
YRSA LINDQVIST

Mat och gemenskap. Måltidens betydelse för fest och vardag

Våren 1999 handlade Folkkultursarkivets årliga frågelista om mathushållning med tyngdpunkt på dagens förhållanden. Frågelistan "Vad har vi för mat i dag?" väckte stort intresse och sammanlagt kom det in 161 svar som omfattar drygt 1000 sidor text. Åldersspridningen var stor. De äldsta som svarade är födda på 1910-talet, de yngsta på 1990-talet. Därmed återspeglas så gott som hela 1900-talet i frågesvaren eftersom de äldre svararna ofta beskriver sina matvanor med utgångspunkt i barndomshemmet. Regionalt fördelas svaren jämt över hela det finlandssvenska språkområdet. Frågelistan bestod av åtta punkter, från inköpsvanor och arbetsfördelning i köket till frågor om matkulturens eventuella förändring samt hälsoaspekter (Lindqvist 1998).

De svar som sändes in till Folkkultursarkivet är i huvudsak skrivna av personer intresserade av matlagning. Många tankar kring matens betydelse utöver den rena födoaspekten redovisas. De flesta svaren är skrivna av kvinnor och många av dem använder mycket tid till att förbereda och tillreda mat för familjens behov. Graden av entusiasm över uppgiften varierar. Fortfarande är skötseln av ett hushåll nämligen rätt prestigeladdad och det finns outtalade normer för hur uppdraget sammanfaller med bilden av en god mor, hustru och husmor. I frågelistmaterialet kan man utläsa att färdigmat och hemlagad mat är inte likvärdig föda betrak-

tat ur ett värdeperspektiv. Hemlagad mat inbegriper minst tre värdeladdade faktorer; *tid*, *pengar* och *hälsa*. Tid för att den som lagar mat också skänker sin tid åt familjen. Pengar för att hemlagad mat är ekonomiskt lönsam och sparsamhet är en dygd. Hälsa för att hemlagad mat är den rena maten, fri från tillsatssämnen och okända faror.

Omvänt representerar färdigmat därmed *stress*, *slösaktighet* och *ohälsa*. Den förknippas dessutom med nyhjälploshet med vilket avses att många unga i dag inte vet hur man tillreder mat. Här är det emellertid dags att ifrågasätta myten om hjälplösa unga vuxna. Flera äldre kvinnor berättar i sina frågelistsvar att de i början av äktenskapet saknat all den kunskap om matlagning som förväntades av dem. Huslighet ansågs vara en medfödd egenskap hos varje kvinna. Problemet med matlagning är alltså inte ett helt nytt fenomen för vår tid. Men den stora skillnaden då man jämför tidigare förhållanden med dagens, är att hjälplösheten tidigare var ett tabubelagt ämne och att färdigmat och överskådliga kokböcker saknades. Kvinnan *måste* lära sig att sköta hushållet och svårigheterna diskuterades inte öppet.

En frågelista om mathushållning i nutid handlar i stor utsträckning om *värderingar*, ekonomiska, ekologiska, estetiska och etiska aspekter på mat och matlagning, som speglar samhället och tidsandan. I viss mån

efterfrågades dessa tankar *kring* mat, men det var kanske ändå en överraskning att temat visade sig vara så aktuellt och att åsikterna om dagens matkultur är så många (Lindqvist 1999). Två av frågorna berörde specifikt umgänget i samband med måltider, dels i vardagen och dels under högtider och andra fester. I det följande presenteras tankar om mat och gemenskap.

Matbordet som träffpunkt

I frågelistmaterialet, som jag här i huvudsak utgår ifrån, berör en av frågorna inställningen till gemensamma måltider och matbordets socialiseringsroll. Ett vanligt påstående är att familjer inte längre samlas till gemensamma måltider, utan att alla värmer någonting i mikrovågsugnen var för sig. Husmanskosten sägs ha ersatts av snabbmat. Påståendet baserar sig inte alltid på empiri, snarare är det någonting många antar, en föreställning som dessutom vanligen gäller någon annan än en själv, t.ex. antas stadsbor äta mer färdigmat, och överhuvudtaget slarva mer med måltiderna, än landsbor (SLS 1961, 98).

Mikrovågsugnen slog igenom på 1980-talet och det blev möjligt att öka tempot i köket. Tiden för matlagning och speciellt uppvärmning av mat började räknas i sekunder. Även barn kunde nu värma mat åt sig relativt riskfritt. Ett av de främsta argument som mikrovågsugnens kritiker framfört är att den upplöser familjelivet (Eriksson 1999, 59). Alla kan äta när det passar dem bäst och skräckbilden är en familj som aldrig sätter sig ner kring matbordet tillsammans. För det är måltiderna som strukturerar familjelivet såväl i vardag som fest och det är samvaron som kännetecknar en familj. Köket är hemmets hjärta och matbordet den centrala samlingspunkten. Trots farhågor om måltidernas och familjesamvarons undergång, finns det ändå undersökningar som

visar att vi äter hälsosammare än någonsin och att hamburgaren och pizzan egentligen passar bra in i den traditionella finska brödkulturen (Ranninen 1998, Sillanpää 1999, 215). Den gemensamma måltiden vid ett visst klockslag är i viss mån en idealiserad bild av "hur det var förr" (Nordström 1989, 51). Uppfattningen om punktliga måltider stämde kanske beträffande borgerliga hem, men på landsbygden kunde klockslaget för måltiden få lov att rätta sig efter arbetet och årstiden – isynnerhet om både mannen och kvinnan arbetade utomhus. Så är det också i dag i många hem, arbete utom hemmet ruckar på måltiderna.

I de flesta familjer beskrivs middagen som en viktig måltid vars funktion inte enbart är att mätta magen utan även vara ett forum för information och planering. Matbordet utgör en samlingsplats där händelser som familjemedlemmarna varit med om ventileras. De vanligaste samtalsämnen som nämns i frågelistsvaren är barnens skoldag, barnens fritid, familjens gemensamma aktiviteter och praktiska frågor om vem som bör göra vad efter maten. Många betonar att man strävar efter att göra måltiden så trevlig som möjlig, också i vardagslag. Man försöker t.ex. undvika samtalsämnen som kan leda till gräl och osämja. Några småbarnsmammor skriver ändå att det inte finns någon möjlighet att umgås i samband med måltiderna. Visserligen pratar man med varandra oavbrutet men det gäller främst att se till att barnen får mat i sig och inte kivas med varandra. Framför allt lär man ut grunderna i gott bordsskick, att inte rapa, inte prutta, inte tala med mat i munnen, inte leka med maten, inte säga "yäk". Man kan säga att barnen prövar gränserna för föräldrarnas tålmod genom att överskrida regler som de här. Få tillfällen är lika tacksamma för ändamålet, eftersom just måltiden och maten omges av så många normer, värderingar och regler som utgör grunden för ett gott uppförande och en kulturell kompetens.

1. Till våra bästa vänner
hör även köket, hemmets
hjärta. Här samlas man
för att äta och umgås
med familjen. I ett
påkostat och
representativt kök kan
rentav gästerna bjudas
på mat. Sköna hem 8/
2000.



Våra bästa vänner.

Det viktigaste för oss alla, oavsett hur vi vill ha våra kök, är att vi har tillgång till rådgivning. Endast då kan vi välja vår egen väg till ett personligt utformat kök.

Köket på bilden har ett pris som tillsammans med ytterligare 60 L&K finns med i vårt representativa kökprogram. Gå in på www.ballingslov.se eller ring 08451-313 73 så får du vårt nya kökprogram på 170 sidor kostnadsfritt brett i brevlådan.

Ballingslöv®
61 olika kök.

I materialet kommer det tydligt fram att en stor förändring i förhållandet mellan barn och vuxna har skett också i fråga om måltidernas form. Ännu på 1960-talet kunde de vuxnas behov gå före barnens, först tog de vuxna mat medan barnen serverades till sist. I borgerliga hem kunde barnen få en linjal

placerad på ryggen för att de skulle lära sig att sitta raka vid matbordet. För att inte spreta med armbågarna kunde de få knipa fast en tidning mellan armen och kroppen. Det var inte tal om att lämna mat på tallriken eller att resa sig från bordet förrän alla avslutat måltiden. De som dagligen ätit mid-

dag på vit linneduk i matsalen har sällan fört traditionen vidare. Tiderna har förändrats och i dag betonas *tryggheten* som en viktig måltidsfaktor framom strikheten (jfr Nordström 1989, 49).

Tryggheten inbegriper t.ex. att alla har sin bestämda plats vid matbordet. Också då barnen har flyttat hemifrån kvarstår deras platser vid matbordet i föräldrahemmet. Kanske är det rentav den enda plats i livet som är given och självklar, mammas stol, pappas stol, barnets stol. Då barnen kommer på besök återtar de sin plats vid matbordet och även då stolen står tom är den en påminnelse om den som är frånvarande. Köket, hemmets hjärta, beskrivs också som en trygg och ombonad plats där allting finns inom räckhåll. Det är vardagens måltider som livet struktureras kring och informanterna beskriver utförligt sin matordning.

Det "största hotet" mot umgänget vid middagsbordet är att läsa medan man äter. Det är en vana som de flesta ogillar i sällskap men som är djupt rotad bland dem som äter ensamma. För den ensamma måltiden gäller nämligen inte samma regler som då två eller flera äter tillsammans. En ung kvinna ondgör sig över att hennes sambo läser vid middagsbordet. På kvinnligt vis räknar hon ändå med att kunna omskola mannen och förr eller senare få uppmärksamheten riktad mot sig själv. Måltiden bör alltså innehålla ett moment av underhållning, man förväntas umgås med varandra och då man äter ensam kan tidningen utgöra sällskapet. TV är en annan underhållare som flera av de yngre informanterna har som middagssällskap. En ung mamma berättar ändå att man numera "som ansvarfulla föräldrar" avstått från vanan att äta framför TVn och återupptar seden endast ibland som en liten lyx då barnen lagt sig. I så gott som samtliga svar betonas föräldrarnas ansvar att under måltiden fungera som exempel för sina barn. Man uppfattar att

barnen vid matbordet lär sig en social roll som innebär någonting utöver ett gott bordsskick. Socialisationsprocessen inbegriper att regler blir till vanor (Nordström 1988, 82). Flera skriver att deras numera vuxna barn är tacksamma över att ha lärt sig etikett och bordsskick som gör att de känner sig säkra i olika måltidssituationer. Representationsuppdrag inom arbetslivet innebär t.ex. ofta att delta i luncher och middagar.

Tid, mat och rum

I de flesta familjer får vardagsmaten inte ta lång tid att tillreda. Sällan har man heller tid att sitta länge till bords. I våra dagar är bristvaran alltså inte mat utan tid. Kontrasten till veckoslutets måltider blir i många familjer stor eftersom man då ägnar mer tid för matlagningen och samvaron, man tar igen det man förlorat under veckorna. Fenomenet kan kallas för ett dubbelt kosthåll (Bringeus 1987, 39). En kvinna beskriver den tudelade inställningen till mat, möda och njutning på följande sätt:

Jag och min man äter gemensam middag bara på helgerna. När jag äter lunch ensam ska det gärna gå fort, gärna läser man en tidning och hör på radio samtidigt och disksparandet drivs nästan in absurdum. Har vi däremot middagsgäster är det motsatsen som gäller. Då sparar vi inte på någonting utan försöker skapa en så tilltalande och intressant middagshelhet som möjligt. (SLS 1961: 169)

I citatet är middagsgästerna objekt för omsorgen men motsvarande företeelse finns beskriven också då det gäller familjers interna veckoslutsmåltider.

De flesta markerar skillnaden mellan vardag och helg i sin matordning. Under veckoslutet äts morgonmålet senare och huvudmålet kombinerar vardagens lunch och middag. Maten består då av någonting "finare" än till vardags, det kan vara kött,

2. Byte av rum markerar gränsen mellan fest och vardag. Köket utgör den privata zonen medan matsalen förstärker det högtidliga och festliga. En estetiskt tilltalande dukning fullbordar festens formspråk och symbolvärde. SLS1961:64



gryträtter eller fisk, dvs. någonting som man ägnar mera tid. Ofta används råvaror från de egna förråden som kantareller, älgstek och bär av olika slag. Söndagsmiddagen avslutas vanligen med efterrätt som ett tecken på att det är en festligare måltid. Speciellt på lördagen kan kvällsmålet bestå av någonting "extra" t.ex. varma smörgåsar, räkor, ostbricka, paj eller pizza, ofta med öl eller vin som dryck. Inte bara måltidsordningen utan också maten markerar således gränsen mellan vardag och helg.

Pensionärerna är inte bundna till den rytm som arbetslivet dikterar. Skillnaden mellan vardag och helg är inte så synlig, man äter i regel alla måltider tillsammans med sin man eller hustru och om intresse finns för matlagning finns även tiden. Ändå läggs extra omsorg ned på veckoslutets måltider. Många uppger att de bjuder sina barn och barnbarn på söndagsmiddag eller blir bjudna till dem. Familjen samlas och generationerna möts kring matbordet. Överhuvudtaget förefaller söndagens matgäster, i den mån de förekommer, främst att bestå av medlemmar i familjen och släkten. Goda

vänner träffar man också gärna över en bit mat, men vanligen vid någon annan tidpunkt t.ex. på fredag eller lördag kväll. Många ensamstående pensionärer berättar att de tillhör s.k. lunchsällskap som kan bestå av f.d. arbets- eller skolkamrater som träffas hos varandra för att äta lunch tillsammans. Umgänget formas kring ätandet, t.ex. skriver en kvinna att jaktet tonas ner eftersom man räknar med att ätandet får ta tid. Måltiden utgör programmet som samtalen och trivseln uppstår kring.

Kännetecknande för festmåltider är att de inte äger rum i köket utan i matsalen, eller vanligare, i en matsalsdel av vardagsrummet. Förflyttningen från köket förstärker gränsen mellan det vardagliga och det festliga. Några berättar att de ärvt sitt stora matbord och på så sätt känner en kontinuitet eftersom också tidigare generationer samlats kring just det bordet. Bytet av rum och matplats kan ske under ett vanligt veckoslut för att markera "helgen" och sker framför allt under årets och livets högtidsdagar för att förstärka det festliga och högtidliga. Den avritualisering som festmåltiden genomgick

på 1960- och 1970-talen blev i viss mån en parentes och i dag betonas igen etikett och festens ritualer (Swanberg 1999). Det ligger också en praktisk aspekt i att inte lokalisera festligare måltider till köket. Det alldagliga dvs. förberedelserna, matlagningen och disken förblir osynliga för middagsgästerna som kan koncentrera sig på festens form- språk. Köket som rum har inte en representativ funktion utan karaktären av en mer privat zon i hemmet (Günter 2000, 143 ff)

Årets mathögtider

I frågelistan efterfrågades traditioner kring mat i samband med helger och högtider. En kvinna inleder sitt svar på frågan så här:

Först tänker jag automatiskt på julen. Någon mer "mathelg" finns inte. (SLS 1961:677)

Den främsta mat- och samvarohögtiden är alltså julen. Då är det viktigt att sammanföra familjen och släkten, att ha tillgång till ett stort bord att samlas kring och följa alla de ritualer som är förknippade med julaftonen. Vid inget annat tillfälle betonas samvaron och familjen så starkt som vid middagsbordet på julaftonen (Bergman 1999, 24). Saknaden efter barnen känns som störst då familjens ungdomar väljer att fira jul i pojk- eller flickvännens hem, för en decimering av familjen och släkten motsvarar inte julens idealbild.

I de flesta hem äts traditionell julmat som skinka, sillsallad, morots-, kålrots- och potatislåda, lutfisk osv. men då nya familjer bildas måste traditioner från olika släkter anpassas till varandra. Även små matvariationer och släktbundna specialiteter blir viktiga familjetraditioner som skapar gemenskap och kontinuitet (jfr Salomonsson 1994, 59).

Påskan är en mer kravlös högtid från familje- och samvarosynpunkt fastän många följer särskilda traditioner. I regel placeras

påskan ändå på andra plats i högtidshierarkin. Maten består av ägg, memma, pasha, fisk och på senare tid allt mer lamm på grund av importen från Australien och Nya Zeeland. Man dukar till festmåltid och bjuder kanske släktingar på middag men vid jämförelse med julen är påskan avdramatiserad i många lutherska hem. I några svar nämns påskan inte alls då olika högtider räknas upp, efter beskrivningen av julens mattraditioner följer valborgsfirandet som nästa. En kvinna skriver:

Påskens mesta traditionsmat är chokladäggen – ingenting annat är ett måste på påskan! (SLS 1961:677)

I ett svar skrivet av en ortodox kvinna beskrivs däremot påskan som den största högtiden, även ur mat och samvarosynpunkt.

Midsommaren firas på landet eller i skärgården och idealet är att äta middagen utomhus. Meny är enkel: nypotatis och sill, rökt fisk, grillad korv eller kött. Med damtidningarnas och matmagasinens midsommarreportage i tankarna drömmer man om att



3. Julen omnämns genomgående som den främsta högtiden i lutherska hem, medan påskan uppfattas som kravlös och mindre traditionsfast. I ortodoxa hem är påskan däremot en stor högtid med viktiga mattraditioner som t.ex. att äta pasha och kulitsch. SLS 1961:21

duka långbord i trädgården, att klä sig i sommarkläanning och sitta ute natten igenom. I verkligheten är vädret ofta så kyligt eller regnigt att idealbilden förblir en dröm. Många verkar emellertid uppskatta middagsbordet dukas ute eller på sommarstugans veranda frigör man sig samtidigt från de högtidliga formerna för umgänge. Kultur och natur möts.

Förutom jul, påsk och midsommar nämns valborg och nyår som särskilda högtider då man samlas kring mat. De två sistnämnda skiljer sig ändå så tillvida från de andra att de inte nödvändigtvis förknippas med familjesamvaro. Istället äter man tillsammans med goda vänner och går eventuellt ut på restaurang för att ytterligare komma i feststämning. Men överlag är det inte enligt frågebrevssvaren så vanligt att "gå ut och äta". Morsdag, bröllopsdag och eventuellt farsdag och speciella födelsedagar omnämns som tillfällen då man i viss utsträckning går på restaurang för att äta men de flesta framhåller att det är alldeles för dyrt för en hel familj. På resor under semestern njuter man däremot av att besöka olika matställen och bli serverad till bords. Uteätandet är för många förknippat med resor utomlands och inte ett inhemskt alternativ. Det är också i viss mån en urban tradition, i städerna finns mångfalden och närheten. Restaurangbesöken kan ske mer oplanerat medan landsborna uppger att man måste beakta kostnader för taxiresor om man inte vill skåla i vatten och vara bilburen. För att markera det festliga dricker man gärna vin till maten och ett enklare och förmånligare alternativ blir då att duka till festmåltid i hemmet. Restaurangen kan ses som ytterligare ett rum som måltiden kan förflyttas till. Det är ett offentligt rum och för många är det den verkliga festmarkören som symboliserar yttersta festlighet. Man betonar att en snabblunch vid en servicestation eller ett grillkök inte räknas som att "äta ute".

Övriga högtider och fester

De flesta uppmärksammar fastlagsöndagen och -tisdagen genom att äta fastlagsbulle. På Runebergsdagen äts Runebergstårta och på 1:a advent och självständighetsdagen äts en festligare middag. Blinier äts i februari och kräftor i augusti. I vissa familjer är dessa traditioner viktiga men alla nämner inte säsongmat av den här typen som direkta måsten att samlas kring.

Födelsedagar och namnsdagar har däremot sina givna seder. Vanligt är att födelsedagsbarnet eller jubilarer får önska sig sin älsklingsrätt eller komponera middagen på "sin dag". Tårtan har en given plats i födelsedagsfirandet och det är vanligt att bjuda in släktingar på kaffekalas. Stora släktkalas verkar emellertid att förekomma sparsamt. De äldre generationerna uppfattas ofta som släktens sammanhållare och gemensamma nämnare, då de går bort och nya generationer föds spjälks släkten upp och nya konstellationer uppstår. Med släkten avser man främst tre generationer inom en familj. Släktingar i vidare bemärkelse träffas i samband med livets högtider vid t.ex. dop, studentfester, bröllop, jämna födelsedagar och begravningar. De här festernas koncept beskrivs sparsamt i frågelistmaterialet. Beroende på festernas omfång kan de antingen firas i hemmet eller på restaurang, i hyrd lokal eller församlingshem. Trakteringen kan antingen bestå av mat eller kaffe med tilltugg. Några uppger emellertid att de har som tradition att regelbundet hålla släktbjudningar eller kusinträffar och att sammankomsten är mycket uppskattade. Man vill gärna träffas, förutom på begravningar, och beundrar dem som åtar sig att arrangera fester av den här typen. Ett uttryck som nämns i samband med släktbjudningar är "att axla ansvaret".

Många fler uppger däremot att de gärna för sina vänner ordnar temamiddagar då maten och dukningen följer ett bestämt kon-



4. På ett privat plan är självständighetsdagens främsta program att se på TV när landets elit samlas till bal i presidentens slott. En festmåltid kan också ge en känsla av att vara delaktig i det nationella och högtidliga firandet. Vit bordduk, blå tabletter, blå-vita servietter, blå ljus, en blomsteruppsättning i blått och vitt samt Finlands blå-vita flagga, vin, snaps, stek och legymer ingår här i festens rekvisita. SLS1961:31.

cept. Italiensk, amerikansk eller kinesisk afton, halloweenparty och skördefest är exempel på teman som nämns. Idén har ofta uppstått i samband med en semesterresa och därefter vill man förmedla sina upplevelser också till sina vänner. Via maten är tröskeln till andra kulturer som lägst. I följande citat ges ett exempel på kombinerad tema- och släktbjudning:

Innan vår 18-åring åkte iväg på ett år till USA ordnade vi ett jätte USA-party. Utrymmet pryddes med flaggor, cowboyhattar, kaktusar m.m. och hela serveringen gick i "jenkki"-stil. Alla var inbjudna, från småkusiner och gamla släkttanter till ungdomar. Under fria, lite annorlunda former, får man de mest allvarliga att släppa loss. (SLS 1961:758)

Men det är inte alltid det spektakulära som garanterar en lyckad samvaro kring mat. I några svar berättas att man gärna bjuder sina gäster på traditionella maträtter och gammaldags mat som potatisgröt, gröt av helkornsgryn, sillsallad eller enkla strömmingsrätter. Också dessa kan i och för sig utgöra annorlunda smakupplevelser i dag.

Festens rekvisita

En festmåltid skapas inte enbart med hjälp av god mat och gott sällskap. Till festens formspråk hör också föremål vilkas funktion är att vara symboler för det festliga och högtidliga. Likt maten och rummet markerar rekvisitan gränsen mellan vardag och helg. Då man dukar till fest tar man fram det finaste man äger. Servisen, besticken, glasen, duken, ljusstakarna, manchetterna och servetterna bildar tillsammans en estetisk och symbolisk helhet. Många uppger att de njuter av att duka vackert. Föremålen är ofta förknippade med minnen, man tar fram servisen som man fick i bröllopsgåva, kannan som man ärvt av mormor eller den hemvävda linneduken. Middagsbordet utgör ett slags minnenas kavalkad där föremålen får en extra dimension av nostalgi och familjetradition. Förutom att kärlen och bordsrekvisitan kan vara arvegods eller gåvor, kan de också vara minnen från resor eller införskaffade under en längre tid som ett slags samlarobjekt. Serviserna nämns ofta vid namn, man dukar med Arabias Uhtua-ser-

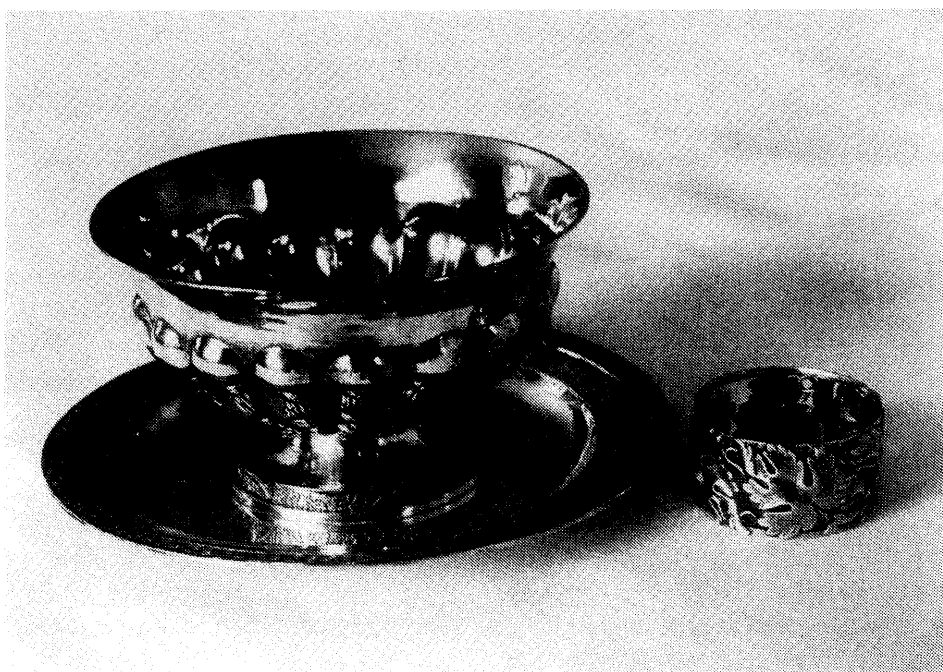
vis, porslin från Rörstrand och Rosenthal, Tapio-glas osv. Arabia och annan finsk design uppskattas.

Värderingar och ritualer i samband med maten och måltiden är uttryck för social tillhörighet och kulturell identitet (Salomonsson 1994). Det här kan utläsas i frågelista materialet där skillnaderna blir synliga p.g.a. finlandssvenskarnas heterogena karaktär, trots att materialet inte är så stort. Måltidens rituella mönster tar sig olika uttryck beroende på social tillhörighet men olikheterna är inte lika markanta då informanterna beskriver nutiden som då de beskriver sin barndoms matmiljö. Här följer en skildring av måltiden och det dukade bordet i en prästfamilj på 1920-talet vars motsvarighet inte finns i nutidsskildringarna oberoende av social tillhörighet:

När vi alla var hemma åt vi i stora matsalen och vi hade våra servettväskor med namn på eller servetteringar. Vårt vardagsporslin var en vanlig känd Arabiaservis, tror den hette Blå fasan; mycket blålila blomster och någon fågel i mönstret, lätt vågiga kanter. Till servisen hörde ett par

jättestora stekfat, karotter och en soppskål, som vi var rädda att tappa i disken. Om det var många gäster blev det vanligen dukat för s.k. gående bord och bästa servisen på vita dukar. Matsilver och bestick har under åren samlats tillräckligt. Före den nya tidens rostfria bestick åt vi alltid med vardagssilverskedarna, vi barn hade våra egna dop- och gudmorsdessertskeदार med graverade namn. (SLS1961, 1054)

I dag hör servetteringar och bordssilver till festens rekvisita. Vardagens måltid beskrivs rätt lika trots att man har olika social bakgrund. Det har skett en avritualisering medan festmåltiden i sin tur har försetts med attribut som kristallglas och placeringskort också i hem där man inte har en borgerlig tradition att falla tillbaka på. Alltid är det emellertid inte det praktfulla och värdefulla som markerar helgen. Duken förefaller att vara den främsta symbolen för helg. I ett av frågesvaren beskrivs julen som det enda tillfälle då man sätter duk på bordet och i det följande används en duk för att skilja på vardag och helg:



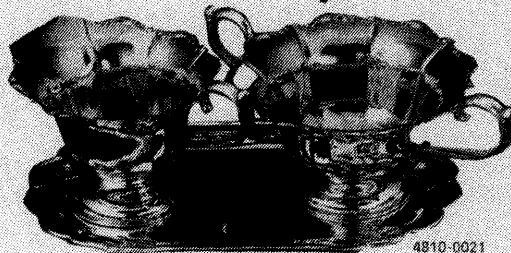
5. Silver hör till festens rekvisita, speciellt i dag då bordssilver till vardags hör till undantagen. Silverskål för vispgräddor samt servettering. SLS900:1055

6. Livets högtider utgör i dag också en stor kommersiell marknad. Kristallglas och bordsilver är populära gåvor med både ekonomiskt och symboliskt värde. Timanttiset-reklamblad.

KOTIMAISTA HOPEAMESTARIN TYÖTÄ

Hopeinen sokerikko ja kermakko

695,-



4810-0021
4840-0041

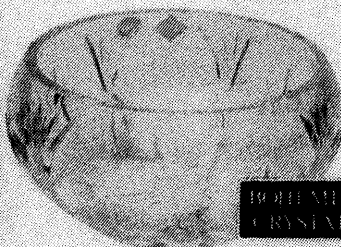
Hopeinen tarjotin

395,-

Kristallimaljakko hopeajalalla, korkeus 25 cm

490,-

5310-0004



BOHEMIAN KRISTALLI

Kristallikulho, ø 20 cm

199,-

5330-0009

Kuuden kappaleen sarja käsinhiottua kristallilasia kahvipöytäntään

349,-



Timanttiset Lahjakortilla halutuvin lahja!



5020-0131
5020-0132
5020-0130
Tinajalkaiset shampanja-, valko- tai punaviinilasit 2 kpl:n lahjapakkauksessa

249,-



På lördagkvällen till teet sätter jag alltid duk på bordet ovanpå vaxduken som vi använder i vardagslag, duken får vara till måndagmorgon, det är vår högtid. (SLS 1961, 26)

Den här markeringen kan jämföras med dukens funktion i liturgiska sammanhang, i både den katolska och den protestantiska kyrkan. Vid nattvarden läggs en duk under

kärlen för att avskilja dem från "bordet" – altaret (Livstedt 1996, 124).

Bordssilvret är ett annat festattribut som genomgående nämns i samband med högtidliga måltider. De flesta barn får en dopsked i silver och senare en tesked om året av sina gudföräldrar. Också då man inte äger annat bordssilver har de flesta alltså ett halvt eller ett dussin teskedar. Kakspadar, salladsbestick, knivar och gafflar marknadsförs numera mycket aktivt av företagare i guldsmedsbranschen då livets högtider som konfirmation, studentdimission, bröllop och jämna födelsedagar blivit stora gåvohögtider för en större allmänhet. Beskrivningen av bordssilver är mycket varierande. Några nämner att det "anspråkslösa silvret" plockas fram till jul och nyår eller att silverteskedarna som förvaras längst in i ett skåp "grävs fram" en gång per år. Andra beskriver däremot silverputsningen inför jul som en ritual och redgör för ett rikligt bordssilver.

Till dukningen hör vidare mormors linervetter med servetteringar i silver, arvegods från olika håll, likaså ett saltkar i silver, förgyllt inuti, rund liten skål på fot av klassiskt buktande delfin. Saltet fylls absolut fullt, rågen skärs av med kniv, så att ytan är helt plan. Det skulle ju i gamla tider synas att man "hade råd". Vem vill sedan ta och förstöra den släta ytan med den lilla silverskeden som hör till? (SLS1961, 356)

Vardagskärnen och -dukningen beskrivs sällan lika utförligt som festens formspråk. Men också här betonar man vikten av det estetiska och har gärna ett ljus tänt på bordet vintertid och ängsblommor i vas sommartid. Kärnen beskrivs som enkla men ibland får också en degraderad söndagsservis tjäna vardagen. Bruket att servera mat ur en kast-rull på bordet delar informanterna i två läger, de som tycker att det är praktiskt att använda kastrullen som serveringskärl och de som anser att en kastrull på bordet är ett etiketsbrott också till vardags.

Förutom föremålsrekvisitan kan estetiken, det vackra och samstämda, sammanfattande sägas vara festmåltidens A och O. Man lägger stor vikt vid färger: ljusen och servetterna bör harmoniera i färg och exempel ges på hur olika färger används som tema vid olika säsongers middagsbord. På hösten betonas de bruna nyanserna, till jul speciellt de röda men också de mörkgröna, om påsken de gula, på våren de gröna och vita och under sommaren de ljuva och glada nyanserna i största allmänhet. Så här beskrivs en säsongdukning i vårens färger:

Vårdagjämningen serveras middagen i matsalen oberoende av veckodag. Då är det gröna ljus på bordet, grönvit storrutig duk på bordet med tillhörande tygservetter, allt inköpt i Frankrike 1968. Det blir naturligtvis också grön mat, broccoli, spenat, sallad, bönor och förstås något grant som bryter mot det gröna. (SLS 1961, 359)

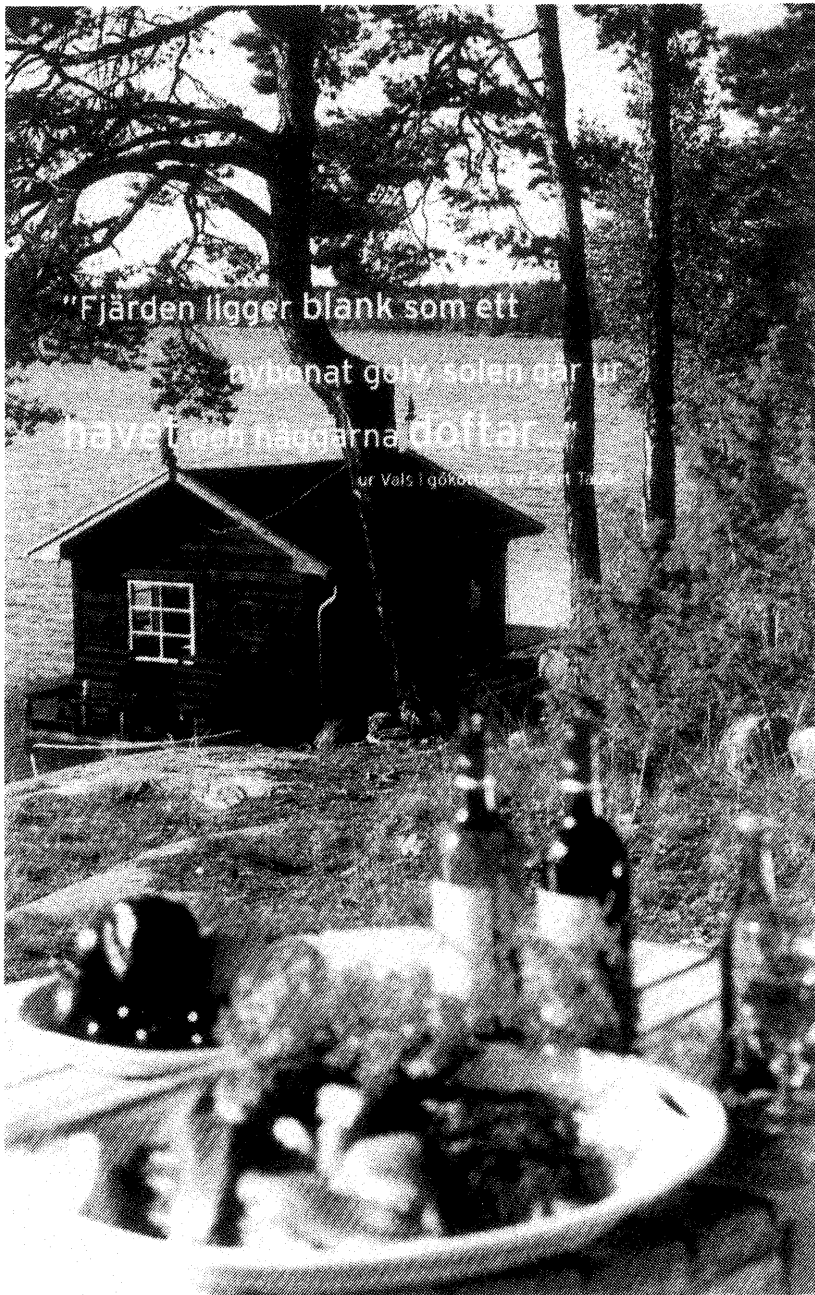
Förutom rummet och servisen som tidigare nämnts som viktiga festmarkörer, beskrivs här hur maten harmonierar i färg med dukningen. Att olika färger förknippas med högtiderna är speciellt synligt på påsken då den gula färgen också kan inbegripa maten. Allting som är gult kan därmed komma att bli påskmat som i det följande exemplet:

Jag försöker hitta på någon trevlig ägg-rätt, som man kan ha som påskmat. Så har jag sett ett recept på gul morotssoppa, det skall jag pröva. Sallad med majs kanske? Någon kaka med ananas eller persikor borde ju också passa på påsken. (SLS1961, 819)

Med färgernas hjälp komponeras maträtterna så att de är en njutning också för ögat och därmed kan man säga att färgerna utgör en ytterligare dimension av festens rekvisita (jfr Nilson 1996).

Maten som livsstil

I damtidningar är mat ett tema som tas upp i nästan lika stor utsträckning som mode, relationer, inredning etc. och därför värd en



"Fjärden ligger blank som ett
rybenat golv, solen går ur
havet och någgnarna doftar..."

ur Vals i gököket av Evert Taube

1 dl olivolja
1 dl röd vin
1 dl flytande honung
salt, peppar

Fläcka den färska kryddan grovt. Blanda den med övriga ingredienser. Lägg ner köttet och låt det marinera ett par timmar.

Låt marineraden rinna av och grilla köttet ett par minuter på varje sida.

Tapenade

God salt röra till fisk eller kyckling.

100-150 g svartkärnade oliver
1 msk kapris
3-4 raka sardeller
1 pressad vitlöksklytta
1 citron, pressad saft
1-2 dl olivolja
svartpeppar

Lägg alla ingredienserna i en mixer och kör till en grov röra. Krydda.

7. Några rader av Evert Taube och ett nordiskt sommarlandskap utgör fonden för en medelhavsmåltid. Gränser överskrids och det är en fördel att känna till den sydeuropeiska matkulturens ingredienser om man vill vara trendig och modern. Hemma bäst 3/1999.

kommentar i detta sammanhang. Min bedömning är att många tidningars matinslag inte längre består enbart av praktiska recept utan att maten allt mer presenteras som ett slags livsstilsreportage. Maten formas av trender precis som modet, och impulser från andra kulturer överförs till nordiska förhållanden. Pesto, chapata, bruschetta, focaccia, bulgursallad, couscous och tapenade fyller sida efter sida och presenteras inte som exotiskt eller annorlunda. Tvärtom avbildas de här rätterna i den nordiska högsommaren, där skärgård, lantliv och sommartorp utgör fonden. Vännerna och släkten avbildas glammande kring dukade långbord, vinglasen höjs och servetter i traditionella mönster från Provence ger en internationell anstrykning. Det är den sydeuropeiska matkulturen som idealiseras och presenteras som norm också på nordliga breddgrader. Den traditionella nordeuropeiska matkulturen är inte lika inbjudande, här har maten mer setts som ett näringsintag än som njutning. Också den nutida nordiska matkulturen är i grunden puritansk och det gäller att ge akt på hälsoaspekter i samband med måltiderna (Knudsen og Wilken 1994, 136 ff). Den som äter smör, ägg och salt får räkna med högt kolesterol, hjärt- och kärlsjukdomar etc.. Man måste därför förhålla sig allvarsamt till mat.

Hur maten presenteras i olika tidningar skulle vara värt en undersökning. De s.k. livsstilsreportagen förekommer främst i tidskrifter som t.ex. de svenska Femina, Damernas värld och Hemma bäst. Det finns en fläkt av internationalism och gränsöverskridningar som omfattar både recepten och hur det sociala umgänget, måltiden, avbildas. Intressant blir det då reflektionerna om tidningarnas matinslag sträcker sig till att göra kulturella jämförelser. Min spontana bedömning, som alltså inte grundar sig på någon systematisk undersökning, är att matinslagen i finska och svenska tidningar

skiljer sig från varandra. Recept från andra kulturer förekommer inte lika frekvent i de finska tidningarna och då de gör det presenteras de inte som självklarheter. Det är inte heller lika vanligt att ätande människor avbildas. Den sociala aspekten och livsstilen framhävs inte på samma sätt som i de svenska tidningarna. Bilderna fokuserar mer på maten, dukningen och uppläggnigen. Ofta är det finsk design som syns både i textilier och serviser. Också recepten betonar ofta det nationella och de olika landskapens matkultur. Höstens blandsvamp och kantareller kan utgöra fyllningen till en pizza vars botten är bakat på rågmjöl, måltidsdrycken är mjölk (Muurinen 2000, 56). Det internationella anpassas till det nationella. Gränsfall finns emellertid också vilket gör hypotesen enbart spekulativ. I veckotidningar som Året Runt och Hemmets veckotidning betonas ofta en svensk tradition som t.ex. "sju sorters kakor" under fruntimmersveckan medan finska Gloria närmar sig internationellt inspirerade "mat som livsstil"-reportage.

Ett tema med många aspekter

Sociala och ekonomiska aspekter har alltid tagit sig uttryck också via maten, men då man förr markerade sin position genom att ha råd med fläsk på bordet gäller det i dag att vara insatt i t.ex. det italienska köket och ha den rätta olivoljan och balsamvinägern till hands. Det är bl.a. dessa influenser som man tar till för att markera gränsen mellan vardag och helg, åtminstone i de yngre generationerna. Samvaron kring mat, att äta en lång middag tillsammans med andra, uppfattas som en höjdpunkt i umgängeslivet. I det protestantiska Norden unnar vi emellertid oss inte den lyxen varje dag utan enbart på helgerna ger vi oss tid att njuta av maten. För att ytterligare markera avbrottet från vardagen byter vi rum och meny. Högtiderna blir livets lyckodagar, kameran tas fram

och matbordet dokumenteras. I den bildskörd som sändes in tillsammans med frågelistsvaren finns många dukade bord förevigade innan någon har satt sig till bords. Det är festens rekvisita som förevigas, föremålen, dukningen och det estetiska helhetsintrycket, medan fotografier av måltidens sociala aspekt, vännerna och familjen tillsammans inte sänts in i samma utsträckning.

Mat och måltid är ett tema med oändligt många aspekter. Temat är tacksamt från forskningssynpunkt eftersom ätandet är en handling som dagligen berör varje människa. Måltiden är ändå komplex och har många dimensioner. Vardag och fest, privat och offentligt, föda och njutning, enkelhet och överdåd, svält och frosseri – listan av motsattpar kunde göras oändlig. Inom temat mat kan pendeln svänga från den ena ytterligheten till den andra. Måltiden strukturerar såväl fest som vardag, gemenskapen kring mat kan vara en social kulmination medan den ensammas måltid kan accentuera känslan av socialt utanförskap.

KÄLLA:

SLS 1961 "Vad har vi för mat i dag?", Folkkultursarkivets pristävling nr 39. Svenska litteratursällskapet i Finland.

LITTERATUR:

- Bergman Anne 1999. Den äkta julen. *Det äkta och det oäkta. Laboratorium för folk och kultur* 2/1999.
- Bringeus Nils-Arvid 1987. Mat och makt. *Mera än mat*. Skrifter utgivna av Etnologiska sällskapet i Lund 22. Red. Anders Salomonsson. Lund
- Bringeus Nils-Arvid 1988. *Mat och måltid. Studier i svensk matkultur*. Skrifter utgivna av Etnologiska sällskapet i Lund 25. Lund.
- Bringeus Nils-Arvid 1994. Våra högtider. *I glädje och sorg. Nordiska museets och Skansens årsbok Fataburen 1995*. Uddevalla.
- Eriksson Thomas 1999. *Älskade pryl! Reklam- och prylhistoria för rekordårens barn*. Värnamo.
- Günter, Bettina 2000. Wohnalltag im Wirtschaftswunder. Die Aneignung der Küche zwischen pragmatischer Nutzung und neuen Leitbildern. *Geschlecht*

- und materielle Kultur*. Münsteraner Schriften zur Volkskunde / Europäischen Ethnologie. Band 6.
- Nilson, K G 1996: Färg, form och kreativitet. *Gastronomisk kalender 1997*. Stockholm.
- Nordström Ingrid 1989. Bordsskick – ett spel om gemenskap. *Mat. Nordiska museets och Skansens årsbok Fataburen 1989*. Uddevalla.
- Nordstöm Ingrid 1988. *Till bords. Vardagsmoral och festprestige i det sydsvenska bondesamhället*. Skrifter utgivna av Etnologiska sällskapet i Lund 24. Lund.
- Knudsen, Anne, Wilken, Lisanne 1994. *Kulturelle verdener. Kultur og kulturkonflikter i Europa*. Denmark.
- Knuutila, Maarit 1999. *Keittämistarinoita*. Jyväskylän yliopisto, etnologian laitos. Tutkimuksia 37. Jyväskylä.
- Lindqvist Yrsa 1998. "Vad har vi för mat i dag?", Folkkultursarkivets pristävling nr 39. Svenska litteratursällskapet i Finland. *Källan* 3/1998.
- Lindqvist Yrsa 1999. "Ett hem där man inte lagar mat är inget hem". Folkkultursarkivets pristävling om dagens mathushållning. *Källan* 2/1999.
- Livstedt Åke 1996. Till bestickets och muntygets historia. *Gastronomisk kalender 1997*. Stockholm
- Lönnqvist Bo 1993. Måltid och minne. *Bord duka dig! Herrgårdsmat i Finland*. Hangö.
- Muurinen, Pirjo 2000. Metsien makupalat. *Kotiliesi* 15/2000.
- Ranninen Tua 1998. Vi äter hälsosammare än någonsin. *Hufvudstadsbladet* 20.8 1998.
- Salomonsson, Anders 1994. Till bords. *I glädje och sorg. Nordiska museets och Skansens årsbok Fataburen 1995*. Uddevalla.
- Sillanpää Merja 1999. *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. Jyväskylä.
- Swanberg Lena Katarina 1999. *Till bords under 100 år. Recept från tio decennier*. Trento.

SUMMARY

Food and fellowship: about our modern-day eating habits

A questionnaire about our modern-day eating habits provides the basis for discussion concerning food and fellowship. Besides the fact that food satisfies our hunger, mealtime has a social dimension, which finds expression in daily life in a different way than it does on special occasions. Food is valued in many different ways: homemade food is appreciated more than prepared store-bought food, and it is considered important for the family to assemble daily to share in a mealtime.

We have no lack of food today, however time has become more scarce for people in the working world. For this reason, many homes have developed into a double household, which means that weekday meals are usually simple, while more time is spent on preparing weekend and holiday meals, both in terms of preparation and social interaction. The line between the weekday and a special occasion can be defined in different ways. Besides the fact that there is more time and food, on special occasions, a different room is often used. The kitchen is seen as the heart of the home and, in many cases, becomes a private zone, while the dining room or some area adjoined to the living room with a buffet table gives the meal a representative and festive dimension. Festive mealtimes are most extravagant on the holidays. Christmas represents the most significant holiday for meal preparation. It is a family holiday during which it is important to adhere to traditions. Of all holidays, Christmas, Easter and Midsummer are the occasions which are often celebrated with family and relatives and food, while Walpurgis (May Day) and New Year's are also celebrated with good friends. On such occasions, meals can also be eaten in restaurants to further signify the special occasion.

As part of the characteristic expression of the special occasion, special articles are used as symbols of the festive holiday occasion. When setting the table for a special occasion, the hostess uses the finest of everything, the finest silverware, china and valued family heirlooms. The dinner table becomes a kind of cavalcade of memories, in which the objects possess an extra dimension of nostalgia and family tradition. The de-ritualizing of mealtimes that took place in the 1960's is no longer in effect, instead stress is today placed on social markers, labels and tradition.

Food today also has a trendy dimension. It would be worthwhile to study the way in which food is presented in different women's magazines and journals. It seems as if the culinary culture of southern European countries is idealized in Scandinavian culinary reporting, which often conveys a lifestyle around food, rather than practical recipes.

Food and mealtimes is a theme with infinite aspects. Mealtimes provide structure for special occasions as well as the everyday. A gathering around food can be a social climax, while eating alone can intensify a lonely person's feeling of being an outsider in society.