

Familjemåltiden en hemvist för kulinarisk kulturell kunskap av betydelse för information och utbildning om mat och måltider

Inger M Jonsson

Filosofie Doktor i Måltidskunskap

Institutionen för Restaurang och Måltidskunskap, Campus Grythyttan, Örebro universitet
Paper från ACSIS nationella forskarkonferens för kulturstudier, Norrköping 13–15 juni 2005.
Konferensrapport publicerad elektroniskt på www.ep.liu.se/ecp/015/. © Författaren.

Abstract

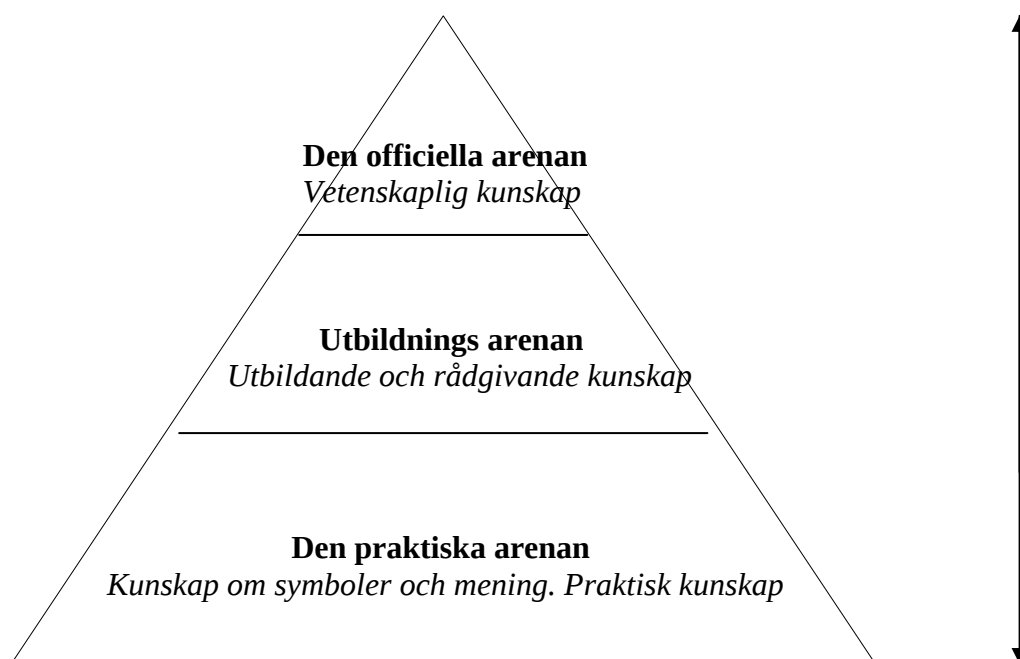
I information och utbildning om mat och måltider på olika nivåer i det svenska samhället riktas insatserna mot familjer och hushåll och förmodas i en framtid komma till användning i vardaglig måltidspraxis. På den officiella nivån skapas råd och riktlinjer baserade på internationell och nationell vetenskaplig kunskap oftast naturvetenskapligt nutritionell. Dessa råd och riktlinjer är sedan tänkta att sändas vidare via hälso- och sjukvården och i skolan till hemmet/hushållet. Vilken är då jordmånen för denna information och utbildning dvs. hur tänker och handlar barn och familjer i ett kulturellt vardagsperspektiv när det gäller realiserandet av vad som kan betecknas som "familjemåltider"? Via bosniska, somaliska och svenska familjer ges här en bild av det mångkulturella Sverige, där offentliga måltider i skola och barnomsorg, och mötesplatser för matinformation t.ex. inom mödra-, barnhälsovårdens verksamheter är vardagligt förekommande. Våra upplevelser av att tillaga och delta i familjemåltider formar hur vi praktiskt gör och skapar identitetskänsla i alla familjer oavsett etnisk tillhörighet. Därför är familjemåltiden och dess måltidspraxis den kulturella, kulinariska kunskapsbank som bildar fonden mot vilken all information och utbildning om mat kan förstås.

Introduktion

Det finns en lång tradition av utbildning, information och rådgivning om matvanor i det svenska samhället: bland annat inom skola och mödra- och barnhälsovårdsverksamhet (Jonsson, 2004). Måltider är viktiga återkommande inslag även i nutida i familjers vardag med en praktik som måste utföras och utföras igen (Ekström and Fürst, 2001; Kjaernes, 2001). Det är fortfarande så att familjemåltiden och dess praxis är en viktig beståndsdel i konstruktionen och reproduktionen av familjen i det västerländska samhället (Lupton, 1998). Denna vardagslivets "läroplan" som är knuten till smaker, minnen och handgrepp är kanske ännu viktigare än den som finns i skolan. I vardagslärandet, lär vi oss att förstå verkligheten och våra handlingar genom att delta i de vedertagna sätten att laga och äta maten. Men näringsforskningens perspektiv och vokabulär har skapat ett allmänt tänkande där maten är något som mäts för att eliminera dess risk för vår hälsa. I dagens mångkulturella samhälle behöver det synsättet kompletteras med ett mer socialt, samhällsvetenskapligt perspektiv för att de officiella råden och riktlinjerna skall ha någon möjlighet att nå fram. Syftet med min studie kring familjemåltider därför att söka förstå hur barn och familjer tänker om mat och måltider i ett kulturellt vardagligt perspektiv, för att få en känsla för hur den jordmån där information och utbildning om mat är tänkt att slå rot, är beskaffad.

Kulinarisk kunskap på olika arenor

Genom att använda en triangulär form för att beskriva matinformation och utbildning i det svenska samhället blir den hierarkiska ordningen av informationsinsatserna från toppen och nedåt synlig (Figur 1). Detta speglar ett tänkesätt där information skapar kunskap som i sin tur leder till en förväntad aktivitet, som därefter leder till förbättrad hälsa för individen såväl som för befolkningen. På toppen finns den *Officiella arenan* med den övergripande rådgivande nivån för nationens råd och riktlinjer. Dessa består av lagar, livsmedelskontrollsystem, hälso- och sjukvårdslagstiftning, samt näringsrekommendationer. Här finns också mer specifikt riktlinjer för maten när det gäller skolmåltider, näringsrekommendationer för måltiderna i barnomsorgen och skolan. Inom skolans läroplaner finns Hem och konsumentkunskapsämnets läroplan. Kunskapen inom denna arena är baserad på den *vetenskapliga kunskapen*.



Figur 1. En triangulär struktur baserad på kulinarisk kunskap i olika arenor

Utbildnings arenan i mitten kan beskrivas som den överförande länken mellan den officiella arenan och den praktiska arenan i basen. Här skall råden och riktlinjerna som utformats i toppen föras vidare av olika informatörer till människorna, familjerna, hushållen i basen. Varje dag ges t.ex. råd om mat och ätande inom mödra- och barnhälsovård, på vårdcentralen, sjukhus och i äldreomsorgen. Dessutom möts miljoner svenskar för att dela måltider i den offentliga sektorn varje dag inom barnomsorgen, skolan och äldreomsorgen (Jonsson et al., 2002). Kunskapen här kan ses som *lärande, rådgivande* med starka band till den vetenskapliga kunskapen på den officiella nivån.

Den praktiska arenan i basen av figuren är den största delen grundad på familjemåltiderna och dess ofta tysta, förgivet tagna kunskap i hushållen. Måltiderna organiserar vardagen och avgränsar i arbetslivet, den viktiga arbetstiden gentemot måltiden, lunchrasten, kafferasten av mindre dignitet (Rotenberg, 1981). En familjemåltid är ett tillfälle då hushållets alla medlemmar kan samlas för att äta tillsammans samtidigt. I vår tid finns fortfarande en global strävan efter att uppnå en sådan daglig familjegemenskap som går bortom alla sociokulturella

olikheter. En nordisk studie visar att så är fallet men att familjerna kanske inte uppnår detta ideal mer än någon eller några av veckans dagar (Holm, 2001). Att se till att en familjemåltid blir genomförd innebär mycket mer än bara matlagning. Det är en omvårdande uppgift som måste lösas på nytt och på nytt, och en del i det sociala livet där vi lärt hur måltider ska vara. En tyst kunskap om den egna familjens smakpreferenser, aversioner, ideologier och viljor som skall ställas mot den ekonomiska verkligheten, matvarornas ursprung, den egna kulturella kunskapen, matens symboliska betydelse och de näringsmässiga råden om ett hälsosamt liv. Vilken är då jordmånen på denna arena? Den arena där *kunskapen är baserad på symboler, tänkanden och praktisk handling* för att hälsobudskapen från de två övre arenorna skall kunna nå ner hit och slå rot och spira som genomförda förändringar i familjernas vardag?

Inte att förglömma och av stor betydelse på denna arena är att Sverige idag har en mångkulturell vardag där mer än tio procent av befolkningen har en annan bakgrund än den svenska. Somaliska kvinnor som lever i exil i Sverige, talade om maten i hemlandet, och i det nya landet Sverige (Jonsson et al., 2002). De beskrev en annan måltidsrytm från hemlandet, där kött inhandlades och tillreddes varje dag. Många kvinnor delade på matlagningssysslorna, systrar, mödrar, kusiner, barn och kanske också tjänstefolk. Kvinnorna levde nu ensamma i Sverige med sina barn. När männen kom hem ville de ha "den kulturella maten". Barnen och kvinnorna själva, var nöjda med mer "snabb mat" som makaroner och kycklingkorv från den orientaliska butiken, en anpassning till svensk vardag. När jag tänker på dessa möten ser jag för mig en kvinna som står med en matkasse vardera handen. Den ena kassen rymmer matkulturen och den andra de svenska idealen om matval och måltidsrytm som tränger sig på via daghem, skola och mödra- och barnhälsovård. De två matkassarna symboliserar en strävan *att dels förbli en del av sin egen matkultur och att förmedla det till barnen och samtidigt en önskan att bli del av det svenska samhället. "Genom att äta svenskt bli jag mera svensk"*.

Diskussion

Den ständigt föränderliga *kulinariska kunskapen* på alla tre arenorna kan sägas ha betydelse för både individens och befolkningens hälsa. Ordet *kulinarisk* hör samman med upplevelsen, och kommer av det latinska ordet *culinarius* "som hör till köket" (National Encyklopedin 2005). I de två officiella delarna av triangeln är det oftast använda begreppet *kost* som i naturvetenskaplig mening syftar på intaget av näring. På den praktiska arenan används de praxisnära orden *mat*, *matlagning* eller *måltid* alla med hemvist i humaniora och samhällsvetenskap. Upplevelser av att tillaga och delta i familjemåltider formar den praktiska handlingsberedskapen, ett lärande som kanske väger tyngre än officiella råd och riktlinjer, information eller utbildning. Mat och måltider bör därför inte särskiljas från sina praktiska och kulturella delar i information och rådgivning om de ska kunna förstås och komma till användning på den praktiska arenan. Kunskaperna som finns och reproduceras i handling är av vikt att känna till på de båda övre arenorna där rådgivningen utformas (Figur 1).

En måltidens *kulinariska kunskap* i vardagen kan beskrivas som två matkassar. Den ena innehåller kunskap som är viktigt på familjernas nivå dvs. *hur man gör maten* (handlingsberedskapen för att tillhandahålla måltider) och hur maten *smakar*, vad den *symboliserar och hur den förstås*. I den andra kassen finns de officiella vetenskapliga råd och anvisningar som talar om hur man bör äta.

Referenser

- Ekström, Pipping Marianne and L'orange Fürst, Elisabeth (2001): "The Gendered Division of Cooking" i Unni, Kjaernes (red.), *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*, Lysaker , No7, The National Institute for Consumer Research. SIFO, s. 213–234.
- National Encyklopedin. *Kost* (2005). Tillgängligt på <http://www.ne.se/jsp/search/article.jsp?i-art-id=230698> (2005-09-19).
- National Encyklopedin. *Kulinarisk* (2005). Tillgängligt på http://www.ne.se/jsp/search/article.jsp?_art-id=0220008 (2005-09-19).
- Holm, Lotte, (2001): "Family Meals" i Unni, Kjaernes (red.), *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*, Lysaker , No7, The National Institute for Consumer Research. SIFO.
- Inger M. Jonsson (2004): *Family Meal Experiences. Perspectives on practical knowledge, learning and culture*. Örebro: Örebro University.
- Jonsson, Inger M, Lillemor RM Hallberg and Inga-Britt Gustafsson (2002): "Cultural foodways in Sweden: repeated focus group interviews with Somalian women" i *International Journal of Consumer Studies* 26:328–339.
- Kjaernes, Unni (2001): *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*. Lysaker: The National Institute for Consumer Research.
- Lupton, Deborah (1998): *Food, the Body and the Self*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage.
- Rotenberg, R (1981): "The impact of industrialisation on meal patterns in Vienna, Austria" i *Ecology of Food and Nutrition* 11:25–35.
- Säljö, Roger (1998): "Everyday living as a context for learning." i K. Turkki (red.) *New Approaches to the Study of Everyday Life. Part I*, Helsinki: University of Helsinki. Department of Home Economics and Craft Science. Publications 3, s. 64–72.