

Anmälningar och notiser

Patricia Lysaght (ed.): *Food and the Traveller: Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. Nicosia: Inter-college Press, 1998.

När den Internationella kommissionen för etnologisk matforskning höll sin elfte konferens på Cypern 1996 hade man valt temat "Food and the Traveller". Syftet var att ur olika perspektiv belysa interaktionen mellan resor och mat från medeltiden och fram till våra dagar. Det handlar bl.a. om resor i äldre tid, emigration, etniska minoriteter, modern massturism och matkulturen under politiska omvälvningar. Som en dokumentation från konferensen utgavs 1998 en bok med samma titel. Boken, som

består av en lång rad artiklar av de forskare som deltog vid konferensen, ger en bra bild av den etnologiska matforskningens inriktning och teorier i dag. Inledningsvis vill jag betona att forskningen på området inte enbart bör betecknas som "etnologisk". Till de internationella matkulturkonferenserna söker sig förutom etnologer även t.ex. arkeologer, historiker, läkare, näringsforskare och rörelseidkare från restaurangbranschen.

Boken inleds med några artiklar om maten och matkulturen på Cypern. Öns långa historia präglas av folkomflyttningar, invasioner, erövringar och kolonisation. Det har naturligtvis påverkat matkulturen som har fått nya impulser från många håll. Men matvanorna är en seg kulturell struktur. Först under de senaste tjugo åren kan man iaktta mera genomgripande förändringar av Cyperns matkultur.

Kulturhistoriska utgångspunkter

Det saknas inte kulturhistoriska kunskaper bland de äldre matetnologiska forskarna i Europa. Alexander Fen-

ton, Judit Knézy och Eszter Kisbán använder skickligt olika typer av källmaterial och ger en levande bild av den mat och matkultur som resenärer har mött i Europa från medeltiden och fram till våra dagar. Som ett exempel kan nämnas den analys ur symbolperspektiv som Kisbán gör beträffande utvecklingen av ungersk gulasch.

Gulasch var en gammal, enkel köttstuvning från låglandsområdets landsbygd. Vid slutet av 1700-talet blev rätten plötsligt en nationalsymbol hos medel- och överklassen. Den flyttade uppåt i samhällsskikten och ut till alla delar av landet. På 1830-talet hade gulaschen, denna ursprungligen enkla herderätt, efter att ha upphöjts till societetsmat i städerna återkommit till landbygdsbefolkningen – nu som statusmarkör. Men kulturteoretiskt är det genomgående få nya perspektiv som presenteras i boken. Mycket av materialet präglas av 70-talets forskartraditioner.

Mat – turistens väg till det genuina

Flera artiklar i boken behandlar matens betydelse för

den moderna turismen. Hos den som reser för resandets skull finns alltid ett element av civilisationskritik, hävdar t.ex. Renée Valeri.

I en värld där skillnaderna tenderar att bli mindre och mindre mellan olika länder söker alltför många människor efter det annorlunda och oförutsägbara. Att kunna hitta något som inte är tillgängligt någon annanstans ger upplevelsen den lilla extra känslan av autenticitet. "Den äkta lokala maten" blir för många turister ett sätt att komma nära "de andra", att dela deras vardag. Lokal matkultur tillför resan aspekter som äventyr, äkthet och nöje.

Men all lokal mat kommer inte att överleva. Det ökande resandet och kunskaperna om mat i olika länder och regioner innebär också att resenärerna medvetet väljer bort en del lokala matspecialiteter, speciellt om de uppfattas som osmakliga. Detta leder till justeringar av den lokala matkulturen. Resultatet blir att de mest lokalt specifika maträtterna antingen kommer att försvinna eller överleva som symboler för regional identitet.

Immigration och etnisk mat

Tahire Koçtürk presenterar en studie av hur turkiska invandrare i Sverige har förändrat sina matvanor. Hon har utvecklat en strukturell analysmodell som ett verktyg för att förstå förändringar av matkulturen. Den beskrivs enligt följande:

I en ny miljö, en ny kulturell kontext, förändras de yttre delarna lättast medan matkulturens kärna förblir mera opåverkad. Förändringarna börjar i den yttre cirkeln och fortsätter inåt. Och dessa förändringar visar sig först i matens kvantitativa proportioner.

När det gäller de turkiska invandrarna i Sverige visar det sig att de har behållit kärnan av basmatvaror i sitt kosthåll. Men proportionerna mellan dem har förändrats och vissa matvaror från hemlandet har efter hand ersatts av svenska motsvarigheter.

Politisk omdaning återspeglad i matkulturen

De enligt min mening mest intressanta avsnitten i boken handlar om de politiska omvälvningarna i Östeuropa och hur de återspeglas i mat och matvanor. Jag vill särskilt framhålla Thomas Schürmanns artikel. Han analyserar där utvecklingen i Östtyskland under 1990-talet.

När Tyskland återförenades 1990 blev de västliga matvanorna snabbt dominerande. Det blev följaktligen i öst som förändringarna skedde. Men anpassningen till de nya

förhållandena var inte oproblematisk i det forna Östtyskland.

Visserligen uppstod en stark efterfrågan på mat från väst i början av 1990-talet. Det kan ses som uttryck för en längtan efter västvärldens välsignelser och som drömmar om det nya livet i ett öppet europeiskt samhälle.

Men begäret efter väst- och sydeuropeisk mat blev inte långvarigt. I stället utvecklades det som Schürmann kallar "Ostalg" – en nostalgi kring de östtyska kulturelementen. Vissa maträtter ingick i denna nostalgiska tillbakablick. Ett exempel är östtyska småfranska som var mindre och kompaktare än motsvarigheten i väst. De senare gick i folkmun under namnet "luftbrötchen" – luftbröd. Men eftersom de västliga bagerierna kom att få ekonomisk dominans accepterade man, om än med viss ovilja, småfranska från väst. Också när det gäller kött- och syltprodukter framhåller de forna östtyskarna ofta att de var smakligare "på DDR-tiden".

Efter den första vågen av västligt inflytande utvecklades en stark revitaliseringsvåg i det forna Östtyskland. 1990 var det bara tjugoen procent av kvinnorna från Östtyskland som föredrog mat från öst. Mindre än ett och ett halvt år senare hade siffran ökat till femtiosex procent enligt en forskningsrapport. Under samma tid hade en motsvarande minskning av

intresset för mat från väst skett.

*Matkulturforskning
på tröskeln till 2000-talet*

Som helhet visar boken hur etnologin med matkulturen som ingång kan ge förståelse för olika sociala och kulturella processer. Temat "Food and the Traveller" är intressant

eftersom det handlar om kulturmöten på olika plan.

Den etnologiska matforskningen har utvecklats till ett spännande område med stora utvecklingsmöjligheter. Men det är samtidigt ett forskningsfält i kris. En förnyelse och utveckling av de teoretiska perspektiven där nya analytiska grepp får utrymme

är absolut nödvändigt inför framtiden. En förutsättning för detta är att fler yngre forskare kan intresseras för området. Matetnologin är för betydelsefull för att enbart bli en kuriosahobby i en krets av äldre etnologer.

Lars Olov Sjöström
Doktorand i etnologi
vid Umeå universitet

Fastans strid med fastlagen. Pieter Bruegel d.ä., 1528–1569. Olja på trä, Statens museum for kunst, Köpenhamn. Illustration i ÄTbART: Ögats och bordets fröjder, Lisbet Ekberg & Johan Rosell (red.), Forum och Nationalmuseum, 2000.