

## Mat för gamla

### **Om mat och identiteter**

Av Owe Ronström

Hälften av födan är kärlek”, har någon vis person sagt. Det är säkert sant, men resten är mat! Som luft och vatten hör mat - bokstavligen - till livets basnödvändigheter. Mat måste vi ha - varje dag. För många av oss blir därför lätt maten till vardag, något trivialt, som vi inte tänker så mycket mer på när vi väl har svält den sista tuggan på tallriken.

En utgångspunkt för stora och påkostade informationskampanjer från sociala myndigheter har under många decennier varit just att vi tagit alltför lättvindigt på maten. Man har velat få oss att se mat som föda, det nödvändiga drivmedlet i kroppens och därmed också i samhällets maskineri. Med kostcirkeln som vapen har nutritionsexperter velat få oss att sluta slarva med maten, att äta nyttigare mat, annorlunda mat, allsidigare mat.

Kampanjerna har lett till ökade insikter hos de flesta människor om mat ur ett näringsperspektiv. Vi har nu lärt oss lite till mans att tänka på smör som ”onödigt fett”, potatis och pasta som ”tomma kolhydrater”, kött som ”proteinkälla”, och grönsaker som ”nödvändiga vitaminer”. Härifrån är steget inte långt till mat som medicin. ”Ät rätt – bli frisk, lev längre!” är ett budskap som möter oss lite överallt numer. Broccoli presenteras som medicin mot cancer, linfrön mot förstoppning, mjölk mot benskörhet. Under några decennier har fett utpekats som boven bakom bl.a. hjärt- och kärlsjukdomar. Idag framhålls olivolja som rena dundermedicinen mot just sådana sjukdomar. Kampen mot fet mat har haft sådan framgång att man nu måste predika för mer fett i maten för vissa riskgrupper, som t.ex. barn och gamla, eftersom fett visat sig ha så många andra egenskaper och funktioner i kroppen än de vi lärt oss att oroa oss för.

En sådan här hållning till livets goda har länge präglat svenska myndigheter. I skolvärlden, vårdapparaten och andra offentliga institutioner där mat distribueras, är det inte svårt att finna exempel på hur detta lett till att kvalitéer som smak, utseende, uppläggning mm, satts på undantag. Många har med rätta kritiserat den starkt instrumentella hållningen till mat för att

den är så tydligt uppfostrande. ”Jag äter väl så många brödskivor om dagen som jag själv vill!” har den trotsiga reaktionen ofta varit till myndigheternas propåer. En annan slags kritik kommer från etnologer och antropologer, som menar att frisk och sjuk i själva verket är andra ord för normalitet och avvikelse. Det kampanjerna handlar om är inte bara att få oss att välja frukt, grönsaker, bröd före godis, läsk och chips, utan också att dramatisera och förflytta gränsen mellan normalt och onormalt i en bestämd riktning. Fortsättningen av resonemanget handlar förstås om makt: de som kan framställa sina perspektiv och ordningar som mer normala än andras skaffar sig makt på de andras bekostnad.

### Mat som expressiv symbol

Men mat är naturligtvis inte enbart föda för kroppen. Som alla kulturella artefakter har mat en instrumentell men också en expressiv aspekt: mat såväl gör något som säger något (Leach 1968). I hög grad är mat en fråga om smak och stil, och därmed också om kultur och identitet. Genom att i så hög grad handla om smak och stil kan mat gestalta och kommunicera djupt kända värden, tillhörigheter, uppfattningar, föreställningar, och det på ett sätt som svårligen går att uttrycka i ord, eller ens på något annat sätt.

I själva verket intar mat en alldeles särskild plats bland alla de medel vi människor tar till för att gestalta och förmedla vilka vi är, vad vi är, hur vi är, därför att vi ju faktiskt äter den, för in den i våra kroppar. Om vi vill veta var gränserna går för vad vi betraktar som ”normalt”, ”friskt” och ”vår kultur” så är det bara att bege sig till en väl sorterad saluhall i någon av världens storstäder och botanisera bland komagar, färtestiklar, flådda hundkroppar, ormar, skalbaggar och annat smått och gott som betraktas som mat av andra folk än vi själva. Uppstår äckel och kväljningar eller andra dramatiska magreaktioner så beror det på att en betydelsefull kulturell gräns överskridits. Inför äcklet, spykänslan når även den mest förhärdade relativist en tydlig gräns.

Det är insikten om dessa matens expressiva, symboliska dimensioner som ligger bakom uttryck som ’säg mig vad du äter, så ska jag säga dig vem du är!’ Inte bara vad vi äter kan avlockas betydelsefulla insikter, utan också när, hur och med vilka. Även om mat är något vardagligt, så är det också ett av de viktigaste redskapen för att skilja vardag från fest. På alla slags fester, de stora ceremoniella årstidsfesterna som midsommar och jul, liksom de mer

informella som bröllopsdag och party med kompisarna, står mat i centrum. Så tycks det alltid ha varit. De stora traditionella festerna knutna till årstidsväxlingar och livscykelns höjdpunkter kan i själva verket betraktas som ritualer vars själva kärna är att organisera fördelningen av samhällets överskott i form av mat.

På de stora och högtidliga kalasen är det som regel finare, ovanligare och exklusivare rätter som bjuds. Studier av vad man ätit på kalas under seklen kan därför säga en hel del om hur livsmedelsproduktion, distribution, status och inte minst smaken förändrats. På de stora kalasen i 1800-talets bondesamhälle stod ofta äggamat och mjölkmat på borden, liksom förstås färskt kött när det fanns att tillgå. Med frysarnas intåg i hemmen har färskt kött blivit vardagsmat och det ska nu till särskilt exklusivt kött för att skapa feststämning. Vi äter också alltmer grönsaker, vilket till dels är resultat av upplysningskampanjer och kostcirklar, men ännu mer av ny produktions- och distributionsteknologi, som på kort tid förvandlat grönsaker från lokal säsongvara till global året runt vara.

Under en tid var det i min bekantskapskrets alltid pajer som stod på festborden. Sedan blev det lika regelmässigt sallader eller skaldjur. Under 70-talet kunde vi inta maten sittandes, liggandes eller ståendes, var det fanns plats och där vi hade lust. Idag letar vi bland placeringskorten innan vi sätter oss, eller väntar tills vi blir anvisade våra platser. Alla dessa exempel har något att berätta för oss om hur samhälle och kultur förändrats, och anledningen är att mat inte bara är föda för kroppen, utan också för tanken. Alltså: Vad vi äter, när, och hur, inte bara gör något med oss, utan säger också något om oss.

### **Mat och identitet**

Mat och smak, mat och stil hör nära ihop. Det är därför inte konstigt att mat kommit att tas i anspråk för att gestalta identiteter av olika slag, i Sverige såväl som i de flesta andra länder. I ett samhälle där mångfalden av människor, genrer, stilar, former, ständigt är på tillväxt, får frågan om identitet och tillhörighet ständigt ökad relevans. Mat är ett kraftfullt medel att söka, skapa, upprätthålla och kommunicera såväl individuell som kollektiv identitet, ”vem jag är” såväl som ”vilka vi är”.

En mycket stor del av forskningen kring hur gruppidentiteter skapas och vidmakthålls har ägnats etniska grupper. Litteraturen kring etnicitet och etniska grupper är minst sagt överväldigande. En av flera huvudfåror i floden av texter kring etnisk identitet handlar just om när, var och hur ett ursprung kan gestaltas, alltså om i vilka situationer, på vilka arenor och med vilka medel en etnisk identitet kan uttryckas och kommuniceras (Ronström 1992). En övertygande slutsats är att när högstämda ord om identiteter ska brytas ner och översättas till mer jordnära praktik, så är resultatet i hög grad centrerat kring mat, musik, dans, kläder och vissa poetiska språkliga former (Klein 1988). Detta har många orsaker, bland annat att dessa är expressiva, sinnliga, estetiskt formade uttryck, som samtidigt kan fås att fungera som mål och medel; som är multivalenta, och därför förmår att kommunicera många olika budskap samtidigt, längs många olika samverkande kanaler (Cohen 1985).

Som sagt: Mat och smak hör ihop. Alla vet att smak är betydelsefullt för oss människor. Men ett besvärande problem för oss som har till uppgift att studera just det människor håller för betydelsefullt, är att vi inte tycks kunna göra så mycket med den kunskapen. Visst kan man resonera kring det faktum att vissa kryddor används mer idag än förr, eller att smaker som förr ansågs utländska nu blivit en del av svensk vardag. Visst kan man som den franske kultursociologen Pierre Bourdieu och hans efterföljare använda smak som ett slags spårämne, och t.ex. undersöka ”den goda smaken” som instrument för särskiljande mellan dem som har kulturellt kapital och dem som inte har. Men det är skillnad mellan att diskutera vad smak gör och vad smak är.

Kan man överhuvudtaget säga eller skriva något vettigt om smak, om skillnaden i smak mellan olika slags mat t.ex? En kungsväg till kunskap för etnologer är ju intervjuer. Men vilka slags svar kan de människor vi forskare intervjuar egentligen ge om hur något smakar? Försök jag gjort visar att det är mycket svårt att nå längre än svar av typen ”bra”, ”sådär”, ”äckligt” eller ”för salt”. En annan möjlig metod är fenomenologisk, att använda sig själv som kunskapskälla och systematiskt reflektera över sina egna smakupplevelser. Problemen blir då dels att översätta smak till ord som ska kunna förstås av andra, dels hur de egna smakupplevelserna kan kopplas ihop med andras och generaliseras. En smakens etnografi blir lätt för subjektiv, för privat. Inte desto mindre är en sådan etnografi eftersträvansvärd, därför att vi ju redan vet hur viktigt smak är för de människor vi studerar. När Charlotte Hyltén-Cavallius i sin rapport om mat för gamla prövar att använda sig av en fenomenologiskt

inspirerad och subjektivt hållen smaketnografi, så är det inte för att recensera eller värdera, utan för att försöka skapa insikter som kan relateras till den övergripande analysen.

## Åldrandets kultur

Insikter från den rika forskningstraditionen kring identitet, etnicitet, smak och stil har legat till grund för flera studier av pensionärer och pensionärsliv inom forskningsprogrammet ”Åldrandets kultur”. Vår utgångspunkt har varit den enkla iakttagelsen att långt fler grupper än etniska idag aktivt arbetar på att framställa sig som särpräglade, med en ”egen kultur”. Blinda, döva, handikappade, homosexuella, unga, gamla; grupper av alla de slag trängs på de samhällseliga arenor där kulturell särprägel kan gestaltas och kommuniceras. Ett antal studier i programmet Åldrandets kultur (Eklund 1996, 1998, Englund 1996, 1998, Frankel 1999, Gaunt 1998, Hyltén-Cavallius, S 1998, Mannerfelt 1998, Ronström 1994, 1995, 1997, 1998, Savolainen 1994, Sutorius 1996, Tidemalm 1995, Wahlström 1998,) <sup>1</sup> visar att pensionärer härvidlag inte är något undantag. Också de arbetar kollektivt via sina organisationer på att skapa och etablera vissa estetiska former som ”sina”, i syfte att tillkämpa sig ökat socialt och politiskt utrymme.<sup>2</sup> Efter flera studier av denna framväxande ”pensionärskultur” (Ronström 1998), där vi bland annat fokuserat på gamla människors musik, dans, folklöre kläder, etc, har vi tagit steget till studier av mat för gamla. Det som föresvävade oss var ett studium av mat ur en expressiv aspekt, mat som smak, stil, och kommunikationsmedel.

## Etniskt perspektiv

”Mat är en så självklar av vardagslivet att dess kommunikativa krafter oftast tas för givna”, skriver den amerikanska folkloristen Sabina Magliocco och fortsätter:

*Foodways are also one of the most important symbols through which ethnic groups in America have maintained their individual identities and communicated them to the world around them (...) Food is in fact the most common form of symbolic ethnicity (...) food, with its sensual qualities, is also a powerful reminder of the past and an ideal vehicle for communication (Magliocco 1993:108)*

Det var just ur ett sådant - överfört - etniskt perspektiv vi ville studera mat för gamla. För som nämnts är mat också i Sverige en av de viktigaste symbolerna genom vilka olika grupper

<sup>1</sup> Av vilka tre är finansierade med medel från forskningsprogrammet Kultur i vården visavi vården som kultur.

<sup>2</sup> Teoretiska implikationer av alla dessa studier har diskuterats i några fristående arbeten (Ronström 1996e, 1997a,d)

upprätthåller sina identiteter och kommunicerar dem till andra. Också i Sverige är mat en kraftfull resurs för att minnas det som varit och vidareföra sådana minnen till andra.

Även om tidigare forskning på detta område mest behandlat etniska gruppers mat, menade vi att utgångspunkterna och de teoretiska ansatserna mycket väl skulle gå att applicera också på gamla i Sverige. En orsak är de relativt kraftiga förändringar i konsumtionsmönster, smak och stil som Sverige genomgått under de senaste decennierna. På en rad områden, t.ex. musik, dans, mat, kläder, har så genomgripande förändringar skett att det uppstått en tydlig gräns mellan äldre och yngre generationers estetik och smakideal. Ett exempel från matens områden är hur pasta bland yngre alltmer kommit att ersätta potatis som basföda. Det är inte svårt att konstatera att rätter som förr ingick i restaurangers basutbud, nu förpassats till listan över specialiteter, och hur rätter som förr var ovanliga och exotiska istället blivit vardagsmat. En hypotes vi ville prova är att gamla människor på grund av dessa förändringar kan ha fått det allt svårare att finna den mat de önskar, trots ett stort utbud av mataffärer och restauranger. En annan hypotes är att de gamla på servicehusen då kommer att ställa krav på servicehusens restauranger att servera dem ”sin” mat och att det då uppstår en överenskommelse om en viss standardiserad typ av mat ”för gamla”.

### Viktiga frågor

Ur en mindre förstudie av maten på fyra servicehusrestauranger (Lindqvist 1996) vaskade vi fram några teman som vi fann värda att undersöka närmare. Ett rör vad det är för slags mat som serveras på servicehusen. En spridd föreställning bland Stockholms uteätare är att den som vill ha ”äkta gammal svensk husmanskost” ska bege sig till ett servicehus, för ingen annanstans serveras längre kåldolmar, sillbullar i korintsås, paltbröd, raggmunkar, bruna bönor med fläsk, etc. Förundersökningen visade att föreställningen till viss del verkade ha fog för sig. Men beror detta på att servicehusgästerna, varav de flesta förstås är pensionärer, verkligen önskar sig dessa rätter, eller är det tvärtom är så att det är personalen som föreställer sig att pensionärerna helst äter gammal svensk husmanskost och därför också serverar den?

Förstudien visade också att det bland de som arbetar på servicehusrestauranger fanns en önskan om att få pensionärerna att ändra sina matvanor, till förmån för nyare, mer exotiska rätter. En anledning kan vara att kockarna vill demonstrera sina färdigheter genom en varierad

matsedel, och sin förmåga att hänga med i mattrenderna genom att servera rätter från jordens alla hörn. Samtidigt visade förstudien också att pensionärerna bjuder motstånd mot sådana variationer. De tycks hellre äta mat de känner igen, och som har vardagliga svenska namn. Detta kan leda till en typ av konflikt över stil och smak som går igenom de flesta områden av äldrevärlden, där de yngre generationerna gärna vill uppfostra de äldre till att omfatta deras värden, medan de äldre spjärnar emot och hellre håller fast vid de värden de redan etablerat.

Det kan finnas många orsaker bakom sådana konflikter. En som vi ville få belyst är om det finns en skillnad i själva synen på förändring mellan olika generationer, i synnerhet på områden som har med stil och smak att göra. En vanlig tanke är ju att viljan till och beredskapen för ständiga förändringar minskar med hög ålder, kanske för att man under år av ständigt utprovande lärt sig vad man tycker om och vad man bör undvika. En annan tanke är att strävan efter ständig förändring är en modern ideologi som fått starkt fotfäste bland vanligt folk först de senaste tre-fyra decennierna; och att upprepning av samma mönster, utan att kopplas till stillastånd eller tillbakagång, hör mer ihop med ett förmodernt samhälle, som många av dagens gamla har närmare band till.

En tredje tema som vi baserade på iakttagelser vi gjort i tidigare studier, är hur ålder och etnicitet kan komma att kopplas ihop till ett tätt sammansvetsat paket (Ronström 1996). Vi tänkte oss att den husmanskost de gamla sägs föredra skulle kunna framställas och uppfattas inte bara som gammaldags, och därför speciellt anpassad för gamla, utan också som särskilt svensk. De gamla skulle då komma att bli bärare av en speciellt autentisk version av svenskhet, som uttrycks genom deras smak för och kännedom om ”gammaldags svensk husmanskost”. Som speciellt restaurangnäringen under senaste decennierna befolkats av invandrare, tänkte vi oss vidare att det på servicehusrestaurangerna skulle kunna komma att utspelas en särskild slags förhandlingar kring vad som egentligen är ”äkta svensk mat”. Resultatet skulle då kunna bli att det uppstår en typ av maträtter som knyts till pensionärer, som symboler för deras kollektiva identitet som gamla svenskar. Lindqvist skriver:

*R. berättar att gästerna gnällde innan han själv tog över restaurangen och blev chef för tre år sedan. Den utländska kocken kunde inte laga ”riktig svensk” husmanskost säger R: Han blandade rödbetorna direkt i lappskojsen och det gick ju inte. En utländsk kock kan inte laga svensk husmanskost.” För R. blir den husmanskost som görs på rätt sätt något som görs på det svenska viset (Lindqvist 1996:8)*

Sammanfattningsvis har vi i våra studier kring mat för gamla velat se servicehusrestaurangerna som en arena där det pågår en ständiga förhandlingar om vilken stil och smak som ska vara rådande. På ena sidan står restaurangernas ägare och personal; varav de allra flesta är medelålders eller yngre; som har att servera mat till en begränsad och relativt köpsvag publik av gamla människor; som är noga med vad de serveras: och som också låter personalen veta om de är missnöjda. Eftersom en stor del av publiken är äldre kvinnor, ofta erfarna husmödrar, kan anmärkningarna på maten bli mycket omfattande och heller inte så lätt avvisas.

På den andra sidan står matgästerna, de allra flesta gamla människor, boende på servicehuset eller i närheten. En stor del är hänvisade till servicehusens restauranger av fysiska och/eller ekonomiska skäl. De har därför små möjligheter att välja en annan restaurang om maten inte skulle passa. Det är heller inte säkert att alla skulle välja en annan restaurang även om de kunde. Som tidigare nämnts är det inte självklart att den valfrihetsideologi som blivit rådande under de senaste decennierna omfattas av alla i samhället. För vissa grupper, t.ex. äldre människor, kan upprepning, igenkännande vara viktigare principer. För sådana grupper kan ”valfrihet” rent av uppfattas som ett tvång att ständigt välja.

#### Anförd litteratur:

- Cohen, Anthony, P. 1985: The symbolic construction of community. London and New York: Tavistock.
- Eklund, Charlotte 1996: Farliga käringar och lortgubbar. Kön, tradition, modernitet i folklore om äldre. Rapport från forskningsprogrammet Åldrandets kultur. nr 6. FoU-rapport nr 1996:20. Socialtjänsten Stockholm.
- Eklund, Charlotte 1998: Kåta käringar & impotenta stålmän - hur det åldrande könet presenteras i folklore. I: Owe Ronström (red.) Pigga pensionärer och populärkultur. Stockholm: Carlssons.
- Englund, Sverker 1996: De sista ljuva åren. Upptäcktsresor i åldrandets musikaliska landskap. Rapport från forskningsprogrammet Åldrandets kultur nr 5. FoU rapport nr 1996:21 Socialtjänsten, Stockholm.
- Englund, Sverker 1998: Det gemensamma minnets melodier. Musik, minne och aktivitet för äldre i vård och föreningsliv.. I: Owe Ronström (red.) Pigga pensionärer och populärkultur. Stockholm: Carlssons.
- Gaunt, David 1998: Natur och kultur, människor och djur. Moraliska föreställningar om pensionering i populärkultur. I: Owe Ronström (red.) Pigga pensionärer och populärkultur. Stockholm: Carlssons.
- Hyltén-Cavallius, Sverker 1998: Stigfinnare i pensionärsland. Musik, estetik, ålderdom. Rapport från forskningsprogrammet Åldrandets kultur nr 9. FoU rapport nr 1998:15 Resursförvaltningen, Stockholm.

- Klein, Barbro 1988: Den gamla hembygden. I: Åke Daun & Billy Ehn (red.) Blandsverige. Stockholm. pp 43-67.
- Leach, Edmund R. 1968: Ritual. I: International Encyclopedia of the social sciences.
- Lindqvist, Lotte 1996: En liten studie av fyra servicehusrestauranger i Stockholm. Ms.
- Magliocco, Sabina 1993: Playing with food: The negotiation of identity in the Ethnic Display Event by Italian Americans in Clinton, Indiana. In: Luisa del Guidice (ed.) Studies in Italian American folklore. Logan, Utah: Utah State University Press, pp107-126.
- Mannerfelt, Lotta 1998: Hårt bröd med lingon och de som byggde landet. Pensionärer och politiska samtal i radio. I: Owe Ronström (red.) Pigga pensionärer och populärkultur. Stockholm: Carlssons.
- Ronström, Owe 1992: Att gestalta ett ursprung. En musiketnologisk studie av dansande och musicerande bland jugoslaver i Stockholm. Stockholm: Institutet för folklivsforskning.
- Ronström, Owe 1994: "I'm old an' I'm proud". Dance, Music and the Formation of Cultural Identity among Pensioners in Sweden. The World of Music, no 3:5-30 International Institute for Traditional Music, Berlin.
- Ronström, Owe 1995: Pilgrimer, turister och mångfaldens organisation. Reflektioner kring en essä av Zygmunt Bauman. Kulturella Perspektiv no 3:34-47
- Ronström Owe (red.) 1996: Vem ska ta hand om de gamla invandrarna? Rapport från forskningsprogrammet Åldrandets kultur nr 2. FoU rapport nr 1996:3. Socialtjänsten, Stockholm.
- Ronström, Owe 1997: Russindisco och seniordans. Pensionärens nöjen och modernitet. Rapport från forskningsprogrammet Åldrandets kultur no 7. FoU rapport nr 1997:14. Resursförvaltningen.
- Ronström, Owe 1998: Pigga pensionärer och populärkultur. Stockholm: Carlssons.
- Savolainen, Veronika 1994: Pensionärsradio. Föreställningar om pensionärer. C-uppstas framlagd i etnologi vid Stockholms Universitet. Institutet för folklivsforskning
- Sutorius, Ulrika 1996: Arbeta! Mot passivitet och isolering! Kampen för medelålders och äldres rätt till arbete och aktivitet i Sverige 1950- 1990. Rapport från forskningsprogrammet Åldrandets kultur nr 4. FoU rapport nr 1996:19. Socialtjänsten, Stockholm.
- Tidemalm, Dag 1995: Aktiv, frisk och gemensam eller passiv, sjuk och ensam. Mariahissens pensionärscenter. Rapport från forskningsprogrammet Åldrandets kultur nr 1. FoU-rapport nr 1995:24. Socialtjänsten Stockholm.
- Wahlström, Karin 1997: Resa med vuxen smak. I: Owe Ronström (red.) Pigga pensionärer och populärkultur. Stockholm: Carlssons.