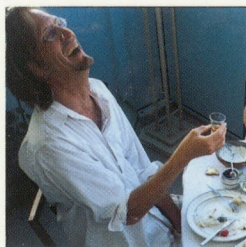
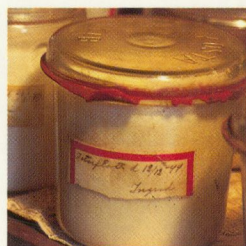
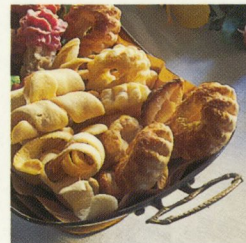
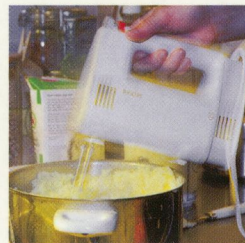
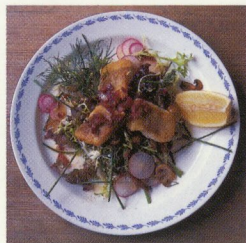
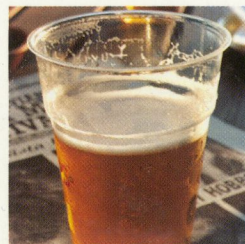
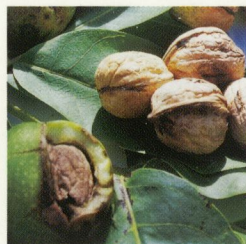
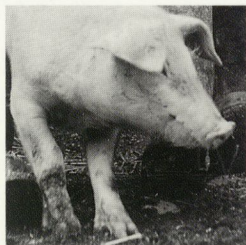


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001



Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

©Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Mat och motstånd

Christina Westergren

»När ert barn är åtta månader behövs mat med ordentliga bitar så att barnet lär sig tugga.« Så ungefär löd texten på barnmatsburken jag köpt till min nio månaders baby, som visserligen inte hade några tänder men som självklart ändå måste öva sig i tuggandets svåra konst. Där låg han efter rejält, det insåg jag ju. Tänk om han aldrig skulle lära sig tugga, fanns det människor som inte kunde det? Babyn som egentligen inte hade ätit något annat än modersmjölk spottade förstås ut sörjan med de pedagogiska kubikcentimeterstora potatisbitarna. Han lärde sig alla möjliga konster, stå och gå och klappa händerna, men något tuggande var det inte tal om. Men så småningom fick han faktiskt tänder och tuggade snart minst lika bra som andra barn vad jag kunde märka.

Han hade lärt sig, hade jag själv också lärt mig något? Att inte försöka få barn att äta sånt som de inte vill ha? Att bara servera mat som slinker ner utan motstånd? Faktiskt inte. Barnmatsburkarna fick aldrig fäste i kosthållet, i stället envisades jag med att laga sånt som jag själv tyckte om, även mindre lättäten mat med skal och ben.

Min matfostran ledde alltid till konfrontation. Om inga nya prövningar stod på bordet, blev gamla favoriter ifrågasatta, det var oftast ingen idé att försöka anpassa sig. Nya maträtter måste prövas, men de som först förkastades kunde vinna i längden. I efterhand inbillar jag mig att självkänedom och självkänslan

Några av 50-talets maträtter i miniatyr (ostbiten 5 mm hög). Tillverkade i modeller av författaren 1955. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



växte genom motstånd och eget val. Äta bör man, men inte alltid och inte allt. Protest kan vara tecken på ett intresse lika väl som förtjusning.

Jag kunde också känna igen mig själv i mina barn. När jag själv växte upp på 50-talet fanns det gott om mat i Sverige, kanske för första gången. Jag ansågs kinkig och tyckte att jag alltid fick för stora portioner. Mycket energi gick åt till att undvika mat. Samtidigt var mat roligt och ibland otroligt gott: en köttbulle direkt ur stekpannan, frukost med nystekta plättar på tu man hand med mamma. Rotmos och räkor hörde också till favoriträtterna, räkorna mycket för sitt intressanta utseendes skull. Det bästa jag visste var noga utvalt.

På 50-talet var skolfrukosten en del av det växande välståndet. Skolmat var en ganska ny rättighet och samtidigt ett område där barnen undervisades i gammaldags tacksamhet. Bara för att det fanns mat skulle den inte betraktas som en självklarhet. Man måste äta den mat som serverades och man måste framför allt

äta upp, inget fick lämnas på tallriken. Annat kunde möjligen kastas, men inte mat. Det var lite oklart vem man egentligen skulle vara tacksam mot, men huvudsaken var att man lärde sig tacka. Gud fyllde fortfarande en funktion i sammanhanget. Så skulle barn visa tacksamhet mot vuxna, och de vuxna i min skola var framför allt lärarna. I nödfall, om ingen lärare fanns tillgänglig, kunde man få lov att tacka någon av mattanterna. Tackandet blev en outgrundlig ritual.

Vi fick också lära oss att man skulle sitta ordentligt, äta ordentligt och använda servett. På egen hand lärde sig många av oss också att vissa saker kunde man äta med god aptit, annat gällde det att låta bli. Var vi bortskämda eller skaffade vi oss en smak och en förmåga att välja i överflödet?

Skolbispisningen har förändrats, men också behållit mycket av sin karaktär. Upplevelsen av tvång delas av barn ur olika generationer. En flicka som började skolan 1974 skriver så här i ett svar på Nordiska museets frågelista om skolan: »Mat åt vi under lunchrasten. Matbispisningen och skolmaten var på min första skola lite skrämmande. Jag tyckte i och för sig om den mesta maten men de dagar de serverade mat jag inte gillade blev det värre. Tanterna i matbispisningen lade för alla barn lika mycket och sen tvingade de oss att äta upp allt. Jag lärde mig snabbt olika trix, som till exempel att hacka sönder den stekta strömmingen i små bitar och sprida ut dem längs kanten. Sen kunde man säga att det var ben, och så slapp jag äta upp den.«

Idag finns det ännu mer mat än på 50-talet, matintresset och överflödet är påtagligt och ibland påträngande. Kring skolmåltiderna finns forskning och nytänkande. Sensorisk träning kan lätt integreras i läroplanen enligt Livsmedelsverkets hemsida på Internet. Skolmatens vänner har också en hemsida där jag läser följande:

»– Jag vill att skolrestaurangen ska vara öppen hela dagen, här ska barnen kunna äta frukost, äta lunch, fika på eftermiddagen



Skolmatsal 1973. Foto Curt Larsson i Nordiska museets arkiv

... Här ska det vara lugnt och skönt, vara som ett andra hem ... Maten då, spelar inte den någon roll? Jovisst, för Karins del innebär det att hon serverar fil och flingor, som extrarätt, att hon serverar 'innerätter' och lämnar åt föräldrarna att fostra barnen i lever och stekt strömming.

– Att servera fil är inte självklart för alla, men jag tycker att det är bättre att våra anorektiker äter fil än inget alls. Jag anpassar matsedeln efter gästerna, serverar kebabgryta, alla sorters pasta, korv stroganoff, färsbiffar. Och näringsriktigt är ledstjärnan ... Skolrestaurangen som skolans hjärta alltså, ett skolans vardagsrum där pedagogik kombineras med god och näringsrik mat. En mötesplats för personal och barn, en trygghetsplats där man kan äta frukost och mellanmål, och där man har caféverksamheten i

Litar vi på vår egen och våra barns förmåga att välja i överflödet? Petter ser på tennis.
Foto Jonas Berggren/MIRA



samarbete med eleverna. Och med professionella personer i ledningen.«

Numera ska inga elever tvingas äta och de behöver verkligen inte visa tacksamhet. Men ätandet är fortfarande inget som man kan lämna åt barnen att sköta på egen hand. De äter mer fel än någonsin, dålig mat och lite mat och mat på fel tid. En del äter inte alls. Pedagoger, näringsexperter och matproducenter försöker förstå och anpassa sig. Barnen lockas med populära rätter, trevlig miljö, skolrestauranger, valfrihet. Är det en tillrättalagd frihet som gör anspråk på alla goda val och samtidigt utstrålar osäkerhet? Allt mer kraft läggs på att lära barn att äta, men vilken ideologi serveras med skolmaten idag? Gäller det att fostra

människor som äter till varje pris, är det oroande om någon säger nej – till och med till de anpassade rätterna? Många talar om mat som en klassfråga, men när har klassfrågor lösts utan motstånd?

Ändå måste vi lära oss. Var, när, hur och vad man kan äta, och att man inte får äta ibland. Att mat måste lagas av någon, att mat smakar olika och kanske också varför. Lära oss att vårt ätande har orsaker och konsekvenser. Men måste inte den mat vi får som barn hemma och i skolan alltid vara en sorts prövning, hur god och näringsriktig den än är? Strömming eller kebabgryta – skolmat är ett påbud som måste ifrågasättas. Genom att säga nej lär vi oss tycka om något. Och vi måste mer än någonsin kunna välja, vi måste förhålla oss till ett överflöd av mat.

Våra matminnen bär vi med oss, våra egna erfarenheter är nödvändiga. För den som vill lära sig mer finns museet med ett samlat vetande, i recept, matsedlar, beskrivningar, berättelser, bilder och föremål. Utanför museet flödar samhället över inte bara av mat utan också av åsikter och kunskap om mat. Några vet också hur det är att inte kunna äta obehindrat och hur det är när maten inte finns. Det finns gott om kunskap som måste vara en del av vår verksamhet och våra samlingar, lite av mycket finns med i Fataburen. Årsbokens berättelser är olika i det mesta, men griper inte sällan in i varandra. De handlar mer om matlust än om nöd, de flesta som skriver uttrycker intresse, alla en vunnen lärdom och ett personligt förhållningssätt till ett viktigt ämne.

Men mat är gjord för att ätas upp. I museet kan matens påtagliga förgänglighet också understryka frågorna om vad vi ska spara och varför. Mat är extremt obeständig men allt vi samlar är ju egentligen rester som försvinner – på lite längre sikt. För ett museum innebär mat en utmaning som skulle kunna gälla fler områden. Det viktiga är inte alltid att spara resterna utan att förhålla sig, minnas både det som var gott och mindre gott och kanske vara ett slags recept för återställande och nyskapande i framtiden.