

Matkultur eller kulturmat?

VERONICA ABNERSSON är doktorand i etnologi vid institutionen för kultur och medier vid Umeå universitet. Skriver på en avhandling inom projektet "Veganism som en ny social rörelse. En studie av unga veganers livsstil, värderingar och symboliska uttrycksformer." Ett projekt finansierat av HSFR.

ANNA BURSTEDT, fil.mag. och doktorand i etnologi vid Lunds universitet. Ingår i projektet "Europeiska Mellanrum" finansierat av Erik Philip Sörensens stiftelse. Hon skriver på en avhandling som fokuserar kulturella aspekter på mat och dess geografiska hemvist. Utgångspunkten är restauranger vilka estetiserat och etnifierat kulturell och geografisk tillhörighet.

i augusti 1998 träffades vi för första gången. Anledningen var den internationella matkonferens som äger rum vart annat år sedan 1970. Förväntansfulla anlände vi som relativt nya doktorander i etnologi, båda med ämnen som passar inom ramen för det som kallas etnologisk matforskning. Konferensen var eftertraktad. Vi hade länge väntat på ett tillfälle att få diskutera och ventilera matkulturella frågor och perspektiv med likasinnade. Samtidigt var den även en möjlighet att få ökade kunskaper om vad som händer inom etnologisk matforskning i Europa, och övriga världen. Matkonferensen utspelade sig på två platser. Den påbörjades i Umeå för att fortsätta i Frostviken, Jämtland. Konferensens agenda var fulltecknad med föreläsningar vad gällde idéer och forskningsresultat kring matkultur.

Men efterhand började vi båda undra över den envisa fokusering på matens betydelse för regional och lokal identitet. Visst hade konferenstemat, "Making the Most of Nature",¹ sin del i de perspektiv som presenterades. Kopplingen mellan människa och natur är uppenbar, men sökandet efter regioners, folks och kulturers essens genom mat och måltidsvanor kändes främmande. Var detta verkligen en uppgift för oss som etnologiska matkulturforskare?

*

Moderna kroppsideal, cafékultur, tio nya olivsorter på ICA, Internet som receptbank, restaurangen som ett sätt att resa och att avstå från kött som en civilisationskritik. För matetnologer är det inte svårt hitta intressanta forskningsämnen. Nej, problemet ligger snarare i användandet av begreppet matkultur liksom i de föreställningar som detta forskningsområde genererat under årens lopp. Är matkultur ett ämne i sig, är det något vi förväntas studera eller är matkultur endast en konstruktion av mönster som framträder i analysen av vår empiri?

Begreppet matkultur är, liksom begreppet kultur, mångtydigt och komplicerat. Ändå finns vissa försök till definition. Studenter på kursen Matkultur (10 poäng), som ges av institutionen för Kultur och medier vid Umeå universitet, får tidigt lära sig att med termen menas allt från matens beredning, tillagning, servering och intagande samt de tankar och föreställningar om mat som delas av grupper av människor. Ett viktigt tillägg är upplysningen att begreppet inte får betraktas som värderande i den meningen att vissa människor tillskrivs en matkultur medan andra inte anses ha någon. "Sälbiff, hamburgare och chateaubriand är bara olika exempel på matkultur" (Studiehandledning). Definitionen är egalitär och den utgår ifrån en kulturanalytisk tradition där erfarenheter, kunskaper och värden är något som människor delar (jfr Ehn & Löfgren 1982). Men räcker denna begreppsbestämning när nya, mer kritiska, forskningsansatser nu har nått detta fält? Diskussioner kring kulturbegreppets användande och de konsekvenser det kan ha för forskningen är naturligtvis ingen nyhet inom etnologin. Utgångspunkten för denna artikel är dock vår uppfattning om att just etnologisk matforskning behöver en revidering av hur det sammansatta begreppet matkultur används. Vi återkommer till detta.

Den etnologiska matforskningen har präglats av ett diffusionistiskt och strukturalistiskt forskningsperspektiv (se t.ex. Douglas 1966, Levi-Strauss 1966). I de studier som gjorts har forskarna med hjälp av noggranna kartläggningar och modellbyggen sökt efter spridningsvägar samt kulturella helheter. Resultatet av forskningen har ofta presenterats på ett sätt som frammanat bilden av enhetliga matkulturer med provinsiella särdrag och

ålderdomliga traditioner. Jämförelser mellan skilda s.k. kulturelement och möten mellan olika regioners kosthåll har utgjort grunden för rekonstruktioner av det förflutna (se t.ex. Bringéus 1988, Keyland 1989 [1919]). I Sverige är det den kulturhistoriska forskningen och dess ofta normotetiskt inspirerade, metoder som dominerat detta fält. Matkulturforskaren har, i ovan nämnda tradition, haft karaktären av kulturvetare och etnograf. Om man tar sin utgångspunkt i ett emiskt och ett etiskt kulturbegrepp kan man säga att det senare har dominerat den etnologiska matforskningen. Medan det emiska kulturbegreppet rör människors egna uppfattningar och idéer syftar det etiska perspektivet mer till forskarens objektiva beskrivande och observerande av omvärlden (Gerholm & Gerholm 1989). I boken *Från mjölk till ost* ger Gustav Ränk "forskningen en inriktning som syftar till att fastställa landets olika ostkulturer eller, rent formellt sett, osttypernas kulturhistoriska och kulturgeografiska relationer" (1966:10). Citatet visar på ett etiskt dvs. ett objektiviserande och holistisk perspektiv där osttyperna utgör en produktspecifik matkultur. Likaså framträder ett etnografiskt och diffusionistiskt förhållningssätt.

I dag utgör reflexivitet och representationskritik en central del av den metodologiska medvetenheten inom kulturforskningen. Ifrågasättandet av forskarens roll i vetenskapandet har fört ämnet närmare användandet av ett emiskt perspektiv. Det finns inga färdiga matkulturer som forskaren kan gå ut och upptäcka utan snarare kulturella fragment skapade i människors vardag. Kultur är det som händer mellan människor och det är vad vi som etnologer ägnar oss åt. En enkel begreppsförskjutning från termen matkultur till matkulturell skulle t.ex. kunna med-

föra mindre anspråk på objektivitet och helhetssökande i forskningen och i stället fokusera det reflexiva, processuella och komplexa (jfr Öhlander 1994). Konstruktivistiska forskningsperspektiv har skapat en förståelse för kultur som ständigt föränderlig (se t.ex. Ehn & Löfgren 1996). Och i motsats till ovan nämnda perspektiv ser vi det nödvändigt att föra in en mer kritisk användning av matkulturbegreppet, men också en förnyad analytisk och teoretisk vinkling i den här typen av forskning. Vår mening, och den är viktig att poängtera, är inte att den deskriptiva och kulturhistoriska tradition som den etnologiska matforskningen bygger på ska omintetgöras. Att historien är viktig för vår förståelse av nuet behöver knappast upprepas men det förflutna har endast efterlämnat spår och kan inte studeras i sig (jfr Salomonsson 1998:21).

Tidigare matforskning har syftat till att målmedvetet dokumentera tillagningstekniker och måltidstraditioner. Beskrivandet som metod var ett led i bevarandet. Att ingående redogöra för kärll, kryddningar, råvaror och ingrediensers sammansättning är, av olika skäl, inte lika relevant i dag. Etnologi som vetenskap är inte heller sammankopplad med museala utställnings- och insamlingsmetoder på samma sätt som när ämnet började formeras. En annan väsentlig skillnad är förändringen i produktions- och konsumtionsmönster. Medan tidigare forskning handlade om att studera ett samhälle där naturahushållningen dominerade påverkas dagens matvanor av andra faktorer. I dag utgör moraliska och politiska ställningstaganden, etnisk härkomst, kroppsideal, multinationella produktionsfaktorer, hälso- och miljörisker samt en mer ambivalent hållning till vad vi stoppar i oss viktiga preferenser i vår förståelse för matens betydelse

i människors liv (Griffiths & Wallace 1998).

Ett till synes självklart konstaterande som att det vi äter inte längre är lika knutet till säsong och omgivning (Jansson 1998, Scapp & Seitz 1998), blir viktigt att hävda med tanke på vilka studieområden som tidigare dominerat inom matforskning samt vilka fält som i dag är intressanta att studera utifrån pågående kulturteoretiska diskussioner. Matpreferenser som utgår ifrån individuella val och kollektiva föreställningar är faktorer vi båda ständigt möter i våra respektive forskningsämnen: veganism respektive utländska restauranger. En följd av detta har blivit att vi försöker arbeta med en kombination av ett fenomenologiskt inspirerat perspektiv, där människornas erfarenheter, livsvärldar och berättelser sätts i centrum, och ett mer poststrukturalistiskt vilket bland annat gör det möjligt att studera de diskurser – dvs. de strukturer och strategier – som definierar ramarna för vad som får sägas eller tänkas om mat (se t.ex. Eriksson m.fl. 1999).

För att vidga intresset för etnologisk matforskning krävs således en del perspektivförändringar. En början kan vara att diskutera den matintresserade kulturanalytikerns roll. Vilken kunskap vill vi producera och förmedla? Hur används metodval och tolkningssätt för att generera en viss typ av kunskap? Det är viktigt att komma ihåg forskarens egen utgångspunkt i de beteckningar som görs. Att definiera något/någon i matkulturella termer innebär i sig ett särskiljande och en kategorisering av en grupp människor eller ett område.

Av den anledningen bör vi hålla i minnet att matvanor utgör ett av de vanligaste klassificeringsverktygen (Valentine 1999). I den matkulturella forskning vi nu kastar

ett granskande öga på blir också beskrivningen av geografisk hemvist problematisk. När relationen mellan natur och kultur tas för givet uppstår ett essentialiserande och naturaliserande av matkulturers orsak och ursprung. Ta till exempel föreställningen om kopplingen mellan den skånska myllans betydelse för skåningarnas pondus och fetma eller hur den norrländska karga naturen genererar små och seniga samer (jfr Bringéus 1994:22). Bilden av att man blir *vad* man äter men också tesen om att man blir *var* man äter är ett forskningsresultat som bör ifrågasättas.

Det är också viktigt att betona hur teorier om spridning av kulturinflenser som ligger till grund för olika matkulturer innehåller ett visst mått av kultur som något essentiellt och oföränderligt. Medan perspektivet ovan fokuserar enhetliga mattraditioner som ett resultat av mer eller mindre kulturellt isolerade situationer innebär betonandet av influenser och spridning att isoleringen brutits men också att matkulturer definieras i förhållande till en annan matkultur. Resultatet blir även här att forskningen mer eller mindre reproducerar matkultur som konstanta och statiska enheter, bara med olika spridningsgrad (Bringéus 1994:24 f, Chambers 2000: 98).

Men genom att studera hur människor använder och organiserar denna klassificering kan vi dekonstruera uppbyggandet av matkulturella modeller. Då blir det även viktigt att nyansera och förklara *hur* sådana matkulturella diskurser etableras. En definierad matkultur berör inte bara ingredienser och maträtter utan också de mervärden som människor associerar dem till. Ofta berör dessa associationer en koppling mellan nationella stereotyper som fortplantar sig och tar sig uttryck ge-

nom nationella matkulturer. Amerikansk mat som onyttig, mexikansk som "het" och japansk som ren är några exempel på hur matkulturella tolkningar blir till direkt översättningsbara uppfattningar om andra kulturer (jfr Valentine 1999). I boken *Globaliseringens kulturer* (1999) hänvisar författarna till Stuart Hall som har påpekat att "all handling har en diskursiv aspekt eftersom all social praktik är förenad med meningsskapande och eftersom våra föreställningar påverkar och influerar vårt handlande" (Eriksson m.fl. 1999:22). Begreppet matkultur tål således att problematiseras.

I studiet av matens betydelse för människan som kulturell varelse är det därför viktigt att komma ihåg dess särskiljande och exkluderande makt (hooks 1998). Genom att tillskriva någon eller några en särskild matkultur, dvs. att äta borgerligt, etiskt oförsvarbart eller svenskt finns stor risk för stereotypiseringar och befestande av gamla "sanningar". Denna typ av matkulturell utdefiniering innebär en etablering av maktrelationer och förenklade distinktioner. Att utsätta användandet av begreppet matkultur för en närgången granskning är därför samhällskritiskt viktigt. I definitionsögonblicket av matkultur sker en särskiljning av vilka matkulturella drag som inkluderas respektive exkluderas. På detta sätt kan man belysa hur stereotyper och maktrelationer fortlever i till synes oskyldiga matkulturella föreställningar (Cook & Crang 1998).

Om vi återvänder till den internationella matkonferensen talade föreläsarna där mer om hur den egna matkulturen såg ut snarare än att problematisera de implikationer och perspektiv som de valt att lyfta fram. Det gav intryck av en oreflekterad nationalisering av matkulturella uttryck. Kontentan blev att som deltagare

och åhörare bidrog vi alla till en historisk skrivning som repeterade en etnologisk tradition där reflexivtetsdebatten ännu inte gjort sitt intåg. Därför bidrar inte heller den typen av forskning till att uppmuntra eller föra in nya teoretiska influenser som problematiserar de föreställningar som blivit förgivettagna – som ur naturen sprungna.

Vi förespråkar inte en upplösning av begreppet matkultur, utan en reflektion kring hur det brukas samt vilka värderingar det omfattar. En större medvetenhet liksom ett ökat intresse för att kritiskt granska etablerade begrepp och forskningsmetoder är nödvändigt för att ämnet ska kunna utvecklas. Vår övertygelse är att det etnologiska matforskningsfältet bör utvidgas till att omfatta divergerande perspektiv som sinsemellan kan berika varandra. Det gäller såväl inom som utanför ämnesgränsen. Ett steg mot en mer kritisk forskningssyn borde t.ex. vara att blottlägga de dominerande diskurser, i form av antaganden och sanningsanspråk, som den etnologiska matforskningen såväl nationellt som internationellt omfattas av.

För oss finns ingen tvekan om den ovärderliga kunskapsbas som tidigare forskning byggt upp. Matkultur som empiriskt såväl som teoretiskt orienterat forskningsområde har stort värde för förståelsen av mänskligt handlande och ett samhälles uppbyggnad. Den forskning som har bedrivits har tvingat oss att fundera över vår egen inställning och uppfattning om matkultur och matforskning. Vår upplevelse av att stå mellan nya epistemologiska mål och en mer kulturhistoriskt inriktad matforskning gör att vi inte endast kan motsätta oss det "gamla". Vad som behövs är kritisk reflektion, dekonstruktion av etablerade paradigmen liksom vågade ansatser till överskridanden.

NOT

- 1 Konferensdeltagarnas föreläsningar finns publicerade i boken *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices*, 2000. Patricia Lysaght (ed.).

LITTERATUR

- Bringéus, Nils-Arvid, 1988. *Mat och Måltid. Studier i svensk matkultur*. Stockholm: Carlssons.
- Bringéus, Nils-Arvid, 1994. "Den skånska matprofilen." I: *Skånska Gastronomiska Akademien* 1994: Hyllning till Madariget.
- Chambers, Erve, 2000. *Native Tours. The Anthropology of Travel and Tourism*. Waveland Press. Prospect Heights.
- Cook, Ian & Crang, P., 1996. "The world on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledge." I: *Journal of Material Culture* 1:1996.
- Douglas, Mary, 1988 (1966). *Purity and Danger. An Analysis of the Concept of Pollution and Taboo*. London.
- Ehn, Billy & Löfgren, Orvar, 1982. *Kulturanalys. Ett etnologiskt perspektiv*. Stockholm: Liber.
- Ehn, Billy & Löfgren, Orvar, 1996. *Vardagslivets etnologi. Reflektioner kring en kulturvetenskap*. Stockholm: Natur och Kultur.
- Eriksson, Catharina, Eriksson Baaz, Maria & Thörn, Håkan (red.), 1999. *Globaliseringens kulturer. Den postkoloniala paradoxen, rasismen och det mångkulturella samhället*. Nora: Nya Doxa.
- Griffiths, Sian & Wallace, Jennifer, 1998. *Consuming Passions. Food in the Age of Anxiety*. Mandolin. U.o.
- hooks, bell, (1998). "Eating the Other. Desire and Resistance." I: Scapp, Ron & Seitz, Brian (red.), *Eating culture*. New York: State University of New York Press.
- Keyland, Nils, 1988 (1919). *Svensk allmogekost. Bidrag till den svenska folkhushållningens historia*. Stockholm.
- Lysaght, Patricia (ed.), 2000. *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices*. Uppsala: The Royal Gustavus Adolphus Academy.
- Levi-Strauss, Claude, 1966. "The culinary triangle." I: *New Society*, 22.
- Salomonsson, Karin, 1998. *Fattigdomens besvärjelser. Visionära ideal och vardagliga realiteter i socialt arbete*. Lund: Historiska Media.
- Scapp, Ron & Seitz, Brian (red.). *Eating Culture*. New York: State University of New York Press.

Studiehandledning. Matkultur 10 p. Institutionen för kultur och medier. Umeå universitet.

Valentine, Gill, 1999. "Imagined Geographies: Geographical Knowledges of Self and Other in Everyday Life." I: Massey, Doreen; Allen, John & Sarre, Philip, 1999, *Human Geography Today*. Cambridge: Polity Press.

SUMMARY

Food as Culture or the Culture in Food?

Is Food Culture a study area per se, is it something ethnologists are supposed to study or is Food Cul-

ture a construction of patterns that emerge in the researchers analysis of the empirical material?

This article is about how food ethnologists have been using the concept of food culture more as a given unity than as a result of a human processes. In comparison to this the article stresses contemporary food preconditions and how they, together with cultural theory about representation, discourses and reflexivity, influences a new understanding of the relation between food and culture. The conclusion of the text is that ethnological food research of today needs to discuss what is really meant with Food Culture and how the usage of the concept effects the results of the research.