

## Mat, måltid, minne

Yrsa Lindqvist har gjort en betydande insats i matforskningen i Finland genom att skörda, välja och vraka ur det rika material som har samlats in av Svenska litteratursällskapets arkiv och speciellt av Folkkultursarkivet under 1900-talet. Resultatet är en bok<sup>9</sup> som presenterar radikala förändringar i matkulturen samt den starka kontinuiteten under föregående sekel fram till våra dagar kring den. Enligt Yrsa Lindqvist är kulturen ”det som människor gör, hur man lever och hur man bor, arbetar, firar, pratar, umgås etc. Allt detta knyts ihop till ett nät som utgör vår kultur. Genom maskorna i nätet sipprar intryck från andra kulturer in och ut, likaså förändras innehållet över tid. Eftersom alla dagligen äter är mat och mattraditioner ett ämne som speglar kulturen genom historien.” Analysen och de sista iakttagelserna görs i början av 2000-talet. Redan de senaste åren med tv-programmet Strömsö och matbloggar visar tydligt hur nya inslag strömmar in via media och dess alltmer interaktiva bruk.

I det inledande kapitlet beskrivs materialets insamlingsprinciper – vad insamlandet har haft för syften, vad man har prioriterat och hur det hela har organiserats. Vivi Peters utförliga beskrivningar från sina insamlingsresor under 1910- och 1920-talen ger lysande bilder av kulturmötet mellan stipendiaten och folket i skärgårdsbygderna: ”Huvudsaken var att stiga leende in i varje ny stuga och först intressera sig för sagesmannen, innan man kom med sina egna intressen. Då blev man vän i huset och fick slå sig ned på grytbänken med gummorna, vilket var mycket

förmånligare än att bjudas in i främmandekammaren, där värdinnorna taga sina kyrkminner och berätta ungefär som om de stode framför prästen på läsförhöret”, skriver Peters (1916). Den systematiska kulturgeografiska forskningen som följde fick från och med 1950-talet stöd i Folkkultursarkivets frågelistverksamhet. De mest centrala frågelistorna med mat som tema hette ”Måltidsordningen” (1965), ”Maträtter, matsedlar och kokböcker”(1966), ”Våra vardagssysslor” (1983) samt ”Vad har vi för mat idag?”(1998). Under årens lopp har både frågorna och svaren ändrats, från att vara mer kunskapsinriktade faktdokumenteringar där frågelistvararen förblev rätt anonym till att övergå till bredare frågeställningar och insamlingen av meddelarens subjektiva tolkningar och personliga hägkomster. Därtill har Lindqvist använt sig av arkivsamlingar som innehåller receptböcker samt egna iakttagelser och datasökningar i elektroniska källor.

Temat är således krävande och brett, eftersom förutom ”maten och måltiden och minnet” ser Lindqvist även på olika livsstilar eller kulturella och rituella ordningar samt hela den kulturella och materiella rekvisitan som maten och dess beredning kräver. Först framställs temat ur ett samtidsperspektiv. Här anges till exempel hur vissa centrala värdeladdade faktorerna – tid, pengar och hälsa – genomsyrar materialet och frammålar bilder och outtalade normer för hurdan den goda maten skall vara. 1900-talets mathållning serveras sedan med hjälp av smakbitar ur arkivskafferiet, och återigen är det skiftande kulturella mönster som står i förgrunden. Vi får ta del av hur kött, fisk, bröd och mjölk organiserade vardagen och fungerade som självhushållningens hörnpelare, hur köksträdgårdarna så småningom blev husmödrarnas ansvar eller nöjen, hur kalasen organiserades och recepten spriddes i ”husliga nätverk”. Lindqvist går igenom matens roll och betydelse i

9 Lindqvist, Yrsa 2010. *Mat, måltid, minne. Hundra år av finlandssvensk matkultur.* (Skrifter utgivna av Svenska litteratursällskapet i Finland 727, Meddelanden från Folkkultursarkivet 22.) Svenska litteratursällskapet i Finland, Helsingfors.

kristiderna och återkommer därefter till livets centrum, köket och förändringar i det. Undersökningen lyfter således fram många intressanta teman som kunde diskuteras – och forskas – vidare i, samt den lockar även till ny läsning av äldre forskning kring matfrågor.

I slutet av boken återges fem frågelistsvar som representerar olika miljöer och tidsperioder, även då det gäller det etnologiska intresset. Eftersom arkivmaterialet överhuvudtaget mest härstammar från skärgården och landsbygden, kan skickligt valda exempel visa hur det vardagliga kring ätandet och maten verkligen skiljer sig från varandra i de olika svaren. Beskrivningarnas styrka ligger också i deras subjektivitet, som för oss lätt i ett liv i en annan värld. De sista beskrivningarna (Liljendal och Jakobstad 1998) känns säkert mest familjära för dagens läsare: de visar på många av de djupt rotade praktikerna och reglerna som vi har kring mat och ätande, också de gånger, trots alla goda avsikter, allt inte går på det sätt som de gör i Strömsö. Detta kan ha som följd att man kanske plågas av en känsla om att man innerst inne förlorar någonting genom alla de kompromisser som man i vardagen gör. Helheten i boken är lyckad genom dess nyfikenhet och det verkligen breda och pedagogiskt upplysande angreppssättet. Yrsa Lindqvist har skrivit en lärorik bok för en bred publik. Den finlandsvenska matkulturen visas i all sin heterogenitet, i olika sociala, vardagliga och övriga miljöer. Däremot kan en läsare som söker detaljer om till exempel den finlandsvenska matkulturens regionala variationer bli besviken. Lindqvist förmedlar en förståelse om kulturella processer och mönster kring maten i tiden och kommenterar genomgående den traditionsvetenskapliga dokumentationsprocess som har gett och fortfarande ger värde åt vardagens praxis.

Till sist tas även frågan om varför arkivsamlingar behövs fram. Lindqvist sätt att förmedla genomgående

även en metakunskap om själva materialet och dess uppkomst i Svenska Litteratursällskapets arkiv visar hur man på detta sätt kan ge värde åt såväl fenomenet i fråga som samlingarna som sådana. Lindqvist sätter olika typer av källor i relation till varandra, och visar samtidigt vad som var vanligt och vad exceptionellt i olika tider. Samtidigt visar hon vägar till hur materialet kan utläsas ur många olika perspektiv och att det kring mat och de kulturella processerna kring mat uppstår fler variationer än vad man vanligen tänker sig. Att kulturarvet lyfts fram är naturligt, men samtidigt visar hon hur historiska minnesbilder kan hjälpa till att skapa även mytiska bilder kring vardagen. Alternativt kunde man lyfta fram individen och hennes/hans värderingar, och med hjälp av variationer betona djupe i en företeelse.

Lindqvist kunde i sin slutargumentation mycket väl ännu kraftigare ha lyft upp vikten av att öka den kulturella kompetensen hos oss alla. Den kulturella läsförmågan berikas av det kulturella minnet som arkiven står för och av den kulturella erfarenhet som minnet kan bidra till. Det behövs alltmer kunskap för att kunna handskas med de komplicerande matfrågorna i vårt samhälle. Det betyder att vi borde ta till oss det som Yrsa Lindqvist visar oss i sin bok, nämligen hur man på många plan och på olika platser, såsom matbordet, konstruerar och rekonstruerar, möjligen också förvrider det naturliga och onaturliga, traditionsladdade eller innovativa och trendiga i nya kombinationer när det gäller mat. I framtiden tror jag att matens politiska dimension alltmer kommer att vara ett medvetet drag i kommande traditionsvetenskapliga frågelistor och också i analysen av dem. Då är det viktigt att det också finns forskare som tolkar och ger nytt värde åt samlingarna som Lindqvist nu har gjort.

*Anna Kirveennummi*