

NORDISKA MUSEET



MAT

FATABUREN 1989

Mat

NORDISKA MUSEETS
OCH SKANSENS ÅRSBOK
FATABUREN 1989

FATABUREN 1989

ISBN 91-7108-296-4

ISSN 0348-971-X

© Nordiska museet och respektive författare.

Redaktör Teje Colling.

Teknisk redaktör Berit Nordin.

Omslagsbild: Kokta sikhuvuden, en läckerhet som åts tillsammans med palt gjord på fiskens innanmäte och rågmjöl. Hanna Österman fotograferade fatet på sin mormors bord 1983.

Bildmaterialet tillhör Nordiska museet om ej annat anges.

Summaries translated into English by Skans Victoria Airey.

Omslag Johan Ogden.

Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla 1989.

Maten hos våra invandrare

Mátyás Szabó, docent, verksam inom Nordiska museets vetenskapliga ledningsgrupp. Birgit Brånvall och Mats Landin är fotografer vid Nordiska museet.

En av efterkrigstidens största samhällsprocesser, den s.k. invandringen har hunnit sätta sina spår i det svenska samhället. Påverkan från hitflyttade etniska grupper är både synlig och osynlig och skiljer sig grupperna emellan. Till de synliga förändringarna hör en hel del fenomen som har med invandrarnas mattradition att göra. Dessa inslag är många gånger spännande eller t.o.m. exotiska och har inte sällan hittat vägen till svenskarnas hushåll. Ingen människa kan undgå att lägga märke till att antalet restauranger, kaféer, livsmedelsaffärer samt grönsaks- och fruktstånd har ökat markant och idag finns det knappast någon tätort i landet som inte har något inslag av invandrarnas mattraditioner.

Det är allmänt konstaterat att det finns få drag i en kultur – såväl i den svenska som i andra kulturer – som är så seglivade som maten. Det mest kända exemplet på detta är svenskamerikanerna och deras ättlingar, vilka sedan länge förlorat det mesta som kan tänkas ha med deras svenskhet att göra – enda undantaget är hemlandets forna matkultur som de har be-

hållit i förvånande stor utsträckning. Så ligger det till även i dagens Sverige, som har ofantligt många inslag av matkulturer från världens alla hörn. Vad som syns utåt av detta är dock ganska litet.

Med matkultur menar jag i detta sammanhang förutom själva rätterna även en mängd andra kulturella drag, som måltids seder, matens och måltidernas betydelse inom en viss etnisk grupp. Hit hör även matlagning och dess teknik, sättet att inhandla livsmedel samt att lagra det, matens sociala och rituella ställning och mycket annat.

En av de många aspekterna på invandramaten är det intima sambandet mellan den och den etniska identiteten.

De olika etniska gruppernas självsyn – ”vem är jag” – är en viktig fråga. En grupp människor som känner samhörighet med varandra har behov av att föra fram de kännetecken som skiljer dem från andra grupper, som t.ex. sättet att vara och leva och att tala sitt eget språk. Den egna maten hör till de särdrag som man gärna vill kommunicera till andra och som dessutom har den fördelen



att det är synligt och väcker de flesta människors intresse. Vad finns det annars för samtalsämnen (förutom kanske vädret) som man så lätt kan prata om, även om man inte känner varandra så väl – som maten?

Att en grupp människor vill vidmakthålla sina mattraditioner och framför allt sina hemvanda maträtter har många orsaker. Det främsta torde vara smaken. Den förvärfvar man under uppväxttiden och sedan har man svårt att frånga den invanda smakupplevelsen. Att äta mat med välkänd smak inger inte bara tillfredsställelse genom mättnadskänsla utan också trygghet som i sin tur kan vara ett bra medel mot hemlängtan. Detta förhållande förstärks om man lever länge i en främmande miljö.

Maten är således inte till enbart för att tillfredsställa näringsfysiologiska behov, utan har också en annan roll: att demonstrera tillhörighet, social gemenskap. Det kan vara lika viktigt som att prata samma språk.

Det är uppenbart att svenska livsmedelsaffärer inte har det sortiment av varor som behövs för att invandrarna skall kunna fortsätta att laga sina hemländers rätter. För detta behövs ett livsmedelsutbud som endast speciella affärer tillhandahåller. Numera finns det talrika livsmedelsaffärer med ganska varierande sortiment, ägda av invandrarna själva. Dessa affärer utgör det mest synliga inslaget av förändring som ägt rum i landets matkultur. I de större



svenska städerna är det inte längre något problem att finna kryddor och livsmedel, som gör det möjligt att laga ganska exotiska rätter. Annat var det på 1950-talet, då spagetti och tomater var något av rariteter i en svensk affär. Idag får man förstklassiga livsmedel av det mest varierande slag till överkomligt pris. Affärernas lokaler är ofta enkla och varorna säljs i storförpackningar eller i lösvikt. Priserna kan hållas nere genom att lokalhyran är låg (affärerna ligger oftast utanför de stora köpcentren) liksom arbetskostnaderna, genom att affärerna ofta är familjeföretag. Affärernas kundkrets utgörs både av en kategori invandrare med speciella behov av livsmedel och av svenskar.

För bibehållandet av etniska maträtter har dessa affärer stor betydelse. De fungerar även som mötesplats för kunder av samma etniska grupp. En annan fråga är hur tillgången på speciella varor och kryddor på sikt även påverkar svenskars matkultur.

Vi har i Sverige på bara ett par decennier tagit ett stort språng, från matvanor baserade på det gamla bondesamhällets kraftiga husmanskost till ett mer internationellt kök med lättare och nyttigare matvanor, anpassade till vårt nutidsliv och inspirerade av invandrarna. Men riskerar vi inte att förlora våra egna traditioner, vår svenska matkultur, i detta utbud av utländska råvaror? Det tycks inte vara så, de goda svenska matrader traditionerna samsas utmärkt med den nya invandrade maten. Vi fortsätter att värna om de svenska traditionerna, men lite omväxling mår vi också bra av! (Nilsson, 1989.)







Islamska köttbutiken

På Döbelnsgatan i Stockholm, i backen nedanför Johannes kyrka ligger Islamska köttbutiken.

Affären som har funnits sedan mitten av 70-talet drivs nu sedan några år tillbaka av två bröder, Hassan och Ahmed Asry.

Affären är liten och varorna står tätt packade från golv till tak. Här finns konserver, pasta, genomskinliga plastpåsar fyllda med bönor och linser, exotiska frukter, grönsaker och en delikatess-disk med bl.a. ett stort utbud av sötsaker.

Till Islamska köttbutiken kommer man dock i första hand för att köpa kött, oftast lammkött.

De flesta kunderna, mer än 90 %, är invandrare, men en och annan svensk hittar också hit.

Bakom kött och delikatess-disken utvidgar sig butiken och här ligger ett vitt kakelklätt rum där all styckning och övrig köttthantering sker.

Ofta följer kunderna med bakom disken och pratar och gestikulerar medan köttbitarna ansas och putsas.

Hassan och Ahmed slaktar själva ute på slakthusområdet i Johanneshov, dit djuren kommer från svenska uppfödare. Slakten sker enligt islamsk tradition.

Djuret som är bedövat (en eftergift för svensk lagstiftning) hängs upp i bakbenen och djurets huvud vänds mot Mecka.

Hassan eller Ahmed säger på arabiska: "I Allahs namn. Allah är störst" och skär så ett djupt snitt i djurets hals.

Foto Birgit Brånvall
s. 156-161.





ASIAN SUPER MARKET AB Rådmansgatan 35

En asiatisk matvaruaffär med pakistanskt ursprung.

Affären ägs och drivs av tre bröder från Pakistan och startade 1985. En affär som har en egen import av färskvaror främst grönsaker från Afrika, Asien och medelhavsländerna.

En mängd olika sorters ris im-

porteras och kan köpas i säckar. Det pakistanska riset Basmati från Himalayas sluttningar, med nötsmak, är av hög kvalitet och rekommenderas.

Grönsakerna som importeras är av ett flertal olika sorter som Dudi, Casava, Pappri, Gisoda, Matoke, Papadams, Karela, Okra med flera.

Exotiska frukter som Papaya, Guava, Sapodila, Longan, Durian, Mango, Carambolo m.m.

Frysst fisk kommer från Bangladesh liksom olika bönor och linser, ett rikt urval av chutneys, kryddor, konserver och mycket annat.

Videofilmer från Indien och Pakistan kan hyras. Böcker och tidskrifter kan köpas. Det är en internationell kundkrets från ett stort antal länder. Numera bosatta i Stockholm med omnejd.

Foto Mats Landin
s. 162-165.







