkomliga föremål i såväl pris som storlek som kan verka stushöjande. Knivar som ser ut som professionella kockknivar upphängda på magnetlister, stora skärbrädor i massivt trä, designade rivjärn för italienska ostar, olivoljekannor och sifoner tillhör dessa. Vissa av de nya föremålen fungerar fortfarande som statusmarkörer, medan andra blir antingen delar av en standardutrustning eller i vissa fall lite pinsamma påminnelser om vad som var inne för femton år sedan.

Det behöver dock inte bara vara nya föremål som är inblandade i statusprocesser. Det finns exempel på äldre föremål som mer eller mindre övergavs, men som sedan återkommit som statusprylar med retrostämpel. Bland de artefakter som har återvänt och fått förnyad status är kaffekvarnen. Den kom ur mode när billigt malet kaffe i fyrkantiga kartonger gjorde malandet av kaffe till något som hörde det förflutna till. Med det förnyade intresset för hantverksmässigt kaffe återvände malandet återigen till köket som en daglig praxis. En av informanterna berättar hur även en elektrisk apparat kan gå igenom en hel cirkel från lyx till en försummad sak och tillbaka till lyx.

Jag fick en fin sak som har blivit modern nu och det är ju också en lite fantasifull historia. Jag hade ett jobb på 70-talet där jag då kom i kontakt med internationella företag och diverse höjdare och jag fick en gång en present i form av en Bosch kaffekvarn, elektrisk, till att mala kaffebönor. Och jag tyckte att det var lite ... Jo det fanns ju kaffebönor att köpa och jag gick och köpte kaffebönor och jag lärde mig hur man skulle göra. Men sen tog det slut med den möjligheten att köpa hela kaffebönor så den har legat i en låda det mesta av sin tid, ända tills nu. Det har ju kommit tillbaka de senast tio

åren igen så nu kan man köpa kaffeböner både hitan och ditan. Jag har köpt kaffeböner och tagit fram denna gamla lyxiga sak och jag har sett i affärerna när jag har gått ut och tänkt att; ”där har de en sådan apparat, det är precis en liknande som jag fick i present”. Då känner jag mig lite ... det är lite kul.<sup>49</sup>

Köttkvarn och kryddkvarn, liksom konserveringskärl är andra exempel på äldre köksföremål vars status uppgraderats. Vissa föremål har gått den andra vägen och minskat i status. En meddelare född på 1910-talet berättar i frågelistan från 1988 att den praktiska vägghängda konservöppnaren var ett av få nya föremål hon skaffat de senare åren. Troligen var det en ”Röda Klara” som hon syftade på. Men den konservöppnaren som på 1970- och 1980-talen gärna hade en framskjuten plats som vägghängt föremål ligger idag hos de flesta undangömd i en kökslåda. Mörbultaren är en annan artefakt som fått lägre status, då den med fog anses göra köttet torrare istället för mer välsmakande.

Till sist finns det också föremål vars status och utseende verkar mer eller mindre konstant. När det gäller ätredskap vid matbordet är det egentligen slående hur lite som hänt sedan gaffeln introducerades någon gång under senmedeltiden.<sup>50</sup> Det finns fortfarande tallrik, bestick i form av kniv, gaffel och sked, och glas eller koppar beroende på dryck. Samtidigt har det naturligtvis skett en del vad gäller design och utformning. Förutom sådant som kan härledas till design och mode, är kanske storleken det mest slående. Medan besticken krympt, har tallrikar och glas växt. För att inte tala om kaffekopparna, som kan rymma tre till fem gånger mer kaffe än en kopp från servis tillverkad på 1940-talet.

---

<sup>49</sup> Intervju nr 22.

<sup>50</sup> Norbert Elias (1994) analys av gaffelns introduktion tillhör fortfarande de mest eleganta och insiktsfulla analyserna av måltidens materialitet och koppling till övergripande historiska processer som gjorts.

## Osynliga och ibland onödiga

I de intervjuer som gjordes var det inte alltid så enkelt att få fram information om köksredskapens status, eller ens vad de betydde i största allmänhet. De uppfattades som så självklara att de var svåra att reflektera över. Det var sällan några större känslor kopplade till dem. En informant som bor hemma hos sina föräldrar har först lite svårt att komma på vilka maskiner han använder:

*Vilka köksredskap och köksmaskiner använder du mest? Då kan du säga hur det är i familjen.*

Köksredskap ... eftersom jag diskar en del (skratt) så är det väl diskborsten och sådant liksom.

*Inte diskmaskin då?*

Nej, det har vi inte, tyvärr. (skratt) men ... jag vet inte riktigt vad det skulle vara. Menar du när man lagar mat liksom?

*Ja, om ni har några maskiner, till exempel någon ...*

Det är inte mycket maskiner, alltså det är ... brödrost!

*Knivar, stekpannor, grytor, ingen mixer ...*

Fritös har vi men den har stått på vila rätt länge alltså. Den börjar bli lite så ... gammal den har varit med rätt länge så den är väl lite skitig och så. Nu kör vi det i ugnen istället, för vi kan inte använda den. Det är för bökigt att hålla på. Toastmaskin har vi väl också, den använder vi inte heller så ofta längre. Det är väldigt sällan.

*Vilka tycker du är viktigast eller roligast?*

Att använda liksom?

*Mmm*

Vi hade en mixer eller blender förr. Vi brukade göra smoothies och sådant men den gick sönder. Sedan dess har vi inte köpt någon ny, men den var rolig, (skratt) slänga i lite olika frukter och bara se vad man får för resultat. Jag saknar det. (Man 23 år.)<sup>51</sup>

<sup>51</sup> Intervju nr 8.



Det verkar faktiskt enklare att få personer att reflektera över redskap och maskiner som de inte använder, än över vilka de använder.

*Finns det redskap eller maskiner som du haft tidigare, men som du gjort dig av med?*

Ja, absolut. Elektrisk korkskruv till exempel. (skratt)

*Varför har du gjort dig av med den?*

Ja den var ju värdelös ju. Och andra sådana man har fått genom åren. Bakmaskin tror jag vi köpte en gång och det har funnits några andra sådana maskiner som var helt meningslösa som man har köpt bara liksom bara för att ... ja det blev inne också så där va. Och så någon gång har man fått någonting och som man inte har haft behov av.

En grej som ... vi köpte en gång en tryckkokare och den var väldigt effektiv men den kan man säga har mindre betydelse nu. Man har induktionshäll så, alltså det hettar upp otroligt snabbt. Det går så otroligt snabbt va så att från nolläge till koktid går väldigt snabbt va. Och man kan säga att den tryckkokaren man hade då liksom för att minska koktiden på potatis och så va den har liksom ... ja den har liksom blivit inaktuell. Nu står den någon stans ute i förrådet tror jag, en fin tryckkokare. (Man 67 år.)<sup>52</sup>

\*

*Finns det redskap eller maskiner som ni tidigare haft, men som ni gjort dig av med?*

Ja, vad heter det ... potatisskalare.

*Den man vevar?*

Ja. Den skalar ju inte riktigt ordentligt, tycker jag i alla fall, den lämnar kvar en del. Så den står bara i ett skåp liksom. Har haft den sen 2005 typ. Sen användes den några gånger (skratt) sen har den bara stått på vinden i princip. Sen är det några andra grejer också som jag inte riktigt vet vad det är, de har bara varit där hur länge som helst. (Man 23 år.)<sup>53</sup>

Att det verkade vara så många föremål som gömts undan eller kastats gjorde att jag blev inspirerad att fördjupa mig i vad som egentligen

<sup>52</sup> Intervju nr 15.

<sup>53</sup> Intervju nr 9.

fanns i botten på kökslådorna och längst bak i köksskåpen. Förutom mina egna försök gav jag detta i uppgift till en klass med folklorestudenter vid Islands universitet som en del av gästlärarbesök. Det visade sig vara alla möjliga föremål som kastats eller gömts undan. Mixer, brödrost, glassmaskin, köksassistent, kaffebryggare, mixer, våffeljärn, fritös, grönsaksskalare, elektrisk korkskruv, brödskårare, tryckkokare, wok, ångkokare, mandolin, köttkvarn, vattenkokare, kaffekvarn, köksvåg och juicepress är några av de föremål som upptäcktes. Fonduegrytor, bakmaskin och wok är andra exempel. Orsaker till att föremål kasseras, ges bort eller tas bort varierar. Det kan vara att de inte fyller någon funktion, de kan vara för komplicerade att rengöra (som assistent, fritös och råsaftscentrifug) eller att informanterna har köpt ny utrustning eller apparater som gjorde dem mindre användbara. Undangömda föremål är inget nytt fenomen, vilket påpekas av en kvinna född 1931:

När jag gifte mig 1953 så hade väl de flesta samlat på sig bestick för 12 personer, diverse andra hushållsgrejor, lakan, dussinvis med handdukar och så linnedukar och linneservetter och det som fattades önskade man sig i lysningspresent. Att inte ha matservis och kaffeservis för 12 personer var nästan otänkbart och alla dessa grejor står nu längst in i skåpen – och ingen vill ha dem. Allt detta har jag använt vid barndop, konfirmationer och några gånger till men på senare år har jag hittat roligare grejor på auktioner och loppis.<sup>54</sup>

De halvautomatiska apparaterna verkar vara överrepresenterade i kategorin oanvända föremål. De lanserades ofta som budgetversion till elektriska maskiner och gav varken det fulla värdet av en rationell produktion som till exempel köksassistenten, men heller inte hantverkarskänsla som kniv eller manuell skalare.

Men hur kom alla dessa onödiga saker in i köket? Det visade sig att många av dem inte var inköpta av informanterna, utan hade kommit i form av gåvor. Med gåvor kommer speciella skyldigheter, vilket gör dem svåra att slänga. De blir irriterande föremål som samlar damm, samtidigt som de ger en påminnelse om sociala relationer med andra människor.

<sup>54</sup> M2745.7.

Människor som kanske borde ha visat bättre omdöme än att ge bort sådana saker ...

Marcel Mauss analys av gåvan som fenomen har fortfarande ett förklaringsvärde. En gåva skall ges, men den måste också tas emot och återgäldas. Att inte ta emot en gåva är en fientlig handling, och Mauss påpekar att detta särskilt gäller när gåvan är i form av föda.<sup>55</sup> Köksföremål är förvisso inte mat, men kopplade till matproduktionen. Det är en fin balansgång som såväl givare som mottagare måste gå. Å ena sidan har du risken att ge bort någonting en person redan har. Men även om du lyckas med detta är risken stor att gåvan är värdelös, eftersom de flesta förhoppningsvis har de föremål som behövs för matlagning. En ung kvinna fann till exempel den elvisp som hon fick i gåva av sin pojkvän för stötande. Hon tog det som ett dolt budskap att hon inte skötte hushållet på ett lämpligt sätt. Att inte acceptera en gåva är oartigt, så de är kvar i lådorna som en påminnelse om den oåterkalleliga kopplingen med familjemedlemmar och vänner, men ibland också ett hot mot dessa förhållanden.

Saker som endast kan användas för speciella tillfällen är ett annat tema där artefakter verkar vara utsatta för hög risk att inte användas. De är också samtidigt svåra att göra sig av med, särskilt om de är nedärvda i generationer. Deras redskap återkopplar till minnen, ofta goda sådana. Det finns en respekt för äldre generationer som bakade komplicerade kakor (som struvor i särskilda struvjärn), tog sig tid att förbereda smör i konstnärliga former i smörformar och gjorde korv för hand. Men respekten kan också kännas som dåligt samvete. Struvjärnen, smörformarna och korvhornen är påminnelser om möjligheten att anstränga sig lite extra och försöka skapa samma magi som mormor eller någon annan släkting en gång gjorde när de var unga. Detta leder oss till det sista temat i berättelserna om köksföremålen, det om förhållandet mellan drömmar och materialitet.

---

<sup>55</sup> Mauss 1972: 58.

## Nostalgi, drömmar och att navigera i överflödet

Jean Baudrillard beskrev två särdrag inom den postmoderna konsumtionen – nostalgin och besattheten av äkthet.<sup>56</sup> Medan nostalgi förvisso finns närvarande genom alla olika faser av moderniteten, har den en särskilt framträdande position i den senaste fasen. En jämförelse mellan frågeformulären 1972 och 1988 visar tydligt hur nostalgi blev mer framträdande på 1980-talet.

Rationaliseringsivern och standardiseringar gav inte längre några positiva upplevelser. Det fanns en längtan efter något mera. Nostalgin gjorde sig påmind, en önskan efter att få unika upplevelser kopplade till mat och måltider.

Nu finns det ju inga gubbar som kör omkring med bröd! O så tråkigt det i alla fall har blivit. Har ni tänkt på – där ni nu sitter och utreder eller vad ni nu sysslar med, att hela Sverige har blivit så tråkigt så tråkigt. Eller är ni så unga att ni inte har några härliga minnen från gubbar i kärror som sålde smör, bröd och sill.<sup>57</sup>

Arbetet med tidsbesparande inredning, redskap och design hade uppenbarligen inte alltid lyckats med syftet att ge en ökad tillfredsställelse i hushållsarbetet. ”Jag anser att hushållsarbete egentligen är något som man kan göra till ett nöje om man har tid. Har man inte tid så är det inget nöje och maskiner är inget nöje heller – även om de skulle rationalisera allt.”<sup>58</sup>

Teknik och maskiner var vid denna tid, åtminstone i vissa kretsar, betraktade som ett problem vad gällde förmågan att få en genuin upplevelse och kvalitet i matlagningen. Det är en tankefigur som många verkar medvetna om, även de som inte anser att det är en korrekt analys: ”Jag kan inte tänka mig att jag hellre skulle göra något för hand än med maskin av känslomässiga skäl. Ett kök skall vara bra att arbeta

<sup>56</sup> Baudrillard 1996:76.

<sup>57</sup> ULMA 35015.

<sup>58</sup> ULMA 35015.

i. Det är huvudsaken.”<sup>59</sup> De flesta av de nutida informanterna har ett liknande pragmatiskt förhållande till köksredskap. Så länge de verkligen sparar tid och arbete, som vid bakning, vispning och annat, omtalas såväl assistent som elvisp i positiva ordalag. Om det däremot gäller att riva morötter nämner flera att de hellre gör detta för hand än använder elektriska apparater, eftersom tidsåtgången är begränsad och det anses bli för mycket disk att dra igång assistenten. Manuella verktyg anses lika viktiga som maskinella. En informant som prisar sin fantastiska kitchen aid från USA för att det blir så gott potatismos i den, och uttalar sig berömmande om andra maskiner som både praktiska och roliga avslutar ändå med att disktrasan är viktigast. Men den skall vara ren.

Oavsett innehållet i kökets föremålsflora har förändringstakten skruvats upp under de senaste decennierna. Elisabeth Shove har skrivit om ”the restless kitchen”, om hur kök numera förändras och byts ut vart sjunde år istället för att hålla en livstid.<sup>60</sup> Det har enligt Shove att göra med hur köket blir en projektionsyta för drömmen om det goda livet. Samtidigt är inte köket som projektionsyta för livsprojekt något i sig nytt. Det har länge varit ett viktigt rum. En av anledningarna till det rastlösa köket är själva förutsättningarna för mångfalden. Även om det kostar en smärre förmögenhet att byta köksinredning även idag är såväl utbudet av produkter som möjligheten att få inspiration till förnyelse betydligt större än tidigare. Idag går det enkelt att via en internetuppkoppling få en guidad virtuell tur i ett stort antal kök. Vissa erbjuder till och med sådana även då man själv valt design och inredning så att det skall gå att få en bild av hur det nya köket kan komma att se ut. Tidigare generationer fick förlita sig på andra inspirationskällor. En meddelare född på 1910-talet skriver: ”Idéer fick man av utställningar som uppsökte landsbygden.” Dessa mobila utställningar, tillsammans med butikernas skyltfönster blev platser där möjligheten till förnyelse synliggjordes.

---

<sup>59</sup> ULMA 35116.

<sup>60</sup> Shove 2007.

Stämmer det då verkligen att köket och köksredskap är en yta för projektioner av drömmar, så som det hävdats i konsumtionsforskningen? Att döma av svaren är det tämligen modesta drömmar. På frågor om hur ett drömkök skulle se ut, eller om de saknar något i köket är svaren sällan särskilt uttömmande eller innehåller några radikala förändringar. Ett rejält arbetsbord, skåpsutrymme, större bänkyta, en köksö har kommit upp som svar. Men också att ”jag kör med mina gamla grejer tills de går sönder”. Samtidigt finns det exempel på hur längtan och drömmar materialiseras i köket. En man född 1939, som berättat om sina dåliga kunskaper i matlagning, kommer sedan in på sin kokbokssamling:

På någonstans mellan en halv och en hyllmeter har jag där bra många kokböcker och liknande. En paradox? Ja visst. Jag som alltid säger att jag inte kan laga mat, har fullt av böcker om matlagning. Kan det bero på att jag egentligen vill försöka lära mig – och bli lika duktig som mina två mågar?<sup>61</sup>

En kvinna, född 1946, är inne på något liknande. ”Jag har en strävan att äta mer vegetariskt och köper hem ärtor, linser och bönor, men det mesta står oanvänt. Har även köpt vegetariska kokböcker och prövat enstaka recept i dem.”<sup>62</sup> Att vilja, men inte orka eller kunna, där finns en av den nutida måltidens vanligaste känslor. Köket är en plats för längtan efter det goda livet, och såväl kokböcker som matlagningsredskap ger hopp om att vara verktyg för att uppnå det.

Så fort drömmar kopplas till föremål skänker de en materialitet till drömmarna. Det kan förvisso göra dem mera verkliga, men materialiteten har också en baksida. Föremålen *tar plats*. Till den stora utmaningen i nutida kök hör att hantera det överflöd av föremål som hotar att ta över utrymmena. Redan på 1980-talet fick maskinerna utstå en hel del kritik för att de var skrymmande. Hushållsassistenten framfördes av flera informanter som svarade på frågelistan om kökets redskap och maskiner, kritik för att den tog upp onödigt stor plats i köket. Plats som dessutom inte fanns, eftersom köken i allmänhet ansågs snålt tilltagna.

<sup>61</sup> M27444.

<sup>62</sup> M27448.

Redan en kaffebryggare och en mikrovågsugn kan ta upp stora delar av arbetsytan. Om några andra maskiner som juicepress, kolsyremaskin, stående mixer, kaffekvarn, espressomaskin, råsaftcentrifug, glassmaskin, ismaskin, popcornsmaskin eller fritös tillkommer, är det inte alltid helt enkelt att finna plats vare sig för att laga mat eller göra andra sysslor i köket. ”Lite tetrisk-aktigt är det att få in allting”, som en av de intervjuade uttrycker det.<sup>63</sup> Flera nämner mera skåputrymme som något de gärna skulle önska sig, även om någon luttrat tillägger, fast det är ju onödigt att samla på sig en massa saker som man inte använder. Överflödet kan även leda till spänningar mellan de olika medlemmarna i hushållet. ”Min man har allt och köper hela tiden nya saker till köket, jag sorterar ner i källaren.”<sup>64</sup>

Denna erfarenhet av att försöka *hantera överflöd*<sup>65</sup> tillhör de allt färre gemensamma erfarenheter som binder samman köksinnehavare runtom i Sverige. Men det är möjligt att digitaliseringen kommer att kunna minska åtminstone kokböckernas överflöd. Vissa klarar sig nämligen alldeles utmärkt utan kokböckernas materialitet. En kvinna, 20 år, berättar i en intervju att hon har några kokböcker som hon fått i present av äldre släktingar, men aldrig använt dem, knappt ens bläddrat i dem. Hon finner matinspiration och recept överallt på internet istället: på youtube, i bloggar, på instagram och i grupper på facebook. På youtube tittar hon på matlagningsvideos, gärna samtidigt som hon äter, på instagram följer hon en del matkonton och på facebook är hon med i flera matgrupper.

Konsumtionsstudier har ofta betonat identitetsaspekten av konsumtionen. Men en sådan inställning har också kritiserats för att de är alltför fokuserade på individer, utan att ta hänsyn till antingen förbrukningsaspekterna<sup>66</sup> eller de maktrelationer som är föremål för konsumtion, som kön<sup>67</sup> och klass.<sup>68</sup> Det skulle inte vara rättvist att förneka

<sup>63</sup> Intervju nr 7.

<sup>64</sup> M27412.

<sup>65</sup> Czarniawska och Löfgren (red) 2012.

<sup>66</sup> Miller 2001.

<sup>67</sup> Schroeder 2003.

<sup>68</sup> Burrows & Marsh 1992.

identitetsbyggnadsaspekterna när det gäller köket och dess föremål. Informanternas berättelser utvecklas ofta kring hur de skapade sin känsla av sitt eget jag i köket. Berättelserna om kök och matlagning är också livshistorier, om att bryta upp från vissa relationer (föräldrar och syskon) och skapa nya i både enskilda hushåll, par och familjer med barn. Det är inte detsamma som att säga att alla är inblandade i medvetet identitetsbyggande och att försöka markera status och skillnader genom konsumtion. Navigering kan vara en bättre metafor när det gäller konsumtion än både identitetsbygge och statusjakt. Karin M Ekström och Torbjörn Hjort<sup>69</sup> har just använt navigering som ett sätt att förklara hur familjer med låg inkomst förhåller sig till konsumtion. Det visar på hur praxis kan handla mer om att anpassa sig till kulturella normer även för dem med begränsat kapital (både ekonomiskt och kulturellt) än att skapa ett konsumtionsutrymme för individen.

Navigerandet i relation till föremål och konsumtion går dock långt bortom föremålets kvaliteter, såväl ekonomiska, praktiska som emotionella. Oavsett historisk epok hänger föremålen samman med individers relation till andra människor. Navigerandet mellan föremål är också ett navigerande mellan jaget och gruppen och mellan olika gemenskaper. Såväl visparna som de undagömda gåvorna visar på relationer, inte bara mellan föremål och människor, utan även mellan människor och människor. Vi skall nu gå vidare i dessa relationer och i spänningen mellan jaget och omvärlden i måltidssammanhang.

---

<sup>69</sup> Ekström & Hjort 2010.



## 4.

# Min matlagning, din mat och våra måltider

Jag tycker att måltider är mycket viktiga samlingspunkter och att bryta bröd tillsammans ger gemenskap och förståelse. Även vid en sk yttlig middagskonversation kan man lära mycket av/om en annan människa. Jag har varit förskonad från kontroverser vid matbordet. Lite beror det nog på att jag försökt servera familjen den mat jag har trott de tycker om. När det gäller tider och bordsskick har alltid allting fungerat. Familjen lärdes från början. Jag tycker nog om de flesta måltider. En måltid med livlig konversation är upplyftande och en med vänlig tystnad är rogivande.<sup>70</sup>

Så beskriver en av Folkklivsarkivets meddelare sin uppfattning om, och upplevelse av, måltider. Citatet skildrar måltiden som något positivt, men också som något som kräver engagemang och fingertoppskänsla. För den lyckade måltidsgemenskapen krävs både anpassning (att servera den mat som familjemedlemmarna uppskattar) och en fast hand (att från början lära familjen vilka regler som gäller för tider och bordsskick). Andra meddelare har inte lyckats lika väl. Måltiden är inte bara gemenskap, utan innebär också konflikter. Det är en hårfin gräns mellan livliga konversationer och kaos. Om förståelsen inte uppstår, kan tystnaden bli ovänlig och ångestsskapande. Varför är det då så svårt att få till en fungerande måltidsgemenskap?

---

<sup>70</sup> M27468.

En anledning är att maten på samma gång är både social och individuell. Vi delar en måltid, men den mat som jag tar in i min mun blir en del av just min kropp, och bidrar till att forma den. Till detta kommer att den som lagar maten ofta både äter maten själv och ger till andra. Beroende på hur det ser ut i det aktuella hushållet blir då min matlagning din mat, eller din matlagning min mat. Måltider och dess tillagande kan därför ses som fält där frågor kring vad som är mitt, ditt och vårt aktualiseras och ofta hamnar i konflikt med varandra. Detta kapitel handlar om hur just denna dynamik mellan mitt, ditt och vårt i måltidssammanhang förändrats under de senaste hundra åren<sup>71</sup>

## Vår gemensamma måltid

Det finns en stark föreställning om att måltider ska delas med andra. I inledningskapitlet relaterades hur måltidens gemenskap är en grundläggande mänsklig företeelse som funnits i alla kulturer sedan människan som art utvecklades. I citatet ovan görs en referens till hur brytandet av bröd skapar gemenskap och förståelse. Det är en återkommande figur i den judisk-kristna traditionen. I bibeln är bröd synonymt med mat, och att bryta bröd och dela med sig är symbolen för att ingå ett partnerskap. Ordet kompanjon betyder just en person som man delar bröd med.

Även om måltidens gemenskap i sig är tidlös, skiljer dess gestaltning och praktiker sig åt, beroende på tid, rum och social miljö. Olika måltidsgemenskaper har skilda uppfattningar om vad en riktig måltid är, hur den ska ätas, och vem som kan delta. Men genomgående finns uppfattningen att måltider helst bör delas med andra. Värderande omdömen om personer som inte äter tillsammans är vanliga, såväl i debatten om kost och hälsa som bland Folklivsarkivens informanter. En person som äter tillsammans med andra anses i allmänhet vara lyckligare än den som äter ensam. Lyckligast, i alla fall i populärkulturella sammanhang, är stora

<sup>71</sup> Kapitlet är en reviderad och utökad version av ett kapitel som publicerats i antologin *Mitt och ditt* (Salomonsson, red. 2018).

familjer som bor runt Medelhavet, eftersom dessa ständigt förutsätts samlas till gemensamt samkväm vid matbordet.

Detta säger mer om synen på den egna kulturens måltidssammanhang än om de faktiska måltiderna kring Medelhavet. Att lyckliga måltider förknippas med en annan plats eller med en annan tid visar hur måltider blivit ett spänningsfält, där en upplevelse av en fragmentariserad och kaotisk nutid i Sverige, ställs mot en förmodat stabil och harmonisk dåtid eller platser befriade från moderniseringens avarter. Det är en retorisk figur som har till syfte att värna måltiden, inte nödvändigtvis en beskrivning av verkligheten. Det kan alltså inte i sig tas som intäkt för att måltidsgemenskapen är hotad. Om vi tittar på vad som faktiskt sägs om måltider i frågelistorna är det tydligt att många tycker att bra måltider är de som leder fram till en känsla av ett ”vi”. Den sociala gemenskapen med andra är viktig, ofta viktigare än själva maten:

På torsdagarna äter jag alltid hos min särbo. Då blir det vegetarisk ärtsoppa, två grova mackor med mjukost, en morot, en bit gurka samt några tomatklyftor. Till detta dricker vi bordsvatten. Ingen mat jag egentligen längtar till, men snällt av honom att bjuda på. (Kvinna född 1957.)<sup>72</sup>

En man som är bosatt på ett äldreboende skriver: ”Det är vanligen trevligt att äta lunch tillsammans med grannar här på Norrby senior. Det är ofta en känsla av ensamhet i mina morgon- och kvällsmål i bostaden.”<sup>73</sup>

I inget av fallen är det maten, utan gemenskapen, som framhävs som det viktiga med måltiden. Oavsett gastronomiseringen av vardagen, och tvärt emot retoriken om ätandets förflackning genom individualisering och småätande står det klart att de flesta verkligen anstränger sig för att hitta former för gemensamma måltider. Som ideal verkar den gemensamma måltiden vara minst lika stark som tidigare, i alla fall om man ska döma av frågelistsvaren. Det bekräftas även av mera kvantitativ forskning om måltider i nordiska länder.<sup>74</sup>

<sup>72</sup> M27433.

<sup>73</sup> M27445.

<sup>74</sup> Holm m fl 2015.

Men det finns faktiskt exempel på när gemensamma måltider helt enkelt prioriteras bort. Riktigt alla är inte överens om att den gemensamma måltiden är viktig.

Jag bjuder aldrig hem på middag. Så bra kock är jag inte. För mig har aldrig måltiden haft någon större social betydelse. Som jag skrev tidigare så är jag en sådan person som äter fort, och det gör att jag inte vill sitta kvar vid bordet allt för länge. (Man född 1960.)<sup>75</sup>

Det finns alltså de som trivs med att inte ha regelbundna gemensamma måltider. Mannen tycker om att äta fort, och måltiden passar då helt enkelt inte som verktyg för sociala relationer. Det kan även finnas andra anledningar till att välja bort den gemensamma måltiden:

Jag tror att måltiden har en viktig social roll hos många familjer, men så har aldrig riktigt varit fallet i min familj. Vi äter mest för ätandets skull, och ordnar aldrig middagar i form av sociala tillställningar. Jag tror att sådana middagar skulle kännas ansträngda och obekväma, och eftersom både jag och min familj är stora förespråkare för ett bekvämt liv har det fungerat utmärkt hittills. Det har därför aldrig heller uppstått några egentliga meningsskiljaktigheter kring måltiden. (Man född 1986.)<sup>76</sup>

Här kan vi alltså se hur gemensamma måltider aktivt väljs bort, då de inte tillför något positivt till livet. Det kan också röra sig om en känsla av otillräcklighet, att inte leva upp till förväntningar.

Det är många som aldrig bjuder hem någon utomstående. När vi flyttat hit bjöd vi hem många för att försöka få nya vänner. Många bjöd aldrig tillbaka. För jobbigt tycker nog många, de är osäkra också tror jag. Man får inte bjuda för fint och komplicerat. En gång bjöd jag på inbakad oxfilé och glass au four till efterrätt. De bjöd aldrig tillbaka. (Kvinna född 1939.)<sup>77</sup>

---

<sup>75</sup> M27442.

<sup>76</sup> M27423.

<sup>77</sup> M27435.

Problemen som uppstår när man skall bjuda hem folk på måltider leder alltså inte sällan till att måltiderna aldrig blir av. Matlagningskunskaperna är för dåliga, matplatsen för liten, tallrikarna eller glasen för få. En av informanterna, bosatt i England, löser det genom att gå ut:

Det var länge sedan vi hade gäster, vi föredrar att träffas på en pub eller restaurang någonstans i omgivningen. Då slipper vi allt trassel med matlagning och diskning (all right, vi har diskmaskin) och kan ägna oss helt åt social tillvaro.<sup>78</sup>

Det verkar som en så enkel och genial lösning att man frågar sig varför inte flera gör på samma sätt. Det är en av den svenska uteätarhistoriens konsekvenser. I Sverige blev, till skillnad från många andra länder, offentliga matserveringar inga ställen att umgås på, mer än vid särskilda tillfällen. Såväl restaurangpolitiken som sociala normer och koder som misstänkliggjorde sådana som ”gick på krogen”, ledde till att restauranger och andra uteätarställen fram till helt nyligen varit ovanliga platser för social samvaro kopplad till måltider. Detta är nu på väg att förändras. Restaurangsektorns tillväxt de senaste trettio åren är exceptionell.<sup>79</sup> Det skall bli intressant att se hur den nya generation som växt upp med uteätande som självklarhet kommer att förhålla sig till gemensamma måltider i vardagen som konsumeras utanför hemmet. Redan bland de utsagor som finns i materialet finns det yngre meddelare som ofta och gärna äter ute med vänner och arbetskamrater både till vardags och helg.

## Ideal och praktik

Det finns familjer där de goda intentionerna att genomföra gemensamma måltider har en tendens att stupa på att familjemedlemmarna är för olika eller gör motstånd mot idealen. En informant berättar att två söner äter det mesta medan två döttrar är väldigt kräsna, och en annan

<sup>78</sup> M27464.

<sup>79</sup> För svenskt uteätandes historia, se Jönsson & Tellström 2018.

beskriver en vardagssituation på följande sätt: "...det är de där mellanmålen när man måste ge barnen mat och de inte alls vill. (skratt) 'Ohh, vi måste få i dem maten nu'. De panikmåltiderna. (skratt)"<sup>80</sup>

Det är ett exempel på hur svårt det kan vara att få vardagens ideal och praxis att gå ihop. Richard Wilk har hävdats att det är få tillfällen där det är så stor skillnad mellan det normativa och det performativa som vid familjemåltiden.<sup>81</sup> Det sker ett ständigt jämkande, förhandlande, tandgnisslande, förmanande och tröstande för att få familjemåltiden att gå ihop.

Ibland är det inte så dramatiskt. En kvinna, 52 år, reflekterar i en intervju över konflikter kring måltiden:

Jag försöker tänka bakåt, jag minns inga konflikter. Jag kanske har förträngt det men kanske konflikt mellan ideal och verklighet i så fall. Att man skulle vilja äta bättre men inte orkar och hinner speciellt när barnen var små. Att det blev fiskpinnar och ris fast man ville laga något bättre eller att man inte fick i dem mörkt bröd det blev vitt för att de vägrade eller något annat. (skratt) Det är väl sådant jag tänker.<sup>82</sup>

Andra nämner olika matpreferenser eller dygnsrytm som orsaker till att det blir spänningar som leder till minskat antal delade måltider, dock utan någon större dramatik. Men det finns exempel på när det inte går alls.

Jag minns att efter min makes bortgång hade jag våldsamma konflikter med mina barn (mest min son) både beträffande vilken mat som skulle serveras och vid vilka tider middagen skulle intas. Ingen mat passade och de (mest han) infann sig aldrig vid middagstid. Kan knappast minnas att vi någonsin satt ner samtidigt under deras tonår. De där åren är som i en dimma för mig. (Kvinna född 1933.)<sup>83</sup>

<sup>80</sup> Intervju nr 14.

<sup>81</sup> Wilk 2011.

<sup>82</sup> Intervju nr 11.

<sup>83</sup> M27450.

Även om detta är ett extremt exempel, orsakat av en tragisk händelse som satte extra press på familjerelationerna, är det många som tar upp tonårstiden som en tid när tidigare harmoniska familjemåltider förbyts i antingen konflikter eller i ett mera individualiserat ätande. En kvinna som drabbades av ätstörningar under sin tonårstid berättar hur gemensamma måltider kommit att bli ett återkommande problem. ”Jag har problem med att äta tillsammans med andra, jag äter helst själv. Jag har en ätstörning som jag har haft sedan tonåren och som kommer tillbaka när jag mår dåligt.”<sup>84</sup>

Tonårstiden är den tid då det är dags att börja fjärma sig från en gemenskap (familjen) för att börja ingå i vuxenålderns gemenskaper. Först via kompisgäng, och sedan med en partner. Det är samtidigt en tid då det är dags att markera självständighet gentemot föräldrarna, och den egna kroppen förändras. Både de sociala och kroppsliga dimensionerna av ätandet hamnar därför i fokus, och konflikter med andra såväl som osäkerheten inför den egna kroppen kanaliseras ofta via maten och måltiden.

Därmed inte sagt att tonårstiden per definition alltid är ett trauma i måltidssammanhang. För vissa blir det tvärtom en tid då det går att få en ny relation till måltiden i familjen. ”Dottern var mycket petig med maten under uppväxten, men från 15 år och uppåt åt hon som ”folk” och åt med oss och med god aptit, vilket glädde ett oroligt modershjärta.” (Kvinna född 1936.)<sup>85</sup>

Det finns alltså också exempel på när nya band mellan generationerna skapas med hjälp av måltider och matlagning. I förhandlandet kring nya roller i livscykeln kan maten förena. Möjligheten att laga mat, baka, dricka kaffe eller vin tillsammans, som jämlikar, kan göra transformationen av de inlärdas generationsrollerna mellan barn och föräldrar enklare.

<sup>84</sup> Intervju nr 27.

<sup>85</sup> M27451.

## Livscykelns förändringar

När jag skriver detta kan jag se tillbaka på ca 70 år av måltider. Vi är två personer som varit gifta i femtio år just i år. Det första man kan konstatera är att matvanorna i hög grad styrs av faktorer som studier, arbete, militärtjänst och pensionärstid. Men också av vanorna i föräldrahemmet, det egna och hustruns. Samt barnen. Ätandets struktur och innehåll ändrar sig således under tidens gång.<sup>86</sup>

Så beskriver en man född 1938 de förändringar han upplevt. Vi skall nu se närmare på hur måltiden förändras genom livet. Den gemensamma måltiden prioriteras helt klart olika beroende på var i livet man befinner sig. Måltiderna är som viktigast under den period när man har familj och barn. Det påpekas att det binder samman familjen, som samlas tillsammans i alla fall en gång om dagen. Det beskrivs hur måltidens gemenskap blir viktig i samband med familjebildningen.

När jag bodde själv lagade jag pasta med nån sås till i princip varje kväll – ofta med tomater på ett eller annat sätt. Jag åt snabbt – ofta direkt ut kastrullen och diskade ett par gånger i veckan. Som gift tycker jag måltiden har ett mycket stort värde av att samla familjen. Jag VILL sitta ned alla tillsammans, skapa en mysig och lugn atmosfär och jag VILL lära barnen att äta varierat och uppskatta och prova nya saker – men också lära sig kulturtraditioner genom maten. (Man född 1972.)<sup>87</sup>

En annan av informanterna, en ensamstående man, 47 år, skriver:

Jag har blivit mer noggrann med att måltiden ska intas vid sittande bord sedan jag fick barn. Jag vill lära mitt barn mer om den sociala samvaro som en måltid kan vara. Jag är sedan länge ganska intresserad av matlagning och uppskattar själv en trevlig och vällagad måltid, helst i samvaro med andra.<sup>88</sup>

---

<sup>86</sup> M27428.

<sup>87</sup> M 2747524.

<sup>88</sup> M 2747539.



Efter att barnen flyttat hemifrån håller vissa fast vid vanorna. ”Vid halv sjutiden äter vi vår middag. Så gjorde vi när barnen bodde hemma – vi ville samla hela familjen till en måltid och sen har vi fortsatt så.<sup>89</sup> Andra börjar släppa på rutinerna. ”När barnen flyttat hemifrån har vi börjat äta framför tv:n. När barnen var små var vi noggranna med dukning och upplägningsfat.”<sup>90</sup>

I det tidiga vuxenlivets ensamhushåll eller lösare hållna gemenskaper är måltiden ofta lägre prioriterad än andra vardagsaktiviteter. En man född 1963 skriver att

jag inte riktigt kan minnas att jag öht umgicks med vänner i samband med mat för 25–30 år sedan. Då var måltiden mer bara sådant som skulle klaras av, sedan umgicks man i andra sammanhang. Kanske hänger det ihop med att bli förälder; man blir mer bunden till hemmet och bjuder då hem sina vänner istället för att ses på konserter el. dyl.<sup>91</sup>

På äldre dagar sker ofta också stora förändringar:

Idag tar de olika måltiderna inte lång tid eftersom min man är död och det finns ingen anledning att sitta kvar vid matbordet när jag inte har någon att prata med. När de tre barnen var hemma åt vi alltid tillsammans och måltiderna tog ganska lång tid för alla barnen var pratsamma och hade mycket att berätta. (Kvinna född 1931.)<sup>92</sup>

Måltidens performativa gemenskap är således också relaterad till livscykelns. Samma personer som är måna om gemensamma, ”riktiga”, måltider i samband med att barnen växer upp, har alltså ofta ett betydligt lösare förhållningssätt när barnen har flyttat ut. Detsamma gäller för perioden under ungdomsåren fram till mera permanent hushållsbildning. I beskrivningen av familjemåltidens livscykel finner vi en del av förklaringen till hur familjemåltiden har kunnat dödförklaras under åtminstone fyrtio år, och ändå finnas kvar. Det beror på iakttagelser från

<sup>89</sup> M27458.

<sup>90</sup> M 2747537.

<sup>91</sup> M27417.

<sup>92</sup> M27457.

personer som själva inte längre befinner sig i småbarnsförälderrollen. De har noterat att det verkar som om färre familjer äter tillsammans, utan att reflektera över att det kan bero på att deras umgänge förändrats.

## Gestaltningar och regler

En kvinna född 1935 skriver att ”Det var mer högtidligt i min ungdom att ha gäster. Då bjöds det på kokt ål med potatis, jag har den traditionen kvar.”<sup>93</sup> Även om kokt ål med potatis kanske inte är så tydligt förknippat med högtidlighet för alla, så återkommer berättelser om att det var något ovanligt och speciellt att bjuda hem andra på mat, och att det då fanns en rad regler som skulle iakttas. Denna högtidlighet passade inte för alla. De sociala koder som fanns för att bjuda på gemensamma måltider gjorde som vi såg tidigare att vissa valde bort att bjuda hem folk på middag. Men åtminstone för vissa har denna aura av högtidlighet försvunnit. En man född 1945 skriver:

När jag växte upp på 50-talet hade måltiderna ingen social funktion. När min hustru och jag sitter och äter framförallt under helgen över lite vin pratar vi om litteratur, film och barnbarnen. Mycket trevliga stunder under veckan! (...) Rent allmänt tycker vi att vi, jämfört med våra föräldrar, har ett mycket mera avspänt förhållande till allt vad mat och måltider gäller! För oss är det något mycket positivt och förenat med att må bra och ha trevligt. För min mor var det ett nödvändigt ont!<sup>94</sup>

Mannen nämner ordet avspänt, vilket inte är en tillfällighet. Den gemensamma måltiden kan bli en tvångströja. Det gäller både kraven på familjemåltiden som vi mött ovan, men också när det gäller att ha gäster. Många av obehagligheterna kring måltider handlar om när regler antingen inte följs, eller uppfattas som främmande eller otrevliga.

---

<sup>93</sup> M27461.

<sup>94</sup> M27408.

Visst finns det skillnader i social ställning vid middagar. Vissa familjer är mycket noga med placeringar och det ska skålas och hållas tal, detta är ju mycket trevligt vid stora högtider, annars tycker jag om spontana måltider där man kan bjuda vänner på en enkel måltid utan större arrangemang. Det känns bra att känna till olika normer, då är man mera avslappnad vid måltiden. Bordsskick tycker jag man ska lära sig medan man är barn, då har barnen det mycket lättare i vuxen ålder.

Utöver det rent sociala, finns det alltså en *socialiserande* aspekt på gemensamma måltider. Med måltiden berättas för barnen om var föräldrarna kom ifrån, vilka de är och vad de vill att deras barn ska bli i framtiden. Så är det, och så har det varit. Och dessa regler och normer skiljer sig åt beroende på social och geografisk bakgrund.

Att inte ha armbågar på bordet eller stoppa kniven i munnen var återkommande i berättelserna om barndomens måltider i de tidigare frågelistorna. De har nu ersatts av normer som mobilförbud vid matbordet och att våga prova nya smaker, men principerna är desamma. Normer är alltså inte oviktiga, de är en del av en livslång social kompetens, som rätt hanterad kan skänka trygghet och undvikande av onödiga konflikter. Samtidigt kan just inlärandet och upprätthållandet av normer kring måltiden i sig skapa konflikter. En kvinna född 1966 ger en beskrivning över hur hon försöker navigera:

Jag tycker gemensam middag med familjen på eftermiddagen/kvällen är viktig. Det är dock olika perioder i livet som det fungerar. När barnen var små var det lättare sedan blev det allt svårare och nu känns det bara som folk kommer och går. Vi har sällan meningsskiljaktigheter vid matbordet. Det kan möjligtvis vara korrigerings kring bordsskick. Men det är ju viktigast för de vuxna att tänka på eftersom barn oftast gör som vuxna gör. Om ungarna inte gillar maten då får de ta smörgås eller flingor. Jag lagar inte annan mat om det inte passar.<sup>95</sup>

Liksom med andra uppföranderegler är det viktigare att visa att man känner till dem än att slaviskt tillämpa dem. Det finns en viss flexibili-

<sup>95</sup> M27438.

tet i sanktionerna. Det är få som stoltserar med att de brukar korrigera övriga måltidsdeltagare. Som Norbert Elias<sup>96</sup> påpekat är den effektivaste formen av socialisation den som sker i vardagens praktiker, med små medel. Det är dessa små medel som ofta, men inte alltid, leder fram till känslan av ett ”vi” – att ingå i en måltidsgemenskap.

Måltiden är alltså ett socialt evenemang. Som sådant pockar det också på ett gestaltande av jaget i relation till gruppen. Det var ingen slump att Erving Goffman<sup>97</sup> formulerade sin teori om det performativa jaget utifrån observationer av måltidssituationer. Under måltiden har vi olika roller, men alla förväntas att spela en roll för att få måltiden att fungera. Vem tar vad i vilken ordning? Vem dukar och vem dukar av? Vilka ämnen kan konversationen röra sig kring och i vilket tonläge? Måltiden kan uppfattas som en tvångströja, men liksom i en teaterensemble finns möjligheter att få en känsla av mening och flow när allt klaffar.

Det finns en generell ovilja mot att skilja mellan mitt och ditt vid ett gemensamt matbord, och det har skapats en hel infrastruktur som är både materiell och immateriell för att skapa en vi-måltid. Materiell i form av mat, ett gemensamt bord, och stolar, porslin och glas för att nämna några av alla de artefakter som genom sitt uniforma utseende markerar att här delar vi en måltid. Immateriell i form av beteenden, blickar, samtal och förväntningar som tillsammans avgör om vi-känslan verkligen uppstår.

Vi-känslan skapas i alla dessa gestaltningar och förhandlingar mellan dem som delar en måltid. Familjemedlemmarna lär sig hur det går till här hemma hos oss. Därför är det inte helt enkelt att bjuda in någon annan i gemenskapen. I projektet *Kulturkrockkudde* samlades år 2017 berättelser om invandrades möten med svenska vanor.<sup>98</sup> En av de vanligaste återkommande berättelserna var den om hur svårt det verkar vara för svenska familjer att bjuda in andra till matbordet. Det finns flera orsaker till hur detta fenomen har uppstått. En sådan är förmodligen

<sup>96</sup> Elias 1939/1994.

<sup>97</sup> Goffman 1959.

<sup>98</sup> [www.facebook.com/KulturKrockKudde](http://www.facebook.com/KulturKrockKudde).

den skörhet som uppstår när det inte finns en tydlig auktoritet vid matbordet. Det är inte lätt för en nykomling att läsa av de koder som gäller när normerna inte är tydligt uttalade. Att ordet ”främmande” kan användas synonymt med ”gäster” i svenska språket är en indikation på att det inte är så enkelt att bjuda andra till bords.

## Vad skall delas?

I beskrivningarna om hur det är viktigt med gemensamma måltider (i alla fall för vissa, under vissa faser i livet), verkar informanterna utgå från att det är självklart vad som är en gemensam måltid. Men var skall egentligen gränsen dras? Måste alla dela på allt och sitta ner under samma tid? Går det att äta olika mat, men ändå ha en gemensam måltid? Går det att äta samma mat men vid olika tidpunkt?

På frågan om alla i hushållet äter samma mat framkommer att en gemensam måltid inte självklart innebär att alla äter samma saker. Det kan röra sig om helt separata mathållningar som i fallet när: ”En vill undvika gluten samt dra ner på rött kött. Två vill äta så mycket grönt som möjligt och två kan inte få nog av kött. Man får vara flexibel i matplaneringen hemma hos oss...”<sup>99</sup> Ett annat exempel på samma tema är: En är vegetarian och en äter endast viss speciell mat – har en liten matfobi<sup>100</sup>. Det kan även finnas variationer vid enstaka tillfällen eller perioder: ”Ja det har förekommit. Jag vill ha fisk oftare än min fru”<sup>101</sup>, eller ”Ja (utom när hustrun bantar!)”<sup>102</sup>

Ibland rör det sig om mindre justeringar, som att ”Viss skillnad i kryddning kan förekomma då barnen inte gillar alltför stark mat”<sup>103</sup>; ”Vi äter ofta samma men barnmat förekommer t ex smoothies, välling, mjukt

<sup>99</sup> M 2747534.

<sup>100</sup> M 2747523.

<sup>101</sup> M 2747555.

<sup>102</sup> M 2747542.

<sup>103</sup> M 2747568.

bröd och mitt barn får osaltad mat”<sup>104</sup>; eller ”ibland en liten avvikelse för yngsta barnet som absolut inte klarar av fisk, som smakar fisk”.<sup>105</sup>

Allergi/intolerans och olika dieter utmanar också den gemensamma måltiden. ”Oftast samma till middag, men olika tillbehör när min fru följer en diet. Övriga mål olika.”<sup>106</sup> Mannen som citeras hänvisar till att övriga mål, som frukost och lunch, inte är gemensamma. ”Jag äter inte gluten och kolhydrater. Det gör min sambo”<sup>107</sup>, säger en annan, och en tredje skriver att ”Vi dricker olika mjölk och äter olika margarin. Jag utesluter lök för att min stora flicka inte tål det.”<sup>108</sup>

Här ser vi några exempel på hur olika preferenser eller åkommor bidrar till ett mera individualiserat ätande. Det finns såväl bland enskilda som bland dem som arbetar med offentliga måltider en oro över hur olika dieter och/eller allergier kommer att påverka måltidens sociala funktioner. Vad händer när ätandet blir så individualiserat att det inte längre finns någon normalkost? Det finns onekligen sociala problem förknippade med utvecklingen mot ett mera diversifierat ätande, baserat på upplevelser av och föreställningar om vad som är bra för den individuella hälsan. Det finns informanter som slutat att bjuda hem folk på mat för att det har blivit så krångligt.

Samtidigt beror det på vilket perspektiv som anläggs. För den som lider av till exempel glutenintolerans gör de många nya produkterna anpassade till glutenfri diet det mycket lättare att få känslan att dela en måltid med andra. Antingen kan hela sällskapet äta glutenfritt, eller så kan den glutenintoleranta få en särskild sorts pasta eller bröd, men dela övrig mat och dryck. Från att ha känt sig helt utanför i måltidssituationer kan födoämnesallergikern eller andra som av olika anledningar inte kan eller vill äta viss mat plötsligt känna sig inkluderade.<sup>109</sup>

<sup>104</sup> M 2747550.

<sup>105</sup> M 2747549.

<sup>106</sup> M 2747532.

<sup>107</sup> M 2747557.

<sup>108</sup> M27438.

<sup>109</sup> Några exempel: ”Äter oftast ensam, men har på senare tid allt oftare ätit tillsammans med min vuxne son (då vid matbordet). Är den sonen med, så äter vi alla samma mat, alltid 100% LAKTOS-FRI för hans skull. (M 2747560). Vi äter samma mat. En i familjen är laktosintolerant men alla äter

Det finns faktiskt också personer som menar att det blivit *lättare* att bjuda hem på mat eftersom gästerna inte längre är så traditionsbundna. Det fanns en tid för inte så länge sedan, när måttliga mängder curry eller vitlök i maten kunde förstöra den sociala samvaron precis lika effektivt som gluten eller något som inte uppfattas som tillräckligt klimatsmart kan göra idag. Acceptansen och beredvilligheten att testa nya rätter och smakkombinationer tillhör de största förändringarna av svensk måltidskultur (vilket går att läsa mer om i kapitlet om att sätta krydda på livet).

En annan aspekt på vad som skall delas är vilken eller vilka måltider. Vissa måltider är uppenbarligen viktigare att inta gemensamt än andra. Det är framför allt när det gäller middagsmålet som det uppfattas som ett problem att inte äta samma mat, och det är också då som det görs störst ansträngningar för att dela samma mat. Fredags- och lördagsmiddagen är mera social än måndagsditen. För de äldre har söndagsmiddagen fortfarande en social karaktär, men denna har i de yngre generationerna ersatts av lördags- och framför allt fredagsmiddagar.

Trots middagens prioritering, finns det vissa tillfällen när andra måltider kan vara nog så viktiga. Lunchen kan vara viktig för sociala relationer kopplade till arbetslivet eller när någon är på tillfälligt besök på orten. Vad gäller mat på arbetsplatsen är åsikterna delade. En meddelare skriver att de minst trevliga måltiderna är att äta på jobbet tillsammans med folk man inte har något att tala med om eller som man kanske aldrig har sett förut, och andra försöker så långt det går undvika att äta med andra på arbetsplatsen. Men arbetsplatsmåltiden kan även vara en positiv upplevelse. En manlig byggnadsarbetare beskriver det som en sorts paus. Man träffar andra och passar på att lösa problem i jobbet om man stött på sådana under dagen. Men framför allt har man trevligt och humorn flödar.

Frukosten är en vattendelare. Vissa skriver att långfrukostar tillsammans med andra är de bästa och mest sociala måltiderna, medan andra

---

laktosfri kost (M 2747565). Jag äter vegetarisk kost, medan min pojkvän äter kött. Men vi äter samma rätter till middag (vegetariskt), men han kan tex ha skinka på mackan ibland (M 2747524). I dessa exempel kan vi se hur anpassningen går från det som tidigare skulle betraktas som avvikelser till att bli det nya gemensamma.

skriver att de absolut inte vill ha sällskap av någon annan vid frukosten, utom möjligen av morgontidningen.

Social mat skall gärna vara mat som tar tid att äta. Grillning anses av många vara särskilt social, någon påpekar att det skulle kännas främmande att ta fram grillen och grilla ensam. Grillen är opretentiös, det blir inte så stelt som formella middagar kan bli. Picknick i det fria nämns som en måltid som är särskilt bra för sociala relationer.

Antalet rätter och hur de skall serveras har genomgått ganska stora förändringar. Mest slående är hur efterrätterna försvunnit, utom vid särskilda tillfällen. Vad gäller förrätt och varmrätt är detta en lite klurigare fråga än vad den kan verka. Det är inte ovanligt att det serveras bröd och sallad till maten. Men om det serveras i samband med övriga rätter, är det då tillbehör eller förrätt? Förmodligen skulle de flesta vilja degradera det till tillbehör, och inte längre som en egen rätt. Det går också att helt överge måltidsordningen med rätter som serveras efter varandra. En man född 1954 skriver: ”Den sociala delen är viktig, maten är egentligen mindre viktig. Tänk att bara snacka över en tallrik meze.”<sup>110</sup> Det finns tydliga tendenser till att ätandet i svenska hem börjar närma sig just den mezetradition som informanten nämner. Det är flera mindre rätter som sätts fram på bordet samtidigt. Beroende på preferenser, intoleranser, aptit med mera, väljer sedan måltidsdeltagarna att ta mycket, lite eller inget alls av de olika komponenterna. På så sätt löses en del av konflikterna mellan gestaltningar av mitt, ditt och vårt.

## Den (a)sociala drycken

Hittills har det varit mycket fokus på mat. Men drycken är minst lika viktig när det gäller relationer mellan mitt, ditt och vårt. Det är dock stora skillnader vad gäller dryckernas sociala karaktär beroende på när de intas. I de fall då maten står i centrum, som till exempel familjemid-

<sup>110</sup> M27469.



dagen, är drycker något av en frizon för det individuella valet. Deltagarna runt matbordet kan välja att dricka vatten, mjölk, lättdryck, öl eller något annat utan att det uppfattas som ett avsteg från gemenskapen. I de fall då drycken står i centrum är det annorlunda.

Kaffet har en mycket stark ställning i Sverige, liksom i övriga nordiska länder. Samtliga tillhör tillsammans med Nederländerna de länder i världen där det dricks mest kaffe per capita. Vad kan då denna kaffe-konsumtion, i länder där det inte produceras några kaffeböner, bero på? Framför allt på att kaffet blivit en social dryck framför andra. Kaffe-kalas, kafferep, fika, kaffe och kakor nämns av många som trevliga sätt att umgås med andra.

En annan viktig faktor hänger ihop med förrådshushållningen. I ett land med arktiskt klimat där det finns tre eller fyra månader att producera det mesta av det som skulle ätas under tolv månader var strikt planering och återhållsamhet av nöden. Om folk kom och blev bjudna på middag hur som helst skulle det bli svält i februari. Det gick inte att kompensera som i länder med varmare klimat, med längre växtsäsonger och möjlighet att fylla på förråden efter hand. Den starka fikatraditionen har några av sina viktiga historiska rötter i detta fenomen. I en tyst social överenskommelse om att inte ligga varann till last eller sätta sig i social skuld var kaffet en pragmatisk lösning. Kaffe kunde alltid en besökare bjudas på, kanske med en skorpa eller något annat enkelt som inte hotade förråden. På så vis blev kaffet det sociala smörjmedel som middagen kunde vara i Medelhavsländerna. Kaffet kunde dessutom delas av de flesta, även i en tid där det gick en stark skiljelinje mellan dem som drack alkohol och dem som inte gjorde det. Till skillnad från i många andra länder var kaffet godtagbart även för nykterhetsrörelsen.

Etnologen Ingegerd Sigfridsson har studerat kaffet och alkoholens roller och beskriver hur det finns uttalade förväntningar på att om det skall drickas kaffe eller alkohol så bör alla delta.<sup>111</sup> Annars kommer förväntningarna på det sociala evenemanget på skam. Det förekommer

---

<sup>111</sup> Sigfridsson 2005.

inte sällan både uttalad och outtalad besvikelse mot avvikarna som inte vill inta drycken och det krävs både social kompetens och ursäkter som uppfattas som legitima för att avvikaren inte skall förstöra stämningen. Det kan till exempel röra sig om sömnproblem efter kaffekonsumtion, eller att vederbörande kör bil för att det skall vara accepterat att avstå från alkohol. Men även i dessa fall måste ett godtagbart alternativ finnas. Runar Døving skriver om hur kaffe inte kan ersättas av vilken dryck som helst.<sup>112</sup> Te är en given och oproblematiserad ersättning, och även läskedrycker kan gå bra. Vatten, särskilt inte kranvatten, fungerar däremot inte. Døving, som är antropolog, såg stora delar av sitt fältarbete på den norska landsbygden spolieras av sin ovilja att dricka kaffe då han besökte intervjupersoner. Vatten fungerade inte för att etablera den förtroendefulla stämning som krävdes för bra intervjuer. Den som vill ingå i gemenskapen tar därför ibland till så drastiska åtgärder som att tvinga i sig drycken, eller låtsas att inta den, för att slippa problem.

Medan kaffet på det stora hela skapade en gemenskap som enkelt kunde delas av såväl familjemedlemmar som tillfälliga gäster, i hemmet och på arbetet, är alkoholen reserverad för mera begränsade sällskap. Under stora delar av 1900-talet var en ansevärd del av Sveriges befolkning engagerad i nykterhetsrörelsen. Alkoholen blev trots (eller kanske tack vare) detta, en symbolisk markör. Inte nödvändigtvis inkluderande, men genom att skapa ett vi och dom. Skötsamma kontra slarvers, eller ”vanligt folk” kontra nykterister och frimicklare. Även för dem som dricker alkohol finns det exkluderingsmekanismer. Relationen mellan dryck, mat och umgänge tillhör de tydligaste klass- och könsmarkörer som finns. Det är inte bara dryckerna i sig, utan även de förväntningar och sociala sammanhang som avgör om tillhörighet skapas. Att bjuda endast på dryck kan kännas torftigt för någon uppfostrad i en högborgerlig miljö, medan det tvärtom kan uppfattas som opretentiöst och trevligt att ta en grogg tillsammans för den som är uppväxt i arbetarmiljöer.<sup>113</sup> Detsamma gäller när alkoholen serveras. Före, under, eller efter en eventuell måltid.

<sup>112</sup> Døving 2003.

<sup>113</sup> Se Sigfridsson 2005:219.

Det är det sociala sammanhanget och förväntningarna som avgör vad som fungerar eller inte. Unga och gamla kan enkelt fika tillsammans, däremot mera sällan bli berusade ihop.

## Hundra år av ensamhet – vid spisen

I de flesta hushåll är det en person som står för det mesta av matlagningen.<sup>114</sup> Den gemensamma måltiden är alltså en konsumtionsgemenskap, men mera sällan en produktionsgemenskap. Om vi istället för att utgå från matlagarens perspektiv försätter oss i någon av de andra personernas situation, så har vi att förhålla oss till att din (matlagarens) mat ska in i min kropp, samtidigt som måltiden förhoppningsvis ska skapa eller förstärka en vi-känsla mellan oss som delar måltiden.

De måltider som tillreds av en person men ska ätas av flera förutsätter att transformationen mellan din matlagning och min kropp sker på ett så smidigt sätt att vår måltid inte blir lidande. Att äta mat som någon annan lagat kan verka trivialt, men ätandet är ett av få tillfällen när kroppen rent fysiskt är öppen mot omvärlden. Att äta mat som lagats av andra innebär att fysiskt överskrida gränser mellan mitt och ditt. Spänningen mellan individers kroppar och sociala gemenskaper blir därför väldigt påtaglig när det gäller matlagning och måltider.

Måltiden har både en för- och en efterhistoria. Vad sker med föreställningar om mitt, ditt och vårt om vi istället vänder blickarna mot vad som händer när måltiderna förbereds, och efter det att måltiden konsumerats?

Ibland har jag lagat mat tillsammans med min man. Men det blir bäst när jag (eller han) är ensam i köket. Jag blir stressad av hjälp i köket. Vill ha full kontroll själv. Tyvärr. Det vore nog roligt att kunna samarbeta. När jag kommer hem till unga människor på middag börjar ofta tillställningen med att de

<sup>114</sup> I en större studie av matlagning i nordiska hem framkom att drygt 80 % av måltiderna lagades av en person 2012 (Holm mfl 2015:598). Andelen hushåll där flera personer delar på ansvaret har ökat sedan motsvarande mätning genomfördes 1997, vilket jag återkommer till längre fram i kapitlet.

går och handlar mat. Sen påbörjas matlagningen i lugn och ro. Jag håller god min förstås, men det är inte så jag vill ha det. Matlagandet är inte huvudsaken när man träffas, det är måltiden som är det. Inser att jag är gammalmodig. Kan man lära om? (Kvinna född 1942.)<sup>115</sup>

Samma personer som uttrycker uppskattning för gemensamma måltider kan alltså ha en helt annan inställning när det kommer till matlagning. Det är en syssla som utförs i ensamhet, och detta uppfattas sällan som något negativt.

Jag lagar nästan alltid mat ensam. Någon enstaka gång hjälper maken till eller så byts vi av. (Kvinna född 1949.)<sup>116</sup>

Att laga mat med andra undviker jag, lika mycket som man skulle undvika att måla en tavla tillsammans med en annan person! (Kvinna född 1968.)<sup>117</sup>

\*

Man och hustru i detta förhållande har stora meningsskiljaktigheter när det kommer till matlagning. De har löst saken såtillvida att de båda lagar mat till sig, men ofta med en gemensam bas. (Kvinna född 1930.)<sup>118</sup>

Den brittiska sociologen Frances Short har i en studie av matlagningens mening konstaterat att ”cooks want to cook alone”.<sup>119</sup> Även om många vill att matlagning som hushållsarbete ska delas mellan medlemmarna i hushållet, innebär det inte nödvändigtvis att flera ska laga mat tillsammans. Makarna kan ta ansvar för olika måltider, det gäller även för större barn i hushållet som kan ta ansvar för vissa måltider i veckan. Även i fall där flera faktiskt är aktiva samtidigt i förberedandet av en måltid, innebär inte detta nödvändigtvis gemensam matlagning. Det finns en tydlig distinktion mellan att ”laga mat” och att ”hjälpa till”. Att duka och diska kan förvisso avfärdas som arbete som inte innefattar

<sup>115</sup> M27439.

<sup>116</sup> M27468.

<sup>117</sup> M27472.

<sup>118</sup> M27471.

<sup>119</sup> Short 2006.

direkt matlagning, men även potatisskalning och att ordna sallad hänförs regelmässigt till kategorin ”hjälpa till”. Varför har det då varit så viktigt för den som haft ansvar för hushållet att betona att det är ”min” matlagning? En viktig faktor är de maktdimensioner som finns i att laga mat. Det ger en stark ställning i hushållet att vara den som har makten över matlagningen, vilket utvecklas i nästa kapitel.

Vikten av att skilja på min matlagning och våra måltider är dock inte historiskt konstant. I de tidigare frågelistorna finns det flera som refererar till traditioner från deras uppväxt under början av 1900-talet, där vissa typer av matlagning, framför allt på landsbygden, var en gemensam syssla.

Det var vanligare med samarbete ifråga om hushållssysslor i min ungdom än nu. Jag tänker på mina år i Småland där alla ”statarfruar” bakade gemensamt massor av bröd till stora familjer i gårdens sk bagarstuga. Vilket gott bröd det blev!! Och det var säkert praktiskt att baka så istället för i ett trångt kök med den tidens bostäder, ofta också roligt att träffas i gemenskap. (ULMA 34917.)

\*

Från början gick vi här på landet till varandra och malde kött t.ex. Och även den som hade en maskin som kunde passera äpplen fick besök. (ULMA 35025.)

\*

Samarbete i vissa hushållsarbeten förekommer sällan. Möjligen vid julbak, och då med barnen (vuxna). Förr var det nog mera gemensamhetsarbete, åtminstone på landet. (ULMA 35023.)

Om vi återvänder till det nutida materialet finns det en del intressanta tendenser till att matlagningens karaktär av ensamarbete är på väg att brytas. I den tidigare refererade undersökningen av matlagning och måltider i nordiska länder noterades att de tillfällen där mannen och kvinnan lagade mat tillsammans nästan fördubblats mellan 1997 och 2012.<sup>120</sup>

<sup>120</sup> Från 7 till 12% av middagsmålen (Holm m fl 2015:598).

En av de mest populära rätterna bland barnfamiljer i Sverige är tacos, åtminstone om vi ska tro på branschens egna undersökningar. Enligt en sådan, utförd 2014, äter fler än 8 av 10 svenskar tacos regelbundet, helst på en fredag.<sup>121</sup> Tacos är en rätt som inbjuder till deltagande i själva lagandet. Flera kan strimla, hacka, steka eller röra på samma gång. Samtidigt går det enkelt att individualisera maten på tallriken. Veganen kan samsas med glutenallergikern och foodien med mindre justeringar av innehållet. Quornfärsen kommer inte i konflikt med den lokalproducerade högrevsfärsen, och att majschipsen är glutenfria och vegetariska är underordnat dess koppling till det internationella och (hemvävt) exotiska.

Men framför allt finns i materialet flera exempel på hur personer som inte är inne i de mest intensiva småbarnsåren har återskapat gemensamma former för matlagning. Det handlar dels om yngre par, dels om äldre par där eventuella barn blivit stora eller till och med lämnat hemmet. Det är möjligt att den pågående omvandlingen av matlagningens könskodning kommer att innebära nya mönster för matlagning i hemmen. Det finns exempel på när männen tar över i köken, och lika svartsjukt som tidigare generationer av (kvinnliga) matlagare bevakar sin ställning som den som kan något i köket. Men det går också att ana nya mönster. Ett sådant är att matlagningen, åtminstone i vissa hushåll, blir mindre laddad som maktfenomen, både vad gäller över- och underordning. Detta kan hänga samman med att personerna i de relaterade exemplen inte verkar betrakta matlagning primärt som ett hushållsarbete. Istället antar matlagningen formen av ett gemensamt projekt, ett sätt att underhålla och utveckla relationerna till partnern.

Det påpekades till och med att då det skedde matlagning endast av en person i hushållet, är detta betingat av nödvändighet, och inte av fri vilja. Så var det hos ett av de par som ingick i hemobservationerna i projektet. Paret hade tidigare haft som gemensam livsstil att laga mat tillsammans. Då mannen fått ett nytt arbete som gjorde att han slutade

<sup>121</sup> Företaget Questback genomförde 2014 en undersökning baserad på 1 000 respondenter på uppdrag av Santa Maria. Santa Maria – Pressmeddelande Februari 2014. Tillgänglig på: [http://www.mynewsdesk.com/se/santa\\_maria/pressreleases](http://www.mynewsdesk.com/se/santa_maria/pressreleases).

sent om dagarna hade det dock blivit så att kvinnan numera lagade maten under vardagarna. Under helgerna lagade det mycket matintresserade paret fortfarande mat tillsammans. Det verkade inte vara betingat av en känsla av att hushållsarbetet skulle fördelas rättvist. Liksom i flera av svaren på den nutida frågelistan hade den gemensamma matlagningen antagit rollen av ett gemensamt livsstilsprojekt, något som de helt enkelt trivdes med att göra tillsammans. Jag intervjuade och observerade kvinnan i paret när hon förberedde en måltid, och delade sedan denna tillsammans med henne och hennes pojkvän.

*Är det viktigt att laga mat tillsammans?*

Ja, det är viktigt och också roligare. Vad skall den andra göra då om man båda är hemma? Jag skulle aldrig acceptera att Mario satt och spelade TV-spel medan jag lagade mat. (...) Men det är roligt att laga mat tillsammans, det är vår gemensamma hobby. Vi gjorde en kul sak för ett tag sedan. Vi valde tre ingredienser var och fick inte se vad den andre valde och sedan skulle vi laga en måltid på de sex ingredienserna. Han valde ekologisk entrecôte, butternutpumpa och grön sparris. Jag valde svartrot, färsk salvia och Ghee.

Matlagningen behöver förvisso inte alltid vara social, den kan också vara avkopplande. Intervjun gled över till frågor om detta, för att sedan återvända till deras gemensamma matlagning.

Oftast när jag lagar mat, brukar jag lyssna på någon podcast eller liknande, så bara gör jag vad jag skall utan att tänka så mycket.

*Slappnar du av när du lagar mat?*

Ja, jag tycker det är väldigt avkopplande. Jag körde truck på lager förr, och det var lite som att laga mat, allt gick automatiskt. Jag har svårt att bara sitta och lyssna, men att laga mat är perfekt, för då gör jag något men behöver ändå inte tänka. Och det är ju en hobby också, som när vi gjorde det här med de tre ingredienserna var.

Vi kokte pumpan, och så använde vi den som en del i en pastadeg. Och så gjorde vi ravioli som vi fyllde med confiterad svartrot i oljan, och stekt sparris som finhackades. Och så gjorde vi chips på pumpan, som jag skivade med osthyvel och friterade i gheet. Och rostade pumpakärnorna och hade till. Roligt att inte göra det så enkelt.

*Hur lång tid tog det att göra den middagen?*

Alldeles för lång tid (skratt). Jag kom inte hem förrän halv sju, och sedan åt vi inte förrän vid 21, så det tog lite för lång tid, men när det bara är vi kan vi ju lika bra umgås i köket genom att laga mat istället för att titta på TV tillsammans.<sup>122</sup>

Att matlagningen verkar ha blivit mera social kan delvis bero på att det i svaren på frågelistorna, såväl som hos de intervjuade personerna ofta rör sig om hushåll där möjligheten att köpa färdig mat eller gå ut och äta finns de dagar när lusten eller tiden att laga mat tryter. Allt fler hushåll får denna möjlighet. Sedan 1980 har kostnaderna för mat sjunkit från 25 till 13 procent av hushållskassan, medan utgifterna för uteätande och färdigmat under samma period ökat markant.<sup>123</sup> Med hämtmaten gör nya matlagare intåg i hemmet, familjemåltiden lagas av någon utanför familjen. I denna förändrade vardagsverklighet får matlagningen nya former, och kan för första gången på länge anta formen av gemensamhetssyssla. Utvecklingen främjas av de kommersiella aktörer i form av matkassaföretag och kreativa handlare och livsmedelsproducenter som ser affärsmöjligheter i att underlätta livsstilsmatlagandet. Hundra år av ensamhet i matlagningen kan vara på väg mot ett slut.

## Måltiden mellan mitt, ditt och vårt

Genom att jämföra informanternas berättelser om måltider och matlagning med varandra framgår hur det finns en dynamik mellan det individuella och gemensamma i samband med matens lagande och ätande. Maten aktualiserar spänningar mellan jaget och omvärlden, mellan mitt, ditt och vårt.

Trots en tydlig vilja att upprätthålla gemensamma måltider, speciellt under den tid av livet när familjen uppfattas som särskilt viktig, är det otvivelaktigt så att det skett en individualisering. Det finns fler ensam-

<sup>122</sup> Intervju 28.

<sup>123</sup> SCB – Hushållens utgifter.



hushåll, och fritidsaktiviteter och arbetsliv gör att fler måltider förtärs i ensamhet än vad de flesta av informanterna anser vara önskvärt. Det finns gott om konflikter kring måltiden, vad gäller val av mat, tidpunkt och vem som ska laga maten. För vissa är uppbrott från normen om en gemensam måltid något av en befrielse, men de flesta är ändå villiga att genomleva en hel del konflikter för att i så stor utsträckning som det är rimligt kunna upprätthålla känslan av att måltider är en gemensam angelägenhet för familjen. Måltider har trots allt en förmåga att hårbärgera relativt många ”mitt”, i form av preferenser, etiska val, allergier och annat, utan att falla sönder.

Om måltiden går i riktning mot individualisering, har matlagningen snarare gått i motsatt riktning. Det är inte omöjligt att den ensamma matlagaren i form av en kvinna i ett rationellt kök i framtiden kommer att ses som en historisk parentes. Det ska bli intressant att se om tendenserna mot ett återskapande av gemensam matlagning kommer att leda till att matlagningens gemenskap i framtiden blir lika viktig som ideal som måltidens gemenskap är idag. Vardagsmatlagningen kan allt oftare skötas av marknaden. Färdigmat, take away och semi-preparerade matkassar gör att själva lagandet kan reduceras till montering av prefabricerade element, utom i de fall där det faktiskt finns en vilja att göra mer avancerade rätter. Matlagning går från ett nödvändigt dagligt arbete till något som det i allt större utsträckning går att välja bort. Detta öppnar för ett nyskapande av matlagningens mening. Matlagningsnormen förändras från hushållning och kontroll till upplevelse och gemenskap. Kanske kommer gränserna mellan mitt, ditt och vårt därmed dras annorlunda i framtiden. Det finns inga praktiska hinder för att den gemensamt lagade maten kan konsumeras individuellt i form av medlemmar i hushållet som följer olika dieter.

Huruvida det är ett problem eller en tillgång för den gemensamma måltiden att deltagarna inte äter eller dricker exakt samma sak, beror mycket på hur deltagarna vill gestalta dessa skillnader. Även när det i praktiken uppstår situationer som gör att det faktiskt finns mitt och ditt på bordet, kan detta fungera om det existerar en outtalad överenskommelse

att inte göra någon stor sak av det. Om det råkar vara så att det finns en köttbit som bara är min, beroende på att övriga vid matbordet har valt att avstå från kött, eller en glutenfri pasta som bara är din, kan detta ges en så undanskymd roll som möjligt i utförandet av den gemensamma måltiden. Där det finns en uttalad vilja att framhäva jaget på bekostnad av viet, blir det däremot lätt konflikter mellan mitt, ditt och vårt.

I diskussionen om matens sociala funktion, finns det en lång tradition av att fokusera på commensality, det som på svenska skulle kunna översättas till matbordets gemenskap. I denna tradition, kanske främst representerad av Claude Fischler, finns en tydlig oro över hur minskandet av gemensamma måltider riskerar att hota sociala gemenskaper. Senare tids forskning har dock visat att matens sociala funktioner måste ses bortom själva commensalitybegreppet. Meghan Cridland argumenterar i sin avhandling om kulturella aspekter på glutenfri kost för att det är viktigt att göra en distinktion mellan commensality och eating community.<sup>124</sup> Det finns gemenskaper, communities, som inte alls nödvändigtvis är kopplade till matbordet. I fallet med personer som lider av celiaki (glutenintolerans) förenas dessa framför allt av sin gemensamma upplevelse av att inte kunna delta i commensalitygemenskapen. Den livsmedelsindustri som brukar få skulden för uppluckringen av commensalitygemenskapen har här snarast haft en positiv effekt. Med alla glutenfria alternativ som tagits fram under de senare åren, blir skillnaderna mellan de som måste gå på glutenfri diet och de som inte gör det, mindre. Skillnaderna vid matbordet blir mindre markerade.

Cridlands viktigaste poäng är emellertid inte denna, utan att en eating community inte nödvändigtvis behöver vara platsbunden, eller begränsad till dem som delar en måltid. De senaste decenniernas utveckling av medier och transporter har förstärkt denna tendens, och gjort den mer synlig. I facebookgrupper finner veganer, LCHF-förespråkare, tillsatskritiker, ölentusiaster och många andra en gemenskap som kan vara betydligt viktigare (och framför allt mindre problematisk) än den man

<sup>124</sup> Cridland 2017.

delar dagliga måltider med.<sup>125</sup> Som detta kapitel har understrukt är commensality bara en av flera måltidsgemenskaper. Förutom de eating communities som nämnts vill jag också lägga det vi på engelska skulle kunna kalla en ”cooking community”, den matlagningsgemenskap som utmanar den hundraåriga normen om matlagning som soloprestation.

---

<sup>125</sup> En historisk parallell är när olika samhällsgruppers måltidsideal möttes på gästgiverierna. Skillnaden mellan allmoge, adel och borgare var stor i kosthållningen. I normala fall ledde detta inte till några större konflikter, eftersom de inte intog måltiderna tillsammans. Med det ökande resandet och tillkomsten av gästgiverier (som oftast var en bisyssla för en lantbrukarfamilj) ledde ibland de olika förväntningarna på vad som var en måltid till missförstånd och konflikter. I en förordning från 1664 stadgas därför olika priser på gemen kost, husmanskost och finare kost.

## 5.

# Den bekönade måltiden

Matlagning har alltid varit en viktig del av relationerna mellan könen, inte minst när det kommer till könsuppdelning av arbete. Arkeologen Richard Wrangham, som vi mötte i kapitlet om köket, hävdar att användningen av eld till matlagning hade en enorm inverkan på den sociala organisationen, särskilt den könsdelade arbetsuppdelningen i hushållet. Ända sedan människan lärde sig kontrollera elden har kvinnan haft det huvudsakliga ansvaret för matlagningen. Men något stort har hänt, och än mer är på väg att hända. Den period som denna bok berör, de senaste hundra åren, präglas av en omtolkning, såväl av praktik som av symbolik, när det kommer till kopplingen mellan matlagning och genus. I detta kapitel fokuseras på vad som har skett i köken och kring middagsbordet. Möjliga förklaringsmodeller diskuteras och mot slutet pekas även mot möjliga utvecklingslinjer i framtiden.

Området tillhör det som flest personer verkar ha bestämda uppfattningar om. När jag är ute och håller föredrag är det inte särskilt ofta som vare sig det underlag som presenteras eller de slutsatser som läggs fram ifrågasätts. Just förhållandet mellan måltider och genus är dock ett undantag. När jag hävdar att vi är mitt uppe i en av de största kulturella förändringar som någon generation har upplevt, nämligen avfeminiseringen av matlagningen, möts jag av skeptiska åhörare. Männens ökande andel i matlagningen ifrågasätts, särskilt när det gäller familjemåltider och det hävdas att det i så fall endast gäller en begränsad andel av befolkningen. Genom att angripa fältet från olika håll, hoppas jag att en mer

nyanserad bild skall framgå. Det börjar med övergripande reflektioner från meddelarna för att sedan landa i olika teman kring matlagning, kunskapsöverföring, föräldraskap och nya former av manlighet.

## En lång resa

Medan det i de tidigare frågelistorna finns exempel på manliga informanter som skrivit att de har svårt att svara på frågorna eftersom de inte lagar mat, eller i vissa fall överlätit besvarandet av den aktuella frågelistan på hustrun, finns inga sådana exempel i 2016 års frågelistan. Män står inte längre utanför matlagningssfären. Det är ett genomgående tema i reflektionerna över förändringar genom åren.

Min pappa kunde nog inte ens koka kaffe. Så länge han höll på med jordbruket gjorde han aldrig något som hade med hushållsarbete att göra. När han och mamma blev äldre, barnen var utflugna och pappa inte hade något utomhusarbete åtog han sig ofta att skala potatis. Det var hans insats, vad jag kan minnas. Men – det var han som plockade lingon och hjortron! Mamma fick förstås koka in det han bar hem. Mina vuxna barn är gifta och har familjer och där tycker jag mig se att man delar på hushållsarbetet i stor utsträckning. Vem som lagar mat beror mest på vem som har tid. Männens tycks vara lika intresserade som kvinnorna. Och lika kunniga. (Kvinna, född 1940.)<sup>126</sup>

\*

Min man kan inte laga mat. Han gör mycket annat som behövs, förstås. Varken min pappa eller min svärfar lagade mat. Det var ju ofta så på den tiden. Har två söner, som båda är mycket duktiga på matlagning. Detta gäller också mina två sonsöner; i synnerhet den yngste, 11 år, är mycket road och vill ganska ofta att vi ska laga eller baka något tillsammans. Även min svärson är bra på att laga mat. (Kvinna, född 1936.)<sup>127</sup>

---

<sup>126</sup> M27458.

<sup>127</sup> M27430.

Berättelserna om huruvida det varit kvinnan eller mannen i hushållet som lagat mat följer ofta samma mönster. För personer födda på 1940-talet och tidigare brukar det börja med konstaterandet att pappan aldrig eller i mycket begränsad utsträckning lagat mat. Att far inte ens kunde koka kaffe, eller att han inte visste i vilken kökslåda knivarna låg, är exempel som ges för att belysa hur matlagning inte alls hängde ihop med fadern. Några påpekar hur deras pappa var ovanlig, för att han var delaktig i matlagningen. När det kommer till det egna hushållet är det mera varierat, men ofta finns där en större arbetsdelning. Det är inte ovanligt att mannen står för vissa, ibland majoriteten av måltiderna. Vanligare är dock att kvinnan fortfarande är huvudansvarig för matlagningen. När sedan berättelserna skildrar barnen och i vissa fall barnbarnens hushåll framhävs hur fördelningen är jämställd eller hur mannen har huvudansvaret för måltiderna. Det är en berättelse som inte sällan kommer med ett positivt värderande omdöme:

Det var min mor som lagade maten, far var inte alls intresserad. Jag har inte varit så intresserad, men min make var duktig på matlagning, han höll på traditionen från sitt föräldrahem som var en bondgård, där var samma sorts mat som i mitt hem. Min make och jag var ganska ense om maträtterna. Nu för tidens matlagning deltar även männen; det är ett stort intresse för män tycks det, allt skall delas lika. Min make var intresserad och duktig på matlagning, det var tur det sa min syster minns jag och det var sant. (Kvinna född 1935.)<sup>128</sup>

\*

Jag har som kvinna alltid varit den som stått för maten. När jag var liten var det mamma som skötte det. Men min dotters man lagar ofta mat och min son likaså så det går åt rätt håll. (Kvinna född 1947.)<sup>129</sup>

I dessa normativa berättelser finns inte sällan en grad av önsketänkande eller frisering av berättelserna. Det är inte otänkbart att skillnaderna

<sup>128</sup> M27461.

<sup>129</sup> M27459.

förstoras för att få fram poängen. Helt klart är dock att det skett en generell utveckling mot att män deltar mera i matlagningen. Också under själva måltiden har det skett en förändring av vilka roller könen förväntas inta.

”Var satt mormor?” är en fråga som mina syskon och jag har ställt oss. I vårt barndomshem åt vi middag i köket på vardagarna och i matsalen på söndagarna. Vi kommer precis ihåg var var och en satt – utom just var mormor satt i köket. (Kvinna, född 1935.)<sup>130</sup>

Utan att känna till det aktuella hushållet i detalj, vill jag föreslå att svaret på frågan kan vara att mormor helt enkelt inte satt. En mycket gammal regel, återfunnen i många uppteckningar om kosthållet i bondesamhället, var nämligen att kvinnan inte skulle sitta med vid bordet. Hon skulle stå upp, så att hon var redo till handräckning om så behövdes. I senare generationer mjukades etiketten upp, men husmodern hade ofta platsen närmast köket, och inte sällan en pall istället för en stol för att underlätta förflyttning till och från köket.

Det är självklart inte så att alla hushåll haft samma utveckling. Hos vissa är det fortfarande kvinnan som har huvudansvaret, i andra har mannen tagit över, även i de äldre generationerna. En åttioårig man konstaterar att i hans barndomshem skötte mor om all matlagning, men nu är det han som ombesörjer både matlagning och inköp. Även om generationsaspekten är viktig, får den alltså inte förleda oss att tro att könsroller som en gång etablerats inte kan ändras under livscykeln.

Då jag pensionerade mig år 2000 bestämde jag mig bla för att lära mig att laga mat. Mina kunskaper på detta område var obefintliga men jag anmälde mig till en PRO-cirkel, ”Matlagning för gubbar”. Efter 3 terminer hade jag fått nog av denna cirkel eftersom det långsamma tempot inte passade mig. Jag hade då fått lära mig matlagningens grunder och handlag. Sedan var det bara att själv praktisera och recept tillhörde favoritläsningen. Jag anser numera att jag är ganska duktig på matlagning. (Man född 1938.)<sup>131</sup>

<sup>130</sup> M27413.

<sup>131</sup> M27419.

En annan man i samma ålder som gradvis kommit att ta mer och mer ansvar för maten i hemmet, och efter pensioneringen uppger sig laga åtminstone hälften av måltiderna, kontrasterar detta mot sin barndom, där han fortfarande minns den enda gång som hans pappa lagade mat. Den knaperstekta pyttipannan var en så speciell händelse att den etsat sig fast i minnet för livet. Just pensioneringen är en vanlig tid för män att börja laga mat, allra mest i de hushåll där kvinnan fortfarande förvärvsarbetade under några år. Det kan vara såväl små som stora förändringar, allt från att till sist lära sig tillreda kaffe till att helt ta över ansvaret för matlagning återfinns i berättelserna.

Om vi istället för att fokusera på de äldre meddelarnas berättelser om förändring vänder oss till de yngre, framgår förändringarna ännu tydligare. De verkar ibland nästan ha svårt att förstå frågan om könsuppdelning av matlagningen. Det är självklart att män lagar mat, om än inte alltid med så gott resultat. Det kan lika gärna (faktiskt oftare) påpekas av unga kvinnor att de har lärt sig att laga mat av sin pojkvän än tvärtom. Men viktigast är kanske ändå trivialiseringen av mäns matlagning. En kvinna som är född i mitten på 1980-talet berättar om sina erfarenheter: ”för mig har matlagning aldrig hanterats som ett mans- eller kvinnogöra i mitt hem utan det är ju främst från omgivningen man har märkt av det som ett ’kvinnogöra.’<sup>132</sup> Uppfattningen om att kvinnans plats är vid spisen, och att mannens definitivt inte är det, är för många av de yngre informanterna ett historiskt fenomen som de förvisso känner till, men inget de själva kan relatera till i sin egen vardag.

En stor förändring är också att det kan finnas en valmöjlighet. En kvinna född 1965 skriver: ”Maken lagar all mat. Jag lagar mat typ två gånger per år, högst. Jag brukade laga mat, men tröttnade så jag vägrar. Jag diskar istället.”<sup>133</sup> Möjligheten att vägra laga mat tillhör de stora förändringarna av vardagslivet.

---

<sup>132</sup> M27436.

<sup>133</sup> M27455.



Det är i denna gradvisa trivialisering av män som matlagare i hemmet som de senaste årens snabba utjämning av fördelningen av matlagningen har skett. Detta är något som bekräftas av annan forskning. I en större kvantitativ undersökning av matlagning i de nordiska länderna kunde det noteras en kraftig ökning av mäns deltagande i matlagningen. Totalt sett lagades mer än en tredjedel av måltiderna i Sverige av män 2015 om vi skall tro undersökningen.<sup>134</sup> I de yngre hushållen är fördelningen i princip helt jämn. Intressant är också den snabba utjämningen av skillnader mellan olika samhällsklasser. I undersökningen vid millennieskiftet fanns tydliga klasskillnader, medelklassens män lagade mat betydligt oftare än arbetarklassens. Men år 2015 gick det inte längre att se några skillnader. Det bekräftas av det material som ligger till grund för denna bok. Medan det i berättelserna om dåtid ofta var en man inom akademiska eller konstnärliga yrken, eller i någon mån lantbruk, som omtalas som matlagande, går det inte att hitta något sådant mönster i det nutida materialet. Det förutsätts helt enkelt oavsett samhällsklass att matlagning kan utföras av båda könen. Detta fenomen pekar på hur matlagning inte längre per definition är en kvinnlig syssla. Hur har det då kunnat ske så stora förändringar på så kort tid? Detta kapitel driver tesen att det har med omtolkningar av makt att göra. För att denna tolkning skall bli begriplig behövs det först en definition av vad det egentligen är för matlagning som det relateras till i materialet.

## Vad är matlagning?

En fråga som diskuterats i måltidsforskningen är vad som egentligen avses med matlagning. Är det endast själva preparerandet av en enskild måltid, eller är det samtliga hushållssysslor som är inblandade i måltiden – alltså inköp, förberedande av råvaror (t ex att lägga in grönsaker), matlagning,

<sup>134</sup> Holm m fl 2015.

dukning, disk och städning? Eller något däremellan? Det finns egentligen inget givet svar på den frågan. Däremot är det klart att det finns en hierarki mellan de olika momenten. Låt oss se på några beskrivningar från hushåll där det uppenbarligen har funnits en så kallat traditionell uppdelning av matlagningen. Först två män som beskriver sina insatser i köket:

Mina matlagningskunskaper är urusla och de få rätter jag kan laga är av enklare natur. Som väl är så är min hustru mycket skicklig och kunnig i matlagning. Men det finns ju vissa stödfunktioner i samband med måltiderna, till exempel dukning före måltiden och diskning efter. Där har jag funnit min roll.<sup>135</sup>

\*

Matlagning har jag aldrig sysslat med, fanns aldrig något behov under min uppväxt och senare klarade jag mig hyfsat med företagsmatsalar eller mindre matsällen när jag var på resande fot vilket jag var kring 1970. (...) Som läsaren redan begripit är det inte jag utan R som sysslar med matlagningen. Jag utför en del annat arbete som att hacka lök och annat som kräver handarbete för Rs händer klarar inte av det utan att ge problem.<sup>136</sup>

Två kvinnor, dock inte gifta med männen ovan, beskriver liknande praktiker från sin horisont:

Nu är jag ensam och får laga mat själv. Det var likadant när min man levde – men han diskade gärna.<sup>137</sup>

\*

Min man lagade aldrig mat – han kunde inte det. Han hade säkert kunnat lära sig men han hade sannerligen annat att göra och eftersom jag endast arbetade halvtid så var det aldrig aktuellt. Skulle vi ha gäster hjälpte han alltid till med att skala potatis, ordna med drycker, bära bord och stolar och

---

<sup>135</sup> M27452.

<sup>136</sup> M27464.

<sup>137</sup> M27463.

vi hjälptes alltid åt med disken dagen efter. En gång när vi var nygifta hade vi några äldre bekanta på besök och en av tanterna gratulerade mig till att ha fått en sådan snäll man som hjälpte till att servera kaffe!!<sup>138</sup>

Oavsett om det är männen eller kvinnorna som skriver, verkar de ha en ganska begränsad definition av matlagning. Att diskning inte ingår är inte så överraskande, men varför är potatisskalning och lökhackande inte matlagning? Nu vet vi förvisso inte om det är stor skillnad på hur mycket tid de olika personerna lade på matrelaterade sysslor. Oavsett detta vill jag påstå att det i definitionen av matlagning ingår en relationell aspekt. Det är inte vem som utför handlingarna, det är vem som har ansvaret och därmed makten som definierar vem det är som lagar mat och vem det är som hjälper till.

## Makt och vanmakt

Hur går det egentligen till när arbetsdelningen i samband med matlagning etableras? En kvinna född 1932, skriver:

Det har alltid varit jag som stått för matlagningen. Min man har bränt vid och försökt att rationalisera på olika vis när han har försökt laga något. Det har slutat med att han sedan sluppit. Det har inte gått att äta. Det var likadant i mitt barndomshem. Min morbror som var duktig på både bakning och matlagning var en gång hemma hos oss när bara min far var hemma. De skulle baka sockerkaka. Min morbror klarade sig bra men min far tappade äggen så det rann längst skåpsdörrarna.<sup>139</sup>

Mannen har alltså ”sluppit”, för att han inte klarar av att laga mat. Det fanns både praktiska och sensoriska skäl till att det blev som det blev (det gick inte att äta). Med tanke på alla de berättelser från meddelare som lärt sig laga mat trots att de inte kunde det när de började, så vore

---

<sup>138</sup> M27457.

<sup>139</sup> M27421.

det kanske inte otänkbart att mannen hade kunnat lära sig till slut. Men det behövde han alltså aldrig.

Kvinnans berättelse är inte ovanlig. Den rymmer ett visst mått av frustration, hon har alltid fått stå för matlagningen. Samtidigt gav detta henne, i likhet med alla andra som haft huvudansvaret för matlagningen, en stor makt i hushållet. Vad skulle mannen ta sig till om inte kvinnan fanns där och lagade mat till honom och deras barn? Detta vet naturligtvis den som lagar mat om. Ingen säger dock rätt ut att jag lagar mat för att jag vill bestämma i hemmet. Det är mera praktiska argument som förs fram för att förklara varför det är min matlagning som gäller i detta hushåll. Det kan som ovan motiveras med att maten annars inte går att äta. Andra exempel från frågelistsvaren är att det blir så stökigt när någon annan ska laga maten, eller att redskapen hamnar i fel kökslådor efteråt. Bakom dessa nog så viktiga praktikaliteter vilar emellertid frågan om maktbalansen i hushållen.

Kopplingarna mellan matlagning och makt har länge diskuterats inom måltidsforskningen, inte minst inom den feministiskt influerade forskningstraditionen.<sup>140</sup> I grova drag finns det två traditioner. Den mest inflytelserika, och den som kommit att påverka en stor del av det politiska samtalet kring arbetsliv och hushållsarbete, har framhåvt den matlagande kvinnan som underordnad. Den traditionella kvinnorollen att vara ansvarig för familjens omvårdnad, i vilket ansvaret för matlagning har ingått som ett bärande element, har varit en viktig del i utestängandet från maktpositioner i offentligheten.<sup>141</sup> Först när ansvaret för matlagningen i hemmet upphör kan kvinnans underordning brytas, har såväl forskare som politiskt aktiva hävdad.

Andra forskare har riktat kritik mot detta synsätt och hävdad att det är en förenklad syn. Matlagning är nämligen också en form av makt. Den som lagar mat kan kontrollera födointaget för en annan person

<sup>140</sup> Se tex Charles & Kerr 1988 och Counihan 1999 för en översikt av utgångspunkterna i den tidiga genusforskningen kopplad till matlagning. För översikter över senare års genusinriktade måltidsforskning rekommenderas Molander 2011, Neumann 2016 och Leer 2017.

<sup>141</sup> DeVault 1991, Murcott 1995.

och får dessutom möjligheten att inpränta en världsbild via maten.<sup>142</sup> Genom maten ges makt över familjen, och denna ger ett inflytande över det som sker även utanför hemmets väggar. Denna makt att kontrollera hushållet ligger inte bara i själva matlagandet, utan även vid matbordet. Genom att lägga upp maten till hushållsmedlemmarna kan en subtil maktutövning utövas. Att bestämma över vem som får vilken mat i vilken ordning, hur mycket, och med vilka kommentarer som maten serveras är ett sätt att upprätthålla en matriarkal struktur i hemmet.<sup>143</sup> Att dela med sig av denna makt är långt ifrån självklart. Detta trots att det kan innebära andra vinster, som att minskad andel av hushållsarbetet ger möjlighet att lägga mer kraft på yrkeskarriären eller på fritidsaktiviteter utanför hemmet.

Om nu matlagning är makt, vilket jag med bestämdhet vill hävda, finns det anledning att ställa en annan fråga kring männens insteg i köken än vad som vanligen görs. Istället för att bara fråga hur män kunde *förmås* att helt plötsligt ta över en stor del av matlagningen, borde vi fråga hur kvinnor kunde förmås att *lämna över* makten över matlagningen. Vi skall därför gå in lite mer i detalj på denna fråga.

## Plikt, slit eller fritidsintresse?

En viktig anledning till att män har kunnat ta så stor plats i matlagningen, beror på att åtminstone två generationer av kvinnor inte haft några särskilt positiva förebilder när det gällt matlagning. Moderns eller mormoderns ständiga slit, tunga lyft, tidiga morgnar och sena kvällar för att få måltiderna att fungera framstod inte som en bild av ett eftersträvanvärt liv. En position i förvärvslivet fick snabbt högre status än hemmafrurollen, vilken egentligen var en kort parentes i den svenska 1900-talshistorien. En kvinna född 1933 och uppväxt i en statarfamilj reflekterar över moderns slit med mathållningen.

<sup>142</sup> Knudsen, 1990, Avakian 2006.

<sup>143</sup> Döving, 2003, Ehn, Löfgren & Wilk 2016: 52f.

Mor plockade också nässlor, jag minns den goda nässelsoppan, men vilket arbete! Hon kom hem från mjölkningen vid 7.30 på morgonen, skickade ungarna i skolan, skötte om höns och gris och trädgårdsland, kokade sylt och saft och lade in gurkor och bakade bröd! ... Suck! Hur orkade mor? Inte nog med detta! Ofta hade vi "främmande" t.ex. från Varberg eller Göteborg. Då kom Fars släkt och stannade någon vecka. Det finns foton i Mors album, men de har blivit väldigt blekta med åren. Där kan man se att det var minst fem, sex tillresta släktingar som också skulle ha mat! Jag vet att det var under krigsåren och det ansågs ju då att vi på landet hade mat!! Hur orkade Mor? Inte bara dessa gäster, utan hela vår syskonskara kom hem till helger, och efterhand med respektive, som alla skulle utfodras!!!<sup>144</sup>

Liksom alla andra sysslor är matlagning något som passar vissa bättre än andra. För personer som alltid lagat mat av nödvändighet eller omgivningens förväntningar, men aldrig tyckt om det, blir det en befrielse att slippa. För andra skänker däremot matlagningen mening i tillvaron.

Jag tycker uppriktigt synd om personer, som inte kan laga mat. Dels kan man ju hamna i en situation där man måste dra ner på utgifterna (har just sett ett avsnitt av Lyxfällan), dels är det en trevlig sysselsättning och man får tillfälle att bli stolt över sig själv när man lyckas. Men samtidigt, är man inte intresserad, så är man inte. (Kvinna, född 1968.)<sup>145</sup>

Denna känsla av meningsfullhet kräver att det finns tillräckliga kunskaper. Men hur går egentligen till när matlagningskunskaper förvärvas?

En viktig del av föräldrarollen är att lära barnen färdigheter som de behöver för att klara sig själva i livet. De allra flesta föräldrar lär sina barn att knyta skor, cykla, tvätta händerna och många andra saker som barnen har nytta av i livet. Men förvånansvärt få verkar lära sina barn att laga mat. Det gäller inte bara söner, även många döttrar beskriver hur de inte fick lära sig laga mat i hemmet, trots att de senare förväntades laga mat när de flyttat hemifrån.

---

<sup>144</sup> M27474.

<sup>145</sup> M27472.

I mitt barndomshem var det alltid mor som höll till vid spisen. Det enda vi flickor fick hjälpa till med var tvätt och bak. (...) När jag flyttade hemifrån 1957 kunde jag inte alls laga mat. Min kompis syster lärde mig att göra köttbullar, vilket jag var tacksam för.<sup>146</sup>

\*

Min mamma gjorde allt men det var självvalt. Hon ville inte ha någon i köket, vi fick dock sköta disken när vi blev vuxna nog.<sup>147</sup>

Liknande berättelser om att mor inte ville ha barnen i köket, och att de senare i livet genom egna misstag och träning fick lära sig laga mat återkommer i flera berättelser. Om det skett en kunskapsöverföring har den i så fall varit omedveten:

Var jag lärde mig laga mat? Ja det vet jag inte riktigt. Min mamma lagade så god mat men jag minns inte att hon undervisade mig. Kanske får man i sig kunskap utan att man märker det. När mamma förstod att jag skulle gifta mig med en bonde bestämde hon att jag skulle gå på lanthushållsskola så det gjorde jag hösten 1957 och där lärde man sig mycket.<sup>148</sup>

Det verkar inte ha varit barnen själva som tyckt att det verkade tråkigt att laga mat och aktivt tog avstånd från att assistera i köket och därmed lära sig. Några försökte, men resultatet var avskräckande:

En gång, när jag var tonåring, föreslog jag min mor köttfärsås och spagetti. Jag tror att jag var inblandad i köttfärssåsen, men pastan kokte hon. Hon blev mycket irriterad, när spagettin inte uppförde sig som hon ville. ”Vad är det här för stampeloa?” var hennes kommentar! Slutsatsen var att rätten kasserades. Det gjorde att jag aldrig mera la mig i matlagningen hemma!<sup>149</sup>

Om matlagningskunskaper förvärvats i hemmet kan detta ha skett genom att hoppa över en generation. En man berättar att hans grund-

---

<sup>146</sup> M27426.

<sup>147</sup> M27412.

<sup>148</sup> M27422.

<sup>149</sup> M27408.

kunskaper kommer från att han i barndomen tillbringade mycket tid med mormor. Varför då denna medvetna eller omedvetna ovilja till att lära barnen att laga mat? Även om det är lite krångligt i början att ha någon som stökar till det i det egna köket, borde fördelarna på sikt väga upp det hela, om inte annat för barnen. Men detta är bara om vi bortser från matlagarens makt. När andra kommer in och tar över, med samma eller liknande kunskaper, är matlagaren inte längre outhärlig. Denna prestige är mindre viktig för mor- och farföräldragenerationen, som sedan många år har en etablerad roll i hushållet. Detta kan förklara varför mor- och farmödrar verkar ha haft en mera aktiv roll i att lära ut matlagningskunskaper än mödrar.

I och med att kunskapsöverföringen bara i begränsad utsträckning skett i hemmen, börjar den nya generationen mer eller mindre från noll. När det inte finns någon självklar hierarki i matlagningskunskaper mellan män och kvinnor i nya parförhållanden, och förväntningarna på att kvinnan skall ta ansvar för matlagningen inte är lika uttalad, öppnas ett möjlighetsfönster för förändring. De kvinnor som inte kunde laga mat när de flyttade hemifrån, från 1980-talet och framåt, kom i allt större utsträckning att märka att deras män hade minst lika goda (eller dåliga) matlagningskunskaper som de själva. Det är faktiskt flera som skriver att de lärt sig laga mat av sin man än av sin mamma.

## Matlagningens metapraktiker

En sak är *vem* som lagar mat. En annan *hur* det görs. Finns det några skillnader på hur män och kvinnor lagar mat? Det finns onekligen vissa stereotyper som återkommer i frågelistsvar och intervjuer, om än med viss kritisk distans. Män grillar mer, är mer intresserade och engagerade när det gäller kött, och de åstadkommer mera disk när de lagar mat. Huruvida de är mer eller mindre traditionsbundna än kvinnor är mera omtvistat. Några hävdar att det blir mer experimenterande när män lagar mat, för att de inte är så bundna av tidigare vanor. Andra kan



däremot beklaga sig över hur män vill följa recept i kokböcker till punkt och pricka.

Några hävdar att det finns skillnader, men att de har blivit mindre markerade. En kvinna, född 1947, skriver: ”I mina barns generation verkar det inte finnas några skillnader hur de tänker kring matlagning, de är fördomsfria. I min generation är det mera vanligt att männen grillar och kvinnorna sköter övrigt.”<sup>150</sup>

För att försöka bena ut frågan om det finns skillnader mellan mäns och kvinnors matlagande finns det anledning att fundera över vilka förväntningar som finns på vilka mål som skall uppnås med matlagningen, samt hur dessa mål i sin tur hänger samman med kulturmönster. Susanna Molander har i sin avhandling om vardagsmiddagar bland ensamstående mödrar beskrivit hur informanterna känner många olika förväntningar om vad vardagsmiddagen skall uppfylla för krav, värderingar och praktiska nytta.<sup>151</sup> Dessa förväntningar, tillsammans med marknadens utbud och ekonomiska och arbetsmässiga förutsättningar, skapar en serie praktiker, som inte ens för informanterna själva alltid hänger ihop. För att förstå varför vardagsmiddagar ser ut som de gör och varför det är så många som känner att de inte har kontroll eller makt att uppfylla ideal menar Molander att vi måste förstå vardagsmiddagen som en ”praktikhärva”, där olika praktiker existerar samtidigt, inte sällan med problem som följd.

Praktikhärva, vardagspussel, det finns olika sätt att beskriva det jämkande som måste till för att få vardagen att fungera. Med ambitionen att förstå hur enskilda individers handlande hänger ihop med samhällsordningar menar Molander att de praktiker som förankrar den aktuella samhällsordningens grundläggande synsätt får ett större inflytande på utformande och begränsandet av handlingar. Detta kallas metapraktiker. Den främsta metapraktiken bland ensamstående mödrar hävdar Molander är modrandet. Den är överordnad andra praktiker när det gäller att förstå vardagsmåltiden, och får styra andra praktiker. Det är

<sup>150</sup> M27462.

<sup>151</sup> Molander 2011.

genom vardagsmiddagen som praktik som kvinnorna praktiserar rollen som mödrar. Detta modrande har förändrats historiskt och ser inte likadant ut på olika platser på jorden. Men idén om att en god moder kan identifieras genom sin förmåga att vårda, att göra uppoffringar för andra och vara ett moraliskt föredöme är en tankefigur som varit, och är, både väl spridd och haft en lång kontinuitet.<sup>152</sup>

Molandars resonemang visar hur måltiden och matlagningen måste förstås i sitt sammanhang och utifrån de sociala funktioner som måltiden utgör. Måltiden är också en lins genom vilken fenomen kan fokuseras. Sent in i avhandlingsarbetet insåg Molander att hennes studie av vardagsmiddagskonsumtion egentligen var en studie av modrande. Generationer av kvinnor har lärt sig att deras matlagning värderas utifrån hur bra eller dåligt de lyckas med att uppfylla normer för modrande, som innefattar hushållning med begränsade resurser, god hälsa hos övriga familjemedlemmar, normer om punktlighet, måttfullhet, och samtidigt säkerställa en lycklig familj som gläds över att vara tillsammans. Det har med rätta påpekats att detta innebär att alla verkligt existerande mödrar kommer att betraktas som underpresterande.<sup>153</sup> I verkligheten är familjemåltiden ett ständigt jämkande mellan familjen som den borde vara och hur den egentligen är. Omöjligheten att leva upp till idealen om den goda modern, har antagligen varit en viktig orsak till en ovilja att efterleva de praktiker som ett samhälleligt sanktionerat modrande kräver. Det är helt enkelt omöjligt att lyckas fullt ut.

Modrandet är alltså en metapraktik som har en stor betydelse för att förstå matlagning. Det finns dock en risk att alla de måltider som tillagas och äts utan att de har ett samband med familjerelationer förbises. Intresset för att förstå den mytologiserade familjemåltiden har lett till att det finns en tendens att betrakta alla andra måltider och allt annat matlagande som sekundärt, eller mer eller mindre misslyckade försök att återupprepa familjemåltidens ideal.

<sup>152</sup> Molandars slutsatser har också uppbackning i en rad familjesociologiska studier, som Charles & Kerr, Anne Murcott och Marjorie deVault.

<sup>153</sup> Davies 2010:389.

Finns det kanske motsvarande metapraktiker som definierar mäns förhållande till matlagning? För män som lagar mat finns det inte någon etablerad norm för ett gott faddrande genom matlagning. Det är istället två andra metapraktiker som gör sig gällande. Nicklas Neumann menar i sin avhandling om maskulinitet, jämställdhet och kulinarisk utveckling i Sverige att det finns två faktorer som samverkat och tillsammans möjliggjort utvecklingen av mäns roll i hemmaköken.<sup>154</sup> Den ena är de starka förväntningar på ett jämställt samhälle som finns både från samhällsinstitutioner och från enskilda. Det är många män som lagat (och lagar) mat utifrån en övertygelse om att hushållsarbete bör delas lika för att ett lyckligt och jämställt parförhållande skall kunna uppnås. Men detta räcker inte som förklaring. Det fanns i 1960- och 1970-talets alternativrörelser motsvarande ambitioner. Men förväntningarna på vad det var att vara man kunde fortfarande inte riktigt förenas med matlagning i hemmen.

Det som löste upp knuten var gastronomiseringen. Med de manliga TV-kockarna som förebilder kunde männen göra sitt intåg i köken. Plötsligt blev en man som lagade mat inte mindre, utan snarare mera manlig.<sup>155</sup> Det finns alltså förutom jämställdheten en metapraktik som handlar om matlagning som identitetsprojekt och livsstilsmarkör. Matlagning kan mot denna bakgrund ses som ett sätt att omdefiniera en manlighet. Samtidigt är denna nya manlighet en del av en ny nationell självbild, där såväl gastronomi som jämställdhet är bärande komponenter.

Neumann visar hur gastronomiseringen möjliggör manliga sociala relationer kopplade till matlagning. Att delta i hushållsarbete ger i sig knappast några sociala poänger i manliga gemenskaper. Jag har inte funnit några exempel på hur män talar med andra män om disk, dukning, falukorvstekning eller vardagsinköp av matvaror. Detta till skillnad från till exempel inköp av verktyg, biltvätt, elektronik, montering av vägghfasta TV-apparater eller andra, i sig precis lika triviala delar av vardagsbestyren i ett hushåll. Men när gastronomikomponenten kom-

<sup>154</sup> Neumann 2017. Se även Klasson & Ulver 2015.

<sup>155</sup> Se Leer 2017 för en analys av maskulinitet i matlagningsprogram.

mer in, sker en förändring. Recept på hemgjord korb, på ölbrygning, vilka knivar som är bäst, den perfekta grillmarinaden eller hetaste chilin kan utan risk för feminisering delas mellan män.

Att dela erfarenheter kopplade till matlagning är dock inte utan problem. En kvinna född 1940 skriver: ”I dag tror jag att många män uppskattar att man rosar deras färdigheter i köket. Så var det nog inte förr.”<sup>156</sup> Citatet belyser hur mansrollen förändras, i takt med att förebilderna förändrades. Även om det hände att män lagade mat, var det inte nödvändigtvis något som man talade högt om. Det var inget som gav prestige, snarare riskerade rollen som man att förminsas. ”Då var det inte så vanligt att män stod i köket och gjorde de det fick de säkert utstå en del gliringar”,<sup>157</sup> som en av meddelarna skriver. Det var inte bara männen som kunde få gliringar. En tidigare granne, en man född kring 1930, berättade för mig hur han på grund av att han slutade arbeta tidigare om dagarna än hustrun brukade påbörja matlagningen när han kom hem. Men först drog han ner persiennerna, så att inte grannfruarna skulle se att han lagade mat. Det var inte i första hand av hänsyn till hans eget rykte, utan till hustruns. Han ville inte att hon skulle utsättas för grannfruarnas förtal i tvättstugan om att hon var en dålig hustru vars man fick laga mat fastän han hade ett arbete och kunde försörja familjen.

Det kan alltså finnas en tendens mot att mäns matlagning historiskt sett förminsats, genom att det var något som det inte talades om. På samma sätt kan det möjligen finnas tendenser att överskatta mäns matlagande idag, som en form av önsketänkande. Just de sociala aspekterna talar emellertid för att det med tiden utvecklats en manlig gemenskap kopplad till matlagning som kan förstärka utvecklingen i framtiden.

Om vi återgår till kunskapsöverföringen i samband med matlagningen fann vi där ett exempel hur en kvinna lärt sig laga köttbullar av sin systems kompis. Här fungerade uppenbarligen kombinationen mellan matlagning och sociala relationer. Om vi tittar på svaren på frågelistan

<sup>156</sup> M27458.

<sup>157</sup> M27473.

från 1988, finner vi emellertid flera exempel på hur det kan vara problematiskt att diskutera hushållsarbete med väninnor. Det finns nämligen en viss rädsla för att erkänna okunskap. ”Jag diskuterar sällan hushållsarbete med någon. Jag känner mig underlägsen fruar som pratar om kakbak och puddingar och sådant.”<sup>158</sup>

Samma känsla kom allt mer att drabba de män som från 1960-talet tagit en aktiv del i matlagningen. År 1988 skriver en man i 70-årsåldern:

Vi är ett gäng pensionärer som tar en promenad var tisdag och efter en timmes vandring dricker vi kaffe och pratar ett par timmar. En del karlar är så duktiga på matlagning så den som inget kan känner sig underlägsen. Jag anser att intresset för matlagning och köksarbete ökat bland männen. Förr körde männen med hästar och jagade, nu bakar dom sockerkakor.<sup>159</sup>

Här visas hur det även för män blivit en viktig social kompetens att kunna behärska matlagning. Om det tidigare funnits en viss status i att stoltsera med att man ”inte ens kan koka ett ägg”, eftersom enda sättet att överleva med sådana bristande kunskaper rimligen var att mannen var kapabel att försörja en hustru som kunde stå för matlagningen, blev matlagningskompetens för den manliga delen av befolkningen i Sverige allt viktigare från 1960-talet och framåt.

I det nutida materialet berättar en kvinna om hur hennes sambo leder en matlagningscirkel för äldre män på fredagarna. Hon är nöjd med detta, för då brukar hon passa på att laga strömmingsflundra, raggmunk med fläsk eller kroppkakor, eller något annat som sambon inte uppskattar lika mycket som hon. Men det är framför allt hennes reflektioner över matlagningens sociala karaktär som är intressant:

Matcirkeln, som min sambo leder, kallas ”matlagning med social samvaro”. Många deltagare är ensamma i sitt hushåll. Då betyder det såklart oerhört mycket att träffa andra och äta tillsammans, det som man tillagat. Jag skulle vilja vara en fluga på väggen under dessa sammankomster och se och höra

<sup>158</sup> M239/35015.

<sup>159</sup> ULMA 34916.

vad som sker. De vill inte ha in några damer i gruppen och det kan jag förstå. Det blir mindre risk för ”pekpinnar”, om gubbarna får hållas själva. Samtidigt kan de diskutera sina prostator i fred, vilket jag har förstått att de gör. (Kvinna född 1945.)<sup>160</sup>

Denna möjlighet att ha sociala relationer med andra män kopplade till matlagning, är naturligtvis också relaterad till hur vanligt det är. Det uppnåddes en kritisk massa av matlagande män någon gång kring millennieskiftet. Det krävdes två generationers föregångare innan trivialiseringen kunde ske.

## Mot nya roller

Förhållandet mellan matlagning och kön har alltså omgestaltats radikalt under de senaste decennierna. Vad kommer då att ske i framtiden? En av de mest intressanta tendenserna är hur det inte längre finns några tydligt definierade fasta roller, vare sig att hålla sig till, eller revoltera mot. En 41-årig kvinna berättar i en intervju om arbetsdelningen i sitt eget hem och kontrasterar detta mot hur det var i hennes barndom.

*Hur fördelar sig matlagningen och ansvaret i ditt hushåll relaterat till kön?*

Så nu är det ju min man han kommer hem tidigare så då får han göra kvällsmat. Så jag får lagad mat nästan varje dag. För jag kommer hem en timme senare. Så det är lite lyxigt. Så får jag göra mat på helgerna, eller så.

*Så lagar du på helgerna?*

Njaa inte alla måltider. Så det är nog mest han som lagar mat.

*Och handlar, vem är det som gör det?*

Det gör nog båda men inte tillsammans ofta. Ofta är det så att om vi behöver någonting så är det nog ganska lika, att bara sticka in om och handla på vägen.

<sup>160</sup> M27473.

*Hur såg fördelningen ut i ditt barndomshem?*

Så där var det mycket mer strikt, för där hade de var annan dag uppdelat så. Den ene gjorde mat och den andre diskade så bytte de varannan dag. Sen så hade de söndagen, varannan vecka. Det blev helt rättvist (skratt) och lite så ”nu var du inte hemma igår”, så då bytte jag och då gjorde jag din mat så då får du ... De bytte liksom. (skratt)

*De var noga på det?*

Ja. (skratt) väldigt noga med att det skulle vara varannan dag.<sup>161</sup>

I takt med att det blivit vanligare att männen lagar mat, verkar behovet av en strikt arbetsdelning klinga av. Den rädsla som fanns i en tidigare generation för att falla in i förlegade könsroller efter att barnen kommit, verkar ha klingat av. För kvinnan har arbetsdelningen bara blivit så, beroende på vem som slutar arbetet först. Det finns fler exempel på detta:

Vi har alltid varit mycket förtjusta i att laga mat och i början av vårt förhållande ”slogs” vi om vem som skulle laga middagen. Nuförtiden är det oftast jag som lagar maten eftersom jag tillbringar mer tid i hemmet än min sambo, som har diverse uppdrag som tar tid. (Kvinna född 1945.)<sup>162</sup>

Möjligen är detta en naiv uppdelning som riskerar att leda till att nya skevheter uppstår. Men det kan också vara en bekräftelse på att normen om att det skall stå en kvinna vid spisen verkligen är upplöst, eftersom det inte ens verkar angeläget att kontrollera att så inte sker. Det här är en process som tagit flera generationer. Den skandinaviska utvecklingen är intressant ur ett internationellt perspektiv. Här startade normaliseringen av matlagande män en generation tidigare än i många andra länder, och därmed har trivialiseringen kommit längre.

Vi har kunnat konstatera att matlagning har varit ett viktigt verktyg i skapandet av en ny mansroll, en maskulinitet där traditionellt manliga attribut som teknik, dyra prylar och nördighet, kunnat förenas med en

<sup>161</sup> Intervju nr 14.

<sup>162</sup> M27473.

mera jämställd fördelning av hushållsarbetet. Detta har varit möjligt på grund av gastronomiseringen av vardagslivet, där matlagning som självförverkligande, med sensoriska upplevelser och njutning som mål, har stått i centrum.

Vad som återstår att undersöka, är vad som kommer att hända med modrandets metapraktik i samband med matlagning. Att matlagning fortfarande kommer att vara en viktig del av socialiseringen av det uppväxande släktet är högst troligt. Men hur kommer det att se ut när de män som lagar mat till sina barn (och sin partner) inte har samma förväntningar på att detta handlar om att ta hand om sin familj? Hur ser ett fadrande genom matlagning ut? Kommer föräldrarollen att förändras från den trots allt fortfarande tämligen dominerande viktorska idén om kärnfamiljens uppbyggnad och betydelse som den ännu har? Eller blir det ett ökat fokus på individualisering och självförverkligande medan de sociala aspekterna av familjemåltiderna tonas ner? Det är en fascinerande process vi nu är mitt uppe i, och det kommer att vara intressant att följa i kommande forskning.



## 6.

# Mjölk och vin – och vatten därtill

Bland de största förändringar som måltidskulturen i Sverige genomgått de senaste femtio åren är den som är kopplad till dryckerna. Det gäller drycker såväl till vardag som till fest.

Vad vi dricker är det större skillnad på (än maten). När vi var unga drack man inte starköl och vin som nu är de vanligaste dryckerna. Då drack man svagare öl och så tog man en snaps eller två till maten. Till vardags drack vi mjölk som måltidsdryck när barnen växte upp men nu får vi bara vanligt kranvatten. (Kvinna, född 1938.)<sup>163</sup>

\*

Som måltidsdryck har jag numera till vardags vanligt kranvatten, jag föredrar det framför bubbelvatten. Tidigare drack jag mjölk, vilket min man gjorde i hela sitt liv, jag slutade för ett antal år sedan. Vid lite festligare tillfällen dricker jag gärna ett glas vin till maten, vinintresset har utvecklats genom åren. (Kvinna född 1936.)<sup>164</sup>

De två kvinnorna beskriver några av de huvudsakliga förändringar som skett. Till vardags har måltidsdrycken mjölk ersatts av vatten. Till fest har öl och snaps ersatts av vin, och på senare år har vin även kommit att bli en accepterad dryck vid mera vardagliga tillfällen. I detta kapitel skall vi dyka ner i de flytande substanserna, på jakt efter hur dessa förändringar kunnat ske, vad de berott på, och vilka följer de fått.

---

<sup>163</sup> M27422.

<sup>164</sup> M27474.

Det är två drycker – mjölk och vin – som står i centrum. Dels för att förändringarna i konsumtionen är särskilt slående för dessa två drycker, dels för att de har närmast mytologiska kvaliteter. Med det sistnämnda refererar jag till Roland Barthes, som i slutet av 1950-talet i ”Mythologies” skrev om de symboliska kvaliteterna i mjölk och vin. Han noterade hur vissa drycker kommit att få definiera själva förståelsen av en nation, eller kanske snarare hur en enskild person förstår sig själv som delaktig i en nation. Den franska nationen kände ett ägarskap över vin som en särskilt definierande substans. Enda konkurrenten till vinet skulle vara de många ostsorterna, som Charles de Gaulle uppgivet noterade som definierande ett franskt kynne som gjorde landet omöjligt att styra.

Som motsats till vinet för fransmännen satte Barthes den holländska mjölken. Han kunde lika gärna ha sagt den svenska mjölken. Förvisso också den norska, engelska, amerikanska eller finska mjölken. Precis som vinet i Frankrike kom nämligen mjölken i alla dessa länder att bli en del av den nationella självförståelsen under 1900-talet. Mjölken fick för några generationer svenskar definiera de nationella särdragen, ”det svenskaste svenska” som en krönikör uttryckte det i början av 2000-talet.<sup>165</sup> Vin var däremot fram till 1950-talet en mycket ovanlig dryck utanför de allra mest bemedlades kretsar. Från 1980-talet och fram till idag har vinet gått från exklusiv snobbdryck till en vardaglig dryck som syns på allt på från lyxrestauranger till campingplatser. Den har, vilket kapitlet vill visa, samtidigt blivit ett viktigt redskap i omformulerandet av såväl nationell identitet som könsroller. Men vi börjar med mjölken.<sup>166</sup>

## Den svenska mjölken

Mjölkdirickandet har inte så många år på nacken som många föreställer sig. Det var en vana som etablerades först kring sekelskiftet 1900, och det var framför allt i städerna som mjölken som måltidsdryck var

<sup>165</sup> Clemens Poellinger i Svenska Dagbladet 2003-09-30.

<sup>166</sup> Avsnittet om mjölk bygger, förutom det material som inkommit i det aktuella forskningsprojektet, på min doktorsavhandling (Jönsson 2005).

vanlig under seklets första decennium. Men har det då inte funnits kor i landet så länge någon kan minnas, och fåbodar där det gjordes ost och smör under somrarna? Jo, det stämmer, åtminstone om vi undantar de södra delarna av landet. I tidig etnologisk forskning var en av de viktigaste kulturgränserna den så kallade fåbodgränsen som gick genom Dalsland, Värmland, Västmanland och norra Uppland. Den utgjorde gränsen mellan nordsvenskt och sydsvenskt bondehushåll. Förutom själva fåboddriften fanns det andra skillnader, som spannmålsodling och därtill hörande bröd- och grötkonsumtion. Men om vi håller oss till mjölken, så stämmer det att i områden med fåboddrift så fanns det redan före industrialiseringen ett större inslag av mejeriprodukter i kosthållningen i Sverige än i många andra länder. Men mjölken var ingen måltidsdryck. Barn och gamlingar kunde få en stärkande silsup i samband med mjölkningen om det ansågs finnas behov av det, men annars sparades mjölken så att grädden kunde skummas och användas till det värdefulla smöret. Den kvarvarande skummjölken användes till mat (inte minst som tillbehör till olika former av gröt), och ibland till djurfoder. Mjolk var alltså råvara, ingrediens och tillbehör, men endast i undantagsfall dryck.

Det är först under andra hälften av 1800-talet som mjölken flyttar fram sina positioner och konsumtionen förändras. En ökad internationell konkurrens på spannmål gjorde att många lantbrukare ställde om till en ökad andel mjölkproduktion. Exporten av smör, främst till det industrialiserade England, innebar ett inträde i den internationella ekonomin, även för mindre gårdar. De levererade mjölk till de mejerier som växte fram i slutet av 1800-talet, efter hand i kooperativ form. Pastörisering, separering och homogenisering tillhörde de nya teknologiska innovationerna i slutet av 1800-talet, och något senare kom även möjligheten att tillverka det hållbara mjölkpulvret.

Mjölken fick viktig uppbackning av medicin och folkhälsovetenskapen. Mjolk blev något av en universalmedicin som skulle stärka det uppväxande släktet. År 1923 bildades föreningen Mjölkpropagandan, som ville främja mjölkkonsumtionen genom att producera informations-

material, starta mjölkbarer, bidra till införandet av mjölk i skolor och mycket mera. Det är vid denna tid, 1920- och 1930-talen, som mjölken får sitt definitiva genombrott som måltidsdryck. Till detta bidrog mjölkens roll som enande politisk kraft. Mjölken kunde härbärgera många olika politiska riktningar och visioner. Politiker och organisationer som ville verka för en jämlik skola, för levande landsbygd och självägande bönder, för förädling av folkstammen eller för ett nyktert samhälle – alla fann de en anledning att främja en ökad mjölkkonsumtion. Mjölken blev välfärdsstatens dryck framför andra, något som skulle bygga sunda, demokratiska kroppar i det moderna samhället. Så sent som under 1980- och 1990-talen kunde ledande politiker ses som reklampelare för mjölk. Moderatledaren Gösta Bohman syntes sida vid sida med VPK:s partiledare Lars Werner, och till och med den ännu aktive politikern Carl Bildt deltog under sin tid som partiledare i kampanjer om att mjölk ger starka ben.

Många informanter vittnar om hur mjölken var en självklar dryck till vardagsmåltider under förra seklet.

*Har dryckerna förändrats genom åren?*

Ja, väldigt mycket. Man kan säga att som barn och en del av vuxenlivet så var det ju mjölk som var måltidsdryck till middagar. Och man kunde dricka mjölk andra tider på dagen också, mjölk och smörgås och så. Men i stort sett köper vi bara mjölk för att ha i kaffet idag och eventuellt som ingrediens i någon rätt. (Man, 67 år.)<sup>167</sup>

En annan meddelare, en pensionerad kvinna, är inne på samma tema: ”Vi drack mjölk förut, aldrig nu. Använder mjölk till matlagning och på sommaren till kräm.”<sup>168</sup>

Här har alltså mjölken på nytt förpassats till att bli tillbehör och matlagningsingrediens. En hundraårig historisk parentes av mjölkdrickande verkar vara till ända. Mjölk är inte längre en självklar måltidsdryck. Däremot konsumeras ansevärd mängder utblandat i kaffe. Det ligger

<sup>167</sup> Intervju nr 15.

<sup>168</sup> M27435.

något ironiskt i att de mejerier som under femtio år propagerade mot det farliga kaffet som skulle ersättas av den goda mjölken nu är mycket tacksamma för att caffè lattekonsumtionen hjälper till att någorlunda hålla ställningarna på marknaden.

Rent näringsmässigt är konsekvenserna inte så stora. Mejerierna i Sverige tar emot nästan lika mycket mjölk som under 1960-talet. Skillnaden är att det produceras mera ost, grädde, fil, yoghurt, kvarg med mera, men alltså betydligt mindre dryckesmjölk. Nu är det förstås inte alla som fullständigt övergivit mjölken. Men även för dem som fortfarande dricker mjölk har vanorna förändrats.

*Har måltidsdryckerna förändrats genom åren?*

Proportionerna möjligen. Det är oftare ju att jag dricker just öl eller vin. Men mjölk är ändå fortfarande dominerande men det var väl hundra procent mjölk en gång i tiden. (skratt). (Man, född 1968.)<sup>169</sup>

En kvinna född 1931 berättar: ”Till maten i vardagslag dricker jag alltid mjölk, lättmjölk, ekologisk sådan. Jag älskar mjölk och hoppas få fortsätta dricka detta.”<sup>170</sup> Även om vanan finns kvar, är den inte längre oreflekterad. Kvinnan skriver att hon *hoppas* få fortsätta dricka mjölk. Hon är alltså väl medveten om de förändringar som skett, och hur mjölken blivit ifrågasatt.

## Vinets resa

Medan mjölkkonsumtionen minskat, har vinkonsumtionen ökat. Roland Barthes skulle förmodligen ha blivit mycket förvånad om han kunnat se vad som skett med vinets och mjölkens mytologiska kvaliteter sedan han avled 1980. I början av 1950-talet dracks det i Sverige en dryg liter vin per person och år. År 2018 var det runt tjugofem liter vin per person och år, vilket är lika mycket som i många av de största

<sup>169</sup> Intervju nr 16.

<sup>170</sup> M27451.

vinproducerande länderna. Förändringen tog fart strax efter att Barthes hade avlidit. 1980-talet är det årtionde då vindrickandet på allvar skjuter fart i Sverige. Det hade visserligen skett en stadig tillväxt under 1960- och 1970-talen. Systembolaget införde en ny prissättningspolicy och informationskampanjer från och med början av 1970-talet för att uppmuntra sina kunder att gå från starksprit till vin. Det ökande charterresandet gjorde att allt fler fick ta del av ett vindrickande som var mindre formellt och mera lustfyllt än det formaliserade vindrickande vid restaurangbesök och större bjudningar som dittills hade präglat de flesta svenskers erfarenheter av vindrickande.

Dessa erfarenheter var inte särskilt positiva om vi skall utgå från vad meddelarna berättar. En man, född 1963 återger hur han minns första gången han och hans flickvän hade sparat för att gå och fira något på en dyr restaurang. De beställde en flaska vin, fick upphällt varsitt glas, och sedan försvann kyparen med flaskan. Så fort det sjönk i glaset dök han upp igen bakom gardinen och fyllde på.

Vi fattade ingenting, vilket ju hade med vår bakgrund, och restaurangpraxis, att göra. Det är mycket lätt att känna sig osäker just i måltidssammanhang; förutom regler finns det vett och etikett – otaliga möjligheter att blamera sig och avslöja/visa sin sociala tillhörighet. (Man född 1963.)<sup>171</sup>

Men efter hand kom vindrickandet att normaliseras. År 1983 framträdde för första gången två vinprovare, gästgivaren Carl Jan Granqvist och läkaren Knut Christian Gröntoft, i SVT. Deras inslag i programmet "Levande livet", blev mycket populärt. Vissa tittare lockades av det komiska i att någon kunde ta de sensoriska kvaliteterna i en berusningsdryck på så stort allvar som de båda herrarna verkade göra. Men andra fann efter hand en ny hobby, vinprovning. Sammanslutningar som Munsänkarna växte kraftigt under 1980-talet och allt fler kom i kontakt med, eller deltog i, vinprovningar. Inom restaurangbranschen blev sommelier (vinkypare) snart en av de mest attraktiva befattningarna.

---

<sup>171</sup> M27417.

## Ömsom vin, ömsom vatten

Om vinet ersatt mjölken till helg och fest, har vatten blivit den vanligaste måltidsdrycken till vardags. Det är egentligen också ett ganska senkommet fenomen. Vatten ansågs ha lite fattigstämpel över sig, och inte heller någon smak. Det var en dryck man tog till i nödfall, eller om man var törstig efter ansträngning. Men sällan till måltid. I en kombination av hälsoargument och marknadsföring och försäljning av buteljerat vatten blev vattnet i slutet av 1900-talet av med sin fattigstämpel. Nu var det istället hälsosamt, ja nästan lite fint, att dricka vatten till maten. Kranvatten eller vatten på flaska varierar, men kranvatten är vanligast enligt informanterna.

När det gäller dryck tycker jag kranvatten passar till allt, kanske ibland med vin därtill. (Kvinna född 1949.).<sup>172</sup>

Här kopplas vatten samman med vin, vilket inte är en tillfällighet. Kranvatten kan förvisso omtalas som gott, hälsosamt och bra på många sätt. Men särskilt socialt är det inte. Den norske antropologen Runar Døving har på ett insiktsfullt sätt berättat om hur hans önskan att få dricka vatten i samband med att han gjorde intervjuer i hemmiljö i Norge innebar en katastrof för hans fältarbete.<sup>173</sup> Informanterna ville bjuda på kaffe, vilket Døving inte drack. Te var ett godtagbart alternativ, men inte heller detta hade antropologen vett att tacka ja till. Först efter flera misslyckade intervjuer med tryckt stämning förstod han att det var hans önskan om att få vatten som var problemet. Det förtog helt enkelt den känsla av socialitet som är en förutsättning för en bra intervju, eller vilket annat samtal som helst. Därmed är vi inne på en av de viktiga faktorerna bakom det ökande vindrickandet.

En kvinna född 1946 berättar hur hon från trettio års ålder har bjudit på vin, från att dessförinnan varit helnykterist. Varför började hon

<sup>172</sup> M274684.

<sup>173</sup> Døving 2003, se även kapitel 4.

då med vin? Helt enkelt för att de sociala förväntningarna har ändrats. Hon fortsätter:

Förr kunde man bjuda på kaffe och kaka men nu är det mat och vin som gäller. Vill jag umgås med barn och barnbarn får jag bjuda dem på mat, såvida jag inte ska passa dem. Det verkar alltmer ha blivit så, att till umgänge hör mat och dryck.<sup>174</sup>

Det finns alltså förväntningar om att när det skall bjudas, skall det bjudas med mat. Och till maten skall det vara vin. Även den kvinna som vi mötte ovan som hoppades få fortsätta dricka mjölk, har börjat dricka vin ibland:

Vin och öl dricker jag bara i festliga sammanhang, nästan aldrig vitt vin, eftersom jag får halsbränna av det. Tyvärr! I mitt föräldrahem dracks det inte alkohol, så det har jag lärt mig sedan jag flyttade hemifrån. Någon vin-nörd är jag inte, jag vågar inte börja odla vinintresse, då blir det kanske som med maten och det vill jag inte.<sup>175</sup>

I sista meningen syftar hon på att hon tidigare beskrivit sig själv som mat-nörd. Här finns en reflektion som inte är helt ovanlig i materialet, en medvetenhet om hedonismens begränsningar. Efter många år när allt bara blivit billigare och mer tillgängligt, samtidigt som det blivit socialt accepterat att njuta av god mat och dryck även till vardags, blir frågor kring begränsningar aktuella på ett nytt sätt. I förrådshushållningens praktiker fanns en inbyggd spärr mot vardagsexcesser som nu är borta. I sökandet och provandet efter olika dieter ligger inte minst en vilja att finna nya begränsningar, där kontroll kan kombineras med njutning. Det finns också ett tydligt samband mellan hur konsumtionen av mjölk och vin har förändrats och hur deras koppling till hälsa har tolkats.

---

<sup>174</sup> M27448.

<sup>175</sup> M27451.



## Att dricka hälsa

Till dryckernas mytologier hör dess hälsobringande egenskaper. Fram till 1970-talet var mjölkens status som ett perfekt livsmedel stark. Vid den tiden började emellertid en viss omprövning äga rum. I Sverige syns det bland annat med lanseringarna av lätta mejeriprodukter. En viktig drivkraft bakom dessa lanseringar var förändringarna i kostrekommendationerna. Från att först och främst fokusera på bristsjukdomar genom att uppmana människor att äta mer av vissa näringsämnen (vitaminer, protein, kalcium m m), blev kostrådgivningen mer inriktad på att minska konsumtionen av vissa livsmedel: fett (särskilt mättat), salt, och socker. Medan det tidigare dietparadigmet sade att god hälsa uppnåddes genom att äta mer av populära livsmedel som mjölk, ägg och ost, framhöll det nya paradigmet att det gällde att skära ner på en hel del av vad som tidigare hade kategoriserats som livets goda.<sup>176</sup> Livsmedelsindustrin, däribland mejerierna, kände sig först hotade, men när tiden gick upptäcktes den kommersiella potential som fanns i försäljningen av lätta och fettfria produkter. Eftersom de officiella kostråden fortfarande förespråkade mejeriprodukter, om än med låg fetthalt, var förändringen inte så stor. Det blev värre under 1990- och 2000-talen när nya dieter, som stenålderskost, som tog avstånd från användandet av mejeriprodukter, började bli populära. Så smått började även delar av den etablerade vetenskapen ifrågasätta mjölkdrickandets nytthet.

Tidningar och tidskrifter har allt mera frekvent börjat rapportera om hälsorisker vid mjölk. Allt från hjärt-kärlsjukdomar till cancer kan plötsligt härledas ur överdriven mjölkkonsumtion, i de nya budskap som kvällstidningarnas löpsedlar och andra medier numera för fram. Ökad dödlighet bland mjölkdrickare rapporterades av SVT 2014, till och med den tidigare så grundmurade föreställningen att mjölk är bra för skelettet ifrågasattes. Även om medierapporteringen om mjölk och hälsa inte är helt entydig, ibland får mjölkförespråkare fortfarande

---

<sup>176</sup> För historien om industrins förhållande till lättprodukter och hälsa, läs gärna Levenstein 1993.

komma till tals, så sker det mera sällan. Nu finns till och med artiklar med rubriker som ”Hur livsfarligt är egentligen mjölk?”<sup>177</sup>

Livsmedelsverket vidhåller att larmen om mjölk är överdrivna eller falska. Men detta utlöser reaktioner där det framförs konspirations-teorier om hur staten förknippas med en förment stark mjölklobby. På senare år har det dessutom blivit en kommersiell konkurrens. En mycket framgångsrik leverantör av havrebaserade alternativ till mjölk (Oatly) har lanserat kampanjer om hur man går med i ”The post milk generation”. Vi har kommit en lång bit från mjölkbaren i Skara 1927, där de unga flickorna och pojarna kände sig som en del av framtiden när de drack den coola mjölken – med sugrör!

Även om det bland många meddelare finns en viss skepsis mot att mjölk verkligen skulle vara farligt, har det onekligen blivit mindre självklart att det alltid är nyttigt.

Förr drack jag alltid mjölk till middagarna, men eftersom jag drabbats av värk har jag hört att det inte skall vara bra med mjölk, så nu blir det vatten, cider eller öl till maten i stället. Men det finns förstås havremjölk nu som är god. (Kvinna f 1957.)<sup>178</sup>

Sedan ett antal år finns det vegetabiliskt baserade alternativ till mjölk, liksom laktosfri mjölk. Det kan bli ett ganska avancerat pussel i de familjer där det fortfarande dricks mjölk. En kvinna, född 1966, berättar om hur hon själv och yngsta dottern dricker vanlig mjölk, medan den äldre dottern dricker laktosfri mjölk och hennes man mandel- eller havremjölk. Det kan noteras hur alternativen till mjölk har genomgått en symbolisk förskjutning. Från början var de kompensatoriska alternativ, ett nödvändigt ont för dem som inte kunde dricka av den på flera sätt goda mjölken. På senare år har de däremot kommit att formuleras som positiva alternativ som väljs för att få ökad hälsa.

I takt med att mjölken ifrågasattes, gick vinet motsatt väg. Hälsospekterna av vin transformerades gradvis. Systembolaget startade redan

<sup>177</sup> KIT, 17 februari 2017.

<sup>178</sup> M 27433.

på 1970-talet kampanjer för att byta från brännvin till vin. Tanken var att drickandet av vin skulle leda till ett lägre alkoholintag och även minska berusningen och det sammanhängande våldet. Det är dock inte från myndigheter eller statliga bolag som budskapet att vin rentav kan vara nyttigt har framförts. Det har däremot tidningarna gjort.

Det finns gott om tidningsartiklar under de senaste decennierna som har ifrågasatt det tidigare samförståndet om att all alkohol, inklusive vin, är farligt. I Svenska Dagbladets hälsobilaga har man till exempel under de senaste åren kunnat läsa flera artiklar om hälsofördelar med att dricka vin. I en artikel från 20 februari 2018 frågar de om två glas vin om dagen är hemligheten bakom det ungdomliga utseendet på den då åttioåriga Jane Fonda. Artikeln fortsätter genom att citera ”en ny vetenskaplig studie” från University of California. En annan artikel citerar British Medical Journal och säger att några glas vin om dagen är ett bra skydd för Alzheimer.<sup>179</sup> Aftonbladet var redan tidigare inne på samma linje under rubriken: ”Vin är hälsosammare än träning.”<sup>180</sup> De citerar där professor Fredrik Nyström, som genomfört en studie som visade att två glas vin innan sänggåendet hade stora effekter på markörer för hjärt- kärlsjukdomar. Nyström menar vidare att det finns starkare stöd för att vin är nyttigt än vad det finns för att börja motionera på doktors inrådan.

Omprövningen av hälsoaspekterna av vin och mjölk skulle naturligtvis kunna tillskrivas framsteg inom närings- och läkarvetenskaperna. Men det finns knappast någon konsensus inom medicin och nutrition om vare sig mjölkens eller vinets hälsoegenskaper. Dessutom är det utanför författarens kompetensområde. Däremot finns det anledning att dröja en stund vid det kulturella sammanhang där omtolkningen ägde rum. Jag kommer här att fokusera på två aspekter, omprövningen av nationell identitet och omprövningen av kön.

<sup>179</sup> De refererade artiklarna är ”Fem vanor som avgör om du blir över 90 år” *Svenska Dagbladet*, 20 februari 2018. ”Forskning: Vin i rätt mängd kan skydda mot demens” *Svenska Dagbladet*, 9 Augusti 2018.

<sup>180</sup> ”Vin är nyttigare än motion”, *Aftonbladet*, 3 Februari, 2010.

## Att bli kontinental

Införandet av vin och flaskvatten har varit en del av en dramatisk omprövning av nationell identitet, med början på 1980-talet. Mjölk hade alltså fram till dess en speciell status som en ”svensk” dryck. Liksom i Barthes exempel Holland och i andra nordeuropeiska och nordamerikanska länder, var mjölk förknippad med nationen. Men på 1980-talet ville en ny generation bryta sig loss från normer och vanor som ansågs vara ”typiskt svenska” – vilket förknippades med saker som var tråkiga, blygsamma och icke-hedonistiska. Detta tema tas upp även i kapitlet att ”Sätta krydda på livet”. Men om vi här håller oss till mjölken och vinet, kan vi se hur just dessa drycker blev en katalysator för en ny nationell identitet.

Att dricka mjölk var något som den tråkiga föräldragenerationen hade gjort. Det passade inte in i vare sig de nya matvanorna, med annan sammansättning och kryddning på maten, eller i de nya rörelsemönster som etablerats. De senaste årtiondena har bland annat inneburit en kraftig ökning av antalet måltider som äts utanför hemmen. Att äta gående, stående och åkande har blivit både praktiskt möjligt och kulturellt accepterat. I dessa nya vanor passar inte mjölken in. Det är inte så vanligt att hitta mjölk i portionsförpackningar, och framför allt är det inte så kul att plocka upp en ljummen mjölk tetra ur väskan och inta till sin medhavda eller inköpta smörgås. En flaska vatten går däremot bra att återanvända och är inte lika temperaturkänslig. Mjölken förutsätter närhet till kylskåp, ett bord att sitta vid, och ett glas att dricka ur. Den nya mobiliteten var en del av en ny livsstil. En annan del av denna var nya sätt att umgås.

Alkoholen har avdramatiserats. Råfyllan på helgen har på de flesta platser minskat markant, medan vardagsdrickande har ökat. Berusningsdrickande förekommer fortfarande, men i vida kretsar är det måttfullhet snarare än antingen råsugande eller helnykterism som är idealet. Här kom vinet in som ett medel för att visa att det minsann gick att dricka lika avslappnat som i andra länder. Termen ”kontinental”, med hänvisning till den europeiska kontinenten söder om Skandinavien, fick en

starkt positiv klang, och försöken att kopiera mat- och dryckesvanorna i södra Europa har blivit en del av den svenska medelklassens kulturella kapital. Att dricka vin har blivit ett sätt att uttrycka en identitet kopplad till att vara en utåtriktad och tolerant person med en livsstil som lämnar utrymme för både hälsosamma praktiker och internationella erfarenheter.

Detta tas faktiskt upp även i hälsoartiklarna. Den tidigare citerade professor Nyström är i Aftonbladetartikeln upprörd över myndigheternas vägran att erkänna de positiva effekterna av måttligt drickande. Han skyller på att det är så *typiskt svenskt* att hetsa upp sig över alkohol.

## Vin, kön och klass

De traditionella könsrollerna skapades, bland mycket annat, av drycker och dryckesvanor. En viktig del av maskuliniteten var under flera hundra år att dricka alkohol. En man borde kunna dricka och dricka mycket för att behålla sin position som just man. Att bli berusad var hela 1900-talet ett av de viktigaste medlen för att upprätta och upprätthålla vänskap bland män i Sverige, särskilt inom arbetarklassen.

Kvinnor å andra sidan förväntades inte dricka alkohol, och i så fall i måttliga mängder. En kvinna som var engagerad i kraftigt drickande ansågs vara omoralisk och sexuellt lössläppt.<sup>181</sup> Det var också en skillnad vad gällde vilken typ av alkohol som accepterades. Brännvin och öl var definitivt för män, men vissa viner (särskilt söta), cocktails och söta likörer ansågs mera feminina och därför acceptabla för kvinnor. För kvinnor i de övre klasserna var alkohol inte fullt så problematisk som för deras motsvarigheter i arbetarklassen. Måttligt drickande ansågs i överklassen vara en del av ett normalt sätt att umgås.<sup>182</sup>

Könskodningen av drycker var förvisso aldrig helt statisk. Även om de flesta visste och accepterade stereotyperna av manliga och kvinnliga drycker, verkar det ha varit ganska lätt att överträda normerna om någon

<sup>181</sup> Se Knoblock 1995, Wiklund & Damberg 2015.

<sup>182</sup> Sigfridsson 2005: 180.

kunde motivera att de gillade till exempel öl bättre än vin. Det var något lättare för kvinnor än för män att överträda gränserna för könsnormer. Ingegerd Sigfridsson, som undersökte dryckernas sociala karaktär i början av 2000-talet, fann att en kvinna som ville ha en öl passerade utan sanktioner, men en man som föredrog något sött istället för whisky eller konjak ansågs vara barnslig.<sup>183</sup> Sigfridsson pekar också på hur förändringar av dryckesmönster sker som en social förhandling. Det var inte OK för en enskild man att beställa en söt punsch istället för en konjak efter middagen. Det nedgraderade hans maskulinitet. Om alla män i gruppen däremot bestämde sig för att göra det, gick det bra. Då förvandlades gruppen till en specifik kategori – män som dricker punsch – vilket förknippades med manliga akademiker och stadsborgerskap.

Historien ser många exempel på detta. Vi ändrar inte mat- och dryckesvanor individuellt, vi gör det som en del av en måltidsgemenskap. På ett generellt plan är detta en av de viktigaste pusselbitarna för att förstå hur och när förändringar av måltidsvanor sker. Det finns ofta en tendens att reproducera mönster under lång tid, oavsett hur många kampanjer som försöker få oss att äta annorlunda. Men när förändringar inträffar tenderar de att hända snabbt och involvera många människor. Nya trender, till exempel att äta sushi, halloumi eller quinoa kan växa från närmast icke existerande till en vanlig praktik inom några år, på grund av att nya sociala mönster har en förmåga att sprida sig snabbt när de väl accepterats.

Betydelsen av de vinprovarsällskap som växte till sig under 1980-talet skall därför inte underskattas, även om de aldrig utvecklades till en folk rörelse. Men det var där, i form av just en social gemenskap, som män, tillsammans med andra män, förhandlade fram en delvis ny bild av vad manlighet bör vara i dryckessammanhang. Alla viner var dock inte lika jämlika. Männen som började prova vin hade redan från början en stark preferens för röda viner. Vita viner ansågs fortfarande vara mer feminina och ett fokus på vitt vin skulle kunna hota den känsliga balansen för den

<sup>183</sup> Sigfridsson 2005: 189 f.

nya generationen män. Det var en hårfin gräns mellan att vara socialt kompetent och i linje med trender och att bli betraktad som feminin.

En talande historia om klass och kön i relationen till mjölk och vin finns att hämta i en sociologisk undersökning från 1995.<sup>184</sup> En 20-årig man berättade för forskarna att när han bjöd in en potentiell flickvän på räkor och vitt vin, valde han att dricka mjölk. För den som inte är bekant med symboliken behövs viss bakgrundsinformation. På 1970-talet fick kombinationen räkor och vitt vin status som ett effektivt sätt att förföra en kvinna. De flesta unga män vid den tiden (och långt senare) visste att om de ville få ligga, borde han bjuda flickan på räkor och vitt vin. Ett antal kritiska frågor om hur ofta det var framgångsrikt eller inte och om lukten av fingrarna efter att ha skalat ett antal räkor faktiskt var romantisk, kan med fog ställas. Men poängen är att folkloren kring att räkor och vitt vin är lika med sex sedan länge var etablerad vid intervjutillfället.

Problemet för varje ung man var att denna måltid även innebar en utmaning för hans maskulinitet (och kanske också virilitet). Både räkor och vitt vin var nämligen starkt associerat med kvinnlighet. Det var inte en riktig måltid för en riktig man. Om han skulle välja att dricka vitt vin, särskilt i måttliga mängder, skulle det innebära en anpassning till en kvinnlig ordning, något mycket problematiskt, särskilt för män i arbetarklassen. För mannen ifråga blev detta för mycket, så då var det bättre att hålla sig till mjölk. Att föreställa sig situationen där den unga kvinnan dricker vin och mannen dricker mjölk får det idag att dra i mungiporna och det verkar som ett udda sätt att starta en relation. Historien berättar inte om försöket att förföra kvinnan var framgångsrikt eller inte, men han hade åtminstone skyddat sin manlighet.<sup>185</sup> Men ytterligare några år senare hade det förmodligen gått bra att dricka vin. Dessvärre hade då förförelseknepet förvandlats till en löjlig schablon, som få med självaktning ville utsätta sig själv eller någon annan för.

<sup>184</sup> Norell & Törnqvist 1995.

<sup>185</sup> Norell & Törnqvist 1995: 115.

Det nya vindrickandet tog fart i den medel- och överklass som redan, om än i begränsad grad, hade erfarenhet av vin, medan det tog längre tid innan det hade etablerats inom arbetarklassen. Detta får ses mot bakgrund av att drycker länge tillhörde de tydligaste klassmarkörerna. Redan tidigt under 1800-talet blev öl och brännvin drycker associerade med arbetarklassen. Adeln och borgarklassen drack vin och andra sorters destillerade spritdrycker (punsch, cognac, armagnac med mera), samt porter, som var finare än vanligt öl. Dessa klasskillnader kodifierades under utvecklingen av de offentligt ägda folkrestaurangerna. Dessa arbetarklassrestauranger hade särskilda licenser för servering av brännvin, bland annat hade de lägre skatt på brännvin än övriga restauranger och dessutom prisbegränsningar (inte minimipriser, däremot maximipriser). Det fanns restriktioner för hur mycket som fick drickas, och dessa var snålare på folkrestaurangerna än på finare restauranger. Under restriktionstiden (1914–1955), belades inte vanligt vin med några restriktioner, utan kunde drickas i obegränsad mängd under förutsättning att alkoholproblem inte kunde misstänkas (endast starkvin var ransonerat). Men vin dracks inte av arbetarklassen. Dels för att det var dyrt, dels för att det inte var kulturellt accepterat.

Detta luckrades med tiden upp, men fortfarande under årtiondena efter andra världskriget fanns det tydliga skillnader. Detta är något av en paradox, eftersom perioden inom de flesta områden innebar en höjdpunkt för jämlikheten i Sverige. Klasskillnader, inte bara när det gällde inkomst, utan också i konsumtionsmönster, fritidsaktiviteter etc. blev mindre markerade. Sedan kom 1980-talet, och förändringar av arbetsmarknaden tillsammans med den framväxande nyliberalismen ledde till ökande klyftor. I kombination med en allmän känsla av tristess i en nation där uttryck för individualitet inte hade uppmuntrats, påbörjades en kulturell förändring. Nya ideal, där kosmopolitism, individualism och acceptans av iögonfallande konsumtion uppstod. Men de kulturella klasskillnaderna vad gäller dryckesmönster har faktiskt minskat, i takt med att klasskillnaderna ökat på andra områden. Vindrickandet inom arbetarklassen hade fram till 1980-talet hållits tillbaka både av



priserna och av att vindrickande i sig ansågs som en slags iögonfallande konsumtion. Få ville ”verka märkvärdiga” genom att dricka vin. En ny prissättningspolitik från Systembolaget, där skatter på vin sänktes och skatterna på destillerad alkohol höjdes, gjorde vin tillgängligt också för människor med lägre inkomster redan under 1970-talet. Men den kulturella acceptansen dröjde. Det är egentligen inte förrän i samband med att försäljning på bag in box tilläts i slutet av 1990-talet som vinet blev allmänt accepterat i arbetarmiljöer. I slutet av 2010-talet är vinet allmänt etablerat som accepterad måltidsdryck oavsett klasstillhörighet. Det är naturligtvis en väldig skillnad i vilka viner som dricks, och i vilken form. När det kommer till frågan om vem som dricker chilenskt boxvin eller långlagrad Bordeaux är vin fortfarande en tydlig klassmärk. Men det är inte vinet i sig, utan pris, druvsorter, lagringstid, mikroklimat med mera som används för att skilja på folk och folk.

## Vinets tid

Vi kan alltså koppla vinets intåg både till förändrad syn på njutning, till nya sätt att umgås, på en internationalisering som var både fysisk och mental och på förändrade könsroller. Hänger dessa förändringar ihop, eller var det parallella processer som samverkade? Nicklas Neumann har i sin avhandling visat att det finns ett klart samband mellan det ökande intresset för gastronomi och nya berättelser om manlighet.<sup>186</sup> Transformationen av Sverige från ett kulinariskt bakvattenland till ett land som satsar på att tillhöra den gastronomiska eliten kan inte förstås utan att beakta kön. Medan Neumann främst fokuserar på matlagning föreslår jag att dryckesvanorna är lika viktiga i denna process. Det var nämligen just i de fina middagarna på restauranger som det gick att finna ett relativt jämställt sätt att konsumera alkohol. Vin var acceptabelt att dricka både för män och kvinnor på finare restauranger.

<sup>186</sup> Neuman 2016.

För att förstå den dramatiska ökningen av vinförbrukningen i Sverige från 1980-talet och framåt måste vi ta hänsyn till hur vin blev en katalysator för sociala förändringar. På 1980-talet och 1990-talet skedde, samtidigt med ökande klassklyftor och nedtonande av egalitära ideal på andra områden, en ökad betoning på jämställdhet mellan könen. De övre klassernas vindrickande var möjligt att imitera eftersom vinpriserna sjunkit. Men det var inte en längtan att bli som den gamla överklassen som drev den nya generationen. Åtminstone finns det inget som indikerar det i det material jag haft tillgång till. Tvärtom var det i en känsla av uppbrott, att inträda i en ny tid, som vinet gjorde entré. Det var en tid med ny, internationell, mat, vilket vi kommer att fokusera mera på i nästa kapitel. Men det var också, och kanske framför allt, en tid där det var tillåtet, och med tiden närmast en plikt, att njuta av det goda livet. Dessutom kunde nya normer för jämställdhet mellan könen, och därmed kopplade bilder av nya sorters maskulinitet och femininitet växa fram. Vindrickande blev en mikropraxis, där de nya tiderna kunde läras, förhandlas och utvecklas i vardagen.

## 7.

# Att sätta krydda på livet

Jag gillar tanken på att man kan förvandla en hel måltid eller matvara med hjälp av lite krydda, då drar jag paralleller till livet och hur något litet kan betyda så oerhört mycket. (Man född 1986.)<sup>187</sup>

Fram till 1970-talet (och i många hushåll långt därefter) var en av de mera framträdande egenskaperna hos mat i svenska hushåll den svaga kryddningen. Salt och (vit)peppar, är den korta sammanfattningen på vilka kryddor som användes i barndomens hushåll från flera äldre meddelare. Även om andra informanter nämner kryddor som timjan, mejram, kryddpeppar och gul curry var den regelbundna användningen av kryddor begränsad. När det gäller bakning är berättelsen dock något annorlunda. Bröd med kummin, fänkål och anis, och bullar och kakor med kanel, saffran, ingefära, kardemumma och kryddnejlika förekom regelbundet.

I svaren från 2016 års frågelista är mängden kryddor betydligt större än i de tidigare frågelistorna, och det är många av meddelarna som beskriver just kryddor som en av de största förändringar som deras mat-hållning har genomgått.

Kryddornas antal har vuxit med åren. I mitt barndomshem fanns i princip salt och peppar och någon enstaka krydda till. Hur många jag har idag vet jag inte, men de tar stor plats. (Kvinna född 1936.)<sup>188</sup>

\*

---

<sup>187</sup> M27423.

<sup>188</sup> M27451.

Jag använder alla kryddor som jag kan komma över. Jag älskar att testa olika smakkombinationer och att pröva nytt. Att alltid ha basilika, timjan, oregano, vitlök och spiskummin hemma är ett måste för mig. Det kan man ha i princip allt. Sedan tycker jag om att botanisera bland exotiska kryddblandningar. Senast hittade jag en blandning som heter Berbere som består av chili, ingefära, nejlika, paprika med mera och den kan liva upp nästan vilken maträtt som helst. Den var perfekt i korvstroganoff! (Kvinna född 1985.)<sup>189</sup>

Kryddorna är inte den enda förändringen. Mera grönsaker av olika sorter och ursprung, yoghurt, laktos- och glutenfria produkter, vegetabiliska oljor, fläsk, exotiska frukter, ris och alla möjliga sorters pasta istället för ”vanliga” makaroner. De flesta av förändringarna binds samman av en internationalisering. Denna internationalisering är i viss mån något som hänt utifrån. Men den är till stora delar självpåtagen. Ett par generationer *ville* verkligen bryta upp från den tidigare mathållningen. Detta kapitel skall handla om globaliseringen av vardagen, där tidigare exotiska rätter som spaghetti och tacos blev det mest vardagliga som tänkas kan.

## En bekväm mångfald

En kvinna född 1936 berättar sett ur hennes perspektiv om förändringarna:

Maten har definitivt förändrats ganska radikalt under min livstid. Idag är en måltid inte komplett om den inte innehåller några grönsaker, vilket inte alls var självklart förr. Nu kan det gå en vecka utan att jag har kokt potatis, för inte alltför länge sedan skulle man ha potatis till nästan allting. Den bruna såsen har gått ungefär samma väg, det är gott med riktig brunsås ibland, men den förekommer inte speciellt ofta. Massor av nya rätter har kommit under åren, i min ungdom fanns ingen pasta utöver makaroner, som stuvades och

---

<sup>189</sup> M27436.

serverades med falukorv. Nu finns det massor av pastavarianter både torkad och färsk. Själv köper jag mest tagliatelle eller papardelle, jag gillar de breda banden.<sup>190</sup>

Kvinnan pekar på hur utbudet förändrats, i det här fallet pasta. Såväl råvaror som färdigmat med internationellt ursprung har tillgängliggjorts på ett enkelt sätt. Avdelningarna för grönsaker, kryddor, pasta och ris, oljor och mejeriprodukter har expanderat kraftigt i dagligvaruhandelns butiker. Det har varit en viktig strategi för dagligvaruhandeln, både för att attrahera de stora invandrargrupper som kommit till landet sedan 1970-talet, men också, och troligen viktigare för lönsamheten, att diversifiera sitt sortiment till befintliga kunder.

De kommersiella krafter som varit inblandade i globaliseringen av ätandet är avsevärda. Detta hänger i sin tur samman med utvecklingen av ett globalt livsmedelssystem. Ett mekaniserat och högteknologiskt jordbruk, utvecklingen av distributionssystem med förbättrade lagringsmöjligheter, kylcontainrar, flyg-, båt-, och lastbilstransporter är några exempel på hur den teknologiska utvecklingen har bidragit till ett ökat utbud. Politiska åtgärder som att överge målet om nationell självförsörjning i händelse av krig till förmån för frihandelsavtal och EU-inträde har också påverkat, liksom livsmedelsindustrins internationalisering. Före EU-inträdet 1995 hade nästan alla stora livsmedelsproducenter i Sverige svenska ägare. Idag är de flesta en del av multiinternationella koncerner, och såväl majoriteten av ägandet som huvudkontoren har med några få undantag flyttat utomlands. Denna globalisering av livsmedelssystemet har gjort det *möjligt* att ändra maten till att efterlikna mat på andra platser på jorden. Men vad var det som gjorde det *åtråvärt* att överge tidigare vanor, råvaror, rätter och matlagningstekniker?

Utbudet har gjort matlagningen enklare. Dels finns det mer att välja på, dels finns det saker att välja på hela året.

---

<sup>190</sup> M27474.

När jag var liten åt vi aldrig ris. Pasta började vi äta när jag var i tioårsåldern. Då åt vi pasta bara med ketchup och smör eller margarin. En annan skillnad från när jag var liten är att man har vant sig vi att ha grönsaker året om, som exempelvis tomat, även om jag inte är så glad för att köpa tomat mitt i vintern så gör jag det ändå. Man blir lite bekväm, det krävs lite mer att hitta på om man ska använda av bara det som är säsong här hemma. (Kvinna född 1961.)<sup>191</sup>

Det framställs som mera tidseffektivt att laga mat med ursprung i andra länder. En kvinna, född 1982 berättar att hon, vid de ganska få tillfällen hon lagar mat hemma, ofta lagar italienskt, eftersom det är enkelt och gott. En man född 1963 nämner ytterligare, positiva egenskaper av de internationella influenserna.

Jag tror att de kanske viktigaste skillnaderna som mina matvaror genomgått är att det är mindre halvfabrikat nuförtiden, och en större variation i kryddor och ingredienser – till stor del påverkat av, menar jag, generellt förändrade mathållningar i landet, en trevlig effekt av betydligt fler kulturers påverkan på maten än vad som var fallet när jag var barn, eller bara för 30 år sedan. I mitt barndomshem var det, som jag minns det, Piffi allkryddan som utgjorde det enda spännande utöver salt och peppar. I min egen matlagning nuförtiden använder jag betydligt fler kryddor; spiskummin, curry, chili och ingredienser som lime, citrongräs, ajvar och tahini.<sup>192</sup>

Med de nya maträtterna kommer en variation som kan kännas välkommen när vardagsstressen gör att det känns svårt att komma på något att laga som man inte nyligen har ätit. Det finns också en synlig påverkan från medier. Kokboks författare och radio- och tv-program med kända profiler har bidragit till att introducera såväl nya ingredienser som matlagningstekniker som wokning, ångkokning och fritering. Till en början var utbudet begränsat, varför det regelmässigt fick föreslås alternativ. Det tåldes även att skrattas åt. Sven Melanders och Åke Catos parodi på TV-kockarna Werner och Werner (mycket populär på 1980-talet), som ständigt upprepade att ”det går lika bra med selleri”, byggde på premis-

<sup>191</sup> Intervju nr 18.

<sup>192</sup> M27417.

sen att ingredienser till de nya spännande rätterna som lagades i TV inte fanns tillgängliga i vanliga affärer. Men snabbt blev butikerna dukiga på att utöka sortimentet för att anpassa sig till alla nya influenser. När en respekterad TV-kock rekommenderade flingsalt eller soltorkade tomater, sköt försäljningen i höjden. De gick snabbt från exotiska ingredienser eller märkvärdigheter till vardagsvaror.

Internationaliseringen har skett både till vardags och fest. ”De första åren bjöd man nästan alltid på stek men på senare år var det lite ’modernt’ – och godare – mat.”, skriver en meddelare. Det moderna gav alltså både en variation, man slapp att ”alltid” bjuda på stek eller kyckling, och dessutom upplevdes det som godare. Känslan av något nytt kan vara försiktigt positiv, men också direkt euforisk: ”Det är några år sedan nu men balsamvinäger när det kom in i mitt liv så ’who, var har du varit tidigare’”? (skratt)<sup>193</sup>

Influenserna till att efterfråga och konsumera nyheterna har kommit från olika håll. Resor till andra länder nämns ofta som en källa till inspiration och kunskap om främmande rätter.

Pasta i alla de olika former som vi gärna äter nu, fanns ju inte när jag var barn. Ett exempel: En väninna till min mamma (som var född 1904, väninnan kanske 5–8 år yngre) hade varit i Rom och för första gången ätit lasagne. Hon blev förtjust, gick ut i köket och bad kocken om receptet. Eftersom det inte fanns lasagneplattor att köpa här, rådde han henne att göra en pannkaks-smet med spenat i, grädda pannkakor, laga ostsås och köttfärsås och på så sätt få ihop något som kunde likna lasagne. Förtjusningen blev stor, mamma lagade ofta lasagne. Något omständligt, kan man tycka. Men gott blev det. Lasagne är fortfarande en favorit. (Kvinna, född 1936.)<sup>194</sup>

Det finns andra liknande berättelser om hur nya maträtter eller smaksättningar har upptäckts i samband med resor. Ett letande i specialbutiker efterföljdes ganska snart av en förenklad tillgänglighet i vanliga livsmedelsbutiker.

<sup>193</sup> Intervju nr 16.

<sup>194</sup> M27430.

Mat är roligare och godare nu än när jag var ung. Utbudet är bättre, framför allt alla kryddor. Allt som kommer från Asien passar mig. Jag har rest mycket, många länder i Asien, gått matlagningskurser och lärt mig om alla kryddor som ej fanns när jag var ung. Mamma hade salt och peppar samt lök. Jag har vitlök, färsk ingefära och hel spiskummin som favoriter. Jag blir inte sugen på mat när jag tittar i en mattidning från 70-talet, kassler köper vi tex aldrig nu. Men mamma (som är 90+) tycker att råvarorna hade bättre kvalitet förr. Jag håller med när det gäller frukt och bär. (Kvinna, född 1947.)<sup>195</sup>

Hon beskriver hur en ny värld har öppnats genom maten och matlagningen. Med sina internationella erfarenheter och tillämpningen av dessa i hemmet har maten blivit både roligare och godare. Till skillnad från hos modern finns ingen nostalgi, ingen känsla av att det var bättre förr, mer än på enstaka områden. Måltider tillsammans med människor från andra länder har också haft en stor betydelse. En kvinna som ofta bjudit in ungdomar från andra länder berättar:

Ofta sitter utlänningar vid mitt bord, vanligen men inte alltid högskolestuderande. Mat är ett bra samtalsämne; man kan jämföra, provsmaka, prata om tillagning. En sommar på utflykt med ett gäng utländska ungdomar hade jag bla gjort mackor med skinka att bjuda på. Ahmed från Kairo tackade nej – han gick hellre hungrig än att äta en skinkmacka. Jag tar bort skinkan, sa jag. Men han kunde inte äta ett bröd som hade nuddat en bit skinka. Det var en nyttig lärdom. Sammanlagt ett par hundra kineser har nog varit hos mig, sockerkaka går hem då; i Kina har man inte egen ugn, och bakverk är inte så vanliga som hos oss (inte heller särskilt goda). På hösten plockar jag fallfrukt och gör enklaste sortens äpplekakor som stoppas i frysen; alla tycks gilla dem. Och mest populärt har det varit att, i samband med kaffe/teservering, måla ägg på påsk. Exotiskt för en utomeuropé, och en möjlighet att få utlopp för kreativitet. 40–50 ägg kunde gå åt under en påsk, och mina barns och barnbarns gamla färgpennor har hängt med i många år, Flera år efteråt kan jag få mejl från Kina: ”Det var så roligt när vi målade ägg hos dig!” (Kvinna född 1935.)<sup>196</sup>

<sup>195</sup> M27412.

<sup>196</sup> M27465.



Det finns också en dimension i övergivandet av en tidigare mathållning som handlar om en önskan att öka de sociala aspekterna av ätandet. Det fanns hos många en känsla av att måltiderna i Sverige var mindre sociala än vad som kunde upplevas under semesterresor till länder i södra Europa.<sup>197</sup> Mångkulturen och internationaliseringen uppfattas alltså ha lett till trevligare och mera varierade måltider. Såväl tidsödande husmanskost som torftiga halvfabrikat kan undvikas tack vare de nya ingredienserna och maträtterna.

Vi mötte i förra kapitlet dryckernas förändring. Det finns, precis som med dryckerna, ett tydligt inslag av omformulerandet av individens förhållande till en nationell identitet. Men där dryckesvanor verkar vara inriktade på en europeisering av identiteten, är maten global.

Det kan se ut som om denna situation har uppstått till följd av en svag känsla av nationell identitet. Men man måste ta hänsyn till att en av de viktigaste egenskaperna hos den svenska (medelklass)identitet, som utvecklades under andra delen av 1900-talet, var att omfamna det moderna. Att vara svensk handlade inte om att bevaka traditioner. Tvärtom borde den idealiska svenska medborgaren vara öppen för nya influenser. Om mellankrigstiden och de första decennierna efter andra världskriget mycket handlade om att bejaka moderniteter i form av ny teknik, blev det från och med 1970-talet en större betoning på internationell inspiration.

Hur har det då blivit så? Samma kvinna som berättat om hur stor plats hennes kryddor numera tar berättar om skillnaden mellan hennes uppväxt och nu.

I min barndom var allt helt annorlunda. Min mamma var mycket sparsam och ekonomisk, så det blev inte som det är nu. Matkulturen var också helt annorlunda då. Jag minns att varje lunch när pappa kom hem från sågverket för att äta serverades det saltströmming och kokt potatis. Än idag när jag hör börsnoteringarna på radio så kommer jag att tänka på saltströmming. Den kokades ofta och det var tråkig mat (om dock tämligen ”bra” mat).<sup>198</sup>

<sup>197</sup> Problemen med att få till en social måltid behandlas mera utförligt i kapitlet om mitt, ditt och vårt.

<sup>198</sup> M27451.

Saltströmming med kokt potatis, sågverksarbetande pappa, hemarbetande mamma. Luncheckot med börsnyheterna. Samma sak, dag ut och dag in, sparsamhet som inte bara fanns när den var nödvändig utan som en förkroppsligad praktik. Det är en illustration så god som någon av det samhälle som så många ville bryta upp ifrån under 1970- och 1980-talen. Den nya världen med nya könsroller, njutning som ideal och ett nytt och flexibla arbetsliv internaliserades till inte ringa del med hjälp av vardagens måltider.

## Dåliga minnen som luktar

Kopplingen mellan mat och minnen har diskuterats länge inom måltidsforskningen. Marcel Prousts Madeleinekaka är en klassisk skildring av en resa i tiden, med hjälp av maten. Med tanke på matens funktion i minnet, är det lätt att i Marcel Prousts anda tänka sig att det finns mycket nostalgiska minnen av barndomens mat i uppteckningarna. Men riktigt så enkelt är det inte, även om det förvisso beskrivs goda minnen. Förändringarna i matvanor blir inte begripliga om vi inte också tar med aversionernas minnen. En kvinna, född 1957, berättar om hur maten hon äter idag markant skiljer sig mot hur det var i hennes föräldrahem.

Då serverades oftast så kallad "Husmanskost", vilket jag aldrig tyckte var något för mig. Vidriga rätter som lever, bruna bönor, kokt kål, rotmos, stekt sill och ärtsoppa. Då fick jag smörgåsar i stället. Men det fanns förstås de jag tyckte om också. Såsom kyckling, dansk fläskstek och kotletter. Men oftast serverades ett mellanting på "skalan för ätligt-oätligt", såsom falukorv, curryfisk (torsk med hackade kokta ägg), kåldolmar (jag tog bort kålen), stekt torskrom, blodkorv med lingon, köttbullar etc. som gick att äta, men dock ej med full förtjusning. Och till måltiderna när jag bodde hemma serverades alltid mjölk, det var bara far som drack en lättöl till maten.<sup>199</sup>

---

<sup>199</sup> M27433.

Föräldrahemmets mathållning var alltså mestadels en trist upplevelse. Någon gång gott, men mestadels tråkigt eller rentav äckligt. Andra exempel på dåliga minnen är skolbespisningens leverbiffar, gröt som hade fått skinn, tjocka fettklumpar i köttgrytan. Till de dåliga minnena hör ofta tvång. Känslan när det vänder sig i magen, men där rädslan för stryk, förmaningar eller utebliven efterrätt gör att man stålsätter sig för att få i sig maten. Det kan också vara minnen av måltider som inte var hemska, utan bara tråkiga.

Jag har inga minnen direkt från barndomens måltider. Det fanns inget intresse för mat och måltider i mitt hem. Matlagning och andra kökssysslor skulle vara avklarade så fort som möjligt.(...) Som vuxen med eget hem upptäckte jag en ny, inspirerande och kreativ, värld. Jag köpte kokbok och prenumererade på månadstidningen Allt om Mat, vars första nummer kom ut i början på 70-talet. Hushållning och matlagning blev ett stort intresse.<sup>200</sup>

När det gäller minnen har luktsinnet en särskild roll. Matdofter väcker minnen till liv, vilket används i allt från doftmarknadsföring till demensvård. Det ställdes i såväl frågelista som intervjuer en fråga om vilken mat som luktade gott respektive äckligt.

Kålsoppa och överkokt fisk, kokt blomkål och broccoli, skolbespisningens potatis och levergryta, stekt fläsk, lutfisk och saltlånga, surströmming, vidbränd potatis, lever och annan inälvsmat, bruna bönor, stekt sill, kokt torsk och fiskbullar tillhörde de rätter som nämndes som illaluktande. Det finns alltså vissa kopplingar mellan traditionell husmanskost och dåliga minnen som luktar.

Däremot är den nya tidens mat ofta det som anges som välluktande; tzatziki, grillat kött, vitlök, citron. De finns vissa undantag. God soppa och abborrfiléer, söndagsstek, hackad och stekt lök tillhör de traditionella dofterna som är tilltalande, medan koriander nämns som illaluktande. Men på det stora hela är det slående hur den gamla tiden luktade illa och den nya gott. Barndomens minnen är naturligtvis sällan entydigt negativa eller positiva. Så inte heller doftminnen:

<sup>200</sup> M27427.

Mat som luktar gott att tillaga är grönsakssoppa. Påminner om min barndom. Tror inte att jag gillade det särskilt, men lukten känns trygg och hemma. Mat som luktar illa är stekt sill. Påminner också om min barndom men på ett negativt sätt. Stekt sill på måndagar då fiskbilen kom. Alldeles för mycket ben. Lukten satt i flera dar i hela huset. Jag har aldrig i mitt vuxenliv lagat stekt sill. Men äter det gärna på restaurang. (Kvinna född 1942.)<sup>201</sup>

Här ser vi hur barndomens mat kan vara både ”trygg” och ”hemma” och känslan av något obehagligt. Tvånget av att äta upp fisk, med ben som fastnar i halsen, är en återkommande berättelse om hur livslånga aversioner mot havets läckerheter inpräntats i barn. Mycket av tvånget kring mat har dock försvunnit, och det har delvis ett samband med den nya typen av mat. Alla nya rätter och råvaror gjorde det möjligt att undvika sådana inslag som aldrig uppskattats. Lägre matpriser och nya normer för barnuppföstran där tvång och bestraffningar skulle undvikas, har gjort att dessa måltidsupplevelser blivit allt färre. Pasta eller andra nymodigheter nämns inte i samband med tvång. Toleransen för att inte alltid behöva äta upp, verkar ha fått som effekt att mataversioner faktiskt inte är särskilt vanliga bland yngre. Historierna om personer som inte äter sådant som fisk eller svamp är inte ovanliga bland de äldre, då ofta kopplat till obehagliga upplevelser tidigt i livet. Äcklet, kopplat till tvång och etablerat i minnet genom lukten stavas helt enkelt husmanskost för ett par generationer. Med den nya tiden kom alltså inte bara sinnliga intryck från hela världen, utan också, och kanske lika viktigt, en frånvaro av tvång, äckel, och minskade friktioner i vardagen. Barnen äter oftast upp spaghetten, och om de inte skulle göra det är det inte hela världen.

---

<sup>201</sup> M27439.

## En neofil tid

Den franske måltidsforskaren Claude Fischler har myntat uttrycket ”allätarens dilemma”, för att beskriva en av mänsklighetens återkommande existentiella frågor.<sup>202</sup> Människan är unik i sin förmåga att överleva på olika födoämnen. Frågan om vad vi skall ha till middag idag är inte särskilt relevant för en ko. Det blir till att beta samma gräs, med lite tur med inslag av klöver, samma som alla andra måltider de andra dagarna i veckan. Men människan kan variera mellan många födoämnen. Det är en viktig anledning till att människan kunnat sprida sig över jordklotet. Proportionerna mellan animalier och vegetabilier, liksom mellan fett, proteiner och kolhydrater, skiljer sig på ett anmärkningsvärt sätt mellan urbefolkningar i de arktiska områdena respektive runt ekvatorn. Men båda dieterna går att leva alldeles utmärkt på för en människa.

Allätarförmågan är dock inte bara en välsignelse. Vi *måste* ha variation i kosten för att må bra. I samband med förflyttning till andra platser, och med årstidernas variationer i tillgång på råvaror, har det funnits ett behov att upptäcka nya födoämnen. Problemet är att den mänskliga organismen är dåligt utrustad för att avgöra om något är bra eller dåligt. De röda bären i skogen kan vara hälsobringande eller dödliga. Och munnen är ingen bra domare, vilket alla som råkat äta vit flugsvamp istället för champinjon bittert fått erfara. Fischler menar därför att människan präglas av både neofili (att älska det nya), såväl som neofobi (att frukta det nya) när det kommer till mat. 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 smaker. 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. Detta är väl dokumenterat i forskning om barn och ungas relation till mat.

---

<sup>202</sup> Fischler 1980.

Tillåtandet eller nekandet av ny mat sker med hjälp av munnen. Det är den som är stängd, gapar, sväljer eller spottar ut. Låt oss därför dröja en stund vid munnen. Det är slående hur stora förändringar munhålorna i svenska hem har utstått under de senaste fyrtio åren. Från en tid där kokt höns i currysås framstod som närmast chockerande kryddstarkt och offentliga kök därför uppmanades att använda curry i vad som idag måste betraktas som homeopatiska doser, upplever en genomsnittlig munhåla i ett svenskt hem en mångfald av smaksensationer orsakade av kryddor.

Den finske sociologen Pasi Falk har skrivit om munnen som gränsvakt mot omvärlden.<sup>203</sup> Vid ätandet är kroppen öppen, vilket annars är ovanligt. Det är munnen som faller avgörandet om huruvida jag skall tillåta omgivningen att ta sig in i mig. Det intressanta med munnen är att den är en så påtaglig sammansmältning av individ och kultur, mellan jaget och omvärlden. Det är i ätandet som spänningen mellan vem jag är och den grupp jag tillhör eller vill tillhöra är som mest påtaglig. Via munnen har globaliseringen och mångkulturaliseringen *inkorporerats*, rent fysiskt blivit en del av kropparna hos alla som tagit del av denna process. Hur kunde då munnen plötsligt bli en så slapp gränsvakt?

I berättelserna om tidigare erfarenheter finns en måltidskultur präglad av konservatism. Nya rätter provades inte i onödan. Charterturistens ängslan för att inte få mat och dryck som den kunde känna igen ledde till att nya restauranger etablerades på turistmålen. Det har också blivit parodierat inom populärkulturen. En av den svenska filmhistoriens mest framgångsrika komedier, Lasse Åbergs Sällskapsresan från 1980, hade som fullständig titel "Sällskapsresan eller finns det svenskt kaffe på grisfesten?" Bortkomna svenskar som inte ville eller vågade prova något okänt tålde att skrattas åt för den nya utåtblickande osvenska generationen. Sura gubbar som vägrade äta pasta, kryddad mat eller råa grönsaker kan många relatera till.

---

<sup>203</sup> Falk 1994.

Men med de nya råvarorna och kryddorna kom en experimentlusta som är påfallande. En man född 1986 berättar:

Man kan göra så mycket spännande i matväg, och det är egentligen bara fantasin som sätter gränserna. Jag brukar experimentera ganska mycket i köket, så genom åren har det blivit en hel del intressanta maträtter, men annars letar jag rätt mycket inspiration på internet. Jag gillar att testa nya recept, för vad är egentligen det värsta som kan hända? Att man bränner vid en deciliter grädde? Att man får kasta såsen eftersom den blivit för stark? Det är ett billigt pris om man på köpet upptäcker en maträtt som kanske blir en ny storfavorit, och som man kan avnjuta många år framöver.

Mannen fortsätter med att berätta hur han inte är rädd för att testa något nytt, och exemplifierar med hur han för några somrar sedan hittat ett grillkit på ICA Maxi med kött från känguru, krokodil och struts, ”och det var jag ju bara tvungen att smaka”.<sup>204</sup>

Denna lust till det nya, till upplevandet av nya smaksensationer, istället för en instinktiv motvilja mot det okända som skall passera munnen som gränsvakt, är historiskt sett, ovanlig. I samband med stora migrantströmmar, med USA som det mest framträdande exemplet, har det nya landet förvisso inneburit nya rätter och vanor, men i allmänhet också ett vårdande av tidigare matkulturella traditioner. Men från 1980-talet och fram till idag ses i Sverige ett lustfullt omfamnande av så mycket nya maträtter, ingredienser och smaker att det är exceptionellt. Vitlök, som för inte så länge sedan var en mycket stark markör för det främmande, är idag ett fullkomligt vardagligt inslag i kosten. Så sent som i början av 1990-talet blev vi som arbetade i restaurangkök instruerade att inte ha vitlök i personalmaten. En servitör eller servitris på en bättre restaurang fick nämligen absolut inte lukta vitlök, det kunde skrämja bort gästerna. I kokböcker rekommenderades att istället för att ha i en hel vitlöksklyfta kunde man gnida en klyfta mot botten av grytan. Då gavs en vitlöksmak och doft som inte var alltför påfallande. Chili, koriander, olivolja och en rad andra tidigare så främmande och för många otäcka smaker har

<sup>204</sup> M274234.

genomgått en liknande utveckling, för att inte tala om sushin. Från att ha varit något som några visserligen hört talas om, men ytterst få hade smakat på, under 1980-talet, till att vara en vanlig lunchrätt på 2010-talet. Medan bara tanken på att äta rå fisk fick det att vända sig i magen till en fullständig normalisering gick det bara en knapp generation.

Det har i måltidsforskningen funnits en idé om att olika generationer formar sina egna måltidsmönster. De formas i samband med etablering av ett eget hushåll och familjebildningen och varar sedan livet ut. Även om det definitivt finns vissa skillnader mellan generationerna, är det mest slående i materialet hur förändringsbenägna de äldre informanterna är och har varit när det gäller mat. ”Det är roligt att prova nya rätter, som Mexicanagryta, lasagne och tacos. Som kryddor hade nog mor bara salt och peppar. Själv har jag köpt på mig lite mera. Jag provar mig fram”, skriver en kvinna i åttifemårsåldern.<sup>205</sup> Andra äldre meddelare är inne på samma tema och berättar om hur det gärna lagas maträtter som tidigare varit okända, inspirerade av tidningsrecept. Enda problemet sägs vara att nyfikenheten väcks på så mycket att man blir stressad av att inte hinna smaka allt under sin livstid.

Det finns alltså en koppling mellan själva matintresset och viljan att prova nya rätter och smaker, och då har personen ifråga i första hand vänt sig till mat som kommer utifrån. Det innebär inte ett avståndstagande till alla tidigare rätter. ”Vissa maträtter har jag lagat hela livet som t.ex. köttbullar, kålpudding eller pyttipanna medan många nya rätter tillkommit som t.ex. paella, pizza, olika pajer och grytor medan andra försvunnit som t.ex. ärtsoppa, bruna bönor och stek med brun-sås.” (Kvinna, född 1931.)<sup>206</sup>

Förutom resor och kokböcker är tillkomsten av internet en viktig faktor för såväl internationalisering som neofili. En kvinna född 1930 som lagar mycket mat skriver att hon nog inte lagar mer än tre gånger per år från hemsidor, men att det känns tryggt att veta att det finns recept

---

<sup>205</sup> M27456.

<sup>206</sup> M27457.



på allt mellan himmel och jord på nätet. Kvinnan nämner ordet tryggt, vilket är intressant i sammanhanget. Är måhända digitaliseringen en pusselbit i att tröskeln för neofobi har sänkts? När alla möjliga bilder och filmer på maträtter och recept finns tillgängligt vid köksstolen eller vardagsrumssoffan, sker troligen samma slags vardagliggörande som vid en social sammankomst med vänner och bekanta. Samma process av normalisering, men nu så väldigt mycket fortare. Att hela måltidskulturer kan förändras vad gäller betoning av neofili eller neofobi är ett forskningsresultat som det finns mycket att fördjupa sig i framöver. Det svenska exemplet borde bli internationellt uppmärksammat på ett sätt som det ännu inte blivit.

Nu invänder säkert några av läsarna att de exotiska rätterna i svenska hem bara är bleka kopior av originalen. De är inte ”autentiska”, utan anpassade för att passa in. Hela äkthetsdiskussionen tenderar emellertid att bortse från den enskildes upplevelse. Den sätter maten i sig i fokus. Förutom att detta ofta gör att förändringar av maten blir osynliga så säger den inget om hur maten upplevs. Särskilt när det gäller vardagsmåltiderna har det knappast heller varit avsikten att kopiera maträtter så som de tillagas och äts i andra länder. Syftet har varit att skapa variation och förnyelse i vardagen, och detta verkar ha lyckats för de allra flesta. Möjligen har dock det exotiskas lockelse börjat falna. En av intervju-personerna, en kvinna i femtioårsåldern beskriver först hur roligt hon upplevt det med alla internationella influenser genom åren, men hon är inte okritisk mot utvecklingen:

Det finns en slags motsägelse i att matlagningen har blivit roligare för att vi har tillgång till så mycket mer saker samtidigt som vi ska värna om miljön och så ska vi ändå äta bara mat från Asien eller från Latinamerika och alla recept som man får hem. Ingredienserna i de maträtter som man ska laga under veckan som sina vanliga middagar är ofta inte svenska utan man ska alltid laga någonting som är lite tillkrånglat. Och då undrar jag hur tänker man där egentligen. Det är lite konstigt. (...) Men jag tror att det håller på att komma tillbaka att faktiskt laga lite mer av vår egen mat på ett roligare sätt kanske än bara brunsås och potatis.

Det var kanske inte egentligen själva maten eller ens smakerna som var det mest attraktiva med den internationella maten, det var förmågan att göra matlagningen och måltiderna roligare.

## En skön ny värld

Detta kapitel har handlat om måltidskulturens omvandling till följd av internationaliseringen. I egenskap av matkulturforskare stöter jag inte sällan på en retorik som handlar om måltidens förfall. En nostalgisk attityd där maten och måltiderna förmodas ha varit bättre förr. Men detta stämmer inte alls med hur meddelarna beskriver sina egna erfarenheter. Det är snarare en berättelse om framsteg, som mera påminner om framstegsoptimismens 1950-tal än det nostalgiska postmoderna tillstånd som annars brukar få beteckna det nutida förhållandet till det mesta, inklusive mat och måltid. Från kokta makaroner med smör och socker till gastronomiska sensationer, kreativ matlagning och social samvaro om jag skall göra en mycket kort sammanfattning av de många varianterna på samma tema. Det egna köket blev en verkstad, där internationella aspekter introducerades, förhandlades och tämjdes, och blev vad de är idag: en oproblematisk del av vardagens kökspraxis i Sverige.

Detta tillhör det mest spännande med den svenska måltidskulturens förvandling. Globaliseringen av råvaror och rätter är synlig i alla länder. Men sällan så snabbt och så omfattande som i Sverige. Det finns en skillnad mellan när något tillsätts för att skapa en ökad variation, och när en helt ny måltidsordning uppstår. Och det har den uppenbarligen gjort för många av informanterna. Tacos är inte längre ett exotiskt inslag i vardagen, det har blivit själva vardagen. Tidigare vanlig vardagsmat som bruna bönor och fläsk eller helmat som stek med sås och potatis äts däremot sällan. Den nya maten satte krydda på livet, ett uppbrott från vad som uppfattades som ett tryggt men tråkigt land till något nytt och spännande. Och inte ens munnen protesterade.

## 8.

# Synligt och osynligt

Vi har mött ett antal olika förändringar av måltidskulturen, allt genom berättelser från personer som varit en del av förändringarna och är mitt uppe i dem. Vissa av förändringarna har varit uppenbara, och de allra flesta har lätt för att skriva eller prata om dem. Andra är mer svår-fångade. Vissa förändringar som är genomgripande kan gå så snabbt att tidigare vanor nästan försvinner ur medvetandet. Rökning som del av en vanlig måltid har till exempel gått från oreflekterad vana till att i princip ha försvunnit från matbordet på några få decennier. Mycket få har reflekterat över detta i sina svar. Vad är det som gör att vissa förändringar är synliga, men andra förblir mer eller mindre osynliga? Detta kapitel vill lyfta fram några sådana fenomen, och förhoppningsvis också synliggöra det osynliga.

Det är dock inte bara vardagens praktiker som är svåra att få syn på. Till de vanligaste av de upplevda problemen hör idag att handskas med det faktum att ytterst få har möjlighet att själva se var maten kommer ifrån. Hur hanteras och görs det anonyma livsmedelssystemet begripligt och ofarligt?

Till sist kommer så kapitlet in på frågor om tid och den ordning som måltiden förväntas ge i vardagen, men inte alltid gör. Hur har tidsaspekterna i måltiden förändrats, vilka försök att skapa ordning görs, och vad är egentligen ordning i samband med måltider?

## Kött och grönsaker

Ett metodologiskt problem som rör all måltidsforskning är att vi sällan reflekterar över vad vi egentligen äter. Dessutom är det svårt att ställa frågor så att de uppfattas på samma sätt av alla inblandade. Det finns dietstudier som visat att när personer sattes att under kontrollerade former inta samma mat som den de registrerat i kostdagböcker, hade de en tendens att minska i vikt. Det behöver inte bero på att deltagarna medvetet angivit fel uppgifter i kostdagboken. Det är helt enkelt så att vissa saker märks mera än andra när det gäller vad vi stoppar i oss.

Frågan om vad som är synligt och osynligt blir särskilt tydlig om vi fördjupar oss i två typer av livsmedel som ingår i den dagliga kosten för en majoritet av landets invånare. Det rör sig om kött respektive grönsaker.

Jag använder mer och mer vegetabiliskt. Ett par dagar i veckan är helvegetariska och jag använder mer råa grönsaker. (Kvinna född 1949.)<sup>207</sup>

\*

När jag växte upp var inte betoningen så stor på grönsaker. Pappa tyckte väl inte att det var riktig mat. Jag äter mycket mer men är lite betänksam över att exempelvis importerade tomater smakar så lite – stordriften påverkar kanske också näringsinnehållet. (Kvinna född 1935.)<sup>208</sup>

Medan en majoritet av de tillfrågade nämner ett ökat inslag av grönsaker som en av de stora förändringar som deras ätande genomgått, nämner endast en av de hundrafemtio informanterna att han (en 80-årig lantbrukare) äter mera kött än tidigare i livet. Detta trots att köttkonsumtionen per person ökat från drygt 50 kg/person 1960 till rekordnivån 87,7 kg/person 2016, för att därefter sjunka något under de senaste åren.<sup>209</sup>

<sup>207</sup> M27468.

<sup>208</sup> M27465.

<sup>209</sup> Enligt statistik från Jordbruksverket. Det innebär dock inte att allt detta kött äts som just kött, framför allt inte av människor. Enligt Livsmedelsverkets uppskattningar är den totala konsumtionen av

Oavsett hur medvetna konsumenter i allmänhet är om den generell ökande köttkonsumtionen, stämmer denna ökning alltså inte med de självupplevda erfarenheterna. Där är det istället förekomsten av fler grönsaker, och någon gång förändring av köttkonsumtionen (mindre gris och mer kyckling och lamm) som tas upp. Det är förvisso, åtminstone i teorin, möjligt att de informanter som deltagit i undersökningen avviker från genomsnittet och verkligen minskat sin köttkonsumtion. Men det är knappast troligt med tanke på den variation i ålder, klass och bostadsort som finns bland svaren.

Vad kan det då finnas för anledning till att köttätandet inte märks? En anledning är köttets trivialisering. I berättelser om erfarenheter som ligger långt tillbaka i tiden, händer det att kött kommer upp, just för att det var så speciellt.

Jag minns på 60-talet en arbetskamrat vars make skulle fylla 50 år. Hon ringde till sin mamma och frågade, vad mamman tyckte att hon skulle bjuda på. Alternativen var kalvstek eller kyckling. Kyckling hade jag aldrig ätit på den tiden, kalvstek vid min systers bröllop. Nu är kyckling verkligen vardagsmat och finns i oändligt antal varianter i frysar och kokböcker (Kvinna född 1945.)<sup>210</sup>

Inte heller går det längre att på samma enkla sätt särskilja sig i sociala sammanhang: ”Min mor berättade om en byggmästarfru som sa en gång ungefär ’Nu kan man ju inte bjuda på kyckling för det kan ju alla ha nu för tiden.’” (Kvinna född 1939).<sup>211</sup> Dessa ”alla” kunde alltså i allt större utsträckning konsumera kött. Som Christina Fjellström visat i sina studier av arbetarklassens mathållning var kött, tillsammans med socker, viktiga beståndsdelar i ”drömmen om det goda livet”.<sup>212</sup> I takt med ett ökat välstånd ökade intaget av dessa födoämnen som sätt att försöka höja status och livskvalitet.

---

kött i Sverige snarare drygt 40kg/person och år. Däremot ger statistiken en bra indikation på den relativa ökningen av köttkonsumtionen. Se vidare [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se), Livsmedelskonsumtion i siffror.

<sup>210</sup> M27473.

<sup>211</sup> M27435.

<sup>212</sup> Fjellström 1990.

Denna vilja till ett gott liv kan säkert fortfarande avspeglas i valet av kött till måltider. Men varför nämns inte detta? Att kunna äta obegränsat med kött dagligen har varit en dröm för många generationer. Den nordiska mytologins version av paradiset, de fallna hjältarnas Valhall, innehöll som en central gestalt grisen Särimmer, som återuppstod och kunde slaktas och ätas varje dag. Informanterna nämner dock sällan eller aldrig en glädje kopplat till vardagens köttätande. Det är definitivt ingen som associerar måndagskotletterna med en paradisk tillvaro, något som förmodligen hade förvånat en person från Medeltiden eller för den delen långt senare om denne fått möjligheten att titta in i ett nutida kök i Sverige.

Faktiskt är det ovanligt att någon tar upp att kött skulle ha någon särskilt hög status, trots att en av frågorna berörde just huruvida det finns viss mat som är finare än annan. I så fall är det vanligen i samband med berättelser om förfluten tid, att det under tidigare perioder i livet var närmast obligatoriskt att kött skulle ingå som huvudrätt vid en bjudning, men att det numera inte är lika viktigt.

Köttets status kan således inte vara den huvudsakliga förklaringen till köttätandets ökning, framför allt kan det inte förklara varför den ökande konsumtionen inte märks av dem som utför den. Det är snarare kopplat till den *minskade* status som skett i samband med att kött blivit allt billigare och mer tillgängligt. Det bör påpekas att köttkonsumtionens ökning delvis också kan relateras till utfiskningen. Köttfärsen har ersatt sill och strömming som basprotein. Förutom dessa faktorer vill jag dock även pröva om det kan bero på hur uppfattningar om vad som är riktiga måltider har förändrats.

## Benämningarnas makt

För att förstå varför vissa måltider och deras innehåll verkar vara synligare än andra kan det finnas anledning att återvända till den brittiska antropologen Mary Douglas klassiska studie av en ”riktig måltid” och

dess komponenter.<sup>213</sup> För Douglas kunde måltiden ses som en text, med olika kodade uttryck. Uttrycken bestod inte bara i den sociala samvaron och var och när måltiden intogs, utan också i komponenterna på tallriken. En typisk riktig måltid bestod av kött/fisk, potatis och tillbehör i form av sås, grönsaker etc. Komponenterna skulle fördelas proportionerligt, en riktig måltid hade sin andel av kött som varken skulle vara så snålt tilltagen att den uppfattades som fattig, men inte heller gå till överdrift så att den som åt förhävde sig.

Sedan Douglas gjorde sin studie har en rad förändringar skett. En handlar om fördelningen av komponenterna på tallriken. De tillfrågade personerna reflekterar ofta över hur grönsaker, framför allt färska sådana, har gjort sitt insteg i matvanorna. De äldre informanterna i de tidigare frågelistorna kunde berätta om hur färska grönsaker i princip inte existerade i deras kosthållning före 1950-talet. Nu äter de flesta salladsgrönsaker dagligen, och tillgången på såväl färska som frysta grönsaker är god året om.

Färska grönsaker är dock bara en del av vegetabilierna i kosten. Om vi tittar närmare på berättelserna om vad som faktiskt åts under större delen av 1900-talet, finner vi en mycket hög andel icke-animaliska beståndsdelar. Bönor, framför allt bruna, men också bondbönor, (gula) ärtor, morötter och andra rotfrukter återkommer i uppräkningarna om vad som brukade finnas på matborden från 1920-1970-talet. Potatisen var en självklarhet. De färska grönsakernas intåg balanseras av att konsumtionen av färsk potatis har halverats sedan 1960-talet. Förutom att ett antal mål med potatis har ersatts av andra livsmedel, främst ris och pasta, har också proportionerna på tallriken ändrats, så att den kokta potatisen fått en mera undanskymd roll. Köttet har brett ut sig på de vegetariska komponenternas bekostnad. Ärtsoppa med fläsk, köttsocker, eller färsfyllda kåldolmar innehöll inga stora mängder kött, trots att namnet signalerade att det var kötträtter. Kötthalten i korv har ökat

---

<sup>213</sup> Douglas 1972.

kraftigt de senaste åren, och en titt i recept för familjer visar på en tydlig ökning av den vikt kött som anses som normal åtgång vid till exempel köttfärssås. Tallrikens proportioner har förändrats successivt, i takt med att kostnaderna för livsmedel minskat både generellt och i synnerhet för kött.<sup>214</sup>

Det finns en klar hierarki i hur pass ”vegetariska” olika växtbaserade livsmedel uppfattas som. Färska grönsaker, allra främst i rätt tillstånd, är självklart vegetariska. Likaså de typer av livsmedel som brukar användas som ersättning för köttinlagen på tallriken. Kikärtor, bönor och linser är vegetariska, liksom de många ersättningsprodukter som lanserats som vegetariska av livsmedelsindustrin de senaste åren. Allra mest synligt blir begreppet ”vegetariskt” i form av köttersättningsprodukter som quorn, oomph, tzay och färdiga vegoprodukter som sojakorvar och rödbetsbif-far. Spannmål i form av flingor, bröd, gröt, med mera associeras däremot inte till vegetarisk kost. Därför glöms dessa väsentliga inslag i kosten lätt bort när personer uppmanas att reflektera över kostens förändring.

Det finns också en klar tendens att tänka på dagens huvudmåltid när det gäller att beskriva ätandets förändring. Det är här som det inte sällan händer att rent vegetariska rätter har kommit in i måltidsordningen. Det beskrivs hur tidigare kötträtter som blodkorv, kåldolmar och kalops har ersatts av rätter med linser, bönor eller kikärter. Här finns det anledning att lyfta fram hur måltiderna förändrats i dygnsrytmen. Tidigare intogs dagens huvudmål ofta mitt på dagen, och kallades då följdriktigt middag. Detta mål innehöll i allmänhet kött eller fisk. Det mål som idag för de flesta är dagens huvudmål, alltså det som äts någon gång mellan 18–20, kallades kvällsmat och bestod ofta av gröt med mjölk

<sup>214</sup> Ytterligare ett belägg för köttportionernas tillväxt kan hämtas från restaurangvärlden. När restaurang Mando öppnade i Malmö 1966 blev den snabbt känd för sitt fina kött och rikliga portioner. Men om vi tittar på originalmatsedeln finner vi att storsäljarna ”Nöttvåan” och ”Pepparstek” innehöll 110 g nötfärs, respektive 125 g oxfilé. Då Mando är en av få restauranger som i princip har behållit samma matsedel över åren, är det lätt att jämföra. Idag innehåller Nöttvåan 150 g nötfärs och pepparsteken 180 g kött. För säkerhets skull går det också att få en dubbel Nöttvåa, för den som tycker att även 150 g är för lite.



och eventuellt någon smörgås. Ingen gör dock reflektionen att denna måltid var (lakto)vegetarisk.

Just grötmåltidernas borttynande är, vill jag hävda, bland de främsta förklaringarna till den osynliga ökningen av köttet. I de äldre frågelistorna, liksom i många äldre informanternas uppteckningar om vad de åt när de växte upp, var gröt ett mycket vanligt inslag. Gröt åts i alla samhällsklasser. I riksdagshusets restaurang serverades kvällsgröt en bra bit in på 1970-talet för att ledamöterna skulle få i sig gröt innan de gick hem.

Frukostgröten lever i viss utsträckning kvar, men ingen nämner att de äter gröt som kvällsmål. Där är det istället ett rejält mål mat, där det särskilt noteras om det skulle råka vara vegetariskt. Normen har ändrats till att det är en köttmåltid, och därmed har paradoxalt nog just ökningen av köttet osynliggjorts. Här ser vi alltså en tydlig diskrepans mellan beskrivningarna av kostens faktiska inslag och den självupplevda förändringen. Medan utvecklingen har gått från vegetariska måltider till köttmåltider där det ibland händer att köttet ersätts med något annat, upplevs det som om utvecklingen går mot en större andel vegetarisk kost. En anledning till detta är att det finns en tendens att reflektera mer över vissa måltider än över andra.

I Mary Douglas avkodning av den riktiga måltiden låg en analys av vilken typ av mat som borde ätas och i vilken ordning. Själva utgångspunkten för hennes arbete om den riktiga måltiden var hennes konflikter inom äktenskapet när det gällde vad som borde ätas och lagas. Mary Douglas föreslog soppa, men hennes man tyckte att det var torftigt att bara äta en förrätt. Marys förslag att de kunde äta pudding efteråt ifall de var hungriga gjorde det hela bara värre. Förrätt och efterrätt utan huvudrätt, hur skulle det se ut?

Denna trerätters måltidsordning verkar idag mer eller mindre utradad, förutom vid festligare tillfällen. Till de stora förändringarna hör ett nytt sätt att organisera intaget av kostens sötare komponenter. ”Förr åt vi alltid efterrätt. Aldrig nu”<sup>215</sup>, som en man född 1965 sammanfattar

---

<sup>215</sup> M27431.

en upplevelse som är gemensam för de flesta. Efterrätterna har ersatts av mellanmål. Glass, choklad och annat äts i stora mängder, men sällan i samband med huvudmålet. Typiska efterrätter som konserverad frukt, fruktsoppa, puddingar, fromage och kräm har på kort tid gått från självklarheter till exotisk retromat, i den mån de inte fullständigt glömts bort.

Minskad tid att inta måltider, ett sammankopplande mellan de söta efterrätterna och en osund kost, och ett ökat utbud såväl som större portioner när det gäller mellanmål och fikatillbehör är några av de faktorer som bidragit till efterrätternas borttynande. Till dessa kommer att efterrätterna under decennierna från 1950–1990 tillhörde de kategorier där livsmedelsindustrins färdiga produkter tog över en stor del av utbudet. Konserverad frukt på burk, pulverfromage och brylépudding, frystorkat pulver till fruktsopporna, tillhörde standardinnehållet i många köksskåp i Sverige. När sedan gastronomiintresset ledde till ett ökat fokus på att laga mat från grunden, hamnade dessa produkter i vanrykte.

Förr litade man/jag på att allt som fanns att köpa i matbutikerna var nyttigt och ofarligt. Tiden var sådan, man ifrågasatte inte. I dag är jag mycket noga med vad jag köper. Läser på förpackningarnas deklARATIONER, köper bara svenskt ekologiskt om det går. Aldrig färdigmat eller halvfabrikat. Vi äter mycket mer frukt och grönt än tidigare och jag lagar mat från grunden. (jag har ju tid nu). (...) Förr lagade jag ofta pulversåser, pulverefterrätter, köpte billigt kött och billiga korvar. Jag minns en efterrätt som barnen älskade. Gello. Jag ryser bara jag tänker på den söta, dallrande och färgade syntetmassan!<sup>216</sup> (Kvinna, född 1944.)

Konservburkar och pulver blev symboler för ett sätt att laga och äta mat som få längtar tillbaka till. Efterrätternas minskning hänger alltså ihop med den ökande misstron mot livsmedelsindustrin och svårigheterna att navigera i ett skiftande konsumtionslandskap.

---

<sup>216</sup> M27427.

## En ogenomtränglig livsmedelskedja

En av den moderna matkonsumtionens paradoxer är att vi förmodligen aldrig tidigare har ätit så säker mat när det gäller risken att bli sjuk, samtidigt som vi förmodligen heller aldrig varit så rädda för det vi äter. Det finns en hel uppsjö av litteratur om upplevda risker i samband med matkonsumtion. De flesta som forskat om fenomenet är överens om att en viktig orsak till detta är en bristande transparens i livsmedelskedjan, och att allt färre konsumenter har personlig erfarenhet av livsmedelsproduktion. År 1850 var runt 80 % av den svenska befolkningen sysselsatt inom jord- och skogsbruk. År 2017 var det 1,2 %, eller drygt 170 000 personer som hade lantbruk som huvudsaklig syssla. Som jämförelse kan nämnas att det finns mer än dubbelt så många hästar i Sverige. Det är alltså inte så lätt för de flesta att vända sig till någon som har erfarenhet av hur råvaror blir till. Även om vi lägger till de 50 000 som arbetar inom livsmedelsindustrin är det fortfarande många som inte har någon som arbetar med livsmedelsproduktion i sin omedelbara närhet. För att få till stånd en känsla av närhet återstår andra strategier.<sup>217</sup>

Det finns en misstro mot många av de tillgängliga livsmedlen. En kvinna född 1982 som bor i Stockholm och arbetar som digital designer beskriver sina egna strategier, som går igen också i andra svar. ”Jag handlar helst svenskt eller nära där jag handlar. Närproducerat. Ekologiskt helst. Jag försöker tänka på att handla efter säsong.”<sup>218</sup> Att handla i säsong, att gå på marknader och handla i gårdsbutiker nämns som aktiviteter som skänker en känsla av sammanhang och som dessutom ökar den upplevda kvaliteten på varorna. Under de senaste decennierna har allt fler märkningar av produktionsmetoder (tex ekologiskt), av produktionsplats (tex lokalt eller från Sverige) och näringsinnehåll (tex nyckelhålmärkning) tillkommit. Inställningen till märkningarna är kluven. De underlättar, men uppfattas inte alltid som trovärdiga.

Misstron mot mat kommer fram i många svar. Värst är generellt mat

<sup>217</sup> Läs Pétursson 2020 för fördjupning kring detta.

<sup>218</sup> M27460.

som transporterats långt. I princip alla som tar upp frågan föredrar närproducerat, sedan svenskt. Det är viktigast när det gäller kött och mjölk. Vad gäller frukt finns en viss tolerans för att exotiska frukter måste transporteras, medan däremot blåbär från Sydamerika tas upp som exempel på ett osunt livsmedelssystem. Även E-nummer, färdigmat och halvfabrikat försöker undvikas så gott det går, men det finns samtidigt ofta en acceptans för och till och med uppskattning för att det är möjligt att ta till. En del vänder sig istället till det ekologiska sortimentet, medan andra framhäver just ekologiskt som en bluff som de misstror. ”F.ö. litar jag inte på att alla ekovaror verkligen är eko. Jag tror att det finns ett utbrett lurendrejeri där.” (Kvinna f 1947.)<sup>219</sup>

Till svårigheten att navigera hör också mångfalden av varor. En del av såväl osynligheten som oron kan bero på att livsmedelsutbudet rent faktiskt är svårt att överblicka. Antalet artikelnummer i en vanlig livsmedelsbutik har mångdubblats, och hela tiden sker introduktioner av mer eller mindre långlivade nyheter.

Matvarorna, som finns idag, skiljer sig milsvitt från de som fanns förr. Tänk på mjölk bara! Förr fanns mjölk, fil, tjock och tunn grädde. Nu är det hela avdelningar bara för olika sorters mjölk, laktosfri, smaksatt, olika fetthalt, gjord av soja och en hel del annat. Yoghurt finns också i ett närmast oräkneligt antal varianter och så är det med många andra varor. Man får läsa noga så man inte kommer hem med fel vara. Smaksättningarna är många och det kan vara svårt att se skillnad. Brödutbudet är också enormt jämfört med tidigare. Exotiska frukter, plockgodis, ostar, konserver, så gott som allt finns det mycket av.<sup>220</sup> (Kvinna född 1945.)

För att skapa ordning i mångfalden finns, förutom att hålla sig till produkter med särskilda märkningar, sedan några år en ny möjlighet – att köpa färdiga matkassar. Kvinnan i citatet ovan fortsätter:

Färdiga matkassar har vi inte ”gett oss på”, eftersom vi både har tid och lust att handla. Men det är bra att det finns och det är också ett bra sätt att

<sup>219</sup> M27467.

<sup>220</sup> M27473.

använda andra råvaror än man annars hade gjort. Sambons ena dotter har provat och hon tycker det är suveränt.

Här pekar kvinnan på de färdiga matkassarnas förmåga att både reducera antalet val, samtidigt som en mångfald när det gäller vilka råvaror som skall ingå i måltiderna säkerställs. Dessutom tvingar matkassarna fram en matlagning ”från grunden”, och en struktur kring måltiderna.

När allt flyter på är det mesta oreflekterat och därmed osynligt. Men måltiderna är långt ifrån alltid bara något som flyter på. Tvärtom är en längtan efter ordning något som genomsyrar de flesta berättelserna om måltiden. Huruvida ordningen finns, hur den i så fall ser ut, och hur den kan uppnås finns det däremot en stor variation i. Det är nu dags att fördjupa sig i hur måltidsordningar (och oordningar) kan se ut.

## Måltidsordning

Till de mer eller mindre osynliga förändringarna av måltiderna hör tiden. Att måltider handlar mycket om att organisera tid och rytm är ett gammalt tema i måltidsforskningen, och det visas för övrigt i själva ordet måltid. Målet, alltså själva maten, hänger ihop med tiden. Från frukost till kvällsmat ramas den vakna delen av dygnet in. Fredagsmyset och söndagsmiddagen visar inte bara vilken veckodag det är, de står också för helgens inledning och avslutning. En början och ett slut på ett evenemang eller en händelse visas med olika sorters mat och inte minst dryck. Från välkomstdrink, över middagen till nattmaten eller kvällsgroggen, markeras i vilken fas av det sociala sammanhanget vi befinner oss. Mat har använts för att organisera dagen, veckan, året, ja, hela livet. Mat kan också vara ett sätt att markera en övergång till en ny sorts tid eller en annan rytm. Att halsa en drickyoghurt i plastflaska på väg till pendeltåget skapar en sorts upplevelse av tid och rytm, medan en picknick eller frukost på en veranda under semestern skapar helt andra upplevelser. Frukosten markerar övergången från vila till aktivitet och kvällsmålet det omvända. Organisationer av måltiden är alltså ett sätt

att skapa ordning och struktur i livet. Och omvänt, om måltider skapar ordning upplevs livet som oordnat. En kvinna född 1942 skriver:

Nu är själva måltiderna strukturen i min tillvaro. De ramar in vad som övrigt ska göras. De gör det meningsfullt att stiga upp på morgonen, att genomföra olika uppgifter, att handla mat, att laga mat etc.<sup>221</sup>

Det är en fin beskrivning av en av måltidens historiskt viktigaste roller, att vara strukturen i tillvaron. Hur strukturen sett ut har däremot förändrats genom historien. I bondesamhället hjälpte måltiderna till att skapa dygnsrytmer som harmonierade med ljusets växlingar. Det åts färre måltider under vintern, och tidpunkterna för måltiderna ändrades med årstidernas växlingar. I industrisamhället reducerades måltiderna till tre huvudmål: Frukost, lunch/middag, middag/kvällsmat, med mellanmål eller kaffe däremellan. Därmed försvann mycket av årstidsväxlingarna för den dagliga måltidsordningen.

Under de senaste decennierna rymms både generella förändringar och en ökad mångfald av ordningar. Till de övergripande förändringarna tillhör hur kvällsmåltiden har flyttats framåt. Om huvudmålet efter arbetsdagens slut under 1960-talet ofta intogs vid 17-tiden eller till och med tidigare, är det numera ovanligt att den intas före kl 18, och både 19, 20 och 21 nämns som tidpunkter för intagandet av huvudmålet. Frukosten har, särskilt för dem som studerar eller arbetar inom servicenäringar på motsvarande sätt flyttats framåt. Särskilt markant gäller detta på helgerna.

Till måltidens organiserande struktur finns även andra aktiviteter kopplade, som inköp och matlagning. Yngre personers ovana att inte veckohandla, utan att varje dag ”småhandla”, kritiserats ibland av äldre som ett orationellt och oekonomiskt beteende. Men det är värt att betona att veckohandlande och planerade inköp är en historisk parentes. I berättelserna om tiden före stormarknadernas genombrott på 1960- och 1970-talen handlades det liksom idag varje dag, dessutom i flera affärer.

---

<sup>221</sup> M27439.

Kvinnan i citatet ovan beskriver emellertid måltidernas inramande struktur som något nytt, som inträffat efter hennes pensionering. Det visar på en annan viktig aspekt av måltidsordningen, att den förändras genom livscykeln. Regelbundna måltider är inte något som uppkommer självklart, eller utan ansträngning, särskilt inte under de mest hektiska perioderna i livet. När familjemedlemmars olika livsförhållanden skall jämkas till gemensamma måltider är regelbundenhet och ordning svår att planera. Måltiden har fått konkurrens av andra inramande strukturer. Skiftande arbetstider, men även fritidsaktiviteter och TV-tablåer konkurrerar om att få sätta ramarna för dagens rytm.

Med de allt mer flexibla arbetstider som införts i takt med service-näringarnas större del av arbetsmarknaden har måltidsordningen blivit föremål för förhandling. Hur denna möjlighet till flexibilitet uppfattas, skiljer sig åt. Vissa konstaterar med beklagande att de inte längre har några fasta mattider. ”Ingen vidare ordning. Jag är 80 år, pensionär sedan 20 år, bor ensam.”<sup>222</sup> För andra hänger frånvaron av måltidsrytm samman med hur resten av livet gestaltar sig: ”När jag är i balans äter jag alla måltiderna och mellanmål, men ibland är det kaos och då har jag ingen måltidsordning alls.”<sup>223</sup>

Alla uppfattar dock inte fasta mattider som något positivt, utan ser positivt på att normerna kring hur och när det skall ätas inte är lika tydliga. ”Jag gillar inte rutiner så jag tycker om att alltid variera mig så det kan bli lite vad som helst”, som en kvinna i femtioårsåldern uttrycker det.<sup>224</sup> Även de tidigare fasta normerna om vad som bör ätas på vilken veckodag har mist mycket av sin organiserande struktur.

Trots att jag inte tänker så mycket på vilken mat som kan tänkas vara ”fin”, frågade jag min sambo häromdagen: ”Kan man äta fläskpannkaka på en söndag”? Jag var sugen på det och sambon var med på noterna.<sup>225</sup>

---

<sup>222</sup> M27465.

<sup>223</sup> Intervju nr 27.

<sup>224</sup> Intervju nr 11.

<sup>225</sup> M27473.

Salt sill på måndag, malet kött på tisdagar, färsk fisk på onsdag, soppa på torsdag, kyckling på fredag, något lite finare på lördag, och söndagsstek på söndagar. Så såg standardordningen för Dagens rätt ut på restauranger ännu när jag började arbeta som kock på 1980-talet, och många hem hade en liknande veckovis struktur på sina måltider. Detta sätt att organisera vardagsmåltiderna har ersatts av såväl andra maträtter som andra mattider. Bland yngre informanter finns flera exempel på en vilja att skapa sin egen måltidsrytm, som inte är densamma som föräldragenerationens.

Genom åren har jag förstått att mina dagliga måltider nog ser lite annorlunda ut än för de flesta, och kanske är det så? Jag brukar i varje fall äta nåt slags brunch vid kl. 10 eller 11, sedan någon form av mellanmål under eftermiddagen, därefter middag mellan kl. 16 och 20 – beroende på hur mätt eller hungrig jag blev av mellanmålet – och slutligen någon form av kvällsmat mellan kl. 21 och 23. Denna måltidsordning har jag haft sedan jag började studera vid universitetet för elva år sedan, ungefär. Varje måltid brukar intas i en väldigt fart – jag misstänker att det är en kvarleva från skoltiden, där kön till matsalen var lika lång som lunchrasten var kort. De få gånger jag äter långsamt är när jag läser något samtidigt, typ en dagstidning, vilket saktar ner ätandet en smula. Annars äter jag väldigt snabbt, och jag har hört att jag både slafsar och kastar i mig maten. (Man, född 1986.)<sup>226</sup>

Att inte vara för låst vid fasta mattider, utan att ”äta när jag blir hungrig”, är ett ganska vanligt sätt att organisera måltiden bland de yngre personer som deltagit i materialet. En 19-årig kvinna, studerande, berättar i en intervju att:

Jag har alltid varit en person som inte tänker så värst mycket på just måltider – utan jag äter för det mesta bara när jag blir hungrig. Jag har på sätt och vis alltid blivit lite irriterad när personer omkring mig har tagit lunch-måltiden lite för seriöst. Jag har nämligen bott utomlands, och är även halvholländare, men jag har märkt att det bara äts två varma måltider om dagen i Sverige. Utomlands äter man vanligtvis en smörgås eller en lätt sallad till så kallad ”lunch”, medan många svenskar känner att de absolut måste äta en stor och

<sup>226</sup> M27423.



varm måltid. Som sagt har jag aldrig satt en ”stämpel” (till exempel lunchen) på mina måltider, utan jag äter bara när jag är hungrig eller när jag känner för det. Jag är nämligen en person som tycker om att stiga upp väldigt sent, så när jag väl är uppe äter jag min frukost kring ”lunch-tid”, men då väntar jag oftast till middagen runt sju-tiden och skippar att äta ett stort mål däremellan. Så för mig beror det helt på vid vilket tid jag går upp, vissa dagar blir det två mål om dagen och andra dagar blir det tre. Jag äter väldigt ofta middag med kompisar, eftersom jag för det mesta är borta på kvällarna.

Är då detta en indikation på hur måltidsordningen kommer att se ut i framtiden? Inte nödvändigtvis. Mönstret med oregelbundenhet återfinns i flera av de äldre informanternas berättelser om sina ungdomsår. Det är familjebildningen som skapar en fast måltidsstruktur. Denna luckras sedermera upp när barnen flyttat hemifrån, men inte lika tydligt som under ungdomsåren.

Frukosten är den måltid som det verkar finnas mest skilda praktiker kring. Under 1990-talet talades det ibland om ”frukostering” av matvanorna, att familjemedlemmar började plocka och ta fram mat ur kylskåpet och servera sig individuellt, så som en vanlig praktik var just vid frukosten. Många, inte minst de yngre, berättar om hur de har svårt att äta på morgonen. ”Jag har fortfarande problem med det, med att få i mig mat tidigt på morgonen, därför äter jag bara lite yoghurt när jag stiger upp så tidigt, så blir jag hungrig sen och då får jag ta något mer”, berättar en kvinna, 23 år i en intervju. Det återkommer även i den danske matforskaren Boris Andersens avhandling om yngre människors matpraktiker. Där beskriver han också hur många yngre människor, tvärt emot schablonbilden, har en *längtan* efter rutiner.<sup>227</sup>

Det främsta exemplet på skapandet av ordning mötte jag faktiskt just i samband med en kombinerad observation och intervju hemma hos ett yngre par i Malmö. Paret hade ett stort gemensamt matintresse, att laga och äta mat tillsammans var en viktig del av deras liv. Jag slogs direkt av den ordning och reda som präglade deras gemensamma tvårummare,

<sup>227</sup> Andersen 2016.

inte minst köket. Ändå säger Caroline<sup>228</sup> att det var bättre ordning innan, och att hon är en väldigt ordningsam person. Det var enkelt att hålla med om det påståendet. Parförhållandet innebär dock en del kompromisser. Hon har fått överge den tidigare principen att ha en rad för varje färg i köksskåpet eftersom pojkvännen ”blev galen på mig”. Däremot är hon inte beredd att kompromissa om att rätt kniv skall vara på rätt plats, allt skall ha sin plats i kylan så att man inte behöver leta. Det verkar heller inte vara något problem för pojkvännen. Värre är det med vissa andra saker.

Vi har en låda här med blandade saker och en här med blandade saker. Men för mig är det en väldig skillnad. Men ibland lägger Mario saker fel, han förstår inte varför de skall vara i en viss låda, eller varför skärbrädorna skall stå i en viss ordning. Träskärbrädan skall stå framför plastskärbrädorna, men ibland ställer han plastskärbrädan framför. Men det är sådant jag försökt komma över. Det är nog en reaktion på att det verkligen inte varit städad hemma där jag växt upp. Jag blir lugn när det är ordning. Det kan verkligen inte vara lätt att leva med en sådan som mig (skratt).<sup>229</sup>

Här är ordningen i köket tydligt ett sätt att skapa ordning i livet.

I diskussioner kring ohälsa i samband med mat och måltid brukar en förmodad frånvaro av fasta mattider framhåvas som en av orsakerna till ohälsa. Den som inte äter regelbundet äter också fel och är ointresserad av vad man stoppar i sig och hur detta går till. Men finns det verkligen något självklart samband mellan ordning och hälsosam kost? En byggnadsarbetare berättar om sin mathållning. Dagen inleds med kaffe. Efter en halvtimme fyra knäckebrödssmörgåsar. Vid 9-tiden kaffe och kanelbulle på Statoil. Lunch ätes ofta ute, dagens rätt. Eftermiddagsfika kl 15, också det kaffe och kanelbulle på Statoil. Middagsmålet består av stekt smörgås med öl. Vid 9-tiden en 6a whisky. Innan sängdags avslutas dagen med några knäckebrödssmörgåsar. En dietist skulle troligen inte uppskatta denna mathållning, trots att den onekligen är präglad av fasta och tydliga rutiner.

<sup>228</sup> Liksom i andra fall är namnet fingerat för att säkerställa anonymisering av informanter.

<sup>229</sup> Observationsprotokoll 1.

Men även om de fasta mattiderna inte har något automatiskt samband med hälsosam kost, så skänker den andra värden, som ordning och struktur i vardagen. Och mannen, som har ett ensamhushåll, är inte ointresserad av vad han äter, eller hur han äter. Maten tas direkt från kastrullerna i de fall han lagar mat, men han äter alltid i köket och är noga med saker som gör skillnad. Kaffet dricks alltid ur tråkåsa, och whiskyn skall drickas ur tunna glas. Han påpekar att whiskyn, liksom konjak, skall handvärmas.

Byggnadsarbetarens berättelse visar på hur det finns olika koder för korrekt beteende. För den som är uppväxt i en miljö är det svårt att genomskåda de osynliga regler som finns i andra miljöer. Samtidigt som det gör att de egna vanorna och normerna blir synliga. En kvinna, född i början av 1940-talet, ger en lång beskrivning av hur hon fått lära sig olika koder, beroende på i vilken social miljö hon befunnit sig i.

Under min gymnasietid i slutet på femtiotalet blev min klass hembjuden till vår klassföreståndare, lärare i franska och engelska, en ogift kvinna med sin syster som ”hushållsmamsell”. Vi fick thé och småkakor, alla av olika sort. Då lärde jag mig den hårda vägen att man inte skulle ta en kaka av varje sort. (Vilket man skulle på landet i min barndom för att vara artig mot den som bjöd och hade bakat.) Dessutom skulle man inte ha både citron och mjölk i thé. Snart lärde jag mig, när jag kom till stan att titta på hur andra gjorde innan jag själv gjorde något.

I mitt hem var det rikligt med mat. Ingen skulle bli utan. Det måste vara mat kvar i faten när alla var mätta. Det var god men bastant mat. Hemma hos mina klasskamrater i stan, läkardöttrarna, var det litet men fint. Det som dukades fram skulle jag själv knappt bli mätt av. Men det skulle räcka till alla. Jag lärde mig koderna snabbt tror jag. Den klassresa jag genomfört har dels inneburit studier, men också i hög grad omvärdering av nöjen och kultur samt mattraditioner och matkultur. Det sistnämnda har jag blivit medveten om när jag svarat på dessa frågor. Senare blev koderna knutna till råvarornas kvalitet och vad som var inne eller ute att äta. Nu får man akta sig att bjuda på mat som inte är klimatsmart.<sup>230</sup>

---

<sup>230</sup> M27439.

I berättelsen ser vi hur olika förväntningar och praktiker kan vara koplade till måltider. Under 1970-talets uppror mot förstelnade vanor och normer var måltiden ett av de fält där nya vanor etablerades. Vissa av dessa hänger fortfarande kvar.

Dessbättre är det i dag helt i sin ordning att låta en puttrande gryta stå på spisen i köket och låta gästerna gå dit och förse sig. Det är också alldeles utmärkt att man kan dricka vin eller annan valfri dryck när man vill och inte måste invänta en massa skålande.<sup>231</sup>

I viljan att göra upp med gamla normer skapades nya, och det som var rätt under vissa år, blev snabbt fel. Kassler med risrand, gärna med ananas från burk som festligt och exotiskt tillbehör, framstår idag som närmast löjeväckande som bjudmat. Men under 1970- och 1980-talen var denna och liknande rätter något som fungerade för att navigera i de förväntningar på att vara både informell och öppen för nyheter och internationella influenser som fanns. På samma sätt skall idag normer kring gastronomiska upplevelser balanseras mot förväntningar om att vara klimatsmart och hållbar.

## Att synliggöra det osynliga

Vad finns det egentligen för anledning att ägna ett helt kapitel åt sådant som människor antingen inte ser, eller inte verkar bry sig om tillräckligt mycket för att reflektera över? Jag har två svar på den frågan, som åtminstone delvis hänger ihop. Det första handlar om att det sedan gammalt i kulturforskningen påpekats att det är de djupast rotade kulturella mönstren och föreställningarna som det är svårast att reflektera kring. Därför är det just när forskaren upptäcker att det *inte* pratas om vissa saker som det är dags att fördjupa sig i just dessa fenomen. Enklast att få syn på är dessa fenomen när de inrotade vanorna utmanas av

<sup>231</sup> M27474.

snabba förändringar, eller i samband med möten med andra individer och grupper som inte gör saker på ett sätt som uppfattas som normalt eller korrekt. Just så som har skett med så mycket av det som för några decennier sedan uppfattades som självklara och oreflekterade delar av måltidskulturer i Sverige.

Det andra skälet att fördjupa sig i synligt och osynligt är hur dessa oreflekterade vanor ofta är en del av ett maktförhållande. Det som är normalt och korrekt beteende för en grupp, mejslas ofta fram i opposition till andras uppfattningar om det normala och korrekta. Pierre Bourdieu visade redan på 1980-talet i sina arbeten om smak och kulturellt kapital<sup>232</sup> att det är i förmågan att lyckas göra ett klassspecifikt beteende till en samhällelig norm som mycket av förklaringen till den urbana medelklassens makt ligger. De normer kring tidpunkt för, innehåll i, och ritualer kring måltiden som här har diskuterats är typexempel på handlingar som i måltidens allra mest triviala former påverkar maktrelationer i samhället. Därför förtjänar de att undersökas, inte minst för den som har ambitionen att förstå hur samhället förändras och hur dessa förändringar kan påverka maktförhållanden.

En kritik som riktats mot Bourdieu är hans påstående att finns *ett* normerande smakmönster som andra samhällsgrupper strävar efter att uppnå. I Sverige har det på ett annat sätt än i Frankrike funnits konkurrerande smakmönster. Bondkalasen i Skåne hade precis lika strikta normer som bjudningarna i Stockholm, och smakdomarna var precis lika självmedvetna. Men sju sorters kakor och andra ramverk var inte samma sak på landet som i staden, vare sig det rörde sig om fest eller vardagsmönster. Artigt beteende kunde bli oartigt om det utfördes i fel kretsar. Att ta (eller inte ta) det sista på fatet, är ett exempel som nämndes i citatet ovan. Är detta ett artigt beteende för att undvika rester och visa att man verkligen uppskattade maten, eller en oartig markering att här var det minsann snålt tilltaget med maten? Det beror helt på i vilka sammanhang det utförs.

<sup>232</sup> Bourdieu 1984.

Till det sociala umgängeslivet i Sverige hörde också under många år av den undersökta perioden det organiserade föreningslivet. Nykterhetsrörelsen och andra delar av föreningslivet hade sina normer för vad som var god ton vid gemensamt intagande av mat och dryck, vilka skilde sig åt mot hur normerna för festligt umgänge på restaurang eller vid fester i hemmen skulle gå till. Gemensamt för många av de olika sammanhangen har dock varit ett inbyggt motstånd mot att överdriva. Den som bjöd för mycket eller för flott kunde drabbas av samma sociala sanktioner som den som var för snål. På liknande sätt gäller det idag att balansera normer om att undvika matsvinn med normer om att servera näringsriktig, vacker och god mat i linje med tidens trender.

## 9.

# Finns verkligen svensk måltidskultur?

Efter alla de nedslag som kapitlen har gett, är det nu dags att sammanfatta huvuddragen i svensk måltidskultur, så som de framkommit av denna studie. Jag vill också lyfta några viktiga frågor för framtiden när det gäller hur fakta kring måltidskultur hanteras inom det politiska området. Men först några ord om varför jag valt att skriva en hel bok om detta ämne, och i detta format.

Jag vill värna en hotad tradition av att ge ut stora sammanfattande forskningssynteser i bokform, en så kallad monografi. För den som inte själv vistas regelbundet på ett universitet och undrar varför det är så svårt att få tillgång till forskningsresultat genom att läsa böcker kan det behöva förklaras att det inom många discipliner förekommer att en hel bok med ett sammanhållet tema, en syntes av åratals forskning, inte räknas som en vetenskaplig merit. Det gör endast artiklar i vetenskapliga tidskrifter, alldeles oavsett om dessa läses eller inte. Självt har jag dock förmånen att verka inom en disciplin där förmågan att syntetisera forskningsfält i form av monografier fortfarande har en viss status. Men också inom min egen forskningsdisciplin har det utvecklats en kritik mot denna typ av bok. Inte mot monografin i sig, utan mot att försöka förenkla ett komplicerat skeende med många bottenar till något som kan sammanfattas i en sammanhållen berättelse, i det här fallet svensk måltidskultur. En del av kritiken kommer från dem som influerats av vad som med ett samlingsnamn brukar kallas för kritiska teorier (postkolonial- genus- och intersektionalitetsteori och stora delar av diskurs-

teorin). Nationell kultur uppfattades (liksom många andra förgivettagna fenomen) som något som skulle dekonstrueras och ersättas av en ideologiskt präglad kritik av maktförhållanden. Från 1990-talet och framåt framfördes också en kritik, ofta utifrån någon strömning som hade prefixet post- en kritik mot att traditionell humaniora hade tagit på sig ett för stort uppdrag, att formulera stora synteser.

Min egen forskargeneration är starkt präglad av den kritik mot de ”stora berättelserna” som tog form under 1990-talet. Istället för svulstiga berättelser med generaliserande utlåtanden skulle den komplicerade verkligheten beskrivas med andra medel. Mosaiker, kollage, koreografi är några metaforer som användes. Genom att göra många små röster hörda skulle rörelser och mellanrum belysas och synliggöras. De stora syntesernas tid var förbi. Gemensamt med de olika kritiska teorierna fanns också en vilja att dekonstruera förgivettagna sanningar.

Med åren har jag blivit allt mer kritisk mot synen på såväl forskningens syfte som på de nya sätten att skriva fram forskningsresultat som kommit att dominera stora delar av humaniora och samhällsvetenskap. Därmed inte sagt att det inte funnits värdefulla inslag i kritiken mot tidigare humanistisk forskning. Det har förmodligen märkts att jag tycker att de små triviala föremålen och enskilda personer skall synas och höras. Det är i det lilla som det stora blir synligt. Att förgivettagna sanningar skall ifrågasättas och dekonstrueras är självklart, det är all god vetenskaps grund. Men det finns strömningar bland de kritiska teoriernas förespråkare som är oroande. Alldeles för ofta får i grunden politiska frågeställningar vägleda hela processen från formulering av forskningsfrågor till presentation av resultat. Det påminner inte så lite om medeltidens skolastik. Verkligheten skulle tolkas enligt ett facit som var formulerat i en färdig skrift. Bibeln har ersatts av Judith Butler, Michel Foucault och Edward Said, men metodiken är den samma. Det gäller att få verkligheten att passa in i teorin, som får definiera sanningen.

Inom svensk etnologi, som är den tradition jag skriver inom, har de flesta ett mera öppet förhållande till teori. Teorier är verktyg för att förstå ett material, och skall bara brukas så länge de faktiskt kan använ-



das till detta. Men även inom etnologin har viljan till dekonstruktion tagit ett starkt grepp, så stark att många artiklar och böcker stannar vid dekonstruktionen av populära föreställningar eller uppfattningar inom tidigare forskning. Det konstateras att verkligheten är mera komplex än så. I likhet med en kritisk granskare av ett artikelmanus från en av mig högt värderad professor skulle jag vilja hävda att en forskare aldrig bör säga att något är komplext, för det betyder bara att arbetet inte är färdigt. Efter att den gamla sanningen är dekonstruerad, bör en ny och förhoppningsvis något bättre variant på samma tema presenteras.

För helt ärligt – i vilket annat sammanhang skulle dekonstruktion utan rekonstruktion få passera som det mest eftersträvarsvärda i ett hantverk? Att riva ner utan att bygga upp är bara huliganism, och skall behandlas som sådan. Den här boken är ett *manifest mot den akademiska huliganismen*. Den har försökt vrida och vända på föreställningar, riva ner en del, men är inte ett dugg rädd för att generalisera efteråt. Detta eftersom författaren helt enkelt ser det som forskarens uppgift. Kritiserar gärna de slutsatser jag presenterar, men säg inte att verkligheten är mer komplex än så. Det är klart att den är. Men utan generaliseringar baserade på empiriska studier har vi inga andra hållpunkter än generaliseringar baserade på teorier eller känslor. Det är därför jag utan att skämmas vill kalla detta för en ”stor berättelse” om de drygt hundra år som det varit relevant att tala om en svensk måltidskultur. Så låt mig nu försöka sammanfatta de stora dragen i denna berättelse om svensk måltidskultur.

## Några huvuddrag i svensk måltidskultur

I de inledande kapitlen mötte vi köket och dess föremål. En viktig poäng i dessa kapitel är att mycket av måltidskultur är ett resultat av interaktioner mellan människor, föremål och platser. Här vill jag särskilt lyfta fram *nationaliseringens mikrofysik*. Genom såväl den övergripande rumsliga strukturen med nationellt standardiserade kök till kökslådornas mått-

satser och osthyvlar skapades gemensamma erfarenheter av nationella särdrag i måltidskulturen. Dessa materiella erfarenheter är mycket viktigare än det som brukar förmodas vara det centrala i en nationell måltidskultur, nämligen en specifik uppsättning av maträtter och mattraditioner. Det har aldrig funnits en nationell kanon av särskilda rätter. Svensk husmanskost kan förvisso fungera som ett överordnat paraply, men om vi går ner på enskilda rätter är det mycket svårt att finna nationellt gemensamma referensramar, åtminstone inte lika tydligt som när det gäller den icke ätliga materiella delen av måltidskulturen.

Det är också genom det materiella som modernitetens olika rationaliteter blir som mest synliga. Under de senaste hundrafemtio åren har föremålsfloran genomgått flera viktiga förändringar. En gäller mängden föremål. Från en diversifierad uppsättning av köksredskap med individuella och regionala variationer till den framgångsrika kampen mot typöverflöd under mitten av 1900-talet som skapade en begränsad uppsättning föremål, där standarder gjorde skillnaderna små. Under de senaste åren har vi så återigen fått ett typöverflöd, orsakat både av en internationalisering av köksföremålsmarknaden som av ett upplevelsefokus i matlagningen. Nya föremål har blivit ett sätt att efterlikna drömmen om det goda livet, gärna med professionella kockar och kök som förebilder.

Till moderniteternas växlingar hör också det vi kan kalla för måltidskulturens *magiska dimensioner*. I tvarans värld var det självklart att köksredskapen hade magiska dimensioner. I den första moderniteten bekämpades sådana tendenser aktivt till förmån för en rationalisering och avförtrollning av matlagning och måltider. Det som inte kunde vägas, mätas och räknas var inte värt att ta hänsyn till. På senare år har de magiska dimensionerna fått en återkomst. Den magi som skall skapas i köket enligt livsstilsmagasinen är dock mera förknippad med sensoriska upplevelser än med övernaturliga väsen. Längtan efter något annat och mera än vad som kunde förväntas av ett standardiserat kök med hushållande som grundprincip är påtaglig, och har även det en tydlig koppling till materialitet.

De *sociala relationerna* har alltid varit en av de viktigaste komponenterna för förståelsen av måltidskultur. Det dynamiska förhållandet mellan mitt, ditt och vårt i måltidssammanhang har fortsatt att skapa spänningar och ständiga omtolkningar sker. Den gemensamma måltiden är fortsatt ett starkt ideal, men frågan om vem som ingår i denna gemenskap är ständigt aktuell. Det finns stora skillnader genom livscykeln. Tillkomsten av nya former för matgemenskap, inte minst genom sociala medier, har underlättat för måltidsgemenskaper som inte är kopplade till kommensalitet, alltså att dela samma matbord. Har det då skett en utarmning av måltidens sociala funktioner? Det är en fråga som har flera bottenar. Antalet måltider som delas med andra har generellt sett minskats. Det hänger samman med organisationen av boende och arbetsliv. Det finns många ensamhushåll och det är heller inte alltid så lätt att synkronisera mattider i hushåll där medlemmarna arbetar eller har aktiviteter utanför hemmet vid olika tidpunkter. Men gemensamma måltider är inte alltid särskilt sociala, i bemärkelsen vårdandet av positiva relationer. Där är det slående hur många som beskrivit dagens måltider som mera sociala än hur det såg ut under uppväxtåren. Måltiden som något som bara skulle klaras av har ersatts av en trevlig samvaro kring måltiden senare i livet. Här är det även viktigt att lyfta fram matlagningens sociala funktioner. Det jag i boken kallat ”hundra år av ensamhet i köket”, alltså normen att en person ensam skall stå för själva matlagningen kan vara på väg att ändras.

Till de sociala relationerna hör *förhållandet mellan könen*. Att matlagning per definition inte längre är en kvinnlig syssla är, vill jag med bestämdhet hävda, en historisk vändpunkt som vi ännu så länge bara kan ana följderna av. Det är en process som tagit tid, men där det genom tre generationer successivt har förändrat såväl mans- som kvinnorollerna. Med efterkrigstidens demokratisering av arbetslivet startade en process som under senare generationer har accelererat. På senare år är det frapperande hur den gastronomiska revolutionen också inneburit en revolution av könsroller. När gastronomin flyttade in i hemmaköken skedde samtidigt en maskulinisering av matlagningen. På samma gång

är det en ny maskulinitet som skapas, oavsett hur mycket machobilder av matlagande män som populärkulturen förmedlar. Att laga mat kan förvisso vara en livsstil, en självförverkligande hobby. Men matlagning är primärt en syssla som handlar om att upprätthålla och ansvara för sociala relationer. Här pågår en förskjutning när det gäller ansvaret, och därmed makten i hemmet. Inte minst är detta viktigt i relation till barn och barnuppfostran. Hur fadrande sker genom matlagning tillhör de mest angelägna frågorna inom kommande måltidsforskning.

Om vi fokuserar på själva maten, finns det få fält som kan göra anspråk på att präglas så mycket av *mångkultur* som matlagningen i hemmen i Sverige. En av de viktigaste slutsatser jag menar går att dra av bokens empiriska material är att acceptansen för ett mångkulturellt samhälle till stor del har skapats via vardagliga praktiker i köken. Den snabba resa som såväl råvaror, ingredienser och maträtter gjort från exotiska inslag till trivial vardagsmat är anmärkningsvärd, lika revolutionerande som när socker, te, kaffe och tobak under triangelhandelns dagar revolutionerade den europeiska dieten.

Kök och matplatser är några av de främsta arenorna för *globaliserings triviala vardag*. Via mat, matlagning och måltider har globaliseringen tagit sig in i vardagliga praktiker. En kombination av idealisering av sydeuropeiska måltidskulturer och globala flöden har förändrat såväl vardagsmåltidernas repertoar som sättet att tänka kring hushållning. Tillgången till färska grönsaker året om, dessutom med en mångfald och variation som tidigare varit otänkbar, har på bara en generation närmast uttraderat de kvarvarande resterna från förrådshushållningens logik. Det nordiska klimatet har fram till de senaste decennierna satt ramar för måltidskulturella yttringar genom de korta växtsäsongerna. Gravt förenklat skulle årets mat produceras under fyra månader, men konsumeras under tolv. Detta krävde metoder för lagring av livsmedel som gav vissa sensoriska kännetecken till maten (saltning, torkning, fermentering, frysning m m). Säd och baljväxter valdes till inte ringa del utifrån dess förmåga till lagring, och tillagningstekniker som bakning av knäckebröd hänger också tätt samman med förrådshushållningens prin-

ciper. Men det återspeglas även i traditioner kring umgänge. Spontana middagsbjudningar är inte förenliga med en ansvarsfull förrådshushållning, inte heller att ”äta ur hand i mun”, alltså att äta upp all färsk mat utan att låta den gå in i förrådet. I en förrådsekonomi äter man baklänges. Inte heller de välbärgade åt färsk mat, statusen låg i de stora förråden med långlagrad mat. Alla dessa nedärvda kulturella praktiker har utmanats av de senaste decenniernas omvandling av livsmedelssystemet.

Utvecklingen förstärktes av den uppenbara *längtan efter något annat* än den befintliga kosten, oavsett exakt hur denna sett ut. Här kan, förutom de färska grönsakerna, särskilt framhävas dryckernas och kryddornas betydelse. Det fanns en längtan efter något annat, något mera spännande, smakrikt, exotiskt och utåtblickande som den nya tiden erbjöd. Nyfikenheten och tillägnandet av nya smaker och maträtter är en av de stora förvandlingarna av svensk måltidskultur. De kroppar som befolkar kök och matplatser i svenska hushåll har rent fysiskt öppnat upp sig för influenser mot omvärlden, på ett historiskt sett ovanligt sätt. Munnen som gränsvakt mot omvärlden har slappnat. Trots tillkomsten av nya dieter, upplevda eller medicinskt diagnostiserade intoleranser mot olika livsmedel, och stora gruppers aktiva val att inte äta vissa sorters föda (som kött), är det ur ett övergripande perspektiv faktiskt inte ett ökande *avståndstagande*, utan en ökad *acceptans* för vad som kan betraktas som ätligt som kännetecknar svensk måltidskultur idag.

Med försvinnandet av förrådshushållningen och alla nya råvaror och smaker, försvann också en hel del rätter från matborden. Denna tendens förstärks av den bristande kunskapsöverföring av matlagning över generationer som kännetecknat många av berättelserna om hur personerna lärt sig att laga mat. Även om jag som tidigare betonats aldrig tillhört traditionspoliserna, vill jag varna för att stora delar av ett levande kulturarv riskerar att försvinna när matlagningens handgrepp, tekniker, smakkombinationer och förmågan att bedöma råvarukvalitet inte förs över från en generation till en annan. Mycket av det som brukar kallas svensk husmanskost är tidsödande att laga och kräver delvis andra handgrepp och råvaror än vad som passar för hastigt och lätt tillagade rätter. Här

finns ett behov av att i framtiden vårda tidigare generationers måltidskulturarv, något som dock kräver en omprövning av synen på måltiden i politiska sammanhang. Mera om detta snart.

Till senmodernitetens särprägel brukar betonas dess *reflexiva* karaktär. Här är måltidsområdet definitivt inget undantag. De ständiga valen och det stora utbudet, i kombination med massmediala bilder och en föränderlig arbetsmarknad, ledde inte bara till nya valmöjligheter, utan till ett ständigt tvång att reflektera över jaget. Svensk måltidskulturs utveckling är i högsta grad präglad av denna reflexivitet. I reflektionerna över tidigare epoker i livet, framhåller informanterna ofta dess självklara karaktär. Med alla nya val kommer som nämnts ett antal upplevt positiva följder som bättre smak, krydda på livet och nya och mera jämställda relationer mellan könen. Men med ett ständigt reflekterande och känslan av att jag alltid kan göra lite mer för att få till stånd bättre måltider ligger också en fara. Måltidskulturer i senmoderniteten inbjuder till överväganden om optimalt näringsintag, hur maten kan bli garanterat giftfri för barnen, vilken olivoljesort som passar bäst till vilka grönsaker och vilken styckningsdetalj som ger den bästa hamburgaren. Detta riskerar att ta död på vissa av måltidens funktioner, som ligger i dess förmåga att skänka rytm och struktur i vardagen. En viktig del av måltidens värde är när den får vara självklar och oreflektad. En man född 1921, tidigare loförfare, beskriver en av de insikter som jag hoppas att denna bok kan ge på ett bättre sätt än vad jag själv förmår att skriva fram: ”Maten är en så värdefull del av vårt liv att den är för bra för att skrivas om på alla möjliga sätt i tidningar och användas som utfyllnad i TV-program på det sätt det sker.”<sup>233</sup>

Även om jag gjort mitt bästa som forskare för att synliggöra det osynliga i måltidssammanhang är jag inte säker på att detta skall rekommenderas för alla. Åtminstone inte alltid. Lika viktigt som reflekterandet över måltiden, med alla de möjligheter till nya och mer givande vanor,

---

<sup>233</sup> M27445.

praktiker och sociala relationer det kan ge, är det medvetna reflekterandet och formulerandet av strategier för att få måltiden att *obemärkt och osynligt* skänka rytm, struktur, och ett självklart sammanhang i vardagen.

## Men varför använda ordet svensk?

Vad är det då som är ”svenskt” med de huvuddrag i en måltidskultur som nyss presenterats? I diskussionen om nationalism och nationell identitet har frågan om huruvida just nationen är den viktigaste av de föreställda gemenskaper som vi ingår i, diskuterats ingående. Rent konkret, är det över huvud taget relevant att tala om en svensk måltidskultur, när så många andra gemenskaper påverkar hur vi uppfattar vad som är en riktig måltid? Särdrag inom familjen, regionen vi bor i eller kom ifrån, etnisk och religiös tillhörighet, klass och kön är några sådana faktorer som naturligtvis påverkat och påverkar våra föreställningar om hur man bör äta och hur en måltid skall vara uppbyggd och genomföras. Vilken gemenskap som förtjänar att betonas borde inte definieras på förhand, utan vara en empirisk fråga. Vilken gemenskap har mest inflytande på en specifik plats under en specifik tidpunkt?

Personligen är jag egentligen mera intresserad av frågor om hur klasskillnader påverkar vårt ätande, liksom av uppbyggnaden på mikronivå, hur måltider fungerar i mindre enheter, som arbetsplatser, lokalsamhällen och regioner. Men den period och det material som jag undersökt har *tydliga nationella särdrag*. Materialet är insamlat under en period när nationalstaten influerade vardagliga praktiker på ett sätt som det aldrig tidigare gjort, och troligen aldrig mer kommer att göra. Det som ätits i hemmen i Sverige under de senaste hundra åren har påverkats av nationellt organiserade sammanhang, på många olika nivåer. Större delen av livsmedelsproduktionen har organiserats som nationella enheter, till stor del av en bondekooperation som också haft politiskt inflytande på den nationella politiken. Distribution och försäljning har organiserats nationellt. Blott Sverige svenska Konsum och ICA-butiker ha. I snabb-

köpens diskar skapades snabbt en igenkänningseffekt mellan Ystad och Haparanda, och en skillnad i relation till de annars betydligt mera näraliggande snabbköpen i Rønne och Torneå. I hemmen har nationella standarder för allt från eluttag till köksskåp och vispar påverkat hur maten har lagats, och nationellt distribuerade kokböcker, kundtidningar, radio- och TV-program har gett inspiration och vägledning för dem som lagat maten.

Det gäller också för kökens föremål. Utbudet var på det stora hela nationellt. Electrolux, Husqvarna och Cylinda stod för de större maskinerna, NilsJohan och Fiskars för knivar och kastruller, och detaljhandelskedjorna designade egna potatisskalare, tillbringare, rivjärn och måttatsar. Till detta kommer måltiderna som serveras i den offentliga sektorn. Inte minst skolmåltiden, som nu flera generationer av barn uppväxta i Sverige har mött varje vardag, har skapat gemensamma nationella erfarenheter. De offentliga måltiderna skall följa de av Livsmedelsverket framtagna Svenska näringsrekommendationerna.

Det är mot denna bakgrund som jag anser det vara befogat att tala om svensk måltidskultur. Inte i någon essentialistisk bemärkelse, som någon nedärvd en gång för alla definierad kanon av köttbullar, inlagd sill och lussekatter, utan som en uppsättning vanor och praktiker som formats av de förutsättningar som nationella nätverk och organisationer på många nivåer har givit för handen.

Detta innebär att en bok om svensk måltidskultur inte hade varit lika relevant att skriva år 1850, eller ens år 1900. Det fanns då andra sätt att organisera praktikerna kring måltiden, andra kulturskillnader och likheter hade varit mera framträdande. Skillnader mellan nordsvenskt och sydsvenskt kosthåll, fäbodgränsen, kontrasten mellan slättbygd, skogsbygd och mellanbygd, mellan land och stad och mellan allmoge och borgare är exempel på kulturskillnader som då var så stora att det varit mindre relevant att försöka fånga måltidskulturen utifrån en nationell ram. Det innebär naturligtvis inte att de nationella ramarna varit ensamt bestämmande för måltidskulturen i landet, eller att andra skillnader varit utan betydelse. Det har förhoppningsvis framgått av boken.



Om jag fortfarande råkar leva om femtio år, är det inte troligt att jag kommer att låta det nationella sätta ramarna för måltidens kultur-mönster om jag skulle ge mig på att skriva en liknande bok. Detta även om det finns ett land som kallas Sverige om femtio år. Det finns redan tydliga tecken på hur nya referensramar sätts för måltiden. Det finns mycket få nationella livsmedelsföretag kvar i Sverige, de är endera multi-nationella eller lokala. NilsJohan har fått konkurrens av Victorinox, Gaggenau och OBH Nordica. Varumärkena Electrolux och Cylinda finns förvisso kvar, men deras produkter tillverkas inte i Sverige och skillnaden gentemot hushållsmaskiner från andra länder är liten. Med dagligvaruhandel och offentlig måltid förhåller det sig annorlunda, där är det fortfarande mera av nationella ramar som gäller. Men även här märks skillnad. Tyska och danska livsmedelskedjor har slagit sig in på marknaden, och de svenska näringsrekommendationerna har ersatts av nordiska.

Till internationaliseringen av utbudet, skall läggas ökande klyftor, både materiella och värderingsmässiga, som skär över nationsgränserna. En hipster från Södermalm känner sig högst troligen redan idag mera hemmavan i de måltidsmönster som präglar motsvarande kvarter i Barcelona, San Fransisco och Köpenhamn, än i hur måltidsmönstren ser ut i miljonprogramområdena i storstäderna eller i villaområdena i Fagersta eller Vinslöv.

Det är därför fullt möjligt att den nationella måltidskulturen är en historisk parentes. Men även parentesers historia förtjänar att skrivas. Vi har mött olika aspekter på svensk måltidskultur i förändring. Det har varit en resa bland vispar och knivhyllor, saltströmning och lufttorkade skinkor, matmammor och gubbar som bakar sockerkakor. Detta låter kanske inte så särskilt kontroversiellt. Men det finns en sprängkraft i svensk måltidskultur som jag till sist vill diskutera innan det är dags att sätta punkt.

## Ett politiskt minfält som det är dags att beträda

Föreställningen att måltidskultur skulle kunna ringas in genom en specifik uppsättning av maträtter och traditioner är en vanlig uppfattning som jag konfronteras med när jag undervisar eller föreläser för allmänheten om måltidskulturella fenomen. Det kommer troligen från alla de kokböcker där ett antal rätter försöker ge en bild av vad som är italiensk, fransk, finsk eller japansk matkultur. Med den infallsvinkeln på vad som är måltidskultur finner jag det alltså högst tveksamt att svara ja på frågan om det finns en svensk måltidskultur. Efter alla berättelser jag haft förmånen att ta del av i min forskning, antingen nerskrivna, eller muntliga i form av intervjuer, finns det en sådan bredd och variation i vilka rätter som beskrivs som vanliga eller viktiga att jag kan säga att det vore närmast omöjligt att utifrån dessa formulera en kanon av rätter som utgör svenska måltider. Det gäller såväl under 1900-talet som under 2000-talet.

Därför är det trist att det ofta är med denna ingång som svensk måltidskultur diskuteras, med laddad stämning i rummet som följd. Vissa vill agera traditionspoliser och anser att måltidskulturen är hotad om inte alla känner till det korrekta sättet att laga och servera ärtsoppa, och att alla borde rätta sig efter detta förment korrekta sätt. Andra ser alla former av försök att upprätthålla måltidstraditioner som en form av reaktionärt förtryck. Alla skall kunna välja vad de vill, och framför allt skall ingen bli exkluderad på grund av sådant som etnisk eller religiös tillhörighet. Efter alla års studier av måltidskultur vill jag med bestämdhet hävda att båda uppfattningarna är naiva och potentiellt farliga. Traditionspoliser missar att själva styrkan i en levande matkultur består i dess förmåga att förnya sig, och därigenom behålla sin känsla av relevans. Det är på så sätt matgemenskaper kan upprätthållas. Men måltidsgemenskap kan aldrig inkludera alla. Inkludering förutsätter exkludering. Frågan är bara hur den skall se ut, och i vilka former den skall upprätthållas. Om det inte finns en medvetenhet om detta, finns

det inte heller några möjligheter att finna de kompromisser mellan värdesystem som är en förutsättning för verklig mångfald.

Dessa konflikter mellan värderingar kring huruvida svensk mat och dryck existerar och om det i så fall är något som är värt att främjas, kommer dock alltför sällan upp till ytan. De sopas nämligen under mattan redan innan diskussionerna får en chans att tydliggöra de viktigaste skiljelinjerna och möjligheten att finna konstruktiva kompromisser. De senaste åren finns det gott om exempel på en ängslighet att lyfta fram måltidens kulturella betydelse, särskilt när sammanhanget är nationellt. När länder runt om i världen uppmanades att nominera kandidater till UNESCO:s lista över så kallat immateriellt kulturarv sattes kreativa processer igång runt om i världen. Till de mat- och måltidsrelaterade immateriella kulturarv som UNESCO har sanktionerat hör Medelhavskost, turkisk kaffekultur och tradition, den franska gastronomiska måltiden och belgisk ölkultur. Finns det då inga svenska fenomen som borde kunna kvala in på en sådan lista? Jodå. Institutet för språk och folkminnen (SOFI) samlade in förslag. Smörgåsbord, fika, håvfiske i Tornedalen och polkagrisbakning tillhörde de väl underbyggda förslag som kom in och troligen uppfyller kriterierna för att tas med på listan.<sup>234</sup>

Det är säkrast att säga troligen, för UNESCO har aldrig fått möjlighet att bedöma dem. Trots att en väsentlig del av efterkrigstidens politiska historia i Sverige har handlat om att stötta FN:s arbete, nationellt självbestämmande, lyfta fram kulturell mångfald, det vill säga alla de bärande elementen bakom konventionen om det immateriella kulturarvet, har ännu inget måltidsrelaterat kulturarv nominerats till Unescos representativa lista av den svenska regeringen. Varför är det så? Med tanke på att konventionen faktiskt undertecknades av Sverige 2011 verkar det onekligen lite märkligt. Men den officiella hållningen från den svenska regeringen är att man tills vidare vill undvika att nominera några immateriella kulturarv, detta för att undvika att värdera olika

---

<sup>234</sup> Läs gärna Hafstein 2017 för en utförlig diskussion om immateriellt kulturarv.

traditioner.<sup>235</sup> En statssekreterare på Kulturdepartementet motiverade detta år 2017 med att det är ”många gånger problematiskt att hävda att ett visst kulturarv eller en viss tradition skulle vara viktigare eller ha större betydelse än en annan”.<sup>236</sup> Det låter måhända sympatiskt att vilja undvika att värdera traditioner. Problemet är bara att det är precis det som alla nationella kulturarvsinstitutioner ägnar sig åt. Hur en nationell regering kan säga sig vilja undvika värdehierarkier utan att samtidigt omedelbart lägga ner alla statliga museer, alla folklivsarkiv, etnologiska institutioner, såväl som universitetskurser i nordiska språk, svensk historia med mera förstår jag faktiskt inte. Hur kan samma nationalstat som trots allt finansierar stora delar av min dagliga gärning som forskare och lärare i etnologi underkänna grunden för ämnets existens, nämligen att det faktiskt finns något som vi kan kalla kultur, och därmed också olika kulturer som tillmäts olika värden beroende på den position som vi som individer och de gemenskaper vi ingår i har i relation till dessa kulturer?

Frågan kompliceras av att jag personligen aldrig fått uppleva att jag som kulturforskare skulle tillhöra regeringens fiender. Jag har aktivt deltagit i utarbetandet av den nationella livsmedelsstrategin för Sverige. Jag har suttit med tjänstemän på regeringskansliet som visat sig vara genuint intresserade av att bevara och utveckla mathantverk, jordbruk, livsmedelsnäring och förmågan att föda befolkningen i händelse av kris. När jag påpekat att allt detta kräver en förståelse av måltidskultur och historia och att detta därför borde finnas med i utformandet av en nationell politik inom området, har jag mötts av instämmande nickar. Men samma personer har sedan börjat flacka med blicken och förklara att detta med historia och kultur är politiskt känsligt.

Frågan är bara varför. Särskilt som det i detta fall rörde sig om en regering som är mån om en öppenhet inför omvärlden och en ökad jämställdhet. Som jag hoppas att denna bok har visat är ett av de

<sup>235</sup> Se svenska Unesco-rådets hemsida: <https://www.unesco.se/kultur/unescos-konvention-om-det-immateriella-kulturarvet/>.

<sup>236</sup> Statssekreterare Per Olsson Fridh, Kulturdepartementet i Kulturnytt, Sveriges Radio P1, den 11 april 2017.

främsta kännetecknen för svensk måltidskultur de senaste femtio åren just omfattandet av en kulturell mångfald och en revolution vad gäller synen på matlagning och kön, där ett av de tidigare mest segregerade arbetsområdena, matlagning i hemmet, radikalt har utvecklats i riktning mot mera jämställdhet.

I den nationella livsmedelsstrategin för Sverige används orden tradition, historia och kulturarv sparsamt. Det nämns visserligen att ”ett ökat intresse för matkulturer, råvaror, ursprung, historia samt måltidens roll i olika sociala sammanhang utgör grunden för måltidens utvecklingspotential”<sup>237</sup>, men när det kommer till insatser relaterade till detta är strategin tom. Ordet kultur nämns när det gäller kulturmiljöer, kulturvärden i odlingslandskapet med mera, men inte i samband med kulturarv. Förutom när det gäller samisk kultur, som däremot anses existera, och dessutom ha stark koppling till livsmedelsproduktion.<sup>238</sup> Det närmaste en koppling mellan orden svensk och kultur som förekommer är när strategin nämner att: ”Enligt Livsmedelsverket har de offentliga måltiderna även en viktig roll att fylla för integration, som verktyg för att föra samman våra svenska mattraditioner och mat från andra kulturer.”<sup>239</sup> Det låter onekligen som ett viktigt uppdrag för den offentliga måltiden. Hur det rent konkret skall gå till ger däremot strategin inget svar på. Vem skall utbilda matlagarna i offentlig sektor om matkultur i såväl Sverige som i andra länder, om måltidens kulturarv inte ens erkänns existera?

Denna politiska ängslighet inför frågor kring matkultur hänger, som så mycket annat av den politiska debatten i Sverige under det senaste decenniet, samman med en rädsla för att låta krafter som vill utnyttja vissa föreställningar om nationalitet få det så kallade problemformuleringsprivilegiet. Problemet med denna strategi är, förutom att den

<sup>237</sup> Prop. 2016/17:104, s 73.

<sup>238</sup> Prop. 2016/17:104, s 63.

<sup>239</sup> Prop. 2016/17:104, s 68.

omöjliggjort konstruktiva diskussioner om lösandet av reella problem, att den motverkar sitt eget syfte.<sup>240</sup>

Måltiden är, i såväl historia som nutid, både gemenskap och konflikt. Den är både kroppslig och intellektuell. Genom att handla, laga och äta mat måste vi alla, oavsett var i världen vi befinner oss, navigera i dessa besvärliga och svåröverskådliga farvatten. Detta är jag övertygad underlättas av en bakgrundskunskap om måltidskultur och historia. Sådan kunskap kan förhoppningsvis också vaccinera mot vanföreställningen att måltidskultur bara finns någon annanstans eller i någon annan tid. Jag tycker faktiskt att det är sorgligt att många i Sverige känner att de varken delar en måltidskultur eller än mindre att de är med och skapar måltidskultur/er. Det är dags att ändra på det. För det saknas inte gemensamma referensramar för mat och måltid. Det som saknas är möjligen känslan av stolthet, och inte minst känslan av att detta ätande och drickande är kopplat till den plats där man befinner sig eller har sina rötter.

Den svenska måltidskultur som beskrivits i denna bok är präglad av en historiskt sett närmast exceptionell dynamik. Den är värd att uppmärksammas, reflektera över, och de skiftande årens kulturella uttryck ger ett kulturarv vars många lager det finns anledning att såväl dokumentera som vårda som det levande kulturarv det faktiskt är. Jag hoppas att denna bok skall inspirera till att lyfta fram svensk måltidskultur som det spännande och intressanta fenomen den är, oavsett om man är intresserad av kulturarv, politik, nationell identitet, genus, eller helt enkelt bara uppskattar måltiden som något som kan ge både sensorisk och intellektuell stimulans.

---

<sup>240</sup> Det skulle dra bort för långt från ämnet att redovisa de historiska processer som lett fram till vad som har kallats en kulturförnekande kultur i det officiella Sverige och de följer detta fått. Här räcker det att konstatera att denna kulturförnekande kultur är högst närvarande inom politiken inom mat- och måltidsområdet. Det finns gott om litteratur i ämnet för den som vill fördjupa sig. Bland de bättre i genren är "Försvenskningen av Sverige" (Ehn, Frykman & Löfgren 1993), "Är svensken människa" (Berggren & Trägårdh 2015) och "Kalle Anka på kräftsiva" (Korn 2017).

# Referenser

## Otryckta källor

### Svar på frågelistorna:

S 27, 1972, ”Förändringar i kosthål-  
let”

M239, 1988, ”Kökets redskap och  
maskiner”

LUF244, 2016, ”Måltid i förändring”

## Elektroniska källor

Kulturkrockkudde: [www.facebook.com/KulturKrockKudde](http://www.facebook.com/KulturKrockKudde)

Santa Maria, pressmeddelande, 6 feb  
2014. ”På fredag äter varannan  
svensk Tex Mex – många drömmer  
om TV-middag med Martin Sten-

marck.” Tillgänglig på: [http://www.mynewsdesk.com/se/santa\\_maria/pressreleases](http://www.mynewsdesk.com/se/santa_maria/pressreleases)  
[www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se)  
[www.scb.se](http://www.scb.se)  
[www.unesco.se](http://www.unesco.se)

## Litteratur

*Aftonbladet*, 3 Februari, 2010. ”Vin är  
nyttigare än motion.”

Andersen, Boris 2016. *Madlavnings-  
lyst: En kvalitativ undersøgelse af  
hvad der motiverer unge til at lave  
mad og hvordan deres madlavnings-  
praksis indgår i deres hverdagsliv.*

Aalborg: Aalborgs universitet.  
Avakian, Arlene Voski (ed.), 2006.

*Through the kitchen window. Women  
explore the intimate meanings of food  
and cooking.* Oxford: Berg.

Baudrillard, Jean 1998. *The consumer  
society. Myths and structures.* Lon-  
don: SAGE.

Bauman, Zygmunt 1997. *Post moder-  
nity and its Discontents.* Cambridge:  
Polity Press.

- Berggren, Henrik, Trägårdh, Lars 2015. *Är svensken människa? Gemenskap och oberoende i det moderna Sverige*. Stockholm: Norstedts.
- Bourdieu, Pierre 1984. *Distinction: A Social critique of the judgement of Taste*. New York: Routledge.
- Bringéus, Nils-Arvid 1988. *Mat och Måltid*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Bugge, Ingeborg Wærn, Göransson-Ljungman, Kjerstin 1936. *Bostad och hushållsorganisation: studie över ett aktuellt rationaliseringsproblem: staden, landet*. Stockholm: Kooperativa förbundet.
- Burrows, Roger, Marsh, Catherine 1992. *Consumption and class: divisions and change*. Basingstoke: Macmillan.
- Charles, Nickie, Kerr, Marion 1988. *Women, food and families*. Manchester: Manchester University Press.
- Charniawska, Barbara, Löfgren, Orvar (eds.) 2012. *Managing Overflow in Affluent Societies*. New York: Routledge.
- Coghlan, J. Michelle 2014. 'Tasting Modernism: An Introduction.' *Resilience: A Journal of the Environmental Humanities* 2: 1.
- Counihan, Carole 1999. *The Anthropology of food and body. Gender, meaning and power*. New York: Routledge.
- Cridland, Meghan 2017. *May contain traces of. An ethnographic study of eating communities and the gluten free diet*. Lund: Lund Studies in Arts and Cultural Sciences 15.
- Damberg, Jenny, Wiklund, Lisa 2015. *Som hon drack*. Stockholm: Arena.
- DeVault, Marjorie 1991. *Feeding the family: the social organisation of caring as gendered work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Douglas, Mary 1972. 'Deciphering a meal.' *Daedalus* 101:1.
- Døving, Runar. 2003. *Rype med lettøl. En antropologi fra Norge*. Oslo: Pax.
- Ehn, Billy, Frykman, Jonas, Löfgren, Orvar 1993. *Försvenskningen av Sverige*. Stockholm: Natur & Kultur.
- Ehn, Billy, Löfgren, Orvar, Wilk, Richard. 2016. *Exploring everyday life: Strategies for ethnography and cultural analysis*. Lanham, MD: Rowman & Littlefield.
- Ekelund, Lena, Jönsson, Håkan 2011. 'How does Modernity Taste? Tomatoes in the Societal Change from Modernity to Late Modernity.' *Culture unbound*, Vol 3, Article 28, 439–454.
- Ekström Karin M, Hjort, Torbjörn 2010. 'Families Navigating the Landscape of Consumption in the Swedish Welfare Society'. *Journal of Macromarketing*, vol. 30, 4 pp. 366–374.
- Elias, Norbert 1994, (rev ed). *The Civilizing Process. Sociogenetic and Psychogenetic Investigations*. Oxford: Blackwells.
- En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet*. Prop. 2016/17:104. Stockholm: Regeringen



- Falk, Pasi 1994. *The consuming body*. London: SAGE.
- Fischler, Claude 1980. 'Food habits, social change and the nature/culture dilemma.' *Social Science Information* vol 19. pp. 937–953.
- Fjellström, Christina 1990. *Drömmen om det goda livet. Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industri-samhälle: Stocka sågverk 1870–1980*. Stockholm: Almqvist & Wicksell.
- Fonte, Maria 2002. 'Food Systems, Consumption Models and Risk Perception in Late Modernity.' *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. pp. 13–21.
- Frykman, Jonas, Löfgren, Orvar 1979. *Den kultiverade människan*. Lund: Liber.
- Frykman, Jonas, Löfgren, Orvar (red.) 1985. *Modärna tider*. Malmö: Liber.
- Giddens, Anthony 1991. *Modernity and self-identity*. Cambridge: Polity press.
- Hafstein, Valdimar 2018. *Making intangible heritage*. Bloomington: Indiana University press.
- Harvey, David, 1989. *The condition of postmodernity. An inquiry into the origins of cultural change*. Oxford: Blackwell.
- HFI (Hemmens Forskningsinstitut) 1948. *Meddelande 3-5*. Stockholm: HFI.
- Holm, Lotte, Pipping Ekström, Marianne, Hach, Sara, Bøker Lund, Thomas 2015. 'Who is Cooking Dinner?', *Food, Culture & Society*, 18:4, 589-610.
- Johansson, Ella 1994. *Skogarnas fria söner. Maskulinitet och modernitet i norrländskt skogsarbete*. Stockholm: Nordiska Museets förlag.
- Jönsson, Håkan 2005. *Mjölk – en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. Stehag: Brutus Östlings Bokförlag Symposion.
- Jönsson, Håkan 2012. *Den gastronomiska revolutionen*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Jönsson, Håkan, Ekström, Karin M. 2016. *På resa i matlandet*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Jönsson, Håkan, Tellström, Richard 2018. *Från krog till krog. Svenskt uteätande under 700 år*. Stockholm: Natur & Kultur.
- Kaufmann, Jean-Claude 2010. *The meaning of Cooking*. Oxford: Polity Press.
- KIT 17 februari 2017. "Hur livsfarligt är egentligen mjölk?"
- Kjellman, Gunilla 1993. *Varats oändliga tinglighet: en studie om föremål som kulturbärare*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Kjærnes, Unni (ed.) 2001. *Eating Patterns. A day in the lives of Nordic peoples*. Report no. 7-2001. Oslo: SIFO.
- Klasson, Marcus, Ulver, Sofia 2015. 'Masculinising domesticity: an investigation of men's domestic foodwork' *Journal of Marketing Management*, vol. 31, no. 15-16, pp. 1652–1675.
- Knoblock, Inger 1995. *Systemets långa arm. En studie av kvinnor, alkohol och kontroll i Sverige*

- 1919–1955. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Knudsen, Anne 1990. 'Tavshed er magtens tegn' I: Andersen, Linda, Wedell Pape, Lis Rostgård Marianne. *Livsmagt: nye perspektiver på kultur, magt og køn*. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag.
- Kopytoff, Igor 1986. 'The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process' In: Appadurai, Arjun (ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Korn, Dan 2017. *Kalle Anka på Kräftskiva. Berättelser från landet utan kultur*. Stockholm: Timbro.
- Köstlin, Konrad 2017: 'Kitchen Stories. In: Silke Bartsch, Patricia Lysaght (Eds.): *Places of Food Production. Origin, Identity, Imagination*. pp 15–26. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Lash, Scott 1999. *Another modernity: A different rationality*. Oxford: Blackwell.
- Leer, Jonathan 2017. *Ma(d)Skulinitet: Kanskamp I Tv-Kokkenet*. Aarhus: Aarhus university press.
- Levenstein, Harvey 1993. *Paradox of plenty. A social history of eating in modern America*. New York and Oxford: Oxford university press.
- Lévi-Strauss, Claude 1969. *The raw and the cooked*. New York: Harper & Row.
- Linde Laursen, Anders, 2011. *Bordering. Identity Processes between the National and Personal*. London: Ashgate.
- Lupton, Deborah 1996. *Food, the body and the self*. London: SAGE.
- Lövgren, Britta 1993. *Hemarbete som politik. Diskussioner om hemarbete, Sverige 1930–40-talen, och tillkomsten av Hemmens forskningsinstitut*. Stockholm: Almqvist & Wiksell International.
- Mauss, Marcel 1972. *Gåvan*. Uppsala: Argos.
- Mielke, Rita 2005. *The Kitchen: History, Culture, Design*. Berlin: Feierabend.
- Miller, Daniel 2001. *The Dialectics of Shopping*. Chicago/London: The University of Chicago Press.
- Molander, Susanna 2011. *Mat, kärlek och metapraktik. En studie i vardagsmiddagskonsumtion bland ensamstående mödrar*. Stockholm; Stockholms universitet.
- Murcott, Anne 1995. 'It's a Pleasure to Cook for Him': Food, Mealtimes and Gender in Some South Wales Households', in S. Jackson, and S. Moore, eds., *The Politics of Domestic Consumption*. Hemel Hempstead: Harvester Wheatsheaf.
- Neuman, Nicklas 2016. *Stories of masculinity, gender equality, and culinary progress. On foodwork, cooking, and men in Sweden*. Uppsala: Acta universitatis uppsaliensis (diss.).
- Norell, Margareta, Törnqvist, Claes 1995. *Berättelser om ruset. Alkoholens mening för tjugooåringar*. Stockholm: Brutus Östlings bokförlag Symposion.

- Persson, Louise 1977. *Trollet under bron: Iscensatt autenticitet inom den svenska folktron*. Linköping: Linköpings universitet.
- Pétursson, Jón Þór 2020. *Intimate food. Establishing relationships within the food chain*. Reykjavik: University of Iceland. (diss).
- Saarikangas, Kirsi, 1993. *Model Houses for Model Families: Gender, Ideology and the Modern Dwelling: The Type-Planned Houses of the 1940s in Finland*. Helsinki: Societas Historica Fennica.
- Salomonsson, Karin (red.) 2018. *Mitt och ditt. Etnologiska perspektiv på ägandets kulturella betydelse*. Lund Studies in Arts and Cultural Sciences 17.
- Schroeder, Jonathan 2003. 'Consumption, Gender and Identity', *Consumption markets & Culture* 6:1, 1–4.
- Short, Frances 2006. *Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Oxford: Berg.
- Shove, Elisabeth 2007. 'Having and Doing: The Case of the 'Restless Kitchen'. In Shove, Elisabeth, Watson, Matthew, Hand, Martin, Ingram, Jack (eds.). *The design of everyday life*. Oxford: Berg.
- Sigfridsson, Ingegerd 2005. *Självklara drycker? Kaffe och alkohol i social samvaro*. Göteborg: Göteborgs universitet.
- Spaargaren, Gert, Oosterveer, Peter, Loeber, Anne 2012. *Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. New York: Routledge.
- Svenska Dagbladet* 30 september 2003: "Krönika" av Clemens Poellinger
- 20 Februari 2018: "Fem vanor som avgör om du blir över 90 år" 9 Augusti 2018: "Forskning: Vin i rätt mängd kan skydda mot demens".
- Thorndahl, Jytte 2008: 'How Danish Households Went Electric and the Construction of the Modern Danish Housewife' In: Rüdiger, Mogens (ed.). *The culture of energy*. Cambridge: Cambridge Scholars Publishing.
- Weber, Max 1958. *The Protestant Ethic and the Spirit of Capitalism*, trans. Talcott Parsons New York: Scribner.
- Weber, Max 1963. *The Sociology of Religion*. Boston: Beacon Press.
- Wilk, Richard 2010. 'Power at the Table: Food Fights and Happy Meals.' *Cultural Studies & Critical Methodologies* 10:6,428–436.
- Wrangham, Richard 2009. *Catching fire. How cooking made us human*. New York: Basic Books.
- Åkerman, Brita 1984 *Kunskap för vår vardag*. Stockholm: Akademi-litteratur.