

Kylskåp i beredskap

Matförråd för vardag och kris

MATILDA MARSHALL är filosofie doktor i etnologi och biträdande lektor vid Restaurang och hotellhögskolan vid Örebro universitet. Hon har tidigare forskat om hur hållbarhet omsätts till vardagliga matrelaterade praktiker. Hon disputerade 2017 vid Umeå universitet på avhandlingen Hållbarhet till middag: en etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiseras i vardagslivet.



FÖRVARINGSBRIST OCH BRIST PÅ MAT

Ja, förvaringen i den här lägenheten den är ju en katastrof. Och jag är en sådan där förrådsköpare, jag vill alltid ha [mat hemma]. Alltså det är det att vi inte planerar så mycket i förväg utan jag vill ha grejer hemma så att jag kan bestämma mig.

Det är tidig sommar 2014 och David¹, 34 år, ska precis visa mig kökets matförvaringsplatser. Den relativt moderna hyresrätten med öppen planlösning delar han med sambo och två barn. David är inte nöjd med de tillhandahållna välfyllda utrymmena. Än är det för tidigt för skörd på parets stora odlingslott. Där odlar de bland annat bladgrönsaker, rotfrukter, bär, kål, lök och pumpa. Familjen abonnerar på en ekologisk grönsakslåda, plockar bär i skogen och handlar på bondens marknad. Det är främst David som handlar mat och han gillar att bunkra upp. Han framstår som mycket påläst i miljöfrågor, är mycket mån om ekologiska varor och vill laga mat och baka bröd från grunden. Köttet ska helst vara från lokala bönder. Vid några tillfällen har familjen köpt ett stort stycke älgkött som i månader efteråt dominerat frysen. Utöver vitvarorna räcker de fem välfyllda köksskåpen inte till. David har improviserat och tagit över några garderobshyllor i barnens rum för att lagra mjöl, gryner och konserver. På hösten förvaras de egenodlade morötterna på balkongen, otvättade för att förlänga hållbarheten och vindsförrådets temperatur möjliggör förvar av pumpa och lök.

En samhällskris, såsom krig eller klimatförändringar, skulle göra den svenska livsmedelsproduktionen väldigt sårbar (Eriksson 2018), något som anades under den

varma och torra sommaren 2018. Försvarsberedningens rapport om totalförsvaret konstaterar att det idag inte finns någon statlig eller nationell lagring av livsmedel. Vid en samhällskris har individen eget ansvar och därför rekommenderas varje hushåll kunna försörja sig själv under en vecka (Ds 2017:66). Våren 2018 skickar Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB) ut broschyren *Om krisen eller kriget kommer till alla hushåll i Sverige*. Den listar matvaror med god hållbarhet och som behöver begränsad tillagning som är bra att ha hemma. Att ha tillräckligt och rätt sorts förvaring för sin mat blir därmed relevant ur samhällsliga och hållbarhetsperspektiv.

Syftet med denna explorativa text är att kontextualisera matförvaringen och diskutera den utifrån hållbarhetsaspekter. Vilken kunskap kan det materiella ge om vardagliga (o-)hållbara matpraktiker? Artikeln utgår från en etnografisk studie om vardagliga matpraktiker och hållbarhet i en kommun i norra Sverige 2012–2015. Genom intervjuer, deltagarobservationer och guidade köksvisningar följde jag under drygt ett år nitton personer, 21–73 år, inkluderat studenter, heltids- och deltidssamarbetande, sjukskrivna och en pensionär. De nitton representerade femton hushåll bestående av ensamboende, barnfamiljer, sambos och kollektivboende. Majoriteten av deltagarna hade ett relativt stort intresse för mat och hållbarhet (Marshall 2016).

För att kontextualisera och perspektivera deltagarnas matförvaring, har jag gjort nedslag i arkivmaterial, förvaringsundersökningar, manualer för djupfrysning och forskning om matförvaring som speglar det gångna seklet. Jag menar att förvaringen inte ska ses som statiska och avskilda utrymmen utan som dynamiska

platser sammanlänkade med samhället. Då vi dagligen interagerar med kylskåp och skafferier, avspeglar de, genom oss och vår mat, samhället och dess förändringar. Genom ett praktikteoretiskt perspektiv är målsättningen därför att synliggöra samhällsliga normer, meningskapande, kompetenser och infrastrukturer som gör att individer förvarar mat på det vis de gör (jfr Shove Pantzar & Watson 2012).

FÖRÄNDRAD FÖRVARING

Matförvaringsutrymmen är ofta försedda med dörrar och luckor som döljer dess innehåll. Kylskåp och skafferier har en lågmäld närvaro, de står i bakgrunden och fungerar som en ram för våra matvaror och vår matkonsumtion (jfr Miller 1987:101 f). Medan maten är framträdande i vardagen, är det först när det blir strömavbrott, tekniska problem, renovering eller dags för städning som större uppmärksamhet ges till skafferierna, kylskåpen och frysarna. Skåpen ingår emellertid i hushållens vardagliga provianteringsnätverk och är sammankopplade med matbordet, spisen, arbetsytor, trädgårdslandet och mataffären. Dess innandöme vittnar om hur mat införskaffas och förtärs. Därmed synliggör de även föreställningar och normer om bland annat kosthållning, förvaring, hälsa, hygien, relationer och hållbarhet.

Med elektrifieringen av hemmens matförvaring under 1900-talets första halva flyttade förvaringen närmre människan, in i köket från exempelvis i externa byggnader och utrymmen. Kyltekniken kunde mota bort temperaturfluktuationer, dagliga besök i butiken och ersättande av ständigt smältande isblock. Färskravar

Matförraring hos David i barnens rum. Foto: Matilda Marshall.

kunde nu inhandlas, förvaras och tillagas dagar eller månader före förtäringstillfället. Tekniken har inte bara påverkat hushållens matkonsumtion utan också näringslivet. Industrin med isblock från sjöar utvecklades till ett nätverk av handelsförbindelser mellan landsbygd och stad samt mellan länder. Under tidens gång har handelsrutten, ekonomiska nätverk, yrken och teknik uppstått, förändrats och försvunnit (Rees 2013). Kylkedjan har varit en förutsättning för de globala och storskaliga matnätverk som idag förser svenska butiker med fransk ost, lammkött från Nya Zeeland och färsk frukt året om.

Den som går en guidad visning i Hallwylska museet i Stockholm har möjlighet att i köket se två kylskåp inköpta 1929 som sägs vara bland de första i Sverige. Drygt nittio år senare har kylskåpen kommit att forma såväl svenska kök som konsumtionsvanor. Kyllda matkällare, jordkällare och ventilerade skafferier har byggts bort och ersatts (se t.ex. Thörn 2018). Designen och behoven för kylskåp har förändrats gradvis, likaså svensk förvaringsytorna i svensk köksstandard. I en undersökning av Statens institut för konsumentfrågor 1967 detaljstuderas den optimala storleken på skafferier och vitvaror baserade på antalet hushållsmedlemmar, frekvens av matinköp, livsmedlens rekommenderade förvaringstemperatur, hyllbredd, hylldjup m.m. Frysboxarna börjar i större utsträckning inta hemmen på 1950-talet, men är ännu inte standardutrustning i köket vid 1961 när Svenska Riksbyggen publicerar en utredning om matförvaring. Den konstaterar att kylskåpet används i snitt nio månader² om året och att kylar på 80 liter upplevdes för små bland större hushåll. En slutsats är att framtida kök borde ha en reservplats för

en frys ”eller en kanske ännu ej känd utrustning” (Bengtsson, Lundberg & Johansson 1961:73 f).

Frysboxarna kunde vara svåra att placera i små lägenheter. Ett alternativ var fryssocksanläggningar, eller andelsfrysar, vilka växte fram i slutet av 1940-talet. Dessa drevs ibland av så kallade fryssocksföreningar, en slags Kooperation där hushållen hade andelar av en frysanläggning eller hyrde fack. Vanligast var de på landsbygden i södra Sverige men det fanns också fryscentraler i städer, till exempel i anslutning till bryggerier. Flera byggnader höll dålig kvalitet och så småningom svalt intresset och de ersattes av hemfrysar (Borgström 1950; Englund 1992). I en undersökning av Hemmens forskningsinstitut 1954–1955 bland hushåll med frysbox eller andelsfrys, varierar avståndet mellan hemmet och frysacket mellan hundra meter och arton kilometer. Just avståndet framhålls av några hushåll som besvärligt.

TÖRNROSASKÅPET NORMALISERING

Sociologen Jean-Claude Kaufmann (2010) menar att kylskåpet deltog i processen att frigöra kvinnan från spisen och köket. Det möjliggjorde färdiglagade och individuella rätter och individuella måltidsrytmer. Kylen blev något alla i hushållet kunde använda för att ordna mat, till skillnad från hur spisen varit en persons domän. Helt könsneutrala var dock inte vitvarorna – eller köket de stod i – vilket blir tydligt i fryskonserveringsmanualer som uttryckligen riktar sig till husmödrar både i text och bild. I ovan nämnda utredning från 1961 menar de tre manliga författarna att ”[h]usmodern i staden kan

naturligtvis tjäna både tid och pengar på en frysbox” (Bengtsson, Lundberg & Johansson 1961:34). Att hushållets matansvarig – primärt kvinnan – skulle nyttja kyl och i synnerhet frys ansågs vara rationellt.

Privata konsumtionsmönster och förvaringsutrymmen hänger alltså samman med samhällets teknologiska, sociala och ekonomiska förändringar. Sociologerna Elizabeth Shove och Dale Southerton (2000) har beskrivit frysens – och indirekt annan hushållsteknologis – historia som tre faser. Först var frysen en nyhet som hade egenskapen att kunna förvara och bevara maten länge. Ekonomihistorikern Fredrik Sandgren (2018) har visat hur artiklar om djupfrysning riktade mot hushållen på 1940- och 1950-talen handlade mer om kunskaper om kyltekniken än om livsmedel.

Därefter, i etableringsfasen, lyfts tidsbesparing fram som en fördel tillsammans med anspråk att göra hushållet mer effektivt och modernt (Shove & Southerton 2000). I manualer skönjas denna fas med beskrivningar av djupfrysning såsom ”det moderna sättet att förvara livsmedel” (ElektroHelios 1961:4). Frysen tillskrivs en rad fördelar som effektivitet, bekvämlighet och långtidsförvaring. Maten genomgår en ”Törnrosasömn” som inte påverkar kvalitet, smak eller utseende (ElektroHelios 1961:5). Sista fasen inträffar på 1980-talet, då har frysen genomgått en omdefinition och ses som såväl en självklarhet som en nödvändighet. Intresset riktas nu till särskilda karaktärsdrag som frostfri och energismart (Shove & Southerton 2000). Hemmets kylteknik får en självklar plats redan på planritningen med måttbestämda utrymmen och lämpligt placerade eluttag (Gregson 2007:141). Vål på plats smälter de in i rummet, fokus

blir dess yttre och inte utrymmet de ockuperar. Nya sätt att designa och personliggöra vitvarorna föranleder färgalternativ, ytmaterial och extrafunktioner som ismaskin. Ur ett praktikteoretiskt perspektiv har matförvaringspraktikerna kopplat till kyl och frys i de tre faserna därmed upprättats genom kompetens, meningsskapande och en given materialitet (jfr Shove Pantzar & Watson 2012).

MATBUFFERT

Mina studiedeltagares matförråd synliggör hur en ensamstående kan ha ett lika stort och nästan lika välfyllt kylskåp som en barnfamilj. Med undantag av studenterna har de flesta en välfylld matarsenal som skulle kunna räcka till flera olika slags rätter och måltider för flera dagar. Alla deltagare handlar minst en gång i veckan. Det är alltså mycket mat i hemmen. Idag har i princip varje hushåll i Sverige minst en kyl och en frys. Då mer än en tredjedel av svenska hushåll består av ensamboende (SCB 2018) torde antalet kylskåp per capita vara hög. Vad gör att exempelvis David ändå känner behov av mer förvaringsutrymme?

Deltagarna gillar att bunkra upp vid extrapris eller för att säkerställa att de alltid har det de behöver hemma. Reserven möjliggör att man kan gå på ”suket”, istället för att planera i förväg, eller trolla fram färdiglagade köttbullar när barnen trilskas med maten. Ett lager av matvaror anses ge fler möjligheter. Ett stort förvaringsutrymme uppmuntrar till ett stort matlager med en buffé av säser och kryddor. Den som däremot valfritt eller nödगत delar boende och förvaring, t.ex. i studentkorridor, kan behöva begränsa förrådet och handla oftare.

Hemmabyggt jordkällare. Foto: Matilda Marshall.

De flesta hushållens middagsmeny skiftar i princip dagligen. Några manliga deltagare säger sig kunna äta samma rätt flera dagar i rad men menar att partnern vill ha omväxling. Det finns en önskan om variation i kosten vilket avspeglas i mängden ingredienser och kryddor som ska tillgodose den varierande menyn. Ibland serveras olika rätter för olika hushållsmedlemmar för att tillmötesgå smak och kosthållning. Som historikern Jonathan Rees (2013:184) konstaterar, kylkedjan möjliggör ett enormt utbud av alterna-

tiv för att uttrycka personlighet på tallriken. Kaufmann är inne på samma spår när han ser kylskåpet som "the material organizer of personal autonomy within the home" (Kaufmann 2010:38). Förvaringsutrymmena, i synnerhet de elektriska, främjar individuella smakpreferenser, tidsscheman och måltidsrytmer, vilket förutsätter ett brett utbud av mat hemma.

Variation allena förklarar inte önskan om mer förvaringsutrymme. Ellinor, 26 år, har med man och barn nyss flyttat till ett nybyggt radhus med relativt stor kyl

och frys. Hon vill gärna ha en extra frysbox ute i förrådet, vilket hon delvis relaterar till att ha vuxit upp i en stor familj med välfyllt kylskåp:

Och så tycker jag att det är fint, man kan bara, slipper tänka: ”Ja vad ska vi äta idag? Köttfärs-sås och spagetti – ja men då måste vi ut och handla”, utan nå men det finns i frysen.

Investeringen i en extra frys framställs här som både en vardaglig trygghet och som en ekonomisk fördel i ett längre perspektiv som möjliggör fyndande vid extrapris. Ellinors man liknar det vid att ha en buffert, en ”matbuffert”.

Förutom den ekonomiska aspekten är frysen också ett sätt att hantera och omfördela tid och arbetskraft. Genom att köpa färdiglagat eller göra storkök och frysa in kan matarbetet minskas vid andra tillfällen. Frysen framställs som en slags tidsmaskin även om det är ifrågasatt huruvida arbetsbesparande teknik och storhandling verkligen ”sparar” tid (Shove & Southerton 2000; Molander 2011:165; Southerton & Tomlinson 2005:219 f). De är snarare redskap för att omstrukturera tidsanvändningen (Warde 1999:521 f).

Frysta jordgubbar och mangold konserverar sommaren och förflyttar en bit av den till vintern. Flera deltagare odlar egna grönsaker, plockar bär och svamp och har tillgång till viltkött. Matvarorna är säsongsbegränsade, därför har några hushåll extra kylskåp och frysbox som kopplas in vid behov. På hösten kan de därför bunkra upp och delvis minska inköpen i mataffären de kommande månaderna. Den här formen av bunkrande, att lagra varor i säsong för kommande år, är ingalunda en ny företeelse. Förberedelse har varit en nödvändighet för att förrådet ska mätta tills nästa skörd. Detta planeringsarbete ligger idag kanske främst hos jord-

brukarna och matvaruhandeln, men går till viss del att ana även hos de som odlar egna grönsaker. Generellt anses det positivt att ha mycket mat hemma för att kunna mätta hushållet enligt såväl veckomatsedlar som att vara beredd för det oväntade. Att individen ska vara förberedd för alla eventualiteter ligger också i statens intresse, men därmed inte sagt att skafferierna motsvarar MSB:s rekommenderade matlista.

NYGAMMAL MATFÖRVARING

Det moderna köket har sina begränsningar för den som likt David odlar egna grönsaker för hushållsbehov. Ett specifikt skafferi finns alltså inte. Kökssystemet innehåller endast enhetliga och måttanpassade skåp för både mat och tallriker och tar inte hänsyn till olika matvarors särskilda förvaringsbehov. Detta leder till kreativa förvaringsmetoder, som Davids balkongmorötter och vindsförvarad lök. Frånvaron av tidigare förvaringsutrymmen synliggör ett mellanrum: Behöver ketchup stå i kylskåpet? Ska potatisen ligga i det rumstempererade skafferiet eller i det fuktiga men temperaturkonstanta kylskåpet?

Det finns de som använder äldre beprövade förvaringsmetoder. En kvinna har en relativt funktionsduglig matkällare under köket i sitt äldre hus, där förvarar hon sylt och rotfrukter upphängda i påsar (för att rättorna inte ska komma åt dem). Hon misstänker dock att källaren några grader varmare än de rekommendationer hon läst om. En manlig student i 20-årsåldern bedriver på somrarna odling för självhushåll med några vänner på landsbygden. För att förvara sina rotfrukter bygger han stukor, knölnarna förvaras såle-

des utomhus täckta av ett skyddslager av exempelvis halm och jord. Metoden fungerar dock inte under terminerna när han bor i en liten studentlägenhet i stan.

Ett par med hus strax utanför staden har byggt en egen sval jordkällare på tomten där de förvarar sina egenodlade rotfrukter, hemmagjord saft och inläggningar som nästan fyller ett årsbehov. Just jordkällare, som torde ha förlorat en del av sin funktion vid kylskåpets entré, har återfått betydelse. Våren 2015 demonstrerade tv-programmet *Äntligen hemma* bygget av en jordkällare. På internet finns såväl förbyggda modeller att köpa som instruktionsmanualer. På en självhushållningssida hyllas de: "Var rädd om din gamla jordkällare! Den håller maten kall året runt, är ovärderlig vid strömavbrott och är en viktig del av vår kulturhistoria" (Aternativ.nu odat.).

Grönsaksodling ses i främsta hand som ett intresse och en hobby, men relateras även delvis till ekologisk mat (utan besprutningsmedel eller konstgödsel), minskad butikskonsumtion och traderandet av praktiska kunskaper till yngre generationer. För de mest ambitiösa odlarna är förvaringen viktig. Det moderna standardiserade – jämfört med det individualiserade – köket i flerfamiljshuset är förvaringsmässigt inte anpassat till större hobbyodling eller en halv älg. Kylskåpet fungerar för ett inhandlande och konsumerande av förnödenheter i en någorlunda synkroniserad rytm, men är mindre lämpat för koncentrerade skördeperioder när flera råvaror äntrar hemmet samtidigt.

(O)HÅLLBAR FÖRVARING

Går det att dra några försiktiga slutsatser om vardagliga förvaringsutrymmen, matpraktiker och hållbarhet? Som visat är

förvaringen sammankopplad med samhällsprocesser som konsumtion, krisberedskap och teknik. Den vittnar om hur mat införskaffas och förtärs men också om föreställningar om vardagsliv. Dess många funktioner omfattar att proviantera för den närmaste framtiden, tillgodose olika smakpreferenser i familjen, förutse det oförutsedda, förlänga säsonger och hållbarhet, möjliggöra variation samt spara rester, pengar och tid. Med större förråd kan mer mat fyllas på, med följden att det kan bli svårare att överblicka cirkulationen av mat i hemmet, vilket ökar risken för att mat transformeras till svinn. Deltagarna har vittnat om den sista deciliter grädde som surnade innan den hann hitta fram till kastrullen, om linsoppa som stod för många dagar i kylskåpet och om osäkerheten kring en sedan länge öppnad burk sill. Mat som försakats ner i vask eller avfallspåse. Slattar, bäst fördatum och säkerhetsbedömningar bidrar till de dryga 97 kilo mat som varje person i Sverige beräknas slänga årligen (Westöö & Jensen 2018).

Utöver matsvinnets miljö- och klimatpåverkan, är matförvaringen sammankopplade med FN:s globala mål för hållbar utveckling även gällande produktion och konsumtion av energi (UN 2018). Kylskåp och frysar, numera igång året runt, är beroende av elektricitet. Som första hushållsapparater märks de 1995 med en energimärkning. Syftet med märkningen är att vägleda konsumenterna till energi-smarta val och minska elförbrukningen. Drygt tio år senare har hushållens elförbrukning halverats (Energimyndigheten 2016). Samtidigt synliggör matförvaringspraktikerna förtroendet till och beroendet av vitvarorna. Tilliten är så stor att ventilerade skafferi och matkällare byggts bort eller fått nya funktioner. Ett

Kan äldre förvaringsutrymmen och kylskåp stå modell för nya förvaringslösningar?

långvarigt strömavbrott eller en samhällskris skulle påverka både förvaring, matlagning och butikslager, och kanske framför allt produktionen av födan (Eriksson 2018). Såväl det moderna köket som dagens samhälle är intimt sammankopplade med elektricitet och en globaliserad matkedja. Vad sker om en länk brister? Hur många har mat hemma, som är oberoende av kylförvaring, för en vecka eller längre tid?

Trots underlättande i många avseende, har den samtida förvaringen sina begränsningar för exempelvis de som odlar, gör större mängder grönsaksinläggningar eller jagar vilt. Intresset för odling och självhushållning tycks kräva behov av alternativa förvaringsutrymmen. Skulle äldre förvaringsutrymmen kunna stå modell till nya förvaringslösningar? Hade andelsfrysar, ventilerade skafferier och matkällare varit mer effektivt gällande utrymme och

energiförbrukning än att varje hushåll har varsin stor kyl och frysfrys? Detta skulle förstås kräva att livsmedelssäkerheten och standarden är högre än sina föregångare om ventilerade skaffarier, matkällare och andelsfrysar ska få fäste. Inte minst för att undvika skadedjur, bismak, dåliga kompressorer, insugande av smutspartiklar utifrån eller att en persons bristfälliga mathantering får konsekvenser för grannarnas mat (jfr Borgström 1950; Bengtsson, Lundberg & Johansson; Englund 1992: 181; Nilsson 1995:252). Att överge kylskåpet och frysen skulle dock innebära förändring av våra förvaringspraktiker, något som endast lär ske ifall en ny (eller gammal) förvaringspraktik blir mer meningsfull. Till exempel om elektricitet blir en bristvara. Idag är troligen få personer villiga att gå två kvarter bort för att hämta ett paket fryst köttfärs när en egen frysfrys i köket är ekonomiskt möjligt.

Ur ett praktikteoretiskt perspektiv är det av intresse att förstå hur materialiteten, såsom infrastrukturer och föremål är del av meningsskapandet och kunskapen om hur och varför vi förvarar våra matvaror på det vis vi gör. Därmed blir det intressant att studera det som upprätthåller dagens förvaring, t.ex. bostadsnormer, elnät, matvarubutikernas utbud och föreställningar om färskhet och variation. En fortsatt och grundlig studie om matförvaringspraktiker skulle därmed kunna belysa fler aspekter av (o-)hållbarhet i vardagslivet. Och kanske även ge insikter om framtidens kylskåp.

NOTER

¹ Alla namn är fingerade.

² Under kylskåpets första decennier använder många hushåll det främst under årets varmaste månader, något som eventuellt hör samman med elkostnader.

REFERENSER

- Alternativ.nu, odaterad, *Jordkällare*, http://handbok.alternativ.nu/Bygga_och_bo/Ekonomibyggnader/Jordk%C3%A4llare (hämtad 18 september 2018).
- Bengtsson, Hardy; Lundberg, Börje & Johansson, Åke, 1961. *Matförvaring: Teknisk-ekonomisk utredning, utförd inom Svenska Riksbyggen, Byggtkniska avdelningen*. Stockholm: Svenska Riksbyggen.
- Borgström, Georg, 1950. *Fryskonservering: Handledning för hem, skolor och frysfacklager i frysning av frukt, bär, grönsaker, svamp, mejerivaror, ägg, kött, fjäderfä, vilt, fisk, skaldjur, glass, bakverk, färdig mat*. Göteborg: Wezäta.
- Ds 2017:66. *Motståndskraft: Inriktningen av totalförsvaret och utformningen av det civila försvaret 2021–2025*.
- ElektroHelios, 1961. *Lättare att leva, att hushålla, att trivas, med egen frysfrys hemma*. Stockholm: ElektroHelios.
- Energimyndigheten, 2016. *Energimärkning: 20 år i konsumentens tjänst*. <https://energimyndigheten.a-w2m.se/Home.mvc?ResourceId=5607> (hämtad 18 september 2018).
- Englund, Charlotte, 1992. *Den svenska kylteknikens historia: Kyltekniska Föreningens jubileumsbok*. Järfälla: Svenska Kyltekniska Föreningen.
- Eriksson, Camilla, 2018. *Livsmedelsproduktion ur ett beredskapsperspektiv: Sårbarhet och lösningar för ökad resiliens*. MSB1223. Karlstad: Myndigheten för samhällsskydd och beredskap.
- Gregson, Nicky, 2007. *Living with Things: Ridding, Accommodation, Dwelling*. Wantage: Sean Kingston Publishing.
- Kaufmann, Jean-Claude, 2010. *The Meaning of Cooking*. Cambridge: Polity Press.
- Marshall, Matilda, 2016. *Hållbarhet till middag: En etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiserar i vardagslivet*. Höör: Brutus Östlings bokförlag Symposion.
- Miller, Daniel, 1987. *Material Culture and Mass Consumption*. Oxford: Blackwell.
- Molander, Susanna, 2011. *Mat, kärlek och meta-praktik: En studie i vardagsmiddagskonsumtion bland ensamstående mödrar*. Stockholm: Förtagekonomiska institutionen, Stockholms universitet.
- Nilsson, Lisbeth, 1995. "Matförvaring före kylskåpens tid", i Skoghäll, Lars (red.), *Från bergslag och bondebygd: Årsbok för Örebro läns hem-*

- bygdsförbund och Stiftelsen Örebro läns museum. Örebro: Örebro läns museum, s. 245–58.
- Rees, Jonathan, 2013. *Refrigeration Nation: A History of Ice, Appliances, and Enterprise in America*, John Hopkins, Baltimore.
- Sandgren, Fredrik, 2018. "Kylan: Källaren flyttar in i köket", i Torell, Ulrika; Lee, Jenny & Qvarsell, Roger (red.), *Köket: Rum för drömmar, ideal och vardagsliv under det långa 1900-talet*. Stockholm: Nordiska museets förlag, s. 87–107.
- SCB, 2018, <http://www.statistikdatabasen.scb.se/sq/55959> (hämtad 10 september 2018).
- Shove, Elizabeth; Pantzar, Mika & Watson, Matt, 2012. *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How It Changes*. London: SAGE.
- Shove, Elizabeth & Southerton, Dale, 2000. "Defrosting the freezer: From novelty to convenience: A narrative of normalization", i *Journal of Material Culture* 5(3): 301–19.
- Southerton, Dale, & Tomlinson, Mark, 2005. "'Pressed for time' – the differential impacts of a 'time squeeze'", i *The Sociological Review* 53(2): 215–39.
- Thörn, Kerstin, 2018. "Skafferiet: Rummet som försvann", i Torell, Ulrika; Lee, Jenny & Qvarsell, Roger (red.), *Köket: Rum för drömmar, ideal och vardagsliv under det långa 1900-talet*. Stockholm: Nordiska museets förlag, s. 65–85.
- UN, 2018. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/> (hämtad 18 september 2018).
- Warde, Alan, 1999. "Convenience food: Space and timing", i *British Food Journal* 101(7): 518–27.
- Westöö, Anna-Karin & Jensen, Carl, 2018. *Matavfall i Sverige: Uppkomst och behandling 2016*. Naturvårdsverket.
- ARKIV
Riksarkivet, Stockholm:
Statens institut för konsumentfrågor, F VII ae: 4.
Hemmens forskningsinstitut, F II f.
- SUMMARY
- Fridge on Standby
Food Storage for Everyday Life and Crises
(Kylskåp i beredskap
Matförråd för vardag och kris)*
- What can we learn about everyday sustainability through the refrigerator and kitchen cupboards? This explorative article explores challenges and possibilities evolving from the materiality of food storage. Using ethnographic fieldwork from Swedish households and archive material, practices relating to food storage are discussed in the perspective of societal change and issues of sustainability. Food storage, I argue, is dynamic and reveals through its development and contents norms and perceptions about food consumption and everyday life. Modern domestic food storage, such as refrigerators and freezers, have facilitated a relocation of time between different domestic practices and enabled new and safer ways to store food. However, they are also perceived to complicate aspects of sustainable living, e.g. stocking up on food and vegetable gardening.
- Keywords: food storage, sustainability, everyday practices, food consumption, refrigeration.*
- Matilda Marshall, Senior lecturer, School of Hospitality, Culinary Arts and Meal Science, Örebro University.*