

# Med tungan och munnen

Att äta är en grundförutsättning för att överleva och mat är en av grundpelarna för oss människor, men av själva maten blir det inte mycket kvar. Hur man då kan undersöka matkultur visar man i antologin *Suulla ja kielellä*<sup>1</sup> (Med munnen och tungan) som består av 16 artiklar. Ämnet matkultur behandlas här mycket brett. Artiklarna behandlar bland annat mat under andra världskriget, mat som kommunikation mellan de levande och de döda i Karelen och ”Tori-mat”, det vill säga den mat som fans till Tori Amos tillreder då de träffas.

Boken är indelad i fyra olika delar: I sinnet, på tungan och i minnet, Kroppsbild och kroppens gränser, Rutiner och ritualer samt Vid bordet bredvid. Denna indelning tematiserar artiklarna löst.

Maarit Knuutilas artikel om kokkonsten ingår i den första delen och den handlar om allt det fördolda som finns i matlagningen. Vardagsmatlagningen kan vid en första blick verka enkel och självklar, men när man närmare ser på processen, märker man vilken vid och mångfacetterad enkulturationsprocess som sker och som vanligen börjat redan i barndomen. Knuutila diskuterar matlagning och läroprocessen bland annat genom begreppen ”taitotieto” (*know how*) och ”hiljainen tieto” (tyst kunskap). Hon menar att med *know how* inom matlagningen kan man mena själva verksamhetens bindning till den omgivande kulturen. Endast mekanisk matlagningsförmåga är inte tillräcklig, den kulturella kontexten måste även beaktas då man studerar hur man lagar mat. Tyst kunskap kan förklaras som den kunskap som är svår att förklara, som kan verka självklar, men som behövs för att organisera den dagliga verksamheten, ofta är denna kunskap baserad på erfarenhet. Inom matlagningssområdet finns det mycket sådan kunskap, vilket gör det svårt för att inte säga omöjligt att exakt förklara hur man ska göra något.

I del två finns två artiklar som kompletterar varandra. Anne Puuronen skriver om att äta ”rätt”, om anorektikers syn på mat och ätande medan Jyrki Pöysä diskuterar mat och maskulinitet i sin artikel. Puuronens artikel ger en insikt i vilka krav som ställs på kvinnor och deras utseende, vilket tillspejdas i ano-

rektikers matvägran. Genom att behärska sitt ätande behärskar man även resten av livet. I Pöysäs artikel kan man sedan läsa hur unga pojkar uppmanas att äta upp allt på tallriken, för att bli stora och starka. Kraven och synen på hur män och kvinnor ska äta är olika. Pöysä nämner korv och öl som två verkligt maskulina födoämnen medan grönsaker, men även godsaker som choklad är kvinnliga födoämnen.

I del tre diskuteras kaffedrickningen i olika perspektiv. Tuija Saarinen berättar om finländsk kaffekultur i historiskt perspektiv och hur man druckit kaffe på olika håll i landet. Kaffet var dyrt och i en början var det svårt för alla att veta hur man skulle koka kaffet. Med tiden kom kaffet att bli en viktig del av finländsk matkultur, i många fall ersatte kaffe med tilltugg andra måltider. Att bjuda gäster på kaffe blev snart kravet man skulle uppfylla. Idag har kaffedrickandet blivit en del av vardagen och Saira Puotiainen å sin sida har studerat en del av dagens kaffekultur närmare, nämligen kaffebjudningen och främst vilka typer av diskussioner man för kring kaffebordet.

Jopi Nyman har undersökt den engelska matlagningsserien ”Two Fat Ladies”, artikeln ingår i den fjärde och sista delen. Många brittiska matlagningsserier i TV förmedlar kulturella värden och betydelser på olika sätt. I ”Two Fat Ladies” är nationell identitet central och Nyman visar att TV-serien ger en nostalgisk bild av Storbritannien som ett harmoniskt klassamhälle och på så sätt understöder en stereotyp bild av drag i den nationella identiteten. Klass är den centrala delen i att vara engelsk enligt TV-serien. Alla vet sin plats och genom att de olika programmen är filmade på olika platser laddade med nationell symbolism, förnyar TV-serien en statisk uppfattning om vad det är att vara ”engelsk” och understryker identitetens oföränderlighet.

Ett genomgående tema i hela boken är att mat inte bara är mat, inte bara bränsle för kroppen utan en central del av kulturen och en viktig konsumtionsartikel genom vilken man söker och förstärker sin identitet. Antologin fungerar som en introduktion till det vida området matkultur och ger även en inblick i vad finländska forskare undersöker. Området är dock så brett att dessa artiklar endast skrapar på ytan, förhoppningsvis kommer vi att få läsa mera i framtiden.

Lotta Wessberg

<sup>1</sup> *Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruoasta.* Toim. Maarit Knuutila, Jyrki Pöysä ja Tuija Saarinen. Helsinki, Suomalaisen kirjallisuuden seura 2004. (Tietolipas 202.) 278 s., ill.