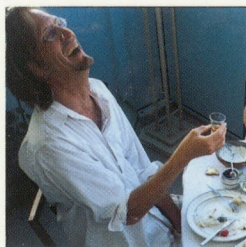
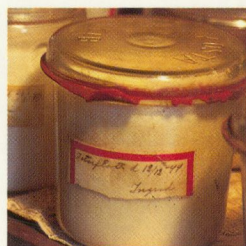
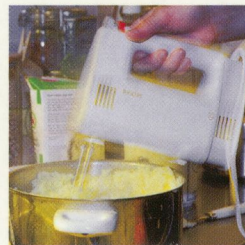
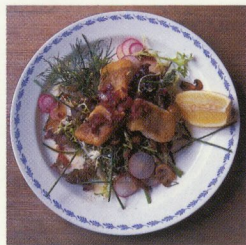
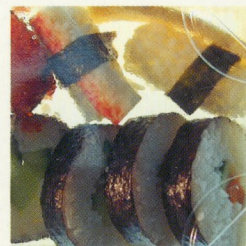
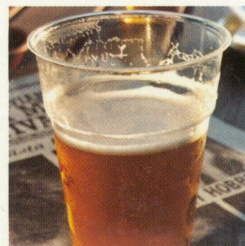
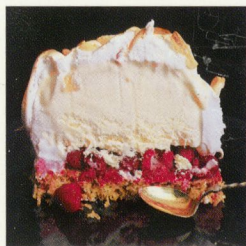
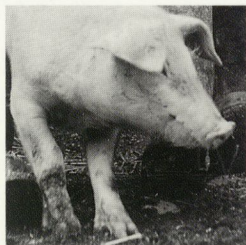


GOTT OM MAT



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

Karl-Olov Arnstberg är
gästprofessor i etnologi vid
Kulturgeografiska institutionen,
Stockholms universitet.

Egen mat och andras föda

Karl-Olov Arnstberg

Då slog det mej mitt i vårt
bryderi

I lasten fanns ett surströmmings-
parti

Upp med burkar, av med lock!

Stormen stank och det var nok

Kaparn stack, men lämna kvar en
man som snabbt emot oss sam.

Ur Povel Ramels *Balladen om
Eugen Cork*.

En aria om ett isterband?

Med tanke på hur central födan är i människors tillvaro har vi förbluffande få sånger därom. Kärleken besjungs på alla tänkbara sätt och några till, men vem har hört en romans tillägnad strömmingen eller en visa om det rostade bröd, som många bland oss äter till frukost? Operor komponeras över åtrå, svart-sjuka och olycklig kärlek, men var finns en opera om hunger, matförgiftning eller längtan efter isterband?

Kanske är det så, att kärlek är en känsla som höjer oss över vardagen; fantasin flyger iväg på kärlekens vingar, medan mat är något mycket prosaiskt. Födan är visserligen en gudagåva, men ätandet är vardag, något ständigt pågående. Kärleken för oss till gudarnas värld, medan ätandet förenar oss med djuren. Vi försöker hindra dem från att äta upp oss; vi garnerar dem med vegetabilier och äter upp dem. I båda avseendena är vi framgångsrika.

Men även om maten endast undantagsvis besjungs, så handlar den om så mycket mer än att äta. Visserligen uppfostrar folkhälsan oss med hjälp av kostcirkel och andra förnuftets redskap, så att vi ska äta vetenskapligt rätt och därigenom komma så nära det eviga livet som det är möjligt för en stackars dödlig, men det är också så, att det vi stoppar i oss en och annan gång förhoppningsvis gör oss någonting mer än bara mätta.

Den som äter ostron, ginseng, vanilj, malt noshörningshorn

eller kanske färtestiklar sägs bli kärlekslysten. När tomater för första gången fördes från Mexico till Europa, på femtonhundratalet, så kallades de kärleksäpplen och åts för att öka den sexuell aptiten. Samtidigt trodde man allmänt att tomater var giftiga och när de odlades så var det bara för att de var så vackra. Sitt segertåg i matlagningen började de i Italien och man kan onekligen undra vad italiensk matlagning vore idag utan tomatsås.

Äcklig mat

Har man inte problem med det ena, så har man det med det andra. De som hävdar att människan bara skall äta levande föda är kanske inte så många, men de är väldigt övertygade. Grundtanken är att mat förstörs genom att utsättas för hetta. Den som inte förstår hur destruktivt hetta är, behöver bara sätta handen mot en varm elplatta för att inse hur det förhåller sig. Det som en gång var levande cellvävnad blir totalt förstört genom att upphetas. Fetter delar sig på fel sätt, proteiner koagulerar och vitaminer förstörs. Människor som äter död föda blir som det de äter – en likhetsmagi som ofta går igen i resonemang kring födans egenskaper. Av lätt insedda skäl kommer därvid viss föda att uteslutas. Att äta upp en kalkon med fjädrar och allt, levande eller död men rå, lockar knappast. Däremot går opastöriserad mjölk, frukt, vegetabilier och böngroddar alldeles utmärkt. Den som håller sig till levande föda slipper få sina tarmar igenslammade, tänker bättre och lever längre, hävdar förespråkarna.

Egentligen kan man säga att all mat på ett eller annat sätt är problematisk. Den är för rå eller för anrättad, den är för kryddstark eller utan smak. Det är för lite eller för mycket av den. Den egna maten är visserligen mycket godare än andras, men samtidigt sneglar vi ständigt efter de andras mat, därför att den egna riskerar att bli enformig. Sill och potatis är gott, men när svenska statare fick blåmjölk, sill och potatis sju dagar i veckan blev inte måltiden tillvarons höjdpunkt precis.

På nätet hittar jag ett recept på skotsk överraskning: Man skaffar sig haggis och håller haggis i sin vänstra hand. I sin högra håller man en butelj med Glenfiddich single malt whisky. Med den vänstra slänger man haggis över sin högra skuldra, med sin högra hand håller man upp frikostigt med whisky i alla de närvarandes glas.



»om tycke och smak«
Teckning av Fibben Hald

Mat kan reduceras till att utgöra ett bränsle och det är klart, att när vi är tillräckligt hungriga så är vi beredda att äta nästan vad som helst. Folk som lever under svåra förhållanden, exempelvis boskapsnomader eller arktiska folk, utbildar utpräglat funktionella mattraditioner. Det finns afrikanska boskapsnomader som huvudsakligen livnär sig på mjölk samt färskt blod som de tappar från sina djur. Tibetaner livnär sig traditionellt på basfödan tsampa, en osmaklig röra som inte har några som helst kulinariska förtjänster, men väl uppehåller livhanken. Eskimåer brukar inte förekomma i New Age-orienterade resonemang om levande föda, men för inte så länge sedan utgjorde de förträffli-

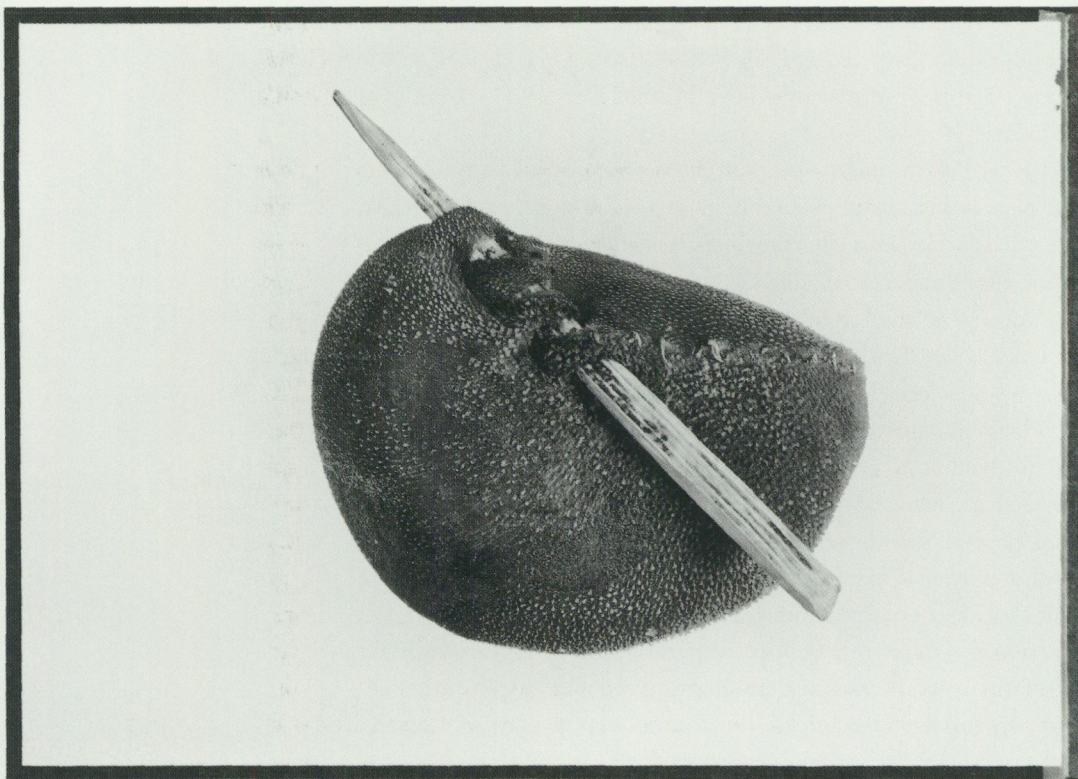
ga förebilder genom att äta sitt råa kött dag ut och dag in. Eskimå betyder just »de som äter rått kött« och är en indiansk benämning på Alaskas invånare. Självva föredrar de beteckningen inuiter.

För att ytterligare förlänga listan över »de andras« osmakliga eller oätliga mat kan man ta *haggis*, den livrätt från Skottland, som idag är en festrätt för nyårsafton och kan bestå av en koma-ge som fylls med en pudding gjord på havregryn och inälvor från får, för säkerhets skull indränkt i whisky. 1992 stoppade den nordamerikanska tullen en last med haggis och klassificerade den som otjänlig som människoföda.

Ännu ett exempel i klassen oätligheter är *stink head*. Jag vet inte vilka som åt det, kanske aldrig någonsin någon gjorde det, men ett stink head lär bestå av ett sälskinn fyllt med småfåglar som grävts ner i jorden för sex månader eller så. Det lär enligt en anonym sagesman smaka som ost, vara ett slags arktisk motsvarighet. I sig är detta inte särskilt smickrande. Ost är en läckerhet för den som lärt sig tycka om det, men för folk från andra delar av världen än Europa och Nordamerika är ost vanligen ingen njutning – en mogen fransk ost, lite blöt och stinn av bakterier, får det visserligen att vattnas i munnen på en och annan tillvand, men utgör samtidigt ett effektivt medel för att hålla obekanta på avstånd. Den franske poeten Leon-Paul Fargue liknade en mogen camembert vid Guds fötter, »Les peid de Dieu«, och det är inte så svårt att räkna ut varför. Vilka kroppsdelar surströmming och den asiatiska frukten durian representerar i sammanhanget vet jag inte, men deras tillbedjare har samma grundperspektiv: det smakar gott men lukten är kväljande för den som inte är förberedd. Vi kan med andra ord såväl skrämmas som äckla vår omgivning med det vi äter.

För antropologer som förbereder sig för att leva ett enkelt och avskilt liv hos ett mycket isolerat folk, kan just maten vara det som är svårast att acceptera, därför att det är svårt att förhålla sig intellektuellt till det man stoppar i munnen. I västerländsk kultur

Följande recept på en isländsk delikatess, funnet på nätet, återges på grund av sin eleganta språkdräkt utan översättning: Well the Icelandic delicacy is HAKARL (Somniosus microcephalus) Greenland shark. The hakarl is poisonous when it is fresh. The production process does not include any peeing, but the body fluids of this shark contain different compounds of ammonia and urea, the same that give your piss that special smell ... Actually the shark meat is put through a fermentation process. Earlier this was done by burying the meat deep in the ground (1,5–2 meters) wrapped up in something to cover it. Nowadays this is done by packing the meat in air-tight plastic. The meat is left to ferment for some weeks and is then hanged up in air (to dry and get a nice colour) for some more weeks. Hakarl is eaten without anything with it, like jerk-meat. It is only the tourists (and urbans) who get it served as tiny cubes on a toothpick.



»Våmkorv, blod sammanrört med kornmjöl och salt; skinnet av våmen. Skäres i skivor och stekes. Ibland slås lite mjölk på så att det blir sås.« En inhemsk rätt som ter sig ganska hemsk för dagens svenskar. Foto i Nordiska museets arkiv

anser vi att maten bör hålla sig stilla och inte krypa omkring i form av vita stinna maskar. Inte heller skall den simma. I Kina finns en rätt som består av levande räkor som simmar i en skål med risvin. Man fångar dem med sina ätpinnar och biter av huvudet, varefter man äter upp dem. Vi anser också att det som en gång varit inne i en annan människas mun är starkt förorenat. Mödrar kan tugga maten för sina mycket små barn, men där går gränsen. Den som tillreder maten bör tvätta händerna ofta och absolut inte ha sorgkanter under naglarna. Om maten på ett eller annat sätt blivit förorenad, så drabbas vi av äckel och äter den inte. Men vad man äcklas av varierar mellan olika kulturer och tider.

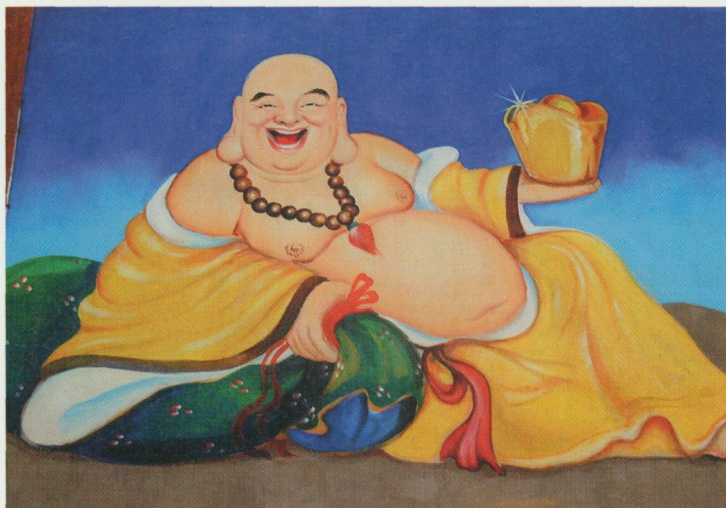
Givetvis skiljer vi oss också åt individuellt. Själv tror jag inte att jag skulle klara ett sånt där medeltida frosseri där folk gjorde paus i ätandet för att spy under bordet. Däremot har jag inga som helst besvär med att äta kanderade myror eller konserverat skallerormskött, något som kan få en och annan i min vänkrets att bli vältaligt avståndstagande. Jag tror heller inte att jag skulle ha svårt för att äta råtta på grillspett, som man lär göra på Sula-wesi, eller fladdermöss, vilket uppskattas i exempelvis Australien, Afrika och på många öar i Söderhavet.

I den västerländska och svenska »normaliteten« kan många inte ens äta från en tallrik, där någon annan har ätit. Mat skall i modern västerländsk kultur alltid vara »jungfrulig« och ren för att framstå som aptitlig. Den skall vara rensad, tvättad, filead, förpackad och i ett sådant skick att varken dess ursprung eller den process som leder från råvara till matvara syns. Kasseler är kött som man köper inslaget i plast från butiken, inte något som har skurits ur en griskropp. För inte så länge sedan hörde jag om en tioårig flicka som ville bli vegetarian, men fick svårigheter efter en vecka och frågade sin mamma om inte kasseler trots allt var vegetariskt. Visst, nickade mamman, det är klart att kasseler är vegetariskt, det vet väl alla människor!

Fel plats, fel tid, fel djur

En standardformulering rörande äckel och orenhet är socialantropologen Mary Douglas' konstaterande att orent är sådant som befinner sig på fel plats. Jord ute i naturen är inte äckligt, men jord på frukostfrallan är det. Många kulturer har mycket specificerade regler för vad som är rent respektive orent. Att kunna reglerna är liktydigt med att vara invigd, och följer man dem sedan också, så har det starka identitetsbegränsande funktioner. Till de mest elaborerade regelsystemen hör judarnas *kosher*. Den som vill leva renlärt får varken äta skaldjur eller griskött och djuren måste vara slaktade och preparerade på särskilt

Buddhabild i buddhistiskt kloster i Batam, Indonesien. Foto Karl-Olov Arnstberg

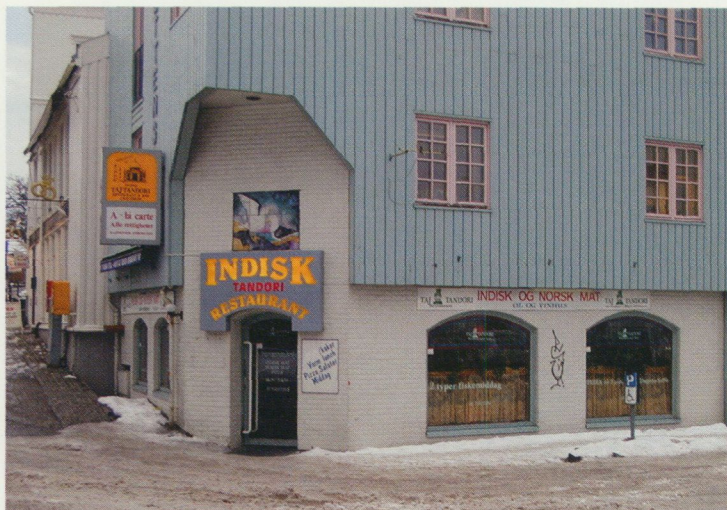


sätt. Muslimerna har sin motsvarighet i *halla*, ritualslachtat kött som givetvis inte heller det får vara gris. Sikher avstår från oxkött, medan griskött är tillåtet.

Ett resultat av hinduismens *ahimsa*, icke-våldsprincip, är att många hinduer är vegetarianer även om ätandet av kött inte är explicit förbjudet. Om man ändå äter kött, så äter man inte oxkött, eftersom kon är ett heligt djur. Men det finns också andra regler. I vissa områden får man inte äta sniglar, krabba, anka, kamel eller fiskar som är väldigt fula. Vissa födoämnen är särskilt rena, vilket i synnerhet gäller mjölk, yoghurt och smör, som ju kommer från kon. Andra, som alkohol, kan aldrig göras rena.

Men regler handlar inte bara om vad man skall äta utan också om när man skall äta olika slags mat. I många europeiska kulturer äter man med referens till katolska fastetraditioner fisk på julafton. I Tjeckien och Polen är karp en typisk julfisk, i Portugal saltad torsk, inte olik vår svenska lutfisk.

Muslimsk fasta innebär att man inte äter medan solen är uppe, vilket gäller i synnerhet under Ramadan. För många år sedan intervjuade jag muslimska ungdomar långt norrut i Sverige. Det



Indisk krog i sjömagasin i Trondheim, Norge. Foto Karl-Olov Arnstberg

året råkade Ramadan infalla samtidigt som midnattssolen, vilket gjorde de muslimska reglerna minst sagt svåra att följa.

Antropologer har intresserat sig för vad det är som gör vissa djur olämpliga som födoämnen och många hävdar att det handlar om djur som hamnar mellan olika kategorier. Skaldjur lever exempelvis i vatten, som fiskar, och ändå är de inte fiskar. Beträffande gränsen mellan oätligt och ätligt bär vi med andra ord på mentala strukturer, där vi placerar in potentiella födoämnen. Mary Douglas hävdar därvid att de organiska strukturerna speglar de sociala och att detta ytterst handlar om hur vi förstår omvärlden.

Att det förhåller sig så, kan man märka genom att i fantasin blanda samman födoämnen som egentligen inte hör samman. Makrill med vaniljsås, är exempelvis en rätt som möjligen smakar gott, men som framkallar äckelkänslor därför att den utmanar våra inre förståelsesystem, vårt sätt att språkligt kontrollera världen.

Samtidigt som detta konstateras, så måste det också sägas att allas vår vardagsrepertoar med avseende på olika maträtter full-

Asiatisk specerihandel på ön
Bintang, Indonesien. Foto Karl-
Olov Arnstberg



komligt exploderat i efterkrigstidens västvärld. På Sveavägen i centrala Stockholm kan man exempelvis, om man inte föredrar nordamerikanskt, mexikanskt, indiskt eller kinesiskt, äta *Mongolian Barbecue*, en rätt som man också kan äta i Amsterdam eller i Manila. När jag söker den på nätet, så får jag 290 träffar från hela världen, dock ingen från Mongoliet och jag undrar om det alls finns något autentiskt ursprung, eller om Mongolian Barbecue är ännu ett exempel på det som den franske filosofen Baudrillard benämnde *simulacra*, dvs. kopior av kopior, där det aldrig funnits något original.

Att smörgåsbordet dock en gång fanns som ett svenskt original är ovedersägligt. Men smörgåsbordet har frigiort sig från sitt traditionella sammanhang och serveras lite varstans i världen. Så småningom frigör det sig också från Sverige. Jag vet inte om man kan äta mongoliskt smörgåsbord, men jag vet att man kan äta såväl kinesiskt som amerikanskt och australiskt »smorgasboard«, varvid det helt enkelt betyder »en massa smårätter«.

Markera med mat

Vad som *smakar* gott är en fråga, vad som *låter* gott är en annan. Födan har i vår egen tid blivit indragen i de välbärgades estetiska projekt. Den skall vara lockande för ögat, läckert beskriven och väcka vackra associationer. Naturligtvis ska den smaka gott också. Men det där med att smaka gott är kanske den svagaste länken i den estetiska kedjan. »Ancho- och honungsglaserad lax med apelsin och habanerobräserverad fänkål« är förmodligen gott, men hur mäter man den smaken i relation till ägg och bacon? Och säkert är »Chewy Walnut-skärvor med kanelmascarpone« gott, men det är fräschvår med sylt också.

Om mat är språk, så är det dessutom ett förträffligt instrument för att markera klassstillhörighet. Det franska kökets små konstverk är knappast till för att stoppas i matlådan och värmas i byggtens mikrougn. Det franska köket avnjuts vid vit duk på restaurang, tillsammans med ett gott vin som en *sommelier* väljer ut och håller upp. Det franska köket är en kompetens som företrädesvis formuleras på franska och där det krävs ett klassrelaterat självförtroende, inte bara för att laga till utan också för att imponera. Framför allt är det dyrt, vilket gör att inte vilka bonddrängar som helst kan avnjuta det till vardags. I dag frossar den slanka och vältränade överklassen i ett minimalistiskt ätande.

Äter vi rätt och inte för mycket, så blir vi vackra och friska. Äter vi fel, så blir vi feta eller utmärklade, men oavsett vilket, såväl fula som sjuka. Ätstörningar betecknar ett i vår tid växande problemkomplex, med avseende på mat. För mycket mat sägs nu vara ett globalt sett större problem än för lite mat, vilket är egendomligt med tanke på hur snabbt världens befolkning växer. Svält är sådant som drabbar »de andra«, mörkhyade stackars varelser på Afrikas horn kanske, framför allt svarta människor. När förmedlade media senast bilder av svält från någon annan del av världen? Inte ens i Indien verkar människor svälta längre. Och i Sverige är fasta ett begrepp med starkare verklighetsreferens än svält.