

Matens kulturella död och återuppståndelse

MATILDA MARSHALL är doktorand i etnologi vid Umeå universitet. I sitt avhandlingsprojekt undersöker hon hur hållbarhet i relation till mat förstås, relateras till och integreras i det vardagliga livet.



Foto: Lena Berggren.

Relationen mat och död kan väcka flera associationer: dödlig mat, den sista måltiden, begravningskaffe, (själv-)svält samt mat som krävt död genom jakt, slakt, fiske osv. Den här artikeln försöker fånga slutet på matens livscykel, det vill säga när maten inte längre anses vara mat (se även Evans 2012a, 2012b, Munro 1995). Syftet är att applicera metaforer som död och återuppståndelse på mat för att synliggöra kulturella föreställningar och vardagliga ritualer bundna till kasserandet av föda.

DEN KULTURELLA DÖDEN

Många av oss har stått där i mataffären och flyttat undan mjölkpaketet på första parkett för att komma åt ett som står längre bak med en eller två dagars längre hållbarhet. Samma sak på bröдавdelningen, det är paketet längst bak och längst ner på hyllan som ska med hem. Löken får inte vara mjuk och bananerna inte alltför brunprickiga. Maten ska garantera lång och god kvalitet i hemmet, den får inte bli dålig innan den ska konsumeras eftersom det vore slöseri med tid, pengar och mat.

Ironiskt nog bidrar resurstänkandet till att den ratade maten istället slängs av butiken. Den mat som konsumenten inte anser vara ätbar, förlorar värde och kan inte bli såld. I bästa fall får bunken med crème fraîche på sin bäst före-dag en röd klistermedalj med nedsatt pris, innan den avtackas och pensioneras från sin tjänst på hyllan. Sortin sker inte via kassabandet utan genom bakdörren mot butikens container för att deponeras i containern i väntan på begravningsbilen, tillika sopbilen.

Även på hemmafronten dödsförklaras mat. Luktat

mjölken verkligen okej? Hur länge har resterna stått i kylskåpet? Osäkerheten ifall varorna är ätbara kombinerat med risken att bli matförgiftad gör att många tar det säkra före det osäkra. Sinnena blir otillförlitliga och datummärkningen blir en regel snarare än en vägledare. "Bäst före" översätts felaktigt till "använd före" (Yngfalk 2012). I talspråk används uttrycket att en produkt har "gått ut" när det rekommenderade datumet har passerats. Som att varan har packat ihop sina ätbara egenskaper och gått hädan mot ett nytt liv då tiden i hemmet är över.

Födan kan tappa sin status som ätbar när den kommer i kontakt med något som gör den oätbar, äcklig eller farlig (jfr Douglas 2002). Kontamineringen kan ske genom att smörgåsen trillar från den säkra diskbänken ner på det osäkra golvet. Har den trillat med det kladdiga smöret nedåt mot det potentiellt smutsiga golvet kan bedömningen bli att smörgåsen förorenats och därmed blivit otjänlig för förtäring (Arnstberg 2007:37). På en torr knäckebrödsskiva kanske fem-sekundersregeln tillämpas, det vill säga plockas den upp inom fem sekunder så har den inte hunnit kontamineras och kan konsumeras med gott samvete.

Ovan nämnda exempel berör hur maten dör en kulturell död, nära relaterat till matens sociala död som sociologen David Evans nämner (Evans 2012a:45). Denna text fokuserar dock på de kulturella föreställningar, snarare än sociala relationer, som påverkar förvandlingen från mat till sopor. Maten tillskrivs egenskaper som ej nödvändigtvis hör samman med vetenskapliga faktorer utan baseras på våra föreställningar och inlärt "sunt förnuft". Förvisso grundar de sig i en reell potentiell risk för matförgiftning, men bäst före-stämpeln i sig är en kulturell före-

teelse satt för att skydda konsumenten och dennes kropp från matrelaterade risker. Samtidigt utövas viss makt genom märkningen i syfte att fostra konsumenten i ansvarsfull konsumtion (Yngfalk 2012). Dateringen upprätthåller ordning och reda, skiljer på säker och farlig. Smak- och luktsinnen förvandlas till tvivelaktiga vittnen och dödsdomen fälls i preventivt syfte, för att hålla oordningen (mögel, magsjuka) i schack (jfr Douglas 2002).

DEN POLITISKA ÅTERUPPSTÅNDELSEN

Låt oss återgå till containern bakom mataffären. Nattens mörker har infallit och butikspersonalen har låst och gått hem. Plötsligt kommer de ambulerande containerdykarna till platsen utrustade med oömma kläder, handskar och ficklampa för att göra ett återupplivningsförsök. De känner på locket för att se ifall det är låst, om inte klättrar de in och börjar plocka. Väskor och påsar fylls med det som ännu ser ätbart ut. De *dumpstrar* (efter uttrycket *dumpster diving*), eller plockar mat som får följa med hem. Väl i hemmet tvättas frukt och grönsaker och förpackningar torkas av innan de placeras likt inköpta varor i kyl, frys och skafferier. Maten har återuppstått från de döda och blivit levande igen.

Många "dumpstrar" tillsammans med andra som en social nattaktivitet. Det är dock ingen organiserad rörelse även om tekniker och dykställen delas på bloggar, Facebook-grupper och *Trashwiki*¹. Dela med sig gör man gärna, det räddade svinnet räcker ofta att mätta många magar. Att döma av svenska "dumpstrings"-bloggar², intervjuer i media och mina egna intervjuer med dykare, så tycks många aktiva vara i tjugoårsåldern, flera är studenter, men generellt är åldersspridningen

stor. Två motiv återkommer, dels möjligheten att få tag i gratis mat, men kanske främst en reaktion på konsumtionssamhället och resursslöseriet. Den återupplivade maten har såldes fått en politisk mening.

Några dykare tar manifestationen ut i sociala media i form av fotografier över fynd, blogginlägg och videoklipp. Genom att visa upp hur mycket av denna dödförklarade mat som är fullt ätbar görs en markering mot det etablissemang som möjliggör det ofantliga slöseriet. Att aktionen hamnar i en legal gråzon tycks öka spänningen att iklä sig rollen som frivillig livräddare med civilkurage. Således bör inte containerdykarna sammanblandas med de sopletare som plockar slängd mat i överlevnadssyfte. Medan de förra kan framställas som samhällshjältar som tar hand om svinnet, så är de senares sopletande mer skamfyllt.

Under 2012 exponerades matsvinn och "dumpster diving" allt mer i media, lokalreportrar följde med ner i containrarna på jakt efter matnyttigt stoft. De dykare jag talat med är positiva till att svinnet uppmärksammas men ser också konsekvenser av det ökade intresset för deras aktivitet då fler mataffärer har börjat låsa sina containrar för att hålla ute livräddarna och försäkra sig mot återuppståndelser.

DEN OUNDVIKLIGA DÖDEN?

Risken för svinn är dock inte utrotad för att maten räddats från containern. Den "dumpstrade" maten kan, likt den som inhandlats i affären, drabbas av ålderdomskrämpor. Även om kyl och frys fördröjer åldringsprocessen så håller färskvaror inte för evigt. Konserveringsmetoder och diverse E-nummer kan förvisso flytta fram

Bild 1: Sorteringskärl, tillika begravningskista, för matavfall. Foto: Matilda Marshall.

bäst före-datumet men råder inte över välfyllda kylskåp när den oförutsedda vardagen inträffar. Vanligt förekommande åkommor i kylskåpet är klumpar i mjölken, solkiga salladsblad, morötter som tappar spänst och form och luddigt mögel som växer i den öppnade marmeladburken. Ibland räcker en reglering av temperaturen för att motverka kondens men även de mest resursmedvetna konsumenterna vittnar om mat som går till spillo. Matsvinn tycks vara oundvikligt.

Två kategorier av åldersrelaterat matavfall kan skönjas. Dels mat drabbad av naturliga förruttnelseprocesser som är förknippad med en reell risk. Transformationen gör maten farlig att förtära då den kan göra ätaren sjuk. Därtill det svinn som uppstår på grund av en kulturell uppfattning av ätbar mat. Den vissna salladen

och de mjuka morötterna är säkerligen ätbara i viss mån, men associeras med oätbarhet. Genom att förpassa de deformerade produkterna till soptunnan elimineras potentiella risker och en känsla av kontroll över både kylskåp och matintag upprätthålls (jfr Douglas 2002). Som en parentes kan nämnas att somliga "sjukdomar" i kontrollerad form är åtråvärda, som exempelvis mögelost och bakteriekultur i mejeriprodukter.

Innan kylskåpets tid fick färskvaror införskaffas på en mer daglig basis i relation till hushållets matintag. Idag är det möjligt att bygga upp en samling av reserv ingredienser och erbjuda säser av alla dess slag som erhållit långtidskontrakt i skafferier och kyl. Extraerbjudandet gör det ekonomiskt försvarbart att köpa ett dussin ägg för samma pris som hälften även om åtgången i hemmet är tveksam. I myllret försvinner produkterna sakta längre bak, bort från det omedelbara synfältet och medvetandet och återkommer i värsta fall när det är försent. David Evans liknar föremål för bevarande, som kylskåp och förvaringsburkar, vid "*coffins of decay*" (Evans 2012b:1131f). Matsvinnet skulle således kunna ses som en kulturell restprodukt i ett konsumtionssamhälle.

Förvisso iscensätts räddningspådrag som förvandlar bruna bananer till smoothies och utför amputation av mögelangripna ostar. Men allt som oftast finns det ingen bromsmedicin att sätta in mot från fisk, sur mjölk eller möjligt bröd och en begravning i soppåsen eller på komposthögen är nära förestående. Då sopor är laddade med etiska uppfattningar, skuld och skam (Åkesson 2005; även Evans 2012b) sker den korta minnesceremonin av en stunds dåligt samvete till hymnen "man ska inte slänga mat" (jfr Evans 2012a).

AV JORD ÄR DU KOMMEN,
JORD SKALL DU ÅTER BLI

Ej heller den naturliga döden ska ses som definitiv. Måhända att maten har förlorat sin funktionsduglighet för förtäring, men den har inte mist sin handlingskraft. Än finns det potential kvar i svinnet! De med egen kompost på tomten kan bevittna en förmultningsprocess som resulterar i kompostjord som ger nyttig näring i egna odlingen. Flera svenska kommuner har, i ett led att återvinna resurser, infört sortering av matavfall som bidrar till produktionen av biogas. Maten har återuppstått än en gång och i ny inkarnation, som matjord eller biogas. Indirekt möjliggör dessa nästa måltid, både i form av odlad mat och som transportbränsle för nästa besök till mataffären. De värdelösa matresterna har laddats med nytt värde, förvandlats och återkommit i ny betydelsefull skepnad (se Hetherington 2004; Åkesson 2008).

Livet är förgängligt, för såväl människan som för maten. Liksom med mänskligt liv kan matens död vara ångestladdad (se Liliequist i detta nummer) och trigga återupplivningsförsök (se Nilsson i detta nummer). Genom att studera matsvinn utifrån metaforerna död och återuppståndelse, kan ett cykliskt livsskede snarare än linjärt perspektiv från produktion till konsumtion skönjas. Metaforerna synliggör matsvinnets transformativa egenskaper och visar hur dess definitioner är flytande och laddade med kulturella vanor. För att upprätta ordning på levande och hälsosamt och upplevt dött och potentiellt hälsovådligt, begraves den osäkra och utgångna maten.

Svinnet ingår i ett kretslopp av föreställd död men har ett inneboende potential att återuppstå på ny plats, i ny skepnad och med ny innebörd. I ett försök att åter-

vinna den mat som belastar samvete och resurser kan återvinning av matavfall ses som ett avlatsbrev för våra synder där maten utlovas ett liv efter detta. Det blir ett kvitto på vår strävan efter ett hållbart samhälle utifrån dagens konsumtionspremiss.

Noter

¹ Internationell wiki-sida där praktiska tips kring dumpster diving delas. Se <http://trashwiki.org/en/Sweden> (tillgänglig 26 februari 2013).

² Se bland annat <http://dumpstergrrl.com>, <http://dumpstr.at> och <http://frigan.se> (tillgängliga 26 februari 2013).

REFERENSER

- Arnstberg, Karl-Olov, 2007. *Svenska tabun*. Stockholm: Carlssons.
- Douglas, Mary, 2002 [1966]. *Purity and Danger: An Analysis of Concept of Pollution and Taboo*. London/New York: Routledge.
- Evans, David, 2012a. "Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste", in *Sociology* vol. 46(1):41–56.
- Evans, David, 2012b. "Binning, gifting and recovery: The conduits of disposal in household food consumption", in *Environment and Planning D: Society and Space*, vol. 30:1123–1137.
- Hetherington, Kevin, 2004. "Secondhandedness: consumption, disposal, and absent presence", in *Environment and Planning D: Society and Space*, vol. 22:157–173.
- Munro, Rolland, 1995. "Disposal of the meal", in Marshall, David (ed.), *Food Choice and the Consumer*. Glasgow: Blackie Academic & Professional, pp. 313–325.
- Yngfalk, Carl, 2012. *The Constitution of Consumption: Food Labeling and the Politics of Consumerism*. Diss. Stockholm: Stockholms universitet.
- Åkesson, Lynn, 2005. "Wasting", in *Ethnologia Europea*, vol. 35(1–2), 39–45.
- Åkesson, Lynn, 2008. "Det värdelösa värde och sopornas ordning", i Cronqvist, Marie (red.), *Hållbara värden: Åtta essäer om tingens ordning och idéers bärkraft*. Göteborg: Makadam, s. 137–154.

SUMMARY

*The Cultural Death of Food and its Resurrection
(Matens kulturella död och återuppståndelse)*

Using metaphors of death, the article explores food's different phases of edibility in terms of perceptions and habits. Perceptions of dirt and expiry dates are cultural factors which may influence the disposal as well as ideas about potentially harmful decay, such as mould. Wasted food can be resurrected by dumpster divers performing attempts of resuscitation in supermarkets' containers. Additionally, composting and transformation into bio-fuel can turn food waste into new and useful matter. The waste is thus in a constant flux and incorporated into the aspiration for a sustainable society.

Keywords: food, food waste, dumpster diving.

Matilda Marshall, doctoral student in Ethnology, Department of Culture and Media Studies, Umeå University, Umeå, Sweden.