



LUND UNIVERSITY

En het potatis. Om mat och måltider i barn- och tonårsfamiljer

Sellerberg, Ann Mari

2008

[Link to publication](#)

Citation for published version (APA):

Sellerberg, A. M. (2008). *En het potatis. Om mat och måltider i barn- och tonårsfamiljer*. (Department of Sociology, Lund University, Research Report; Vol. 2008:3). [Publisher information missing].

Total number of authors:

1

General rights

Unless other specific re-use rights are stated the following general rights apply:

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

Read more about Creative commons licenses: <https://creativecommons.org/licenses/>

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

LUND UNIVERSITY

PO Box 117
221 00 Lund
+46 46-222 00 00

Ann-Mari Sellerberg

En het potatis

*Om mat och måltider i
barn- och tonårsfamiljer*

DEPARTMENT OF SOCIOLOGY
LUND UNIVERSITY

Research Report

2008:3

För en komplett förteckning
över bokutgivningen vid Sociologiska institutionen i Lund,
se slutet av boken eller besök www.soc.lu.se/info/publ

Copyright © Ann-Mari Sellerberg 2008

Grafisk form Infografen/Desktop, Malmö

Sättning Ilgot Liljedahl

Produktion Informationsenheten, Sociologiska institutionen, Lund

Tryck Media-Tryck Sociologen, Lund 2008

ISBN 91-7267-268-4

Distribution

Media-Tryck Sociologen

E-post repro@soc.lu.se • www.soc.lu.se/info/publ

Innehåll

Förord	5
1. Introduktion	7
2. Nivåer och genrer – arbetet med skapandet av olika måltider	9
”Familjemat” i kontrast till ”par-mat” och ”ensam-mat”	10
Hur olika måltidsgenrer kontrasteras gentemot varandra – eller likriktas	12
En lagom nivå i vardagen – ett resultat av ”motsättningar”	15
Slutord på ”Nivåer och genrer – och arbetet med skapandet av olika måltider”	25
3. Den informella pedagogiken i måltiderna	27
Den informella pedagogiken i inköpsprocessen – och dess komplikationer	28
Pedagogiken i matlagningen	30
Måltidernas informella pedagogik	30
Den pedagogiska ambitionen kring dubbla rätter:	
”Men oftast lagar vi aldrig dubbla rätter”	33
Pedagogiska komplikationer:	
När familjens mat skiljer sig från ”den vanliga” i samhället	36
Några pedagogiska strategier	40
Slutord om ”Den informella pedagogiken i måltiderna”	42
4. Samlade krafter – med komplikationer	45
En moraliskt laddad debatt om måltiden i familjen	46
a) Ambitionen att samla familjen – den symboliska betydelsen	48
b) Den fysiska synkroniseringen	51
c) Smakens synkronisering	55
Slutord på ”Samlade krafter – med komplikationer”	65
5. Den för-givet-tagna vardagen	67
a) Distansering och självkritik	68
b) Trötthet 71	
c) En ny arbetsfördelning – eller om vardagens ”sociala arbete” på olika plan	73
Slutord om den för-givet-tagna vardagen	75
Slutord	77
Det vi säkert vet är att matvanorna förändras	77
En lokaliserad förändringsprocess – ett referat av en jämförande undersökning	77

En sprängkraft till förändring	79
Referenser	81
Appendix 1: Metoder för datainsamling	85
Appendix 2: Intervjuguide	91
Appendix 3: Brev till intervjupersoner i tonårsfamiljer	93
Appendix 4: Brev till förskolor	94
Appendix 5: Brev till intervjupersoner i småbarnsfamiljer	95

Förord

Projektet *Konsumenters problemlösningar på livsmedelsmarknadens nya arenor. Matinspiration under tidspress* har blivit möjligt att genomföra tack vare finansiering från forskningsrådet Formas. Undertecknad har varit ansvarig projektledare. Jag vill tacka Lena Falkman och Lena Strålsjö för deras hjälpsamhet från Formas sida. Mina medarbetare har varit Stine Thorsted och Terese Anving och det har varit ett mycket givande samarbete. Vi hittade snabbt våra olika infallsvinklar på familjernas matvanor: Stine Thorsted har inriktat sig på tiden, på snabbmat och på tidsrika och tidsfattiga familjer. Terese Anving analyserar planeringen – på olika plan – av maten i familjer. Tack Stine och Terese! Undertecknad fick möjlighet att tolka intervjuerna genom att närstudera alla ambitionerna med maten, allt vad man *vill*.

Rapporten bygger på kvalitativa intervjuer och observationer med måltidsansvariga i barn- och tonårsfamiljer. Särskilt tack till alla familjer som delat med sig av sin tid och sin vardag!

Lund 13 mars 2008

Ann-Mari Sellerberg

1. Introduktion

Jag har kallat detta arbete ”En het potatis”. Jag tror att den som läser texten oundvikligen blir varse att maten i barnfamiljer är en het fråga. De som intervjuades var de som hade ansvaret för maten i familjerna. Intervjuer och samtal i fokusgrupper gav information om måltider och matlagning i cirka 60 barnfamiljer. De intervjuer som texten bygger på uttrycker drömmar, önskningar, viljor, ambitioner men även självkritik, dåligt samvete och trötthet. Om en sammanfattning skall ges blir det: De som intervjuades *ville mycket med maten*.

Hur het frågan om mat och måltider är i barnfamiljer visste jag i ärlighetens namn inte till fullo när jag 2006 blev ansvarig för ett forskningsprojekt finansierat av forskningsrådet Formas. Projektet hette *Konsumenters problemlösningar på livsmedelsmarknadens nya arenor. Matinspiration under tidspress*. I projektet anställdes Stine Thorsted och Terese Anving. Stine Thorsted hade 2005 disputerat på avhandlingen ”IT-retorik og Hverdagsliv. Et studie af fødevarerhandel over Internet” och Terese Anving anställdes fr o m 060215 som doktorand i projektet.

Jag angav då ansökan till Formas skrevs följande frågeställning:

Att handla mat och komponera vardagens måltider är en ständigt pågående problemlösningsprocess. Den som har ansvaret behöver idéer, inte alltid nyskapande och dramatiska, men trots detta någon form av inspiration till att ”få till” en måltid. ”Vad ska vi ha till middag idag? I morgon?” Problemet är välkänt. Vårt undersökningsobjekt är konsumenters olikartade måltidsproblemlösningar samt vad som ligger bakom dessa.

Det som i ansökan kallas ”måltidsproblemlösningar” visade sig vara en fruktbar ingång i barnfamiljernas vardagsliv. Det har visats i statistiska undersökningar att unga par ändrar sitt sätt att äta när det kommer barn i familjen. Undersökningar visar även att barnfamiljerna skiljer sig från andra familjer. Barnfamiljerna ägnar mer tid åt ätandet hemma och, framför allt, de satsar mer tid och lägger mer ambitioner i maten (Warde et al. 2007).

Måltidsproblematiken skall lösas, varje dag – ibland ett flertal gånger. Den skall lösas intellektuellt – någon skall tänka ut maten och planera. Den skall lösas praktiskt – någon skall köpa in, frakta hem, förvara, laga, duka, diska mm. Den skall i en mening lösas emotionellt: någon har ansvaret att familjemedlemmarna skall bli mätta, få mat som de uppskattar och äter av. Någon ansvarar kanske även för att vissa måltider ges en ”guldkant” eller dylikt. Någon matansvarig skall även hantera matvägran

och bråk vid matbordet. Vårt empiriska material visade att vi gav oss i kast med en verkligt het fråga.

Intervjuundersökningen av barnfamiljerna har gett många spännande rön att forska vidare om. Jag återger här kort något av vad jag funnit som intressant och som jag behandlar mer ingående i de följande kapitlen.

Den som stod för måltiderna hyste inte sällan flera *motsatta ambitioner* som skulle förverkligas genom maten. De ville lägga sig på, vad de såg som, en "lagom" nivå i vardagen. Måltiden skulle ta *lagom* med arbete, tid, pengar, intresse och lagom med hänsyn till de andra familjemedlemmarna. Så skilde sig vardagens måltider från helgerna och de särskilda dagarnas. I icke-vardagen lagade kanske mannen i familjen maten och tillagningen fick något av projekt över sig. Ett förhållningssätt hos den matansvariga som kommer fram i intervjuerna får sitt uttryck i *tidsspararblicken*. Rätter, ingredienser, ja skilda arbetsinsatser, rannsakades med tidsspararblicken. Rymdes de i vardagen? Det var intrikata tidsbudgetar och -scheman som beskrevs och hur man varvade arbetsuppgifter, barnens sovtider, dagishämtningar mm. Hunger och lågt blodsocker får man planera för att hantera. Trots detta blev det i familjerna vissa *hot spots*. Detta är särskilt känsliga tidpunkter: hunger, sovtider, träningar, matlagning och inköp som "kör ihop sig".

Ett kapitel handlar om allt som de matansvariga vill lära ut med måltiderna. Man vill lära ut vad som är nyttigt och inte nyttigt, man vill lära barnen att skilja på vardag och icke-vardag, och vad som hänger samman med måltider av olika slag. Den matansvariga vill framför allt lära barnen och ungdomarna "så här äter man". I denna pedagogik finns en inneboende konflikt. Man vill lära ut den familjespecifika maten *och* hur man äter i samhället i stort. Det är inte säkert att de båda sätten att äta är desamma. Det fanns ett tydligt integrationsmoment i maten. I invandrarfamiljerna klagade man ofta på att barnen och ungdomarna föredrog svensk mat, och framför allt det man kallade svensk snabbmat. En annan motsättning (och ett annat generellt integrationsproblem) kommer fram i den intensiva diskussionen om dubbla rätter. Å ena sidan vill man att familjemedlemmarna skall tycka om den mat som bjuds, å andra sidan måste de unga lära sig att tygla sina individuella smak.

Allra tydligaste var dock det rön jag inledde detta stycke med: Intervjuerna uttryckte en stark vilja och tydliga ambitioner som satsades i matlagningen. Det var också drömmarna och ambitionerna som gjorde att kvinnorna (vanligen) ibland var kritiska mot sig själva. De talade negativt om att matlagningen gick på rutin och att de själva var trötta, fantasilösa etc. Det fanns självanklagelser då kvinnorna beskrev sitt arbete.

*

Några mer tekniska mementon som jag vill lyfta fram i texten är de följande:

Kursiveringarna i intervjuцитaten är mina egna. I intervjuerna med kvinnorna från kursen Svenska för Invandrare har jag ibland satt in ett småord för att underlätta läsarens förståelse.

Namn i intervjuцитaten är ändrade. Intervjuaren skrivs I i citaten. Intervjuerna är gjorda av Stine Thorsted och Terese Anving.

2. Nivåer och genrer – arbetet med skapandet av olika måltider

I matsociologiska arbeten har forskarnas analyser visat strukturen – uppbyggnaden – hos olika typer av måltider. I detta kapitel beskrivs hur denna struktur kommer till, dvs hur föräldrar (vanligen mödrarna) agerar så att olika typer av måltider blir resultatet. De olika måltidstyperna kommer till stånd utifrån hur och var man gör matinköpen, vem som lagar, vilka som tar del, vem som bestämmer, var man sitter, hur man dukar, och till och med utifrån hur man pratar om maten (som vi ser nedan). Analysen av intervjuerna visar hur kvinnorna resonerar och funderar kring detta uppbyggnadsarbete.

I tankarna kring maten, sådana som de uttrycks i intervjuerna, går det att urskilja ett *nivåtankande*. Hur mycket arbete skall läggas på en måltid (på inköp och tillagning), hur mycket pengar, hur mycket besvär i största allmänhet i form av ”staging”¹ av måltiden (presentation, dukning och dylikt)? Nivån gäller även hur mycket intresse för och omtanke om vad de andra deltagarna tycker om och/eller anses behöva näringsmässigt. Hur mycket skall den måltidsorganiserande ”ge efter för andra” versus att bestämma själv?

Förutom en sådan ”*nivåplanering*” utifrån hur mycket arbete, engagemang, pengar osv. som man investerar i måltiden kan vi även tala om en ”*genreplanering*”. Hur man serverar, hur man dukar och presenterar maten ger vinkar om viken typ av sociala relationer det rör sig om. Ibland kan man äta på stående fot eller, kanske, sittande framför TV:n. I andra sammanhang krävs det att alla sitter runt matbordet. I intervjuerna kom en pedagogisk uppfostringsambition till synes: föräldrarna ville visa barnen att det finns olika genrer,² och att man socialt skall bete sig på olika sätt i dessa skilda sammanhang.

1 Genom att använda begreppet ”staging”, som betyder iscensättande, vill jag understryka hur måltiderna byggs upp genom ”ingredienser” av olika slag. Det rör sig om dukning, hur måltidens deltagare placeras, i vilket rum man sitter etc – kort sagt den ram som skapas inför att händelsen (måltiden) skall äga rum. Begreppet är hämtat från Erving Goffmans arbete ”Presentation of Self in Everyday Life” (1959, Anchor Press).

2 Från synonymordboken ger man följande alternativ till ”genre”: stilart, konstart; slag, sort, art; fack, område, gebit, domän, bransch. Jag begränsar mig här till ”slag, sort och art” av måltid.

De olika måltidsgenrererna är förbundna med olika rätter, men även med olika typer av sociala relationer.

The reasons attached to social gatherings vary: some are associated with holidays or festive occasions (birthdays, graduations, other markers of life passage), some are connected to other events (watching sports or movies together on TV or playing cards) – and yet each invokes a particular structure and form, such that the design and presentation of the meal expresses ideas about the social relationships being enacted. (Julier 2002:5) (Min kursivering)

Genom ett sådant, ofta outtalat, ”stötande och blötande” tillskapas olika typer av måltider. I detta kapitel i rapporten behandlas hur intervjupersonerna tänker och formulerar *två grova genrer* av måltider – den vardagliga maten och olika typer av den icke-varldagliga måltiden (helgernas, fredagsmyset och dylikt). Jag kommer emellertid även att ta upp preciseringar och olika *former* av vardagligheter och icke-varldagliga måltider. I flera familjer betonar man således att vardagsmatlagningen idag skiljer sig mycket från tiden innan man fick barn. Tidigare, innan man fick barn, krävdes inte rutiniseringen. Man kunde äta framför TV:n och utan direkt planering. Detta är en stor skillnad mot hur situationen ser ut idag med det tankearbete som ligger bakom att formulera vardagens dagligen återkommande måltider.

”Familjemat” i kontrast till ”par-mat” och ”ensam-mat”

En första distinktion som kommer fram i intervjuerna är av ett speciellt slag: man kontrasterar hur man åt innan man fick barn med hur man äter idag. Föräldrarnas sätt att resonera – och kontrastera – mellan då och nu stämmer väl med statistiska data.

I tidsstudier av fem länders organisering av måltiderna betonar forskarna en genomgående trend i tre av länderna, nämligen i Norge, Nederländerna och Frankrike: *Det var helt avgörande om det fanns barn i familjen*. Fanns det barn i familjen spenderades mer tid på matlagning och mer tid på ätande hemma.³

I många intervjuer i vår undersökning framhåller föräldrarna den stora skillnaden. Situationen idag är helt annorlunda mot hur de såg på mat och måltider före det de fick barn. *Då* hade de inga särskilda ambitioner med maten. De kunde helt strunta i matlagningen ibland. Men när man nu fått barn ska det lagas mat, kanske flera mål per dag. Eva poängterar:

– Ibland kan det vara lite betungande, eller inte betungande kanske, men det kan vara lite trist ibland. Det ska vara samma varenda dag och mellanmål och lunch och mellanmål och middag.

3 De fem länder som beskrivs är Norge, Nederländerna, Frankrike, England och USA. Artikeln heter ”Changing in the Practice of Eating: A Comparative Analysis of Time-Use” och är författad av Alan Warde, Shu-Li Cheng, Wendy Olsen och Dale Southerton (2007).

Och det blir ju lite så, och förr när man inte hade barn så kunde man naturligtvis strunta i att laga mat.

Eva avslutar å andra sidan intervjun med att berätta hur trist det är att laga mat bara till sig själv. Då lagar hon och äter fort. Det ser hon som den (visserligen enklare och latare) trista vardagen. Men det är en annan tristess än den som kommer med det reglerade och genomtänkta. Eva beskriver konkret hur måltidsorganiserandet idag skiljer sig från tiden då hon inte hade småbarn. *Då* såg hon och hennes sambo på "det slappa" som festligt när det var helg. Icke-vardag var att bryta mot vardagens rutiner.

– Ja, innan det kunde man äta framför TV:n på lördagar och söndagar. Men det gör man inte nu.

Nu förekommer det också ätande framför TV, pizzor och dylikt, också i barnfamiljerna, trots allt. Då presenteras emellertid det festliga ätandet framför TV:n som kontrollerade normbrott. Den "slappa" måltiden har nu (med barnen) en helt annan innebörd. Eva fortsätter:

– Det ska vara någon gång som man vet att man kan klara det utan alltför mycket. --- Men det händer kanske en gång i halvåret.

Anna-Lisa beskriver hur hon kommer hem direkt och sätter igång maten.

– Tittar inte på posten, sen kan jag varva ner och hålla kväll. Om min man kommer hem först kan han titta på posten och datorn... Det är för deras skull. ... Många som inte gör mat på kvällen, bara mackor och fil. Många lagar inte på kvällen. Det har jag alltid gjort, *men om inte barnen var här* skulle jag inte laga middag varje kväll.

Maria betonar att för hennes *egen* del är det inte alls noga med maten.

– Om jag skulle jobba en månad själv, och inte ha någon annan att tänka på, skulle jag inte ha några skrupler att hålla upp en burk färdigmat varje dag. Då skulle jag ta färdigmat, om man hade en situation där man kunde jobba.

Man kan sammanfatta resonemangen med att "familjematen", "par-maten" och "ensammaten" har olika uppbyggnad. I barnfamiljernas "familjemat" och måltider, ser vi genomtänkta (men ofta outtalade) ambitioner. Även dessa vardagliga måltider skiljer sig från andra mer spontana och tillfälliga former av intag av mat. Skillnaden beskrivs bl a av Julier (2002). De nedan citerade matsociologerna tar fram strukturer och teman som gör "matintag" till en måltid, "make a meal into a meal".

"According to Douglas and Nicod (1974), a meal is different from other food-related activities (like eating a snack or having a cup of coffee) because it is distinguished by *having some kind of structured format*. These formats may vary – in fact, there are historically and cross culturally a whole range of meal formats – but they all adhere to some kinds of social rules, an agreed upon prevailing set of arrangements that make a meal into a meal. (Sobal 2000:119; Meiselman 2000; Wood 1995)." (Julier 2002:12)

I denna undersökning fokuseras dock *inte* måltidernas uppbyggnad, utan i första hand *hur måltidsskaparna gör* för att skapa dessa socialt sett olikartade måltider. Nedan skall jag koncentrera mig på familjematen och visa hur man tänker om olika måltidsgenrer och -nivåer inom familjematen. En parentes: Jag går i detta sammanhang inte heller in på förbindelsen mellan olika typer av måltider och social närhet/avstånd. Vi rör oss, i vårt material, *inom* familjerna. Mary Douglas (1972) har skickligt utvecklat följande regler i sin artikel "Deciphering a Meal": "Drinks are for strangers, working men, and acquaintances. Meals are for family, close friends, honored guests. The grand operator of the system is the line between intimacy and distance."

Hur olika måltidsgenrer kontrasteras gentemot varandra – eller likriktas

Julier (2002) finner i sitt empiriska material att intervjupersonerna *kontrasterar* skilda genrer av måltider gentemot varandra. Kontrasteringen görs på många skilda sätt, t ex genom vilka pedagogiska ambitioner föräldrarna har på måltiden, vilka regler man följer, genom vilken mat som serveras liksom genom var och när man handlar ingredienser mm.

Jag skall nedan ge några exempel på hur man socialt skapar olika genrer av måltider. Anna-Lisa gör sina matinköp på annat sätt (mot det vardagliga) när de ska ha gäster:

– När vi ska ha gäster handlar jag inte till det när jag månadshandlar. Utan då kan det vara att jag åker och handlar enkom för den kvällen. Då kompletteringshandlar jag för några dagar fram. Då kan jag tycka det är rätt skönt att handla för då har jag inte lika mycket. Då kan man se på mer i affären. (skratt)

Icke-vardagens måltider behöver dock inte byggas upp och tillskapas som dyrare och festligare. De kan också bestå i att man är lättsinnigare. Metta berättar:

– På helgen, om det inte finns lunch, så äter vi kanske tidigare. Eller om vi äter sen lunch tar vi bara en macka eller gröt på kvällen. Det går också bra. På helgerna är vi mer fria.

Anna-Lisa återger hur mat blir icke-vardag på följande sätt:

– Vi gör det tillsammans i helgen. Det är finare i helgen. Mer kött och mer såser.

Eva handlar på ett särskilt sätt inför helger. Det är ett speciellt inköpsbeteende relaterat till det icke-vardagliga. Hon fortsätter:

– Jag var och handlade igår till exempel. Igår handlade jag på förmiddagen och handlade för i princip hela veckan, *eller till och med torsdag*.

I vissa intervjuer beskriver man hur man tankemässigt i affären skiljer på helghandlandet och vardagshandlandet. Särskiljandet på vardag och icke-vardag kan således handla om att man går i helt andra affärer (kanske specialaffärer) till att man tankemässigt skiljer matvarorna åt vid inköpet. I veckan storhandlar Eva och hennes familj. Men när de vill köpa någonting extra säger hon:

– Ja, på helgen gör vi nog det. Som i lördags, då cyklade jag och Stina till en köttaffär i Erikslust och där köpte vi kött och kyckling lite grann där, så det blev det ju.

Sofie handlar vid samma tillfälle till vardag och helg. Men hon skiljer ut helgmaten. Då lagar hennes man maten och ingredienserna skall finnas på plats när mannen skall laga den på helgen.

I: Men då, när min man Mikael ska laga mat på helgen så har du ändå bestämt lite vad som kan lagas eftersom du sköter inköpen?

– Ja, precis. Vi försöker alltid se till att vi har, vi har alltid kyckling hemma, vi har alltid kött och vi har alltid någon filé hemma, fläskkotlett. Creme fraiche, det kan vara bra att ha hemma.

I: Så ni står aldrig utan?

– Vi ska aldrig stå utan. Men det har ju hänt. Det brister ju i kommunikation rätt ofta. Han kan tycka eller jag kan tycka att det hade vi ju, men nej den har jag använt.

I: Men han handlar nästan aldrig?

– Han handlar aldrig. Han tycker att det är görtrist så han var ganska glad när jag tog över det.

I en annan tidsdistinktion handlar det inte bara om helger. Det kan röra sig om familjespecifika icke-varldagar. Jonas berättar att de lagar lite festligare idag för det är deras lediga dag (Elin och Jonas är båda sjuksköterskor och har oregelbundna arbetstider):

– Klyftpotatis, kyckling, tzatiki.

Man kan särskilda måltider genom vem som bestämmer vad som skall serveras. Kadidja låter andra bestämma mer över helgmaten:

– Jag bestämmer hela veckan vad vi ska äta, men lördag-söndag frågar jag.

Särskilda måltider kan även "konstrueras" genom att välja en viss plats för ätandet. Viktoria skapar särskilda fikastunder med barnen inne i vardagsrummet:

– Fika kan bli mysigt. Speciellt om det allra värsta är avklarat. Nu har vi kommit in i den perioden att vi gör så att när vi ätit kvällsmat så får barnen gå in och ta på sig pyjamas och sånt där. Så tar vi ibland te eller något litet inne i vardagsrummet. Och tänder lite ljus och så. Och det brukar bli ganska bra och så.

Viktoria förbereder mycket medvetet en ram för vissa måltider. Hon vill skapa en viss atmosfär. I skapandet ingår förhandlingar med barnen. De får ta på sig pyjamas och äta i vardagsrummet. En annan mysmåltid är när man varvar ner på fredagen. Viktoria berättar – och utvärderar om stämningsskapandet lyckats:

– Har vi lite fika innan vi äter. Det brukar kunna fungera.

Maria betonar att när man ordnar festmat (och endast då) kan man ”rota i kokböcker”.

Rita berättar om helgens mat:

– Som annars. Men det blir lite till, typ sötsak.

Annars serverar hon samma ingredienser på helgen som andra dagar. Rita berättar i stället om överraskningsfrukostar i form av pizza. Hon lagar själv pizza på morgonen. Nu blir det mer sällan.

– De märkte att det luktade pizza. Det blir kanske varannan lördag.

Hon säger att hon kan beställa pizza, men hon väljer aldrig de färdiga som är frysta.

Även arbetsdelningen mellan föräldrarna ”skapar” särskilda måltider. Sofie lagar vardagens mat. Hennes man lagar maten på helgerna. Då är fläskfilé en typisk helgrätt. Sofie säger att hon aldrig skulle laga fläskfilé som vardagsmat.

I: Men sen på helgerna är det lite extra då, när Mikael lagar mat?

– Det är väl främst då vi använder, jag skulle ju aldrig få för mig att göra någon fläskfilévariant mitt i veckan men något sånt kan man ju göra. Men extra kycklingvariant, det är ju inget överdrivet. Fläskfilé är väl det enda som jag kan säga är sådär lite dyrare som man kan äta på helgerna. Jag är dålig på att göra kött. Köttgryta kan jag ju göra, det kokar ju.

Någon i familjen blir ansvarig för det som är ”lite extra”, kanske även ”ritualansvarig”. Mannen kanske lagar maten då det är något särskilt. I denna familj äter man även dels annan typ av mat, dels får tillagningen då ta längre tid. Helgens matlagning har något av *projekt* över sig, säger Sofie som vanligen står för maten. Projektmatlagning rymms dock knappast i vardagen.

I: Men brukar maten få ta längre tiden på helgen och så?

– Ja, men det gör det nog, för då gör ju Mikael det och då tar det ju oftast lite längre tid. Och då så gör han ju potatisgratänger, och det gör ju inte jag, eller klyftpotatis. *Det är ju lite mer projekt över det, men det är ju.*

Sedan finns det, i och för sig, familjer som särskilt betonar att de karakteriseras av bristande kontraster. Vi skiljer inte på helg och vardag. ”Sådan är vår familj.” Metta betonar särskilt att familjens matrytm *inte* styrs av veckodagarnas helg och vardag. Hon presenterar det så att familjen gör *sin egen formulering*. Hon markerar snarast att

man *inte* praktiserar det som hon vet att många andra barnfamiljer gör som ”fredagsmys”, söndagsmiddag och dylikt.

– Vi har *inte* finare mat på helgen. Vi kan göra fläskfilé under veckan också.

En lagom nivå i vardagen – ett resultat av ”motsättningar”

I intervjuerna beskrivs en genomgående ”kamp” och motsättning när det gäller mat-hållningen i familjen. Å ena sidan återkommer i intervjuerna ambitionen – att bjuda, att unna sig själv och andra, å andra sidan finns en återhållande strävan – att begränsa konsumtionen, att spara och tänka sig för, och att hålla emot barnens krav. Som ett resultat av dessa motsatta strävanden och som en undertext i intervjuerna finns ambitionen om en rätt och ”lagom” nivå. Vi skall se hur denna lagom nivå varierar mellan vardag och fest, eller snarare än mer preciserat mellan skilda typer av vardag och skilda typer av icke-vardag. Det är inte så att det socialt betydelsefulla och särskilt genomtänkta är just festen, då man unnar sig och försöker sätta guldkant på vardagstillvaron. Vardagen är även den socialt formulerad. Då skall man hålla emot barnens krav och då skall konsumtionen begränsas. Så ”gör” vi vardagen. I intervjuerna beskrivs även mer kortfattat olika typer av ”vardagliga” fester. En sådan mer begränsad festlighet är t ex fredagsmyset. I det följande skall jag återge resonemangen kring rätt nivå på maten i vardagen. Frågeställningarna behandlas under följande rubriker:

- a. Även vardagsmaten görs på olika nivåer
- b. Motsättningen mellan ambitioner och tid
- c. Förebyggande rutiner
- d. Vardagens periodiseringar

a. Även vardagsmaten görs på olika nivåer: Det finns olika typer av vardagsmat, olika genrer, i en och samma familj. Vardagsmaten uppfattas t ex på olika sätt beroende på vem som lagar. Den uppfattas inte på samma sätt när mannen lagar (om kvinnan är den som vanligen står för matlagningen). Han kan ta matlagningen mer lättvindigt, menar Filippa. Hon upplever att barnen inte ställer samma krav på hennes man. De har andra förväntningar på honom.

– Han är den som ordnar snabbmaten när jag jobbar kväll. Det är bara något lätt. Pytt i panna direkt från frysen. Steka ägg. Du vet sånt halvfabrikat. Eller går de ner och äter kebab eller falafel. Han gör det väldigt lätt för sig. Det är mycket lättare med honom. Det ställs inte så stora krav på honom. Ska vi steka lite ägg? Ja, det går bra. Men är det jag. Ägg??? *Vad ska vi ha till det? Smörgåsar. Är det mat?* Det är när det är jag. Det krävs lite mer.

Sofia är ensamstående och har en 14-årig dotter. I Sofias fall är det så att flickan ofta går till sin faster efter skolan. Bara två dagar i veckan kommer hon direkt hem och då är det lite speciellt, så då blir det i en mening en något finare vardag.

– Det blir inte så mycket under veckodagarna. På kvällen om hon får lust att äta så lagar jag. Men om jag är ensam lagar jag inte mycket, bara något snabbt. Däremot, kanske två gånger i veckan, kommer hon direkt till mig [inte från fastern då] när jag slutar tidigare. Då brukar jag handla och laga något hon känner för.

Sofia tar det som hon *vet* ”går hem”, lagar något hon vet att dottern ”känner” för, säger hon.

En ambitionsnivå, som kvinnorna också ser till att balansera till lagom, avser barnens mat och hälsa. Att de funderar över näring mm. blir begripligt i en tid då det läggs vikt vid barnens mat, vitaminer och hälsa osv. Vi ser här i intervjuerna uttryck för ett överblickande perspektiv. Kvinnorna överblickar dagens olika måltider – och veckornas. Även här möter vi i intervjuerna balansresonemang; också här lägger man ambitionen lagom. Planeringen av vardagen tar in vad 6-åringen ätit på dagis. Louise vet att dottern äter mindre av viss mat på dagis. Då försöker hon göra mer av kvällsmålet. Ett sådant överblickande perspektiv kallar Zerubavel (1979) för *”continuity coverage”*. I beskrivningen framkommer ”nivån” som en genomtänkt ambition. Även en *lägre* ambitionsnivå kan vara inplanerad. Det lättsamma att ”man tar bara en korv eller så” framställs också det som genomtänkt.

På frågan om det blir två lagade mål mat om dagen svarar Louise:

– Inte alltid, men oftast. Oftast blir det väl något litet. Det kan bli att vi bara tar en korv med bröd eller en varm macka. Något sånt enkelt. *Det beror lite på vad hon haft för mat innan på dagen. Jag vet ju att det är viss mat som hon äter mindre av.* [på dagis]

Resonemanget återspeglar att avstegen (här *inte* lagad mat på kvällen) är inplanerade i ett större schema där dagismaten också finns med. Beskrivningen visar betydelsen av överblick och, i denna mening, kontroll över barnens matsituation.

b. Motsättningen mellan ambitioner och tid: Den allra vanligaste motsättning som präglar vardagens ambitioner rör den begränsade tid man har att laga maten på – det måste gå snabbt. Snabbheten får dock i allmänhet inte riktigt märkas. En typ av ingående vardagliga preciseringar ger flera intervjupersoner då de beskriver hur de lagar mat snabbt. Filippa räknar ut att det blir ungefär en halvtimme i vardagslag till själva matlagningen. Det finns inte tid till mer, säger hon, när hon är hemma kvart över fyra. ”Har jag handlat då är jag hemma kvart i fem.”

– Jag tycker det är roligt att göra mat. Jag tycker inte om halvfabrikat. Det ska vara om jag är jättestressad, men så får jag dåligt samvete. *Det är han som tar halvfabrikatsbiten.* Det är inte så näringsrikt.

När det gäller vardagsmaten nämner Louise just sådana saker som hon säger ”sitter i huvudet”. Det har blivit familjerätter som är självklara.

– Det är nog gamla goda knep tror jag. Det blir sånt där som man alltid gör som fläskpannkaka eller köttbullar. Alltså det blir de där sakerna som sitter i huvudet. Jag går inte till någon kokbok och kollar och läser eller gör något nytt. Det får liksom vara.

Flera återger preciserade knep och strategier för att tillagningen skall gå fort. Filippa vet precis hur det ska gå för att göra mat snabbt. Samtidigt är det inte den typen av mat som hon tycker om, vilket gör att hon beskriver hela vardagsprocessen i ett nedlåtande och väldigt negativt sätt, som rutiniserad med starkt uppdrivet tempo, med ringa utrymme för sådant som ”måltiden med familjen” idealt förknippas med – småprat, avslappning etc. Filippa är så inriktad på de andra deltagarna i måltiden, att de ska få mat i tid, att de ska få njuta.

– Jag har lagat mat till familjen i så många år, varje dag. Man vet man sätter på vattnet med den plattan samtidigt. Salladen medan den kokar. Och det går undan. Ingen får komma in och störa. Ofta kan jag säga att någon kan duka. För det går tjabadabada. Så sätter jag mig ner, dunk, dunk, dunk [hjärtat slår]. Jag måste sätta mig ner. Nu kan jag äta. Det är inte ofta jag njuter av maten. För man är så igång.

Sofie har tre barn – 5, 3 och 1,5 år. De är på dagis på förmiddagen. När hon hämtar dem skall den lagade lunchen stå klar hemma. Snabbheten kräver förarbete och genomtänkta rutiner. I denna mening är det knappast snabbmat.

– Ja, de går ju halv nio till halv tolv. De har ju femton timmar i veckan, fem dagar i veckan. Så då lagar jag ju maten när de är på dagis.

I: Ja, ja så du slipper.

– Ja då slipper jag ju det och så kan jag göra i ordning och så ställer jag det i ugnen när det är klart, på 100 grader har jag börjat med nu och så håller det sig varmt tills jag hämtar dem.

I preciseringarna av vardagen kan det ingå halvfabrikat. Filippa återger två hemlagade rätter som hon gör med hjälp av halvfabrikat.

– Först gjorde jag ostsås. Allting gjorde jag och lagade allting, men nu köper jag lasagetter. Man har bara kött och plattorna och pulver, så finns allting där. Gör man det själv varvar man det på ett annat sätt. Man varvar det. Det är samma med potatisgratäng. Då köper jag ”fransk potatisgratängblandning” och över med mjölk och med vatten och potatis. Jag köper aldrig färdig potatisgratäng med färdiga potatisar. Utan jag skalar potatis och allt det här. Det har jag börjat göra. Då sparar jag så mycket tid.

I: Intressant. Det är såna...

– ... små halvfabrikat. Lite halvfabrikat.

I: Det känns OK?

– Ja, då har jag ändå gjort lite. (skratt)

I: Inte riktiga halvfabrikat?

– Nej, det känns inte OK.

Tiden och allt vad man ska hinna med under dagen ramar in vardagsmåltiden. Eva är noga med rutiner och skriver en lista tillsammans med sin man. Hon har också räknat ut vilken tid det tar att göra listan och då konstaterat att hon sparar tid genom listan. Hon summerar resultatet med att det går mycket snabbare sedan. Om att pröva på ny mat i vardagen säger Eva.

– Vi prövar gärna ny mat, men till vardags är det viktigt att det går fort.

Snabbhet blir en grunddimension när hon bedömer mat och de olika inslagen kring måltiden. På frågan hur lång tid det får ta att förbereda en vardagsmåltid svarar Eva:

– Absolut inte mer än en timme.

Vardagsprocessen innehåller både hektiskt jäkt *och* rutiner. I intervjuerna framkommer att den som står för maten i vardagen ser på olika alternativ med *tidsspararblick*. De återger olika sätt att spara tid: De återger hur de kan spara tid genom att göra mat lite i förväg. Ett ideal för Filippa är att hon hinner med förberedelser – och på så sätt sparar tid. Man lagar mat lite när man hinner in emellan annat: Man hackar lite och låter det sen stå och kommer tillbaka. Då blir det lättare sen att ”bara köra ihop det”. (Språket kring vardagsmaten är belysande och behandlas i kapitlet ”Den för-givet-tagna vardagen” i denna rapport.)

Processen med in-emellan-varven matlagningen har emellertid komplikationer. Det kan vara svårt att börja laga någon rätt och sedan komma tillbaka och ”enkelt köra ihop det”, som Filippa säger. Komplikationen består av småbarnen som finns runt omkring. Barnen med sina krav på uppmärksamhet hindrar den som ser med tidsspararblick på arbetet.

Det finns således några grunddrag som tycks utmärka beskrivningarna av vardagsmåltiden, idealt sett: snabbt, alla äter och man rör sig inom ett visst antal välbekanta rätter. Dessa drag tycks i någon mån lösa motsättningen mellan ambitioner och tid.

– För det mesta gör man ju något, vad ska man säga, något enkelt på vardagarna. Något som går snabbt att göra. Det är pasta eller spaghetti och köttfärssås, för alla äter det liksom. Det är väldigt smidigt och smart och lätt att göra. Det går snabbt att steka lite köttfärs. Det blir det ju att man gör.

Sedan kommer diskussionen in på hur lång tid det får ta. Eva bedömer tiden:

– Usch det var svårt. Kanske en halvtimme att man tar. Att man tänker ut innan vad man ska göra. Att det inte kräver så mycket förberedelser.

Elin och Jonas berättar att de har många rätter, som är snabblagade. De nämner pasta med sås och grönsaker och stekt falukorv med makaroner. De räknar med att de klarar vissa vardagsmåltider på en kvart.

I: De rätter ni nämner det tar väl ändå en halv timme?

E: Neej.

J: Neej en kvart.

E: Under tiden pastan kokar, kan man göra såsen. Ostsås med broccoli.

Men den snabba vardagen måste förberedas, både tankemässigt och konkret. Tanke-mässigt vet man att vissa ingredienser hinner man inte ”hålla på med”. Man kan utläsa i intervjun nedan att det blir lite fel att ”stå med kött”. Berit uttrycker sig på följande sätt:

– Halv sju alltid tillsammans. Då äter alla tillsammans. Då har vi alltid kommit hem. Idag var det gryta. *Man hinner ju inte hålla på med köttet.* Idag var det gryta och då får man förbereda köttet dagen innan. *Vi hinner inte stå med köttet.*

När den dagliga maten kommer på tal vet intervjupersonerna ofta exakt vad som ryms inom den vardagliga tidsramen.

– Grytbitar och så. Men vi äter inte så mycket kött [sannolikt helt kött, som hela biffar] utan det är mest köttfärs och kyckling. Om man har hunnit förbereda och frysa in, då kan man ta fram. Men inte spontant göra köttgryta. Det är om man är ledig som man hinner planera det.

När Eva ser på vardagens matinköp med tidsspararblicken framhåller hon att även där är det enklast att vara utan barn. Den vardagliga uppläggningsen innefattar inte barnen. Hon säger:

– Ja, en gång i veckan. Oftast jag då. Ja då lämnar jag barnen här och så åker jag själv.

I intervjun kan man ana att även Eva har dåligt samvete för att barnen inte är med. Hon säger: ”Usch, jag tycker det är lite skönt att få göra det själv.” Här kan man utläsa en *motsättning* mellan att uppfostra och socialisera in barnen i att handla mat, å ena sidan, och att sköta mathandlandet effektivt och tidsrationellt å den andra. (Detta behandlas i avsnittet om pedagogiken i måltiderna samt bl a i Pettersson et al. 2004.)

Med tidsspararblicken kan Berit konstatera att vissa rätter blir helt omöjliga i hennes egen familj. De ryms inte. Rätterna är för krångliga.

– Sen finns det vissa som jag skulle vilja ha men som jag aldrig gör *för det skulle kännas krångligt.* Det får man önska sig när man är hos svärföräldrarna.

Det är en annan värld med maten hos svärföräldrarna, understryker Berit. De kan bjuda på mat som tagit lång tid att tillaga.

Men det blir en annan värld. Det ska gå på en halvtimme här, nej.

Den viktiga frågeställningen om hur tidspressen eventuellt upplevs av kvinnorna och vilka strategier de använder som lösningar behandlas i en rapport som författats av Stine Thorsted, även hon medarbetare i detta projekt. Jag citerar nedan direkt ur Stine Thorsteds arbete ”Måltidet i tidsfaelden? Måltidspraksis og brug af færdigmad i

dagligdagen” (2007: 29). Under rubriken ”Måltidsarbejds dilemmaer” skriver Thorsted:

Måltidsarbejdet prægels av dilemmaen. Det illustrerer bland annat data framtagna av Katherine O’Doherty Jensen (2001). Dilemmaen kan illustreras av svaren på följande tre påståenden i tabellen.

Konsumentattityder i förhållande till hemlagad och färdiglagad mat

	Delvis eller helt enig
Det är bäst att laga maten själv från grunden.	97 %
Industrin kan i dag laga maträtter som är bättre än de hemlagade.	8 %
Det är viktigt att den dagliga matlagningen inte tar för lång tid.	65 %

Kilde: O’Doherty Jensen, 2001⁴.

Det finns alltså på en och samma gång en motvilja mot och brist på tillit till industrins alternativ och en önskan om att spara tid på matlagningen. Att laga mat helt från grunden kan svårt att förena med att göra det på kort tid. Inte desto mindre är det detta, som de flesta konsumenterna önskar att göra till vardags. Dåligt samvete är en vanlig konsekvens av detta. ”Convenience food” hotar symboliskt uttrycken för omsorg (Warde, 1999, refererad i Bugge & Almås, 2006). Oron över användningen av ”convenience” framkommer både i Southertons artikel *”Squeezing time” Allocating practices, coordinating network and scheduling society* från 2003 (s. 21), och i denna empiriska undersökning.” (Från Thorsted 2007)

Pernilla är sjuksköterska. Hon är sambo och har tre barn som är i tonåren (varav två bor hemma). Pernilla lägger stor vikt vid matlagningen och vid familjemåltider och säger:

– Jag tycker det är roligt att göra mat. Jag tycker inte om halvfabrikat, det ska vara om jag är jättestressad men så får jag dåligt samvete.

Lotta är cirka 40 år och tillfälligt arbetslös. Hon har en son på 13 år. Hon beskriver sig själv som intresserad av matlagning och ekologiska produkter. Lotta ironiserar över möjligheten att ge sitt barn varm mat utan att också förbereda den.

– Jag skulle inte köpa en sån foliepaket som det ligger vad det nu ligger i det och ställa fram det ”varsågod. Här är kvällsmat”. 4 sekunder så är middagen på bordet. Det skulle jag aldrig få för mig. (mycket skratt)

Sandra har fyra barn (därav två tonåringar) och studerar till lärare.

I: Vad är det för typ av mat?

4 Materialet er indsamlet til den store nordiske undersøgelse som udførtes i Danmark, Sverige, Finland og Norge i 1997. O’Doherty Jensen udgår her fra den danske del, hvor deltagerantallet var 1200 (15 år og ældre). Undersøgelsen er præsenteret i antologien *Eating Patterns. A Day in the lives of nordic people*. (Kjærnæs, 2001). (Thorsted, 2007)

– Det är mycket varierat. Det är väldigt lite halvfabrikat och väldigt lite färdigköpt kan man säga. Det är lagad mat.

Lisa är tecknare och konstnär och har två barn (varav en tonåring). Hon säger:

– Periodvis jobbade jag mycket och åt färdigmat som man värmer i mikron. Det gjorde jag en period för något år sedan. Man blir så trött. Det är dåligt mat. Det är ingen näring i det.

Nästan alla intervjuade använder, deras motvilja till trots, halvfabrikat och färdiga tillbehör i en eller annan udsträckning i matlagningen. Kännetecknande för användandet är, att det alltid blir en gränsdragning mot användandet i vardagens praktik. För att produkterna skall användas krävs det ”rätta sammanhanget”. Olika personer använder det på litet olika sätt, men i många hushåll förekommer liknande gränssättningar. (Citaten är hämtade från Thorsted, 2006:29-30)

I ett följande avsnitt behandlar Thorsted hur intervjupersonerna gör färdiglagat till hemlagad mat. Härefter kommer Stine Thorsted in på en beskrivning av *Traditionalister* versus *Tidsjonglörer*, en jämförelse mellan kvinnor som upplever sig ha tillräcklig tid för matlagning från grunden, i kontrast då till hur *tidsjonglörerna* återger sin situation.

En tydlig skillnad återfinns i intervjuerna. De invandrade kvinnorna återfinns bland dem som Thorsted kallar ”tidsrika” när det gäller maten. Sören Jansson (Jansson 2003) har tidigare visat att immigranter ofta prioriterar matlagningen och ofta lagar mat från grunden. De betecknar ofta de svenska rätterna som fast food (Thorsted 2007:34). I våra intervjuer med invandrarkvinnor märker vi hur de ser pizza, hamburgare, pasta som svensk mat, och då som svensk snabbmat. Grunden till detta är att deras barn (främst då tonåringarna) vill ha denna ”svenska” mat.

c. Förebyggande rutiner: För att fortsätta på temat ”tillfredsställelse”: Med detta avser jag bl a resonemang om lagom nivå (och nöjdheten då man får till det så) eller om tidssparande strategier som skapar ”hemlagat” (och då man är tillfreds med detta). Det finns en viss stolthet när Eva säger att det blir inte problem med småätande och liknande *när man har rutiner*. Intervjupersonerna talar nöjt om rutiner med hjälp av vilka de skapar struktur i vardagen. De *skaffar sig* rutiner, de *får äntligen* rutiner osv. Rutinerna blir då en restriktiv återhållande kraft. I vardagen skall maten vara klar en viss tid. Detta kräver ofta att matlagaren ska ha tänkt igenom och förberett. Finns inte rutiner som kanaliserar beteendet kan det t ex bli småätande utanför ramarna. Tidsschemat kommer i olag. Eva säger:

– Det blir en massa småätande, för om man inte har förberett så kanske Stina kommer att säga att jag är hungrig, och så får hon ta en macka. *Men det blir ju inte när man har lite rutiner.*

När det gäller Metta har hon ett grundschema för hela veckan, en form av förebyggande rutiner så hon aldrig står handfallen utan vet vad som skall göras.

– Mycket indiskt, thailändskt och grytor. Vi äter grytor fyra gånger i veckan. Fisk en gång i veckan, Potatis, pasta, vanligt.

Flera hänvisar till måltidernas varierade uppbyggnad och att det finns med ingredienser av skilda slag.

– Här har vi köttdelen, här har vi potatis, pasta, ris och grönsaker.

Mehane förbereder allt när hon arbetar. Varje barn får sin tallrik.

– Glasen kan gå sönder.

I: finns det andra bekymmer kring barnen och maten?

– Jag lämnar barnen och stannar (sparar mat) alltid så de vet vilken mat de ska ta. Jag vill inte med spisen. De kan glömma spisen. Jag har skrivit namnet på varje tallrik och lagt folie över.

I: Du gör specialtallrikar. Till varje barn?

– Ja de har egna tallrikar med olika färg, samma mat jag lämnar till varje person.

I: När du inte är hemma?

– Då vet de att de har mat. Som de värmer i mikron

Som Julier betonar: Även de så kallade informella måltiderna har i en mening en (formell) uppbyggnad. Även den informella uppbyggnaden är genomtänkt. "... some meals have more textbased elaborated codes than others, although, in general, even the most informal or spontaneous shared meals have structure." (Julier 2002:17). Kvinnorna manövrerar och skapar dessa "lagom" måltider inom vardagens begränsningar, ja, faktiskt med hjälp av dem. Viktigt att framhålla är här hur de intervjuade kvinnorna *skaffar sig* rutinerna – som de någon gång medvetet bryter mot och då skapar "icke-varldag".

Det är således inte så att vardagen är "hipp som happ" och att kvinnorna inte är så noga med den mat de väljer. Preciseringarna är grundliga och även dessa preciseringar kan ses som rutiner. Nadia vet precis att på ÖB är Dolmio billig. En burk kostar där 10 kr, på AG kostar den 17 eller 18, säger hon. Och Metta låter rutiner begränsa valmöjligheterna.

– Alltid mjölk. Alltid ekologisk. Jag kan inte se något annat mjölkpaket i kylskåpet. Vad kostar vi mer på oss?

De ger preciserade kommentarer; då Metta *inte* följt familjepreciseringarna utan "fallit för" att köpa extra billigt har familjen ibland inte ätit upp maten.

– Ganska bra kött. Krav-kött. Vi tänker på att det är bra grejer i stället för att det är bara billigt. Då äter vi ändå inte upp det. Det har hänt ibland.

Anna-Lisa beskriver sig själv som strukturerad.

– När jag väl lagar mat är det inte så tråkigt. Det är grymt tråkigt att planera. Sedan barnen var små gör jag en månadsplan. Det är lite dagis – måndag korv, tisdag fisk, onsdag fårs. Fredag lite festligt.

d. Vardagens periodiseringar: I många intervjuer beskriver kvinnorna perioder i vardagen. Det kan handla om sparsamhetsperioder när de särskilt snålar med maten. Det kan vara perioder då de håller sig till en viss typ av maträtter. En kvinna säger att de på söndagen – ”i alla fall” – försöker laga en middagsrätt för den kommande veckans dagar, ”så länge det håller”. Formuleringarna visar att kvinnorna försöker skapa rutiner i vardagen, men att de inte vill lova för mycket. De vet att schemat, listan, den strukturerade perioden kan komma i konflikt med diverse andra vardagsmoment.

Viktoria och hennes man betonar att de nu är inne i en speciell period. De sätter upp alla kvitton på kylskåpet från sina matinköp. Dessa skall utgöra mementon för att de skall hålla igen under en viss period, här under mannens sjukskrivning.

Viktoria beskriver sitt sökande efter strategier och rutiner som fungerar i perioder, som hon ser det:

– När jag tänkt igenom lite inför det här så vi har lite haft olika strategier. Jag pratade med en på jobbet och han hade samma strategi och det hade dom kört med i jättemånga år. Men vi byter strategier. Alltså just nu så har vi uppstramningsstrategin. För vi kom på att det gick alltför mycket pengar för att det skulle gå snabbt. Det känns som en jättestor ekonomisk fälla. Man köper sig till låtnader hela tiden. Och min man han skadade ryggen för ett år sedan. Han har varit sjuk sedan dess. Så vi har haft sämre ekonomi. Samtidigt som man har haft behov av att köpa sig så mycket låtnader som möjligt.

Viktoria fortsätter:

– Så snabbmat, färdig pizza och sånt. Det bara rinner iväg utgifter. Den typen av kostnader kostar ju otroligt mycket. Nu har vi börjat att räkna ut. Det går otroligt mycket pengar på det. Vi har bestämt att vi sätter alla kvittona på kylskåpet så att man kan se... Då kan man också se hur många liter mjölk det går.

– Då ser man lite nästa vecka då man skall veckohandla. Har lite bättre överblick. Innan det blev så pressat i vårt liv så har vi kört med veckohandling. *Sen så i perioder så havererar det. Det blir rätt så stressigt.* Så stramar man upp det igen. Och så försöker vi veckohandla.

Metta för också en diskussion om att det är vissa rätter som kommer i perioder. Att man ofta har en viss typ av rätter, som sen glöms ett par år.

– Så försvinner det bort. Så är det något annat.

Även Filippa berättar om perioder när det gäller rätter:

– Jag hade några tricks när jag gjorde standardrätter under en viss period – att slänga i linser. Så det kommer i lite protein. Gör man det en längre period till man inte orkar längre.

– Det händer att det finns falafelperioder och pizzaperioder. Men det är rätt länge sedan.

Vi finner även ibland kortvariga periodiseringar och växlingar. Om man har ätit mycket påkostat en tid, så tar man ta enklare därefter. Denna typ av balanstänkande kan även röra sig om dagar. Metta säger:

– Då hade vi ätit så himla bra mat hela helgen. Då kunde vi ta något enkelt. Det behöver inte vara så himla vällagat varje dag.

Maria säger att det ofta blir lagad mat på kvällen, men inte alltid. Ibland blir det emellertid lättsamhetsperioder i hennes familj, då äter hon och döttrarna falafel och pizza.

Kvinnorna med tonårsbarn beskriver även perioder då de lyckas samla familjen (eller motsvarande perioder då de släpper på denna ambition). Detta samlande är mer problematiskt här än i familjer med yngre barn. En praktisk period som återkommer i vardagen är att man, kort sagt, ska ”äta ur” frysen. Periodiseringar som dessa kommer också in i bilden för den som planerar vardagens mat. Filippa berättar om perioder av duktighet och ”svackor”:

– Det är när jag är duktig. Då har jag skrivit i 14 dagar var vi ska ha till middag. Då har vi redan tömt frysen och frostat av. Pressat in och följer listan. Och så kommer jag ner i en svacka igen. Ingen ordning nu när de är tonåringar. Det är inte alls samma sak [som med småbarn i familjen].

Filippa beskriver de ordentliga perioderna med listor och avfrostade frysar. Hon återger emellertid även sitt missnöje med sig själv när hon talar om att hon kommer in i en svacka igen. Det kallas då svackor när de inte följer de (ibland väl stränga; min anm.) perioder och rutiner de formulerar för sig själva. Och det är svårt med planering och rutiner med tonåringar i familjen.

Det är också tydligt att kvinnorna ibland ser periodiseringen under längre tids-
spann. Det rejäla och näringsriktiga *kan* varvas med annat. Metta betonar:

– Om man skulle äta pannkaka varje dag skulle det inte vara bra mat. Men någon gång emellan skulle jag kunna ta det.

Liksom listor och rutiner som beskrivs i intervjuerna kan man se beskrivningar av dessa medvetna periodiseringar som uttryck för ambitionen att ha kontroll över situationen – i varje fall under en period. De ser det ”periodiskt” och realistiskt. Sätter du upp målsättningen som en period så rymmer den flexibilitet och de avsteg som är så oundvikliga i vardagen.

Slutord på ”Nivåer och genrer – och arbetet med skapandet av olika måltider”

Det är vardagsnivån som jag beskriver – och de ofta outtalade resonemangen kring hur vardagens olika typer av måltider kommer till stånd. Jag har velat återge arbetet med skapandet av måltiderna, då till skillnad från ”intag av föda”.

I detta avsnitt har det bl a handlat om att hitta *en lagom insats i relation till den tid man har*. Kvinnorna är väl medvetna om tiden och ger sig i kast med arbetsuppgifter med maten som de planerar skall rymmas. De planerar så de kan göra flera saker på en gång – och ibland ter de sig stolta över att hitta genvägar och metoder. Dessa matens administratörer *måste* hitta lösningar. Den mat som är lagad från grunden får de äta vid speciella tillfällen, kanske på helgerna, eller hos svärföräldrarna. Av intervjuerna att döma tycks det dilemma mellan tidsbrist och hemlagat som Thorsted (2007) beskriver knappast leda till ångest hos kvinnorna för att de inte hinner. Snarare fanns *en viss* tillfredsställelse över att de ”fixade det”, de klarade vardagens måltider. De klarade det med hjälp av *lagom* ambitionsnivå, med satsningar i *perioder* och med *rutiner* som de kunde göra avsteg från.

Jag hoppas att det med dessa begrepp kommer fram att det handlar om ”problem-lösningar”. Dessa lösningar är nödvändiga i den vardag som alltid präglas av mer eller mindre motsägelsefulla inslag.

3. Den informella pedagogiken i måltiderna

I intervjuerna framkommer föräldrarnas (oftast mödrarnas) pedagogiska ambitioner med maten. Kort berör jag i inledningskapitlet pedagogiken i inköpsprocessen och i matlagningen. Störst vikt läggs vid pedagogiken i måltiden.

Intervjupersonerna vill:

- a) bredda barnens matsmak*
- b) få barnen att kontrollera sin egen individuella smak och acceptera annan mat*
- c) lära sig distinktion nyttig mat/onyttig mat*
- d) lära sig distinktion icke-varldaglig mat/varldaglig mat*

Generellt visar intervjuutgåttaten på en inlärtning av den egna familjematen och av en vidare inlärtning av samhällets mat. Vi skall dock se att denna informella pedagogik inte är utan komplikationer.

Det finns undersökningar som beskriver den pedagogiska ambitionen hos småbarnsföräldrar när det gäller inköp. Ett exempel återges i artikeln "Family life in grocery stores" där författarna betonar den informella "konsumentinlärtningen" som ett viktigt inslag då föräldrar handlar mat med sina barn (Petersson et al. 2004). Det finns även beskrivningar av barns deltagande i matlagningsarbetet och de pedagogiska ambitionerna i detta i en skrift av Thorsted & Sellerberg (2006). I detta kapitel om måltidens informella pedagogik kommer jag in på matinköp med barn, liksom på området barns och ungdomars deltagande i matlagningen. Mest utförligt diskuteras dock den informella "undervisning" som sker i samband med själva måltiderna. Jag finner i intervjuerna hur vardagsmaten i verkligheten utgör en integrationsprocess. Barnen skall lära sig den egna familjens sätt att äta och samtidigt det vidare samhällets matvanor. Maten blir ett medel i både en familjespecifik och en bredare samhällelig integration. Ibland stämmer dessa processer inte alls med varandra.

Föräldrarna (vanligtvis kvinnorna) vill något med måltiderna. Vi finner i intervjuerna tydliga uttryck för pedagogiska ambitioner med måltiderna. Man vill lära barnen att tycka om en viss typ av mat. Ofta strävar man efter att barnen skall klara ett brett urval av mat. Barnen skall även lära sig att se vilken typ av måltid det handlar om. Föräldrarna ger maten många och skilda pedagogiska uppgifter.

Julier (2002) beskriver måltidernas inlärningsprocess på följande sätt: Vi människor har tydliga, individualiserade idéer om vilken mat vi tycker om och om i vilken form den skall vara. Detta kallar Carol Counihan (1999) för "food rules". Men för att delta i sociala aktiviteter måste vi bli restriktiva med dessa individuella preferenser. Denna kunskap är så socialt viktig att familjen spenderar mycken energi på att lära barnen "manners, food choices, and food rules". (Se bl a Sjogren-deBeauchaine 1988; Blum-Kulka 1999; DeVault 1991). Julier anser att den kulturella oron över familjemåltidens försvinnande i verkligheten handlar om är "ängslan över 'the disappearance of the family meal'". Detta innebär i sin tur en oro för "the appropriate socialization of children as 'good citizens.'" (Julier 2002:17)

Jag vill här inleda med några citat i intervjuerna som handlar om den informella pedagogiken i *inköpsprocessen* och den informativa pedagogiken i *matlagningen*.

Den informella pedagogiken i inköpsprocessen – och dess komplikationer

Nadia berättar om problemen att handla med sitt lilla barn som vill köpa allt:

– Ja, för att jag hämtar den lilla två på dagis. Och för att han vill köpa själv för flera hundra, den och den tuggummin...

I: Så du ser alltid till att gå själv?

– Ja. Jag har barnvagn, jag går, jag har ingen bil. Fyller den upp.

Anna-Lisa, däremot, som har barn som är 14 och 16 år berättar med viss stolthet att hennes tonåringar är vana att hjälpa till. Hon har lärt dem.:

– Ibland skickar jag barnen. Det har de gjort sedan de var små. När de var 6, i början var de glada men nu får jag säga du får ett tuggummi (skratt).

Tina berättar att barnet kan, men vill inte:

– Jag jagar henne iväg för att handla när det behövs, inte lönt, kostar en glass. Det blir inte så ofta att hon handlar. Jag har nästan aldrig kontanter hemma och jag ger inte henne mitt kort.

Ibland är de ungas deltagande i matinköpen tydligt pedagogiska. Ibland kan de vara praktiskt viktiga. I en intervju berättar den tonåriga (Anna) att hon brukar handla åt familjen, som består av modern och så Anna själv och en lillasyster. Annas mor har svårt att bära och behöver hjälp. Anna lär sig hur man handlar – men med protester.

I: Vem handlar? Delar ni också på det eller?

Marita: Ja man försöker.

Anna: Jag handlar ganska mycket.

Marita: Mm

Anna: Jag lägger ut pengar hela tiden.

Marita: Ja du ska få dem tillbaka.

I: I de andra hushållen var det väldigt mycket föräldrarna. Och mycket kamp om vem som ska göra det.

Marita: Anna gör mycket. På egen hand.

Anna: Jag brukar handla varje söndag. Om vi har pengar.

I: Varför tycker du det är bra att handla på söndag?

Anna: Jag vet inte. Det bara blir så. Efter träningen.

I: Spelar du fotboll.

Anna: Nej

I: Det kanske är en dum fråga – det har inte varit svårt att dela ut uppgifterna? Jag har hört så mycket gräl.

Marita: Det är såhär att jag kan inte bara så mycket för jag har ont. Så Anna köper tunga grejor.

Anna: Du brukar tjata i vilket fall. Även om jag går och handlar. Du tjarar fast jag redan har handlat.

Filippa har tonåringar och berättar även hon om inköpsprocessens problem: ”Ska jag gå och handla får jag nästan tvinga dem att bära.”

Hon fortsätter:

– De går bara efter i affären. Ibland försöker jag [vara pedagogisk]. *Min man är mycket duktigare. Han delar ut uppgifter.* Hämta det och det. Och du kan inte ta vad som helst. Han har ett helt annat lugn. Det är jag med mina rutiner. Därför kan han vara mer öppen. Han visar här är kilopriset. Han är mycket mer...

Vi skall se att det inte är den enda gången som kvinnorna beskriver sina egna insatser i nedvärderande ordalag.

Pedagogiken i matlagningen

Vissa av familjerna synes också se på barnens deltagande i matlagningen som ett uppfostrande inslag. De ser emellertid även på denna aktivitet med ”tidsspararblicken”⁵ och resonerar kring vilka tydligt avgränsande moment barnen kan ta del i. I vardagstillagning kan ett inslag vara att hålla barnen undan, eller att ibland tänka ut vissa arbetsuppgifter som barnen kan göra. Eva, som har ett barn på 4 år och ett på 4 månader, säger:

– Hon är väldigt liten nu. Men någonstans så vet hon ju vad vissa saker och vad hon kan göra. Som att skära vissa mjuka saker som bananer. Det kan hon skära med en vanlig kniv. Så det får hon ju. *Men ibland så orkar man ju inte riktigt.*

Eva fortsätter:

– Jag läste någonstans att vad småbarnsmammor uppskattade mest, eller när de kände sig som lyckligast, det var det de fick laga mat i fred.

Om man har ”tidsspararblicken” och om man också har den seriösa blicken för att skapa en vardagsmåltid som är vitaminrik, hälsosam, god och passande, så blir det naturligtvis ett problem när barnen vill vara med och laga (Thorsted & Sellerberg 2006). Eva fortsätter:

– Jag åkte bort så Henrik skulle laga mat med Stina. När jag kom hem sa han att jag förstår precis vad du menar. Hon ska vara med hela tiden. Hon ska pilla på allt och känna och klämma och lite på det, och så trillar det ut och röra lite.

Parentetiskt kan sägas att vi här kan tala om en pedagogik i pedagogiken. Pappan ”uppfostrades” eller lärde sig hur det kan vara med små barn i matlagningen.

Det blir naturligtvis en annan situation när vi kommer in på tonåringarnas matlagningsinsats. Dessa diskuteras i kapitlet ”Den taget-för-givna vardagen”. För denna åldersgrupp rör det sig ofta om direkta praktiska underlättande insatser.

Måltidernas informella pedagogik

Nedan går jag igenom några olika pedagogiska inslag. De rör uppträdandet runt bordet, att våga prova på nytt och att tygla barnets individuella smak.

5 ”Tidsspararblicken” diskuteras närmare i kapitlet ”Nivåer och genrer – och arbetet med skapandet av olika måltider”.

Uppträdandet runt bordet: Fredrik beskriver tydligt den svåra pedagogiken i själva måltiden: Barnet ska sitta när det egentligen inte har lust. ”Det är klart att små barn inte fattar det.”

Sofie ser det som självklart att hela familjen med de tre små barnen skall äta tillsammans just för att visa hur man ska äta.

I: Men att sitta tillsammans, är det en viktig del av det eller hur?

– Ja, ja men annars blir det ju...

I: Det är aldrig så att barnen äter först och så äter ni sen?

– Nej, nej, nej. Alla äter ihop. Nej jag vet inte. Jag vet att vissa gör så, man läser i så här mamma-tidningar och så att en del föräldrar till barn äter på olika tider. *Men jag tycker då, då finns det ingen som visar barnen hur de ska äta.*

Våga prova på nytt: Några tonårsföräldrar ser de större sammanhangen, festerna, som en möjlighet för barnen att pröva någonting nytt. Randa som har ett barn på 12 och ett på 14 säger:

– De [tonåringarna] provar när de sitter i stora sammanhang. Tonåringarna har blivit nyfikna när alla äter och testar, blivit öppna. Jag tror också att smaken ändrar sig.

Tonåringarna har ett annat – öppnare – förhållningssätt än de små barnen, menar man. Så kan icke vardagen göra att nyheter integreras även i vardagen. Föräldrarna ser de olika förhållningssätten till det icke vardagliga som en form av mogenhet. Småbarn håller sig till det som de är vana vid, det vardagliga. Då ses de som duktiga om de klarar av att äta nytt.

Randa är stolt då barnen äter det de inte tycker om:

– De är duktiga. Dom tycker inte det var så gott att äta men då äter dom ändå. Det är starkt, det att inte tycka om och då äter dom ändå.

Tygla barnets individuella smak: I intervjuerna framkommer dels en rädsla för att man i vardagen skall fastna i rutinerna och alltid göra vad man vet att barnen vill ha, dels en rädsla för att ge efter för precis vad barnen tycker om. ”Vi för en kamp mot pastan, som alla tycker om. Som är enkelt. Som man kan variera”, säger en av kvinnorna. Man vill begränsa eftergivandet. Vi frågar Sofia om hon följer dotterns önskemål.

– Inte alltid. För hon skulle gärna vilja äta mycket nudlar. Hon älskar nudlar. *Det måste jag ändra på.*

Fredrik och Randa berättar att innan sa barnen kategorisk nej till viss mat. ”Det vill jag inte prova.”

I: Du var inne på barnens favoriter. Anpassar ni efter barnen eller anpassar de sig efter er?

Randa: Ofta de som ska anpassa sig. Vi lagar maten sen pressar de ut paprikan. Det är inte så att vi struntar i paprikan. Allting är med. Vissa saker har de börjat tycka om helt plötsligt. Innan, när de inte gillade lök, hackade fint eller jättestort [så det kunde petas bort]. Inte så att man tar bort det.

Nu har de mer vilja till att smaka.

Randa: Plötsligt äter de senapssill, som barn inte äter, som de inte har ätit.

Fredrik: Lax och sushi.

Randa tror att en bredare smak kan komma med åldern. De blir nyfikna när alla äter. Föräldrarna är stolta då barnen äter varierad mat. Och lite roligt tycker flera det är om små barn har vuxen smak. (En liten pojke – 2,5 år – drack t ex mycket alkoholfri öl.) Och när de blir tonåringar testar dom. Fredrik poängterar:

– Ju äldre de blir och ju mer de trivs med att umgås i det vuxna sällskapet, så är de där.. att äta är en samlande del.

Fredrik och Randa betonar flera gånger (stolt) att de tycker barnen är duktiga då de äter, även om de inte tycker det var gott.

Randa: *Han äter det även om de inte gillar det.* Han äter inte ris. Men får det ändå 5 gånger i veckan (skratt).

Fredrik: En halv iranier som inte gillar ris! Han är asiat. Han ska gilla ris.

Marita understryker skillnaden mellan de små barnens matsmak och tonåringarnas. Hon tar också på sig skulden för att hon inte var tillräckligt hård när barnen var små.

– Det blir ju lättare och lättare. Det var svårare när barnen var små. Innan var det alltid något barnen inte ville äta. Att hitta något alla vill äta. *Nu är det lättare. Då förbannar man sig själv att man inte har varit hårdare från början.* Bara äta eller inte äta. Olivia är ganska kinkig. Men hon får äta ändå. Hon äter mer saker nu.

Tina kommenterar att hon alltid lurat i Linda grönsaker:

– Det har vi gjort sedan hon var liten. Lurat i henne grönsaker. Vi rev dem fint så hon inte kunde peta undan dem.

Tina berättar, efter att bandspelaren är släckt, nästan triumferande hur föräldrarna när de var på Rhodos fick dottern att pröva nya rätter:

– Först ville hon bara äta pommes frites och hamburgare.

Tina jämför med erfarenheter från präster på läger med konfirmander och talar om det typiska för tonåringar. Många kan inte äta annat än pommes frites och hamburgare när de är utomlands.

Den pedagogiska ambitionen kring dubbla rätter: ”Men oftast lagar vi aldrig dubbla rätter”

Det finns resonemang i intervjuerna om tillagningen av dubbla rätter. Vad gör man när att alla kring bordet (läs: barnen) inte äter detsamma? Ibland framställs det som en resignation; man orkar inte stå emot kraven från familjemedlemmarna. Ibland beskrivs det som en nödvändig underkastelse: Annars äter inte barnen/tonåringarna. Men dubbla rätter i detta syfte ses ofta som negativt. Dels har föräldern då gett efter i sin pedagogiska ambition, dels ser vi, med Simmels perspektiv, en grundläggande social spänning/motsägelsefullhet, nämligen den att deltagarna vid en *gemensam* måltid äter olika rätter. Julier hänvisar till Simmel: ”Simmel opposes the taking of individualism as far as à la carte, in which diners select from a menu according to their own tastes. He contends that to maintain the tension between individuality and commonality *plates must be identical.*” (Julier 2002:21)

I intervjuernas beskrivningar av matvardagen urskiljs en kamp: det vardagliga och regelbundna och gemensamma ”hotas” av barnens förväntningar om särskilda rätter. I många intervjuer med småbarnsfamiljer finner vi en ton av stolthet när de återger att de *inte* ”ger efter” för barnen. Intervjupersonen Eva är nog med att påpeka att hon aldrig gör särskilda rätter till sin treåriga dotter. När föräldrarna lättar på restriktionerna kan de återge ursäktande förklaringar. Ibland urskiljer man resignation eller till och med skam i svaren; man skäms för att man inte kan hålla emot. Eva understryker:

– Nej, nej, vi lagar *en* rätt.

Dock slirar hon lite på målet. Eva framhåller att *ibland* kan *hon* bedöma middagsmaten så att ”det är inte för henne”. I intervjun betonar Eva att det är hon som bestämmer. Det handlar inte om att ge efter för tjat. I vilket fall som helst försöker man i intervjuerna visa att man ”håller fanan högt” – och står på sig.

– Och skulle det vara så att *jag känner att det inte är för henne*, så får jag ju göra någonting.

När man formulerar sin vardag, men också när man formulerar sin icke-vardag, hämtar man idéer från olika håll. Det är ju i och för sig naturligt att man i rutinerna och reglerna för rätt och fel i vardagen hämtar idéer från den egna barndomen. *Då* serverades inte särskild mat till barnen. Man märker också att detta är en ambition som man ibland får lämna. Som Eva när hon säger:

– Men *oftast* lagar vi *aldrig* dubbla rätter. För jag kan inte komma ihåg från min uppväxt att man fick speciell mat.

Från intervjun utläser vi en moral: det *ska* inte vara speciell mat i vardagen för barnen. Barnen ska ”insocialiseras” och äta det vardagliga. Detta är en uppfostrande am-

bition som Eva har. Hon menar att man ska servera ”allting” så får dottern friheten att välja ibland det som serveras.

– Man ska väl servera det och sen får hon välja. Så vi lagar *ingen, eller oftast ingen*, speciell mat till henne. Det skulle vara om man gör väldigt stark mat någon mat.

Beskrivningarna av vardagsmaten men också av den icke-varldagliga hos Evas familj är bemängda med restriktioner. Eva känner en press att lätta på restriktionerna: att bjuda, att göra något som barnen tycker om, att göra det extra goda och ge någonting. Hon sätter emellertid upp regler för sig själv för att hålla emot. Och i intervjuerna återges kompromisserna:

– Jag hade aldrig orkat göra två rätter. Det är klart någon gång kanske jag kan koka en korv till henne, men det är inte så svårt. Då får hon ändå äta de andra tillbehören. För jag står inte och lagar någonting som hon vill ha.

Randas man Fredrik betonar att de sker en viss form av anpassning till barnens smak. Han framhåller samtidigt att det är viktigt att man inte bara gör deras mat. Även Randa understryker:

– Vi gör *inte* två rätter.

När föräldrarna lättar på restriktionerna kan de återge ursäktande förklaringar, sk ”accounts”⁶. Ibland finns resignation eller till och med skam i svaren; de skäms för att de inte kan hålla emot. Detta, skall vi se, är en mycket annorlunda bild mot vad som ges nedan från invandrarfamiljen med tonårspojkar. Vi skall även se i kapitlet om ”Samlande krafter – med komplikationer” hur den som står för matlagningen arbetar för att föra samman familjemedlemmarnas olika smaker.

Det nyttiga skall läras ut. Eva betonar att hon inte lagar dubbla rätter när kraven kommer från dottern. Dock ger hon uttryck för ett ”dubbelt mattänkande” när det gäller vad som hon själv anser vara *nyttigt* för treåringen. I sättet att beskriva förstår man den omsorg som ligger i de vardagliga preciseringarna. Eva berättar att den fyraåriga dottern får en helt egen typ av smörgåsar. Hon tar fram brödet och visar en speciell typ av rågrutor. Det vardagligt dubbla är genomtänkt.

– Såna som är lite mjuka. För annars brukar vi ju äta sånt lite grövre bröd. ... De kan vara lite för hårda för henne, och sen ska de väl inte äta så där jättemycket fullkorn. Då måste man ju kompensera med vatten för att de inte ska bli hårda i magen.

Sofie återkommer till måltidernas pedagogiska inslag. Hon återger (stolt) hur hon inte orkade vara pedagogisk, men hennes lille son krävde själv nyttiga grönsaker:

6 Thelander formulerar olika typer av sk ”accounts” och översätter begreppet med redovisande förklaringar. Thelander skriver ”Detta sätt att språkligt ”reparera” eventuella avvikelser från de moraliska normerna kan förstås utifrån den typ av förklaringar som Marvin B. Scott och Stanford M. Lyman (1968) kallar ”accounts” (Thelander, 2006;51)

I: Nej. Men känner du något slags ansvar gentemot barnen att lära dem att äta varierat och nyttigt, "nu måste ni äta grönsaker barn".

– Nej, de äter grönsaker så det är inga problem. Det har som sagt inte varit några problem i den här familjen. (Pratar med barnet) De äter grönsaker våra barn, det kan man inte gnälla på. Det kan vara jag ibland som inte orkar eller inte har hunnit så att det är nog jag i så fall. Det var en gång som jag hade gjort maten och jag hade egentligen inga grönsaker till och Jonathan kom hem från dagis och vi skulle äta och så och han bara "har vi inga grönsaker?" Det var någonting som han ville ha, jag kommer inte ihåg. Och jag, "nej jag har inte hunnit och jag har inte orkat". Så satt han och tjurade en bra stund och sen kom han fram "Ja men en gurka har vi väl ändå?" (skratt)

I: Så söt!

– "Ja, ja en gurka har jag, jag ska gå och hämta den".

Föräldrarna försöker även lura i barnen den nyttiga maten för att de skall vänja sig vid smaken. Mycket sällan talas dock om direkt tvång. Det senare gäller bara en orolig mamma med en tonåring som hon tycker äter för lite. Siv berättar:

– Jag ger min dotter mjölk och smörgås på morgonen. *Tvingar tonåringen att äta.* Hon äter lunch i skolan.

Den pedagogiska ambitionen avseende nyttig mat kommer på skilda sätt fram i intervjuerna. Ambitionen kan även bestå i att man vill hindra barnen att äta fel mat. "Fel mat" kan t ex vara att små barn vill äta för mycket av det onyttiga.

Maja berättar att hon brukar gömma en flaska ketchup.

– Mitt barn han har tar en (skrattar och man förstår att hon visar hur mycket han brukar ta) [...] hör ej] jag brukar låta bli att köpa en vecka, jag vill att de vilar [att de ska "vila sig" från ketchupen]. Och de, "mamma köp ketchup". (Alla skrattar) Imorgon jag ska, jag köper några flaskor men gömmer en.

Den pedagogiska strävan kan således bestå i att man vill lära barnen att få en bred och varierad smak. Det är i dessa sammanhang de dubbla rätterna kommer in. Särskilt känsligt är det om barnen ratar det nyttiga. Anna-Lisa berättar:

– Ibland kan barnen vara rätt negativa. Jag vill inte höra det negativa. Jag fick ett utbrott. Det är det här negativa, ingenting är bra, det är jättejobbigt. Då låter sig lite, det negativa. Min minsta har alltid varit kräsen när det gäller grönsaker, det är hon fortfarande och om salladen är blandad tycker hon inte om den. Då ska det vara gurka, sallad, tomat. Ingen spännande sallad, ibland gör jag en liten skål till henne och en stor till oss. *Det har alltid varit så att det som serveras det serveras.* Jag gör inte olika, det blir bökit. Sen kan de få välja någon enstaka rätt de absolut inte tycker om. Det har de fått göra. Min minsta tycker inte om fisk. Lax tycker min stora inte om, då får hon fiskpinnar. Sen tycker man mer eller mindre om något, inte bara det man tycker mycket om. Man måste äta allt. Det pratar vi mycket om. Att man ska äta varierat.

En tonåring, Anna, intervjuas. Hon har hunnit lära sig om behovet av olika näringsämnen och om "fel" och onyttig mat. Här beskriver Anna en situation där hon menar sig nästan anammat för mycket av pedagogiken kring rätt och fel mat:

I: Vad tänker du på när jag säger misslyckade måltider?

– Onyttigt. Att det är för lite protein. Jag måste ha jättemycket protein

I: Är det för du tränar så mycket?

– För det är mättande och uppiggande.

Anna (tonåringen) som står för mycket av inköpen kan t.o.m. uppleva att hon blir alltför fixerad vid att handla rätt:

I: Vad tänker du på, hur väljer du ut, hur går tankarna?

– (djup suck) ehhhh

I: Är det tallriksmodellen? Nej det kan det inte riktigt vara. Är det någon annan modell, vitamin, protein, fördelning? Hur tänker du kring hälsa?

– Jag tänker alldeles för mycket på det. Det kan ta en timme att handla tre varor.

I: Ok.

– Allting skulle vara perfekt. Ehh ja. Nu tänker jag att jag ska vara så lugn som möjligt när jag handlar.

Pedagogiska komplikationer: När familjens mat skiljer sig från ”den vanliga” i samhället

Jag skrev inledningsvis att måltidens pedagogik från föräldrarnas sida dels kunde innefatta att barnen skulle lära sig den egna familjens sätt att äta, dels hur man äter i samhället i stort.

Ett återkommande tema i invandrarfamiljernas intervjuer är att barnen vill ha svensk mat men släkten vill att barnen ska lära sig uppskatta ursprungslandets mat. Hanne berättar:

– Vi brukar göra albansk mat på helgerna. Barnen vill inte så mycket, men de är tvungna att äta samma som mamma och pappa.

I en gruppintervju berättar några invandrade kvinnor om hur deras barn föredrar svensk mat.

Zeinab: Brun sås, svensk mat. Potatis, klyftpotatis, pommes frites. Potatisbullar med lingon.

Layla: Med ägg. Man river det.

Zeinab: Lite mjölk ägg och salt. Ibland tycker barn bara om potatis med ketchup. De tycker om mycket ketchup.

I: Ja, ketchup?

Layla: Min pojke när han var 14, åt mycket Mcdonalds mat och blev tjock. Nu inte längre.

Nadia: Ja ketchup är mycket äckligt.

I: Ja så mycket ketchup, min dotter vill också ha det hela tiden.

Nadia berättar:

– Min mans familj de säger att det är jag som lärde dem att äta den maten [den svenska maten] men jag måste tvinga dem att äta den maten [den arabiska]. Men jag säger till dem [släkten] att nej, de är i Sverige, de är i skolan, de lagar sådan mat till dem, därför vill de inte. Men de bla bla, du är inte bra mamma, du har... de tänker inte.

Nadia beskriver inslag i en för henne komplicerad vardaglig matlagning. För henne är tänkandet med dubbla rätter väl inarbetat. Eller snarare: hon lagar en typ av mat till sönerna och tar själv en smörgås. Hon vet att sönerna vill ha annan mat än den hon föredrar att laga och hon lagar deras mat, dvs ”svensk snabbmat” (i dessa fall pizza, hamburgare, spaghetti).

– Jag tänker mycket varje dag. Från igår har jag tänkt, vad ska jag göra idag? Jag vill äta arabisk mat. Jag har tänkt att jag ska göra det idag. Det tar lång tid att göra så. Och så ska jag göra spaghetti till dom. Men dom tycker inte om spaghetti från mitt hemland. Dom tycker bara om svensk, Dolmio du vet (båda skrattar).

Sönerna vill ha vissa märken på spaghetti, juice och läsk. Hon söker efter just dessa märken på stormarknader till så låga priser som möjligt. Nadia vet precis vardagens inslag och vardagens priser på den mat sönerna önskar.

Nadia upplever sig mot sin vilja låst till denna typ av snabbmat. Hon säger sig egentligen inte vilja laga den mat som sönerna vill ha. Men hon gör det.

– Dom tycker mycket om snabbmat. Hamburgare, alla.

Hon önskar att hon hade andra vardagliga rutiner och att hon kunde satsa på långkok med arabisk mat. Det är närmast med stolthet hon berättar att den mat hon helst vill laga tar 4 timmar. Nadia berättar:

– Idag behöver jag fyra timmar för att laga min mat (skrattar). Äta alla dagar. På två veckor har jag inte ätit sån mat.

Hon längtar efter sin ”egen” mat. För Nadia är vardagliga långkok det naturliga. Det är således inte snabbheten som lockar när hon väljer att laga snabbmat, utan det beror helt och hållet på att tonårssönerna bara vill ha denna typ av mat. Nadia beskriver en situation där hon, som står för matlagningen, får planera, lägga upp, köpa in dag efter dag en annan typ av mat än hon egentligen hade önskat. Nadia lagar således inte

dubbla rätter, utan följer först och främst sönerns önsknings. Nadia säger att det varit lättare att styra familjens mat och ha kontroll över planering osv om hon haft döttrar.

– Ja killar är mycket svårare. Mycket skillnad mellan pojkar och flickor. Jag har grannar och de har flickor och de äter som vi äter. Dom kommer från Syrien, från Irak och Palestina. De äter, men pojkar dom äter inte. Jag har en granne, hon har fyra pojkar och tre flickor. Flickor äter, lagar. De har familj, lagar arabisk mat. Men pojkar, de fyra äter som här. Hon hela tiden: ”Jag lagar mat, de äter inte”. Hamburgare. Men hon bakar pizza till dom. Jag köper färdig.

Kanske inte ”fel” mat men ”problematiske” mat blir det då barnen har anammat andra än familjens matvanor. Sofia beskriver:

– Just det, svenska rätter, skinka, köttbullar och korv.

Å ena sidan ser man det som positivt att barnen integrerar det svenska, å andra sidan finns familj och släkt med sin matkultur.

Det förekommer emellertid även att de svenska föräldrarna oroar sig när det gäller båda dessa strävanden, integration i familjens matkultur och integrationen i vad som gäller utanför familjen. Metta känner dåligt samvete för att vissa av hennes familjs normer inte stämmer med hur andra barn äter. Andra familjers vardag kommer in i den egna vardagen bl a genom barnen. Hon nämner två väninnor. Deras barn tycker om samma sorts mat. Däremot tycker inte hennes son Johan om samma saker som de andra barnen. Metta menar att hennes son inte inkluderas i gruppens sätt att äta:

– Bägge barnen [inte de egna] älskar fiskbullar och en pasta med ost och broccolisås. Så tycker alla barnen: Ja. *Och mina bara: nej.* De [de andra] gillar soppa. *Då kan jag känna att han inte är med, att han har inte lärt sig.* För honom är det självklart vad *vi* äter. Då kan jag känna att han inte är med.

Med detta sista citat ville jag illustrera de spänningar mellan det egna (den egna familjens med nödvändighet alltid lite särpräglade måltidskultur) och vad man uppfattar gäller utanför familjen. Den egna familjens mat blir alltid speciell och ”egen” och barnen måste också lära sig något utöver detta. Det är inte en helt enkel pedagogisk uppgift som föräldrarna har att ”tampas” med. Så har vi då den andra typen av spänning mellan familjens matkultur och utom-familjens kulturer: De invandrade mödrarna tycks känna sig misslyckade när deras familjespeciella mat inte alls var intressant för barnen-tonåringarna. De tyckte inte att de hade lärt sina unga det familje- och släktspecifika.

Försöken till sammanjämkningar småbarnsfamiljerna emellan. I inledningen till detta avsnitt om måltidens informella pedagogik citerades ett antal matsociologer. Bl a Counihan (1999) skriver om ett mycket generellt matpedagogiskt problem: Barn måste lära sig att bli restriktiva med egna matönsknings för att kunna ta del i sociala sammanhang. Denna kunskap är så viktig för föräldrarna att de ägnar mycket tid till att lära ut detta. En strategi blir att man anpassar den mat man bjuder barnen på,

men man vill inte helt ge efter. Det förekommer emellertid även en form av sammanjämkningar mellan familjer i samma ålder. Det är svårt att avgöra hur kunskap om den rätta nivån på lördagsgodis eller hur företeelsen ”fredagsmys” sprider sig. Vi ser emellertid gemensamma tolkningar om hur det skall vara.

Speciellt när det gäller festligheter ser vi sådana försök till sammanjämkningar och strävanden att familjerna skall ha likartade normer inför barnen. När vi går igenom intervjuerna finner vi *likartade resonemang* i *vissa* avseenden i familjerna t ex kring regler som gäller godis. Här vill föräldrarna förmedla ytterligare en ”matlärdom” till barnen; Den icke-vardagliga konsumtionen är skild från vardagens. Det gäller att kunna läsa ut skillnaden mellan vardag och icke-vardag. Eva säger:

– Man kan ju inte vara stenhård liksom, men man kan ju inte heller först säga att man får bara äta godis på lördagar och söndagar och sen bryta det. *Utan man får ju försöka hålla det så att hon också förstår.*

Eva funderar över avsteg från restriktioner som gäller barnen som hon inte kan göra något åt. Hon ser och observerar avstegen. Och hon accepterar – med viss tvekan – att dottern bjuds på chips hos andra familjer.

– Samtidigt tycker jag att åker vi bort till någon så får man ju ta seden dit man kommer liksom. Ja, serverar dom chips så är det ju klart att hon får äta det.

Att vara restriktiv beskrivs även av Eva som något av en kamp som inte är helt lätt. Hon kan inte vara ”stenhård”, men måste försöka att hålla emot. Det gäller att lägga sig på vad man ser som *rätt* nivå inför barnet.

Föräldrarna bröt mot diverse normer *innan* de blev småbarnsföräldrar (så berättade de själva). De kunde äta pizza framför TV:n. Nu, däremot, markeras det icke-vardagliga t ex med lördagsgodis där varje ålder tycks ha sin nivå. Eva säger om din fyraåring:

– Men på något sätt att det tillhör inte vardagen med läsk, chips och godis, det har man på helgen. Ja och hon har ju börjat äta lördagsgodis nu. Då får hon en sån liten tablettask, Zoo eller vad det nu heter. Eller en liten choklad, Rigi, eller Jam, hon är ju så liten så hon behöver ju inte mer.

Också det ohälsosamma kan tillåtas under helgen. Lördagen markerades kontrollerat och med väl valda och namngivna godisbitar.

Vi finner vissa likartade formuleringar av vad som passar som ”fest” respektive vardag för barn i olika åldrar. Vidare finner vi planerande resonemang om hur man avser att markera det icke-vardagliga i ”nästa” ålder. Eva beskriver det som en förhandlings-situation. Hon föreställer sig redan nu hur den kan bli framöver. Kraven har ännu inte kommit, men de förväntas och hon är beredd.

– Så det försöker vi. Och än så länge går det bra. Hon vet att hon bara får äta godis på lördagar.

I de framtida planerna förekommer inte bara ”fredagsmyset”, utan även kontrollen av fredagsmyset.

– Men sen hör man ju om de som är lite större, att då är det ju på plats med fredagsmys. Det kan man ju ha, men då får man ju lägga upp det i små skålar. Och när det är slut så är det slut.

I kommentarerna till denna balansering mellan restriktioner och vad man mer expansivt erbjuder sina barn finns även förutsättningarna för förhandlingar mellan barn och föräldrar. Eva kommenterar den nuvarande ”godisrestriktionen” för sin fyra-åring och man förstår att hon är beredd på att dottern när hon blir äldre skall kräva mer.

– *Det går hon ju med på.* Det är bra.

Föräldrarna anger vilka således icke-varldagsmarkeringar som *mer preciserat* hör till olika förskoleåldrar. De är också beredda på att innehållet i dessa förståelser förändras med åldern; treåringen accepterar att få russin (i stället för godistabletter) i tablettasken. Storasyter, däremot, antas inte acceptera detta. Hon får en riktig tablettask. Eva återger regler för olika varor och när de är tillåtna att festas på.

– Hon frågar om det inte är lördag snart. Och sen på fredag, lördag, söndag så får man också äta glass.

– Jag tittar oftast numera så att det inte är för mycket härdat fett eller socker i det [chips och godis]. Och vi har ju sällan, hon får ju inte chips till mellanmål, utan det är ju frukt. Det skulle vara till helgen som vi kan äta kex eller bulle.

Några pedagogiska strategier

I Coop Mersmak ger man råd till föräldrar med hänsyn till hur de skall matuppföstra sina barn:

”Tre förhållningstips:

- Var ett gott föredöme själv.
- Ge inte upp – se byggandet av matvanor på lång sikt, nu kanske det inte passar, men sen.
- Inta pokeransikte vid matbordet – var positiv men inte för entusiastisk. Det kan skapa onödigt motstånd.” (Coop Mersmak 2008, nr1)

Här lyfter man fram och tydliggör några pedagogiska strategier. De strategier som jag beskrivit ovan är av ett annat mer ”omedvetet” och för-givet-taget slag.

Man kan således kartlägga *vad* det är som föräldrarna försöker förmedla till barnen. Man kan även ställa sig frågan *hur* de går tillväga. Vi kommer i kapitlet om ”Sammanhållande krafter – med komplikationer” att se hur föräldrarna presenterar familjens mat som något av ett naturligt föredöme. ”Så äter man”. Att vi i familjerna

förmedlar ”så är det” till barnen beskriver Berger och Luckmann som ”the most important confidence trick that society plays on the individual” (1967:135). Denna informella måltidspedagogik är med Berger och Luckmanns ord för-givet-tagen.

Nedan skall jag bara mycket kort beskriva några, mer tydliga utlärningsstrategier som nämnts i intervjuerna. Men det är viktigt att samtidigt minnas att de vanligaste strategierna tänker föräldrarna sannolikt inte på.

Den första strategin avser

a) föräldrarnas dramaturgiska presentationer av maten.

Den andra avser hur

b) barnens/tonåringarnas aktiva deltagande uppmuntras.

a) *Föräldrarnas dramaturgiska presentation av maten.* Marjorie DeVault skriver ”More than just the provision of edibles, feeding work means *staging* the rather complex social events that we label meals” (1991:35) (min kursivering). ”Staging” rör presentationen av maten. Det handlar om hur man pratar om maten inför barnen och till barnen, hur man dukar och lägger upp maten. Föräldrarna återger hur de i uppfostrande syfte försöker göra viss mat festlig och lockande. Föräldrarnas uppfostrande dramatisering är klassisk. Att se glad ut, jubla och ropa ”så gott” blir strategier för att få barnen lockade. (I Coop Mersmak rekommenderades dock att föräldern skulle vara ”positiv men inte för entusiastisk”)

Föräldrarna beskriver hur de presenterar vissa rätter som rätt och vissa som fel. Det ”rätta” försöker man presentera som lockande, positivt och attraktivt, kanske just som efterrätt. Det är tydligt att Eva tänker i dramaturgiska banor. Hon beskriver t ex hur hon försöker presentera frukt som något positivt, lite av vardagens guldkant. Frukt är efterrätt. Samtidigt betonar hon fruktens nyttighet. Eva säger:

– Ett äpple eller så. *Vi försöker att just frukt ska vara någonting positivt.* Att det är gott och lite efterrätt.

b) *Barnens/tonåringarnas aktiva medverkan uppmuntras.* Man märker även en uppskattning hos föräldrarna när de berättar om barnens egna matinitiativ. Det kan handla om förskolebarn som berättar om den goda morotssoppan på dagis (som Viktorias son Max) eller om tonåringar som hämtar recept på Internet. Anna-Lisa berättar:

– De är rätt så nyfikna så länge det inte är kokta grönsaker. Min stora flicka kan skriva ut recept från nätet. Hon går in på nätet och kollar. ”Kan vi inte göra det?”

Anna-Lisa fortsätter:

– Det är mycket lättare att handla själv. Ibland är barnen med för de tycker det är roligt.

I: När stora flickan är med, vilken roll har hon? Idéer, uppdrag?

– Hon kommer med ketchup. Kan vi inte ta den? Hon har idéer. Och med grönsaker har hon många idéer.

I: Det är väl skönt?

– Ja för när jag handlar är jag så (shjoooo)...Hon kan handla lite annorlunda.

”Det är mitt fel” säger Filippa när hon berättar att hon hindrat barnen från att ta mer initiativ och ta del mer i matlagningen. Filippa berättar dock att sonen ibland tar egna initiativ och säger:

– ”Jag kan laga mat idag om det är något enkelt”. Då släpper jag taget. Då tar han alltihop. Och då får man ju säga, ”Oh vad gott”. Fast det inte var det. Jag tycker det är roligt att de tar initiativ.

Slutord om ”Den informella pedagogiken i måltiderna”

De pedagogiska ambitioner som skall förmedlas med hjälp av maten är många och varierande. Inte sällan står de i motsättning till varandra. Jag har dock börjat med de tydliga, mer explicita ambitionerna. I intervjuerna finns beskrivningar om föräldrarnas pedagogiska strävanden i inköpsprocessen och i matlagningen.⁷

I första hand beskrivs emellertid i kapitlet den – ofta – subtila pedagogik som sker i vardagen kring maten. Det handlar om hur viss mat blir den för-givet-tagna för barnen. Analytiskt ser vi hur föräldrarna beskriver att de försöker styra så att barnens individuella smaker tyglas. (I kapitlet ”Samlande krafter – med komplikationer” beskrivs, å andra sidan, hur föräldrar bygger in barnens smaker i sina sätt att komponera måltiderna.)

Vi ser i intervjuerna uttryck för föräldrarnas försök att lära ut distinktioner t ex mellan fest och vardag, mellan nyttigt och onyttigt. Barnen skall lära sig när det kontrollerade och restriktiva passar, men de skall även förstå de sociala signalerna när det handlar om fest och ”fredagsmys” och dylikt. Vi ser kontrollen (eller försöken till kontroll) och det restriktiva i föräldrarnas försök till matpedagogik. Det finns emellertid även otaliga exempel på strävanden att – också – förgylla vardagen. Det pedagogiska inslaget förstår vi genom att ”förgyllet” sker i väl genomtänkta former, t ex med nyttigt frukt. Eva berättar:

– Men till vardags och även när vi är hemma på helgen och så, vi har ju mycket frukt. Och när man har ätit färdigt kan man få ett äpple. *Som något positivt!*

Här beskrivs hur föräldrarna anstränger sig för att stå emot barnens önskningar efter sina högst individuella smaker. De vill bredda barnens smak – och de vill styra den i

⁷ Undersökningar som gäller hur barnen beskriver sitt deltagande i matlagningen är bl a Bonke (1998), Bonke (2000), Solberg (1991), Solberg (1994) och Thorsted & Sellerberg (2006).

vissa riktningar. Någon säger sig föra en ständig kamp mot pastan. Vissa föräldrar har dock en mer komplicerad situation. De invandrade mödrarna berättade att barnen inte uppskattade föräldragenerationens mat. Vissa mer tydliga och preciserade pedagogiska strategier beskrivs även i intervjuerna – föräldrarna köper inte hem viss mat, de gömmer viss mat som sedan successivt portioneras ut, de presenterar mat på visst – ofta entusiastiskt – sätt och de uppmuntrar barnens egna initiativ.

Den allra största pedagogiska uppgift som föräldrarna beskriver är den tvåfaldiga: De skall lära barnen "samhällets mat" och de skall förmedla en viss version av denna den familjespecifika maten: Så äter vi i vår familj. När man analytiskt urskiljer allt vad föräldrarna vill förmedla och alla ambitioner där maten och måltiden är medel och verktyg blir den oro som beskrevs i kapitlet "Samlande krafter – med komplikationer" begriplig. Visserligen ter sig oron ibland som väl stark. Icke desto mindre är denna ängslan fullt *begriplig*. Det är mycket föräldrarna vill förmedla med matens hjälp.

4. Samlade krafter – med komplikationer

Vi ser i intervjuerna samlingsarbete på olika plan. Mödrarna (vanligen) samlar familjemedlemmar och jämkar med smaken. Men familjemedlemmarna (ofta tonåringar) har annat för sig än äta middag hemma, när de inte fått en helt ny smak. En av tonåringarna tycker inte man har "normal" mat hemma. Det är viktigt att se båda tendenserna. Det är omöjligt att tänka sig ett väloljat och synkroniserat familjemaskineri, där "familjesmaken" aldrig ifrågasätts. Men mödrarnas strävanden att hålla ihop, synkronisera och jämkas finns där. Det är hur intervjupersonerna högst konkret hanterar detta samlande, ibland i motlut, som återges i det följande.

Toni Morrison skriver i *Song of Solomon* att man i familjen, som hon berättar om, där åt vad man råkade komma över. Ingen mat sattes fram för att serveras som en gemensam måltid. Man åt aldrig tillsammans.

"No meal was ever planned or balanced or served. Nor was there any gathering at the table. Pilate might bake hot bread and each one of them would eat it with butter whenever she felt it. Or there might be grapes, left over from the winemaking, or peaches for days on end. If one of them bought a gallon of milk, they drank it until it was gone. If another got a half bushel of tomatoes or a dozen of ears of corn, they ate them until they were gone, too. They ate what they had or came across or had a craving for." (Toni Morrison, *Song of Solomon*) (Julier 2002:45)

Toni Morrison framhåller således särskilt i sin roman att de aldrig åt tillsammans. Att detta betonas så starkt antyder att förhållandet avviker från en norm. I skilda historiska arbeten om måltidsvanorna har man dock poängterat att föreställningen om den gemensamma familjemåltiden är en myt. Snarare har det varit så att denna måltidsorganisation varit rådande i vissa samhällsklasser och i mycket mindre grad i andra. Å ena sidan har vi således den riktning inom måltidssociologin som betonar det enskilda, tillfälliga ätandet. Å andra sidan har vi – Georg Simmel. Simmel var en tysk sociolog som skrev de flesta av sina stora arbeten runt det förra sekelskiftet. Simmel var skicklig uttolkare av sociala företeelsers utmärkande drag. Vad är egentligen en måltid socialt sett? Och i Simmels uttolkning blir de *gemensamma* ätandet ytterligt centralt. Simmels arbete om måltidens sociologi, *Soziologie der Mahlzeit* (1910), som idag är klassiskt har just denna poäng: Att äta tillsammans skapar en måltid. Annars handlar det helt enkelt inte om den sociala företeelsen "en måltid".

I måltiden "utövas" en för mänskligheten grundläggande "överlappning" – intersection – av vad Simmel kallar det sociala och det individuella. Måltiden är "individuell" i den meningen att det som en individ äter inte under några som helst omständigheter kan ätas av någon annan. Individerna har även sina högst egna smakpreferenser. Å andra sidan, äter vi i en måltid *tillsammans* med andra och *med samma rätt* på tallriken. De individuella smakerna får hållas i schack. De måste kanaliseras socialt och bli gemensamma. Det är i denna mening som det sociala och individuella överlappar.

Och detta var ju även något som var ytterligt centralt i kapitlet om måltidens informella pedagogik. (Kapitel 3 Den individuella pedagogiken i måltiderna) Maten och den individuella smakens socialisering blir ett sätt att bli samhällsmedlem, att integreras i samhället.

En moraliskt laddad debatt om måltiden i familjen

Detta kapitel kräver dock en bakgrund om en moraldiskussion, ja, i vissa fall något som kan liknas vid en moralpanik.⁸ Jag återoppar här kort den diskussion om "familjens upplösning" som satts i samband med tidsbrist och svårigheter för familjemedlemmarna att kunna inta måltider tillsammans.

Mitt resonemang här bygger bl a på Stine Thorsteds redogörelse om den moraliskt laddade debatten om familjemåltiden (Thorsted 2006:15-16). Oron för tidsbrist har förbundits med familjens upplösning (Southerton 2003:23; Bugge & Almås 2006:206). Den snabba måltiden och den individualiserade måltiden har kritiserats. Det har också användningen av snabbmat och färdigrätter. Forskarnas debatt och den populärkulturella debatten har liknat varandra. De uttrycker båda en oro. Bl a har båda antagit att familjemåltiden blir allt mindre förekommande och detta antar man har allvarliga följder för familjegemenskapen. Debatten om måltidens upplösning tog sin utgångspunkt på 80-talet i Claude Fischlers (1980) artikel "Food habits, social change and the nature/culture dilemma". Fischler betonar individualiseringen och dess betydelse för de moderna måltidsmönstren. Fischler skriver om en disintegration av familjemåltider och myntar begreppet *gastroanomi*. Begreppet innebär en upplösning av måltidens sociala sammanhang: Vi äter oregelbundet och vi äter utanför familjer och vi äter utan att själva producera den mat som vi äter. Falk (1994) går delvis i samma spår när han hävdar att de moderna måltidsmönstren disintegreras genom att rituella måltider försvinner. Charles & Kerr (1988) benämner upplösningstendenserna "grazing". Grazing innebär att tidsmässigt ostrukturerade och individualiserade måltider får ökad betydelse. Debatten om den upplösta familjemåltiden har

⁸ Begreppet moralisk panik myntades av Stanley Cohen (1972). Senare har Erich Goode i USA och Nachman Ben-Yehuda i Israel gett ut boken *Moral Panics: The Social Construction of Deviance*. Oxford: Blackwell, 1994.

också övergått i konkreta handlingsförslag för att motverka denna påstådda upplösning. Man talar om att familjetiden skall skyddas. Det finns en amerikansk organisation som heter "Reclaim Dinner Time". Den amerikanska organisationen propagerar särskilt för att "middagsmåltiden" skall återföras in i familjerna. Organisationen propagerar för att man ska ta tillbaka den förlorade familjetiden: "... a campaign to reclaim family dinnertime, taking back time for relationships (...) for nourishing meals, conversation, and recreation" (www.reclaimdinnertime.com). Man framhäver i organisationen de positiva effekterna av att tonåringarna äter hemma. De dricker mindre alkohol, de använder marijuana och cigaretter i lägre utsträckning framhåller man i Reclaim Dinner Time. Utan att diskutera andra möjliga förklaringar till dessa olikheter hyllas måltiden som en samhällsintegrerande kraft.

I de undersökningar som Stine Thorsted redovisar i sin rapport *Måltidet i tidsfælden?*⁹ visar det sig dock att familjemåltiden fortfarande är allmänt utbredd.⁹ När man talar om disintegrering av familjemåltiden är det snarare rimligt att tala om förändringar när det gäller sammansättning av hushållstyper. Det finns idag en mycket större andel singelhushåll. Detta skapar naturligtvis i sig färre gemensamma måltider. Det uppstår idag snarare, enligt Southerton (2003) och Hochschild (1997), nya strategier inom familjerna för att skapa olika familjebegivenheter i såväl vardag som icke- vardag.

Även Hans L. Zetterberg har analyserat vad som utmärker en moralisk panik i Dagens Nyheter 1995-05-15. Han framhåller den felaktiga bild av verkligheten som en moralisk panik grundar sig på. Det sker en förvrängning av storleksordningen så att ett problem framstår som mer ödesdigert än det är i verkligheten. Till sist, skriver Zetterberg, att en moralisk panik kräver åtgärder och ofta ger ekon i parlamentet. Kanske kan de intensiva diskussionerna om livspusslet ses som exempel på detta?. "Livspusslet" som inte går ihop, som rasar samman mm kan diskuterats i TCO, centerpartiet, förekommit i flera ministrars uttalanden etc.

I detta avsnitt "Samlande krafter – med komplikationer" beskrivs – med utgångspunkt i intervjuerna – hur de vuxna i familjerna försöker föra samman familjemedlemmarna till gemensamma måltider. Vi ser starka uttryck i intervjuerna för att den måltidsansvariga/e strävar mot detta. Komplikationerna är dock många. Det är svårt att fysiskt samla familjer – med oregelbundna arbetstider och många olika fritidssysselsättningar. Kvinnorna (vanligtvis) försöker emellertid även samla familjerna smakmässigt. I det följande beskrivs ansträngningarna i det fysiska såväl som det smakmässiga samordnandet av familjemedlemmarna.

Jag delar analytiskt upp intervjuvaren under följande delar:

- a) Ambitionen att samla familjen – den symboliska betydelsen
- b) Den fysiska synkroniseringen
- c) Smakens synkronisering

9 Måltiden i tidsfælden? (2007) är en rapport från samma undersökning, finansierad av Formas, som föreliggande rapport.

a) Ambitionen att samla familjen – den symboliska betydelsen

Filippa blir mångordig och smått lyrisk när hon beskriver det samlande av familjen som hon kämpar för.

– Söndagar är ett absolut måste, då sitter vi allihop. De skulle bara våga svika mig en söndag.

I: Det är något du kämpar för att upprätthålla?

– Det är sista halmstrået. Jag håller fast vid det. De får aldrig ta det ifrån mig. När de flyttar ifrån mig får de komma hem på söndagar, behålla lite familjekänsla.

Hon beskriver att hon lagar just sådan mat som hon vet att barnen (nu 15, 17 och 19 år) tycker om: Mängden vid dessa samlande måltider är också väsentlig. Det skall vara överdådigt och inte snålt. Det skall vara fint dukat och det ska lukta överallt. Och det får gärna ta lång tid. Så beskriver Filippa den samlande söndagsmiddagen.

– Det ska ju passa alla samtidigt som det ska vara flexibelt. Barnen älskar till exempel klyftpotatis eller ris. Oftast är det en bra köttbit, kyckling eller stek. Alltså riktigt rejäl mat så det luktar överallt i hela huset. Och duka extra fint och tända ljus och så där.

Men Filippa är osäker på om tonåringarna ens märker ansträngningarna. Hon kontrasterar tonårstiden med småbarnstiden. Under småbarnstiden hade hon mer kontroll över samlandet av familjen.

– Det var roligare när de var små, när man kunde *samla* dom. Jag försöker alltid att vi ska *samlas* på söndagarna och tända ljus även på vardagen. Jag vet inte om de ser det.

För Filippa är det således ett ibland fruktlöst ”samlingsarbete”. Hon får driva på så måltidsdeltagarna kommer i tid. Filippa gör själv jämförelsen – tonårstider är helt annorlunda mot småbarnssituationen. De är varandras kontraster.

– För när de var små, att man alltid *samlades*. Det var mycket lättare att hålla koll. Det går inte längre. 'Jag har redan ätit en kebab' säger de, och de säger det inte före jag har gjort mat och dukar fram. Då får jag ringa runt till alla, "var är ni". "Jag har ätit en kebab redan". Då har jag stått och gjort mat som skulle passa dom, som jag hade tänkt att göra som skulle passa bra. Då blir jag arg och säger klockan fem varje dag. Då blir det några veckor att vi ses klockan fem och så blir det likadant igen (skratt). Så ibland blir jag arg. Jag vill inte göra mat och sen sitta själv. Då gör jag inte mat några dagar och så får jag dåligt samvete (skratt).

Några intervjupersoner beskriver även vardagens matorganisering som ett ansträngande samordningsarbete. De beskriver en ständig strävan att få ihop familjen. Filippa återger en periodisering: Det går en tid som hon får lyckade vardagsmåltider. Sedan blir det åter en period då samlingsarbetet inte fungerar. Först uppstramning, så man samlas – och sedan blir det likadant igen – splittring. Och tonåringarna äter på annat håll. Det går i perioder.

Här kommer diskussionen med Filippa också in på den tid det tar (och *skall* ta) med de ideala familjemåltiderna på helgerna.

– Söndagar, då kan jag börja med middag. Det kan ta hur mycket tid som helst. Då kan jag börja med middagen på morgonen. Då tar jag det lugnt och lägger in steken lugnt och den får ligga och dra lite. Vi dricker i vinglas även om det inte är vin.

Att alla är med är ändå det viktigaste. Gärna fler än bara familjen.

– Då är vi alla *samlade*. Det händer att det är flickvänner och kompisar. Då är det alltid mat. Mycket kött, och inget man behöver spara på.

Maten på söndagarna har tagit flera timmar att laga och Filippa kräver att tonåringarna skall sitta kvar vid matbordet. Hon försöker skapa någon slags lugn och ro, en ”kokong” för familjen. Hon får dock tvinga barnen (tonåringarna) till denna samling.

– Jag tvingar dom att sitta då så det är lugnt och ingen kan komma in i vår kokong. Det blir ofta bara en halvtimme.

Filippa försöker också samla (de motsträviga) tonåringarna även på fredagar.

– Jag försöker *samla* dem på fredagar. Sätter punkt på veckan. Försöker göra mat dom tycker om, då är det lättare att *samla* dom.

Viktoria berättar om hur hon önskar och vill att en familjemåltid skall vara (Viktoria har två barn, 10 och 4 år) och hur ledsen hon blir när samlandet ibland leder till bråk:

– Man bär runt på en längtan. Att måltiden ska vara då när man träffas, man umgås. Alla ska få prata, man ska äta och de ska va gott. Man längtar också till det själv. Under dan. Och även om jag har en son nu som är 10 år, så bär jag fortfarande på den längtan och tror att det skall bli så varje gång. Och så blir det inte ofta så.

Viktoria berättar sorgset att ibland spårar den samlande måltiden som hon längtat efter ur:

– Så får man då upp och ner själv och ska hämta olika saker. Och barnen ska testa sina gränser då. Och alla ska prata om sin frustration och så kan det bli så att man får bara ont i magen. Så får dom ju välja att gå här ifrån.

I: Bråkar dom sinsemellan?

– Ja jo, det gör dom ju jättemycket. Det är så dumt, dom sitter på dom två stolarna. Och så börjar Hedda alltid sparka på Felix.

En pappa, Fredrik, framhåller just hur familjen umgås kring matbordet som det riktigt viktiga:

– En idealmåltid är en måltid inte vad som serveras utan hur det sociala samspelet är vid en måltid. Att det funkar är det ideala.

Fredrik utvecklar vidare måltidens betydelse som en social mötesplats. Den blir viktigare ju mindre man ses under dagen.

– Nu när vi båda jobbar, när man träffar barnen mer sällan, då blir det mer viktigt. Innan när jag skrev hemma då kunde vi träffas längre tid på dagen, kaka mellanmål, ett sätt att samlas, prata om dagen.

Fredrik beskriver hur man träffas kring köksbordet vid middagen.

– Där man på något sätt checkar av varandra. Det är viktigt att vi prioriterar. Sen följer vi inte det slaviskt. Dante spelar fotboll och ibland krockar det med våra tider. Då väntar vi inte in honom.

Hans hustru Tina inflikar att alla väl får göra undantag ibland:

– Det gäller väl alla. Men är vi hemma äter vi tillsammans.

I en av familjerna planerar man veckans synkronisering (när och hur den blir möjlig) vid söndagens middag. Av intervjun att döma strävar man vid denna ”schemaläggning” efter att ha någon gemensam måltid, något som dock inte alltid är enkelt. Tina berättar:

– Så går vi genom vad som ska hända i veckan, så vi vet vem som ska vara var. Om Peter ska till Hässleholm och om Linda ska något.

Fredrik fortsätter:

– Det är lite som jag har hemifrån när jag växte upp. Sen samlas man. Man samlar ihop det på söndagen. Tina jobbar ofta på söndagen. Det gäller samla ihop det. Det är lite den funktionen.

Problemen med olika arbetstider gör att man i vissa familjer försöker satsa på *en* ”samlad” dag i veckan. Då är det naturligt om denna dag (oftast söndag) får en särskild symbolisk betydelse. Siv ger följande beskrivning:

– Vi samlas alla vid bordet och min son också kommer klockan två på helgen. Alla sitter där. Det är ett moment när man är alla.

Siv vill skapa fasta rutiner för samlandet. Hon känner ett behov att ”göra något”:

– Nu har jag märkt att jag vill göra något på lördag och söndag.

Det kan emellertid finnas problem att samla alla för en måltid även om alla familjemedlemmarna finns i bostaden. Nadia försöker få sönerna att äta tillsammans med henne. Hon längtar efter att sitta med dem och äta och anstränger sig i den riktningen.

– Eller om dom inte vill äta med mig. Jag hämtar en bricka. Jag kommer till dom med den. Jag bjuder en av dem. Kom, kom, vi ska sitta här. Vi sitter på golvet och äter. Men dom vill inte sitta med mig i vardagsrummet eller i köket.

Samlingen som för många av de intervjuade tycktes ha fått en viktig symbolisk innebörd var ofta knappast enkel när det fanns tonåringar i familjen. Den var ett ideal som inte sällan mötte hinder. Anna-Lisa berättar om olika träningstider – och om livsfrågor som hon vill diskutera:

I: Så sitter ni och pratar och berättar om veckan?

– Ja och helgen. Det kan vara livsfrågor. Ja det är samlingspunkt. Just denna fredag spelade min dotter fotboll halv sju och då hade vi inte ätit halv sju. Ska de spela 7 samlas de halv 6. Jag hann bara hem och gjorde en macka till min stora dotter. Så kan en helg också se ut. Så blir söndag en samling.

Filippa uttrycker starkt ambitionen att samla sin familj. Hon betonar dock att hon inte får dåligt samvete om hon misslyckas. I stället blir hon sårad och arg.

– Dåligt samvete får jag när det blir för mycket halvfabrikat. Det känns lite torftigt. Men dåligt samvete får jag inte när de inte är samlade. Det är upp till dem, jag blir mer sårad. Skit i det. Då är det lite jobbigt.

b) Den fysiska synkroniseringen

DeVault betonar betydelsen av familjemedlemmarnas ”joinings and separations”. Dessa beaktar deVault på ett högst konkret och sätt: ”The various ways that children and families come together and move apart. I wish to explore the proposition that *families are, at least in part, social mechanisms for positioning individuals in time and space.*” (DeVault 2003:1297) Om man ser det enkelt och praktiskt är det just den fysiska synkroniseringen och koordineringen som utmärker ”en familj” betonar deVault. Hon fortsätter:

”I am arguing here that family life is in many ways a matter of movement (from place to place) and linkage (of the household with other spaces). Recognizing both ends of this relation makes clear that the travels and activities of family members are coordinated from beyond the household as well as within it.” (DeVault 2003:1302)

Trots att Nadia anstränger sig med en smakens synkronisering (som behandlas i nästa avsnitt) lyckas hon inte fysiskt föra samman familjemedlemmarna, dvs sönerna, runt matbordet. I Nadias fall är det så att sönerna ofta finns i bostaden, men de vill inte samlas kring middagsbordet.

– Om han [en av sönerna] vill äta så gör jag något som han vill äta. Jag lagar, jag plockar undan. Dom brukar äta varje stycken själv [de brukar äta för sig själva].

En äter här och den andra äter där.

Marita framhåller bristen på synkronisering på grund av olika sov-/vakentider:

– Den [tidsordningen] är väldigt flexibel. På helgerna...på helgerna kommer jag upp mycket tidigare än barnen. Då har jag ätit frukost för längesen, då äter jag lunch när de äter frukost.

Marita är ensamstående med två tonårsdöttrar som båda tränar:

– Det brukar vara... både två tränar jättemycket. Det kan vara att de kommer hem halv nio och om man lyckas sammanföra alla äter vi tillsammans. Annars äter bara två. Och då kommer den tredje sen.

Maritas familj består således bara av tre personer, men det är ändå svårt att samordna:

– Det typiska är att alla äter sin middag hemma [dock inte alltid tillsammans], men det finns någon gång i veckan vi inte gör det. Anna äter ibland hos sina kompisar. *Alla äter ju tillsammans om vi är hemma, men det sker bara en gång i veckan.* Anna äter också hos sina kompisar och ibland är jag inte här.

Anna-Lisa berättar om sin familjs synkroniseringsproblem:

– Det har varit lite olika i olika omgångar. Min man fotbollstränar min dotters lag, så det styrde mycket när vi skulle äta. Om de hade tidig träning åt vi efter hade de sen träning åt vi innan. Om det inte parerar med min stora dotter så blev det så om de skulle äta efter träning, att då åt jag och den stora dotter innan. Om de åkt tidigt då åt jag inte med min lilla dotter och med min man, utan då åt jag med min stora. Då väntade jag på min stora dotter så hon inte skulle äta ensam eller jag satt med.

I: För ingen skulle äta ensam?

– På vardagen är det väl (...) två dagar i veckan där vi inte äter alla tillsammans.

I: På grund av fotbollsträningen?

– Ja, och den storas aktiviteter.

Anna-Lisa säger att hon har problem med måltidssynkroniseringen även ur andra aspekter. Administrationen av deltagandet gäller inte bara själva måltiden. Även matlagningen kräver administration och synkronisering. Anna-Lisa "faller ifrån" en dag i veckan och administrerar då matlagningen på distans:

– Ja, jag är fackligt aktiv. Jag kan ju också falla ifrån vid maten. *Jag faller ifrån en dag i veckan.* Min yngsta dotter – ibland får hon laga hon får börja med maten så vi ska hinna. Jag ringer henne från jobbet, "nu får du skala potatisen, sätta på maten".

Även Anna-Lisa beskriver söndagsmaten i kontrast till andra måltider: "På söndagar kan vi sitta i timmar och äta och prata." Hon blir närmast lyrisk. Samtidigt kommer problemen med den fysiska synkroniseringen fram.

– Ingen som ska i väg. Då kan vi sitta länge.

I: Hur ser en söndagsmiddag ut?

– På vintern mycket stek, potatisgratäng, sånt lite bökigt. Paj är också söndagsmat.

När hon inte fysiskt kan samla de sina till måltider försöker Filippa i varje fall hålla kontrollen över att tonåringarna får i sig mat varje dag. ”Samlandet” sker digitalt, via mobilen: ”Har du ätit idag?”

– Eftersom en ligger i militären. Jag brukar få hem ett av barnen. Det är flickan. Jag kan fortfarande hålla i henne och styra lite (skratt). Den andra pojken har en flickvän sedan 1 –1 1/2 år. Då är han mycket hos den familjen. Jag vill att de äter middag varje dag. Bara de äter någontans. Bara de äter någonting. Om han äter hos sin flickvän eller ute på stan någontans.

I: Hur får du reda på det?

– Mobilen. Ringer och kollar ”har du ätit idag”. De är ju vana sedan de är små.. Minst en varm måltid om dagen. Annars vet jag att de inte mår bra. De bli kinkiga på kvällen, blodsockret sjunker.

I: Säger de till dig om de har ätit?

– Ja jag frågar ju. Jag är frågvis.

I: Om de har tagit kebab är det ok?

– Ja, det är ok. Hos flickvännen.

I många familjer är det således svårt att synkronisera familjen så alla är närvarande. Det är även svårt att synkronisera maten praktiskt. Familjemedlemmarna äter även olika typer av mat och de blir hungriga på olika tider.

Tina och Peter beskriver:

Peter: Jag äter väldigt ofta rester. Linda äter i skolan.

Tina: På vardagen har jag gjort mackor till honom som han äter på arbetet.

I: Vilka kvällsmåltider äter ni tillsammans?

Tina: Måndag, tisdag.

Peter: Innan när jag inte jobbade i Perstorp gjorde vi varm mat varje vardagskväll, men nu orkar jag inte. Linda har ätit när jag kommer hem. På vardagskvällar äter vi sällan tillsammans.

Tina: Ofta har jag gjort mat på dagen som de kan ta. Det är lite tradiga middagsvanor vi har, åtminstone onsdag, torsdag.

Tina betonar att ibland orkar hon och dottern inte vänta på Peter. ”Orkar inte vänta på Peter, blir för hungriga.”

Det är svårt att fysiskt synkronisera ätandet inom familjerna då det finns tonåringar. De har andra intressen, intressen utanför hemmet. I småbarnsfamiljerna blir däremot synkroniseringen ibland alltför tät. Vissa tider blir med Thorsteds (och Southertons) ord ”hot spots”.

Vardagens tidskoordinering har således sin speciella temporalitet med *kalla och heta tidpunkter*. Southerton (2003) utvecklar begreppen *cold spots* och *hot spots*. Begreppen förklaras med:

On the one hand, the concept of 'hot spot' refers to predictable periods of the day that immediately precede institutionally timed events, such as meal and school times. On the other, 'hot spots' capture the perceived need to generate the counter-experience of 'cold spots', which were variously described as 'quality time', 'potter time', 'chill time' and 'bonding time' (Southerton, 2003: 19).

Det som i barnfamiljer ofta blir heta tidpunkter – alla vill mycket på en gång, mat lagas, barnen bråkar – kan emellertid bli kalla tidpunkter i tonårsfamiljen. Familjemedlemmarna dyker inte upp till måltiderna. Jag citerar här deVault som hänvisar till Larsens och Richards arbete från 1994.

"And we get glimpses of children's participation in these crossings from home to work in many studies of contemporary family life: Hoschschild (1997) reports on children waving goodbye as parents leave day care, Thorne (2001) on the daily pick-up after school, and Larsen and Richards (1994) on the '6 o'clock crash' as family members return home at the end of the day. What do these moments tell us about families and children?" (deVault 2003:1298) (Min kursivering)

Viktoria beskriver en "hot spot" vid 18-tiden som kunde kallas Bolibompa – eller "6 o'clock-crash". Viktoria berättar om denna "hot spot" som av Schulz et al. (2004) kallats "coming home time":

– Ja, det gäller middagarna. Då är alla så hungriga, så blodsockret är också lågt. Man kanske har hämtat barnen vid femtiden. Så är det ju Bolibompa sen. Så det är svårt att hinna laga mat och äta innan Bolibompa. Det är lite knasigt. Då blir det ibland att man får vänta till efter Bolibompa. Och då börjar det bli för sent. Det har vi aldrig riktigt fått någon ordning på.

I: Mat framför TV:n?

– Nej, det gör vi *inte*. [Mycket bestämt] Nej, det har vi aldrig gjort. För att nu så har vi TV:n inne i sängkammaren. Och även om vi hade den inne i vardagsrummet. Jag tycker det blir så stökigt (skratt).

Viktoria fortsätter:

– Felix han kan klara det. Men med Hedda blir det lätt.. maten i soffan. Maten i fätöljerna.

En av kvinnorna beskriver hur hon hämtar två barn från dagis i en dubbelsulky. Många gånger vill det större barnet (4,5år) gå och inte sitta sulkyn. Det tar tid och leder till konflikter. De kommer hem vid tio i fem. Då måste de ha mat senast klockan halv sex, annars blir det kaos, säger hon. Barnens blodsocker är lågt.

c) Smakens synkronisering

Flera författare har betonat förhandlingsarbetet med skapandet av måltiderna. Bl a understryker Arlene Avakian att vi tenderar att undervärdera det arbete och den kunskap ”involved in ’having to negotiate men’s and children’s preferences while creating meals that are not monotonous’ (Avakian 1997:2). DeVault (1991) och Carrington (1999) betonar båda det detaljerade mentala och fysiska arbete som vardagens matlagning utgör.

I detta avsnitt behandlas i första hand ett visst inslag i det mentala arbetet, nämligen det precisa arbetet med att samordna familjemedlemmarnas matsmaker. Vardagen har beskrivits som ”tyst” och för-givet-tagen. ”Tyst”, har det sagts, i den meningen att man inom familjen vanligen *vet* vad den/de andra tycker. Detta verbaliseras vanligen ej. Denna vetskap ”bakas in” i vardagens matproduktion. En av de intervjuade kvinnorna gör fläskpannkaka i ugnen. Då gör hon – självklart – en med bara fläsk till barnen och en med fläsk, lök och svamp till föräldrarna. Den vardagliga matpraktiken är sannolikt mer rutiniserad och än mer tyst än det icke-vardagliga.

För Metta har det vardagliga planerandet närmast gått in i kroppen. Hon menar att *hon känner* in vad de andra i familjen är sugna på. Hon resonerar kring alla faktorer: Vem tycker om något, och vem äter inte något annat? Vilka äter hemma idag? Vad har de ätit tidigare idag (på dagis eller i skolan)? I intervjuerna kommer det som Nippert-Eng kallade ”cognitive engineering” (1996) till synes. Thorsted (2007) skriver om detta överblickande perspektiv – eller continuity coverage – som förhållnings-sättet betecknats: ”At hele tiden have overblik over familiens aktiviteter, tilpasse det fælles måltid efter det og dække deres behov, er en del af måltidshåndteringen som Zerubavel (1979) kalder *continuity coverage*” (Thorsted 2007:38). Även Daly (1996) skriver om den nödvändiga överblicken:

Continuity maintenance is the constant maintenance of caring, knowing and dealing with household members eating habits and individuals projects and trying to coordinate them. Food management is about maintaining proper eating continually and meanwhile be flexible to the individual projects and preferences of the household members.

Flera av kvinnorna betonar det nästan omedvetna planerandet efter andras smaker. Marita säger:

– Det gör man nog utan att tänka på det. Vad som går hem. Jag skulle äta annorlunda om jag åt själv.

Marita fortsätter:

– När jag skildes från min före detta man, en lång tid när jag gick och handlade ”tänkte jag.. nej det gillar inte Christer”. Så gick det jättelång tid innan jag kom på att *jag* gillar det ju. Jag har inte fått det i jättemånga år. Nu köper jag det. Man tänker på en grupp när man handlar.

Metta framhåller att hon tycker om att ”känna in” vad de andra i familjen vill ha för mat:

– Jag kan ändå försöka *känna in* vissa grejer de andra nog är sugna på. Jag går inte bara efter min egen mage. Det är lite roligt.

Metta berättar om familjemedlemmarnas olika smaker och att hon omöjligen kan tänka sig att servera viss mat:

– Jag kan äta fisk tre dagar. Men Karl [hennes man] är inte så glad för fisk så jag ringer honom.

I: Det är Karl du frågar, det är inte Johan [tonåringen, 13 år]?

– Nej. Han (Johan) är inte besvärlig när det gäller maten. Nej, jag vet vad han gillar. Det skulle aldrig falla mig in att servera vissa saker.

Men vetskapen om matsmaken kräver viss närhet. Det är svårt att veta när någon familjemedlem inte vistas hemma. Vad har han ätit då? Metta berättar:

– Ja, när han är borta. Då vet man inte vad han gillar. *När han är borta är det svårt att känna in honom.* Det kan vara han har ätit så mycket ris. Det är inte så mycket man pratar om innan.

I Sofias fall är de bara två som ska äta tillsammans. Vidare är det så att detta bara sker några gånger i veckan. Alla Sofias resonemang om måltiderna preciserar vad *hon*, dvs dottern, gillar. En hypotes blir här att man blir mer noga med att den andra verkligen skall tycka om maten – dels när man är få, dels när man äter mer sällan tillsammans. Det gäller då att passa på så att allt klaffar.

– *Chili con carne gillar hon.* Mycket ris. Vi får alltid ris. *Hon gillar ett begränsat antal rätter. Om jag gör något nytt är det inte säkert att hon gillar det.*

Så det finns ett hinder mot att föra in nyheter, nämligen dotterns smak för det vanliga. Sofia fortsätter:

– *Hon vill inte ha det nya.* Vill inte ändra på det. Vi handlar också thai-mat på helgen. *Hon gillar thai-mat.*

Ett problem som nämns i intervjuerna är när matlagaren väl vet barnets/tonåringens smak – och så har smaken plötsligt ändrats. Å ena sidan säger Sofia att dottern vill ha just svenska rätter, skinka, köttbullar och korv. Å andra sidan tycks dottern nyligen helt ha ändrat sin matsmak. Dottern, 14 år, vill ha inte husmanskost längre.

– Jag vet inte vad som hänt, men min dotter vägrar äta det mera. Hon säger det är inte mat. Jag vet inte vad som har hänt. Det är en känslig ålder.

När den som lagar maten är anpasslig och observerar vad barnen tycker och inte tycker om, blir det naturligt nog komplikationer när barnen ändrar sig radikalt. Dottern kallar det för ”snabbmat” (i nedvärderande mening), det som hon plötsligt *inte* vill ha och som Sofia tidigare lagat till henne. Samtidigt tycker Sofia att dottern inte är konsekvent. När dottern går till Möllevångstorget äter hon vanlig snabbmat, då med sin pappa. Dottern vägrar äta korv (tillsammans med Sofia). ”Det är dåligt för krop-

pen”, säger dottern. Sofia klagar på att dottern motsäger sig själv. Och Sofia som vill följa hennes önsknings blir villrådig. För henne har det varit viktigt att ge dottern det hon vill ha till vardagen – och nu vet hon inte:

– Vissa saker är väldigt populärt. Och plötsligt vill hon inte alls äta. Det kan vara lite svårt. Man vill ju gärna att det ska bli bra.

I flera intervjuer beskrivs hur man försöker handla efter barnens smak – och så har barnet ändrat sig. Någon tonåring har kort konstaterat: ”Jag tycker inte om svensk mat längre”. Jonas berättar hur man köpt mat särskilt efter dotterns önskemål. Men då var dottern inte intresserad längre:

– Förra veckan ville hon köpa drickyoghurt. Och så brukar vi göra det om hon har speciella önskemål. Jag köpte till henne men hon drack det inte. Så jag drack dem... Om hon har önskemål brukar vi uppfylla det. Men det är inte så ofta.

Anna-Lisa vacklar i hur hon beskriver sitt engagemang då hennes tonåring ändrar sin smak:

– Sen hade jag jobbigt en period för min dotter blev vegetarian. Det la jag på henne, det får du själv fixa. Hon var inte helt vegetarian, sen var hon helt vegetarian i skolan. Men det har hon släppt nu. Det har släppt nu. Det varade tre år. Jag var inne på att jag skulle gå en kurs. Så jag sa till henne, ”jag kan inte, jag har inte den kunskapen. Jag känner det är viktigt för du växer. Det ska läggas böner i blöt”. Då pratade jag med sjuksköterskan, så sa hon ”låt henne äta vegetariskt i skolan och äta kött hemma”. Då blev det aldrig av och tiden gick och plötsligt sa hon ”jag vill inte vara vegetarian mer”.

I de flesta intervjuerna betonas att man känner på sig och vet vad de andra vill äta. Men Hanne frågar direkt barnen.:

– Brukar fråga barnen. Då är det mycket lättare. Då vet jag vad de ska äta. Om jag gör det själva [bestämmer själv]. ”Nej jag vill inte.” Jag skriver ner det på kvällen, då kan de inte säga. ”Jag vill inte”.

I: Blir det konflikter kring vad ni ska äta?

– Nej, för jag frågar vad de vill ha.

Även inköpen synkroniseras smakmässigt. Från en så kallad walk along¹⁰ ges följande beskrivning. (Denna walk along görs med Lina och Per. De har inte barnen med sig.)

”Jag går in i butiken med Per. Lina har ett ärende i butiken vid sidan om. Per stoppar framför bröдавdelningen. ’Så har vi det här med brödet’. *Han förklarar att alla fyra vill ha olika bröd. Han lägger stor omsorg på att finna de olika sorterna.*”

Nedan är det en pappa, Fredrik, som betonar anpassningen till barnens smak. Han betonar samtidigt att han även tänker på vad ”de behöver”:

10 Datainsamlingsmetod då intervjuaren helt enkelt följer med i affären vid inköpen.

– Så vi försöker hitta så de får i sig det som de behöver. Det behöver inte vara grönsaker de inte gillar. Då gör vi något annat. De flesta barn äter kokta grönsaker. Då gör vi det. Där är det en anpassning. Att man tänker ett steg till.

Lina har gått långt i sin anpassning till barnens smak. Hon som har tre egna barn (fyra år, två år och nio månader) och varannan vecka också tar hand om sin mans två äldre barn. Ibland har Lina lagat tre olika varianter på en rätt för att synkronisera alla familjemedlemmarnas smaker. Hon berättar:

– För vi har, vi har, Klas som är elva har varit jättekräsen med maten så av rent, lite sådär kanske när man skaffar barn eller familj med någon som redan har barn så vill man vara till lags. Så jag har lagat rätt så mycket mat som skulle passa honom, och det har ju varit jättekinkigt. Så ibland har jag stått och lagat två maträtter, eller ibland till och med tre.

I: Vad, tre? Oj! Vilka, ja vad blir den tredje då?

– Ja så har det varit lite olika, ja om man gör spaghetti och köttfärssås till exempel, så Klas han äter inte lök, han vill inte ha i krossade tomater, där får inte vara några grönsaker. Där ska egentligen bara vara stekt malet kött och så lite ketchup.

I: Oj.

– Sen är där då Magnus och han vill gärna ha i både paprika och lök och så ja. Och så vill vi ha med svamp och rivna morötter i och det äter inte han. Men det har jag slutat med när vi fick, när vi fick, när Agnes började äta med oss. Då var hon väl, då var hon väl drygt året då började hon likadant som Klas, då började hon sortera ut. Då sa jag att nu är det bra. Ja, hon tittade ju på honom.

Valentine beskriver utifrån sin empiriska undersökning hur måltider ”can be sites of multiple and sometimes contradictory consumption practices and that it is necessary to understand how patterns of eating are negotiated and contested within households in order to understand how the home functions as a ’consumption site’” (Valentine 1999:491). Valentine betonar i en mening förhandlingar och motsättningar. Intervjuerna i denna undersökning visar matlagarens ansträngningar att foga samman smaker, tider etc.

”Familjesmaken” – och om dörrar som öppnas och stängs: Mary Douglas (1984) skriver: ’Food is not only a metaphor or a vehicle of communication, a meal is a physical event... Food may be symbolic but it is also as efficacious for feeding as roofs are for shelter, *as powerful for including as gates and doors*.’ (1984:12). Vi kan utgå från den ovanstående diskussionen om ”familjesmaken” och anpassningsprocessen:

Metta beskriver sig själv att hennes familj äter lite annorlunda än andra, också i vardagslag. I denna familjebild kommer dock en komplikation in då mannens vuxne son (sent tonår) besöker familjen. Metta försöker anpassa sin matlagning till Sam. ”Stora köttbitar varje dag!” Men ansträngningarna uppskattas inte ändå av Sam. Situationen är belysande. Sam tillhör i en mening familjen, men bor inte där. Om maten fungerar som dörrar (som stängs) eller inbjudande broar vad händer då någon kommunicerar kritik? Douglas ser maten som en inneslutande (t ex ”familjesma-

ken”) eller uteslutande kommunikation. I vardagslag tycker Metta att Sam kunde acceptera familjens matpraktiker. Här säger Metta:

– Varför ska jag stå där och göra mig till?

Metta ifrågasätter om hon skall ”stå där och göra sig till”, dvs i vardagen göra något annat än familjens vanliga grytor, som Metta framhåller nedan. Vi har i intervjuerna sett hur den som administrerar maten och lagar den betonar att hon (vanligen) vet familjemedlemmarnas smak. Ett uttryck för en slags stark smaksynkronisering är när man i intervjuerna beskriver den egna familjen som ”matfamilj” – av ett visst slag. Man markerar familjens smakenhet ”Så äter vi”. Metta karakteriserar sin familj som en ”grytfamilj”:

– Vi är mer grytmänniskor. Vi går mer på sås. Vi äter ganska mycket kyckling också.

Metta betonar än en gång att familjen består av ”grytmänniskor”:

– Mycket indisk, thailändskt, *grytor*. Vi äter grytor 4 gånger i veckan, fisk en gång i veckan, potatis, pasta, vanligt. *Vi är mer grytmänniskor*. Det är mer smaken. Om det är curryn eller thaimaten eller paprikasås.

Tina betonar vad familjen aldrig har:

– Vi har *inte* fet gräddsås. *Vi är rätt överens*. Jag tror nog vi har ganska nyttig mat.

I dessa sammanfattningar är det familjesmaken – och inte den individuella smaken som är giltig. När fler i familjen gör inköp berättar de att de köper in samma varor. Detta ser de som att familjen ”behöver” viss mat. Tonåringen Anna vet familjesmaken.

Marita: Vi brukar handla samma sak! (skratt)

Anna: Bananer och bröd, havregryn. Bröd brukar vi *behöva* mycket av. Olivia vill ha ljust bröd. Jag vill ha grövre.

”Vi har spiskummin i allt”, som en kvinna, Josefin, uttryckte familjesmaken – och för samman familjemedlemmarna smakmässigt.

Vi kan här förstå den symboliska betydelsen av ”familjesmaken”. Mot denna bakgrund blir det lätt att förstå att protesterna mot och icke-accepterandet av familjesmaken är centrala frågor i familjernas matpraktiker. På samma sätt som familjesmaken markerar en gräns och här en inkludering och inneslutning kan matsmaken – och hur ointresserad man är av någon annans smak – markera en uteslutning. Det är detta Mary Douglas avser när hon ser mat som stängda dörrar som utesluter – eller broar som samlar gruppen (här: familjen).

Så beskriver Metta familjesmaken inkluderande för dem som *inte* tycker om husmanskost – och kanske därmed exkluderande för den vuxne styvsonen:

– Det är sällan vi har husmanskost.

Sam är i sena tonårsåldern och bor inte i familjen och äter bara hos sin far (Mettas familj) ibland.

– Först blev jag vegetarian en period, och det tyckte han var jobbigt. Han älskade kött. Han kunde fråga: "Vad kött ska vi ha?" Så hade han en period: "vad är det för jävla äcklig mat vi ska ha idag?" Det är inte så länge sen han sa, "Varför äter ni inte normal mat. Ni ska alltid äta konstig mat." (skratt)

Det är svårt att veta i vilka situationer som negativa synpunkter på maten tillåts. Om en tonåring *inte* äter leder detta sannolikt till frågor och kommentarer. Ibland kan den som inte är överens kanske ifrågasätta familjens matpraktiker, som helhet. I intervjuerna var det just tonåringar som ifrågasatte och då hänvisade de till vad andra äter, vad som är "normal mat". Här ser vi nu hur tonåringen upplever en vidare kollektiv förståelse av "normal mat" *utanför* familjens mat. För tonåringen kanske detta många gånger är vad den egna familjen *inte* serverar? Tonåren är sannolikt ofta en period då den unga människan "går ut" ur familjesmaken, säkert många gånger för att senare återkomma. Matlagarna vet att vissa rätter går hem och de vet att vissa andra rätter inte alls går hem. Men däremellan? Nyheter? Det familjen inte känner till? Filippa vet vad som händer när hon använder nya ingredienser. Hon framhåller dock samtidigt att kritiken med tiden blivit mer diskret. Tonåringarna markerar att de inte tycker om maten idag på ett tystare sätt än förr:

– Om jag lägger i annorlunda saker. De har faktisk blivit lite mer finkänsliga. *Lägger det åt sidan.* Då är det jag som får tolka. Så får jag tolka 'det var nog inte så populärt'. Jag vågar inte ställa frågan för jag är rädd för svaret. Jag bara tänker ok.

Filippa berättar om vad hon upplever som provocerande frågor: "Vad är detta?"

– Det är om de säger "vad är detta?" Om jag tycker jag har lagt lite tid och det. "Mat". Då får jag taggarna utåt. "Mat". Ja, men vad är det. Jag vill inte förklara det. "Ät det". Jag vill inte förklara.

Matlagarna vet också att de negativa reaktionerna ibland ges öppet och synligt inom familjerna. Småbarnen/tonåringarna äter helt enkelt inte upp, skjuter ifrån sig tallriken, vill inte ta, kommenterar maten eller går från bordet. När det gäller små barn och tonåringar framstår serverandet av nya rätter inte sällan som ett vågspel. Härvid skall jag bara kort tangera ämnet kritik av maten inom familjen.

Vardagen måste vara underförstådd. Det finns inte utrymme att ventilerar alla beslut. Det handlar om, kan man säga, att göra vardagen smidig men också självklar inför barnen.

Eva utgår ifrån att i vardagen är det så pass tight med tid för beslut och resone-mang att det inte finns utrymme för att de vuxna ska sitta och bli sura över den mat som bjuds. Om hon lagar mat är Henrik tyst och accepterar det som serveras – och vice versa. Om hon väljer något som maken inte tycker om, hör hon sig försiktigt för. Eva tycker inte om ärtsoppa, men hon skulle ätit den om mannen hade hört sig för i förväg och hade lagat den. Man kan förstå utifrån citatet från intervjun att middags-

bordet blir en arena: *inför barnen* ska man äta allt och *inte* diskutera den vardagliga maten. Eva säger:

– Jag tycker att om han lagar maten så har jag inga synpunkter på den, för då slipper jag den biten. Utan det är en tyst överenskommelse att lagar jag maten så får han äta. Ja men lite så, och sen är det ju, det är inga konstiga grejer liksom. Och skulle han laga mat till mig, så vet ju han vad jag inte tycker om. Som ärtsoppa till exempel. Det tycker jag inte om, så det hade han ju inte serverat utan att fråga om det är OK. Jag skulle kunna äta det ändå bara för att han har lagat det och kanske lite så. Men det är ju så att man ska kunna äta allt även om man inte tycker att allt är gott. Men det är väl uppfostran kanske.

De mindre barnen har föräldrarna mer kontroll över när det gäller vad som bjuds. Ibland döljer föräldrarna för småbarnen det utbud av snabbmat som finns ute i samhället. Detta kan de emellertid svårligen göra för tonåringarna. Dessa ser alternativ till den egna familjens mathållning – dels i andra familjer, dels ute i samhället i stort.

Invandrarkvinnornas dilemma: För amerikanska förhållanden har ett antal forskare – t ex Bentley (1998), Avakian (1997) och Ray (2001) – visat hur immigranter blir amerikaner genom att underbetona vikten av sin egen etniska mat. De anpassar sig till amerikanska matvanor. (Se även Julier 2002:70.) Mot denna bakgrund blir de nedan beskrivna komplikationerna när det gäller ”familjesmaken” begripliga.

Det är naturligtvis omöjligt att generalisera från de nedan citerade intervjuerna. I materialet är det dock så att de invandrade kvinnorna verbaliserar familjemedlemmarnas *mycket olika* smaker. De frågar barnen och tonåringarna – och de ger efter – motvilligt – för precisa synpunkter och önskemål från familjemedlemmarna. I de etniskt svenska familjerna beskrev kvinnorna mer okomplicerade ”familjesmaker”, dels att de visste de andras smak och att de kände på sig vad familjen var sugen på för mat, dels att man var en viss typ av matfamilj. Enheten – i stort – betonades.

Om två särdrag från de invandrade kvinnornas intervjuer skall framhållas så är det dels att de vill laga mat, gärna från grunden, dels att denna mat inte alltid uppskattas av barnen/ungdomarna. Några invandrade kvinnorna betonade starkt betydelsen av hemlagad mat. Zara säger:

– Men det är viktigt att mamman eller pappan lagar mat. Man säger det är viktigt att det är mamman eller pappan som ger kärlek med maten. Man gör det för man är sugen på det. Det är bättre att laga det hemma. Det är viktigt att man lagar det hemma, billigare och friskare. Kärlek från mamma till barn. Säger min dotter. Kärleksmat till barn, oh fint, de kramar mig.

Samtidigt framhålls i intervjuerna att många av barnen/tonåringarna ville ha ”svensk snabbmat”, dvs hamburgare, spaghetti och pizza. Detta var som vi skall se en verklig komplikation i de invandrade kvinnornas matlagning.

Nadia har tre barn, alla pojkar, 17, 13 och 5 år. En går på gymnasiet, en i sjuan och den minste på dagis. Nadia är tillfälligt arbetslös. För Nadia är vardagen att se till att söner, särskilt tonåringarna, får i sig mat. Söner vill ha annan mat än den hon kan laga.

– Vad ska jag säga. Om jag inte gör den mat till dom som de tycker om så äter de inte. Jag har försökt många gånger att fråga. Vill dom äta arabisk mat? Vi äter ris, något så med sås, kött. De äter inte den. Jag lagar den. Jag kastar den. Jag stannar den två dagar om de inte äter så. Jag är tvungen att laga till dom, hamburgare, pommes, spaghetti, kyckling som kebab, jag gör den.

Nadia gör dubbla uppsättningar mat. Alltid, säger hon, och vi ser att det är stor skillnad mot de tidigare intervjuerna med svenska kvinnor. De lagade som ”oftast aldrig” dubbel mat. De tycktes se det som en del i den informella pedagogiken. Barnen skulle lära sig familjematen. Nadia berättar:

– Dubbelt, precis. Ibland jag äter inte för jag har inte pengar att laga mat till mig. Jag äter ost, smörgås, Kolla, jag är så smal. (skrattar)

Följande är hämtat från en gruppintervju i samband med undervisningen i svenska för invandrare. Zara berättar att dottern vill äta svensk mat.

– Hon vill hela tiden ha smörgås och fil och knäckebröd. Hennes pappa tycker mer om arabisk mat, vår mat, det är svårt att laga det. Barnen tycker inte om det. Jag tycker själv om det. Jag vill att de ska äta samma mat som vi äter. Det är viktigt. Jag tycker det är bra näring i vår mat också. Jag tvingar henne. Det är bara att säga till du ska äta. Men om jag inte bryr mig då äter hon inte.

Maryam berättar att hon lagar tidig middag på eftermiddagen:

– Min man är sjuk, han har diabetes. Måste äta så. Middag tycker vi inte om att äta på kvällen. Min dotter och son, när de var hemma åt de inte middag. Bättre inte laga mat. Det luktar. De gillar inte det, bara lunch.

Fatima beskriver en annan situation. Hos henne delar man på matlagningen.

– Vi är sju. Min dotter har gift sig. Alla går i skolan. Efter dricker vi kaffe och te. Alla kommer på middag och någon gör middag.

I: Det är inte alltid du som gör maten?

Shirin: Den som kommer först.

Fatima: När jag kommer hem fem-sex. (svårt att höra) (berättar om att det ofta kommer gäster). Ta en stol extra ofta min svärson, Kommer från andra stora familjer.

Layla: Fest varje kväll.

Zeinab: Ja jättegott, citron och vitlök. Sesamolja, olivolja.

Zara: Min man tycker om det. Och ibland när jag vill bli av med honom säger jag, gå och köpa någonting. Jag äter svensk mat – potatis med kött och sås. Det gör inte min man. Det tycker jag och mina barn om. Det är lätt laga det tycker jag om. Jag gillar spaghetti det gör min man inte. Han blir inte mätt av det.

Även i Fatimas familj finns emellertid den genomgående konflikten som beskrivits:

– Ja jag lagar, men inte ofta. Lagar inte ofta albansk. Lite jobbigt och barnen tycker om svensk.

Maja: I Marocko varje fredag [marockansk mat]. Varje fredag lagar jag cous cous.

I: Mm. Stormåltid på fredag. En högtidlig dag?

Fatima: Ja. *Barnen tycker inte om samma*. Min pojke på 17 tycker om spaghetti. Han vill äta det varje dag. Han säger när jag gifter mig med kvinna ska jag äta det varje dag.

I: Vad tycker du och din man? Vill ni hellre ha mer traditionell marockansk mat?

Fatima: Han tycker om båda. Men mest marockansk mat

Nadia är plågad av att det blir konflikt i släkten på grund av att sönerna bara äter den svenska maten (och den ”svenska snabbmaten”).

– Min mans familj säger att det är jag som lärde dem att äta den maten [hamburgare]. Men jag måste tvinga dom att äta den maten.

I det sista uttalandet tänker Nadia på arabisk mat. Sedan försöker Nadia förklara att det är inte hon som har lärt dem att bara tycka om den svenska maten.

– Vad jag säger till dom [mannens släkt], nej dom är i Sverige, de är i skolan, dom lagar sån mat till dom. Därför vill dom inte. Men dom bla, bla, du är inte en bra mamma. Dom [mannens släkt] tänker inte.

Hon blir kritiserad av mannens släkt för att barnen inte uppskattar arabisk festmat. Nadia berättar lyriskt om sin arabiska frukost som barnen inte tycker om.

– Du måste testa frukost. Vi äter bröd, den är gott, vi äter den varje dag. Mina barn tycker inte om den. De äter bara ost och smör. Varje dag, varje dag. Vi äter yoghurt, tjock, tjock. Vi äter den på morgonen, vi äter den med olika. Bröd som pita som heter ...

Zara berättar:

– Jag brukar fråga vad tycker du jag ska äta idag. Hon brukar säga spaghetti. Hon vill varje dag ha samma mat. Det är ett problem. Vi har precis ätit det. Annars är det bra. Det är jag som mest gör mat.

I: Du bestämmer mest även om de tycker till?

– Jag brukar fråga när det är dags för henne att äta den saken [spagetti som dottern alltid vill ha]. Men inte när hon hela tiden vill ha samma sak. Pappa brukar att säga ”jag vill ha det”. Men han tvingar inte mig, och jag säger ”ja” om jag orkar göra det. Jag bestämmer.

Även Nadias barn har synpunkter på maten:

I: Men hur, tänker du mycket på att det måste vara nyttigt eller hälsosamt? Mycket frukt eller mycket grönsaker?

– Ja, grönsaker, de äter mycket. Mycket kött. De äter, men inte så mycket.

I: Nej.

– Men frukt, äpplen, banan, Och sån frukt som vi äter i mitt hemland, de äter inte.

I: Nej?

– Nej. Banan, äpplen, apelsin. Men de dricker mycket juice. För mycket. Måste handla, speciellt [nämner ett namn på juice]. Jag betalar varje dag 20 kr för cola.

I: Oj!

– Så det är 650 kr varje månad, bara för cola.

I Nadias familj uttrycker barnen/tonåringarna sina synpunkter mycket tydligt:

– Och de vet jag har ett skåp och dom går dit. Om det är tomt. ”Varför, varför?” Den som är 13 han tycker mycket om Red Bull. Han säger till mig varje dag ”Mamma jag vill ha...”

I: När du är i affären brukar du köpa det som står på listan?

– Nej, jag köper extra, till exempel choklad. Det tycker dom mycket om. Godis tycker dom mycket om. Chips de köper, de är extra. Bara jag köper det extra.

Ovan har komplikationer i familjesmaken beskrivits. Även när det gäller att samla sin familj fysiskt tycktes de invandrade kvinnorna inte ha samma starka ambition som de familjer som beskrevs tidigare. I en gruppintervju kom det även fram att de invandrade kvinnorna (intervjuade på svenskundervisning) åt tillsammans med sina barn på lördag och söndag. De såg detta som självklart. De tycktes dock inte se det så att de skall samla alla familjemedlemmar varje dag.

Zara: Jag äter bara med mina barn på lördag söndag. Annars när de är sjuka. Och kvällsmat och mellanmål. När jag kommer från skolan gör jag mat. Sen kommer pappan och barnen. Vi fastar nu så vi har bara en gång. Efter sex.

I: Just det.

Layla: Slutar på nästa måndag.

Zara: På lördag söndag äter vi... På vanligt. Vi äter bara på lördag och söndag, för dom har dagis.

En av kvinnorna berättar att hon gör smörgås och pizza, som i intervjuerna ofta beskrivs som ”svensk mat”. Det verkar som om Samira funnit en strategi att i nuet ”ordna” mat som accepteras. Hon både väljer det hon tror skall ”gå hem” och hon frågar:

I: Men när du ska laga mat, hur kommer du på vad du ska göra? På kvällen är det svårt att ha idéer?

– Nej inte svårt. Bara *sandwich, smörgås, pizza, en juice*. Den alla barn dricker. Och jag städar, duschar mitt barn och sover mitt barn.

I: Men är det är inte svårt att komma på vad man ska laga liksom? Du tänker aldrig så, att "Åh, vad ska vi äta ikväll?" "Vad ska jag laga för mat ikväll?"

– Ja, alla barn. *Jag frågar mitt barn, "Vad göra idag? Vad tycker om du?" "Jag vet inte mamma. Jag hungrig." Så du får bestämma.*

Slutord på "Samlande krafter – med komplikationer"

Jag hoppas att analysen av intervjuerna visat samlandets arbete med familjemedlemmar med olika smaker och med familjemedlemmar som befinner sig på olika platser. Både samlandet och dess komplikationer har betonats. Kanske har man ibland sett på familjen som konsumtionsenhet från ett alltför "sammanhållet" perspektiv. Colin Campbell betonar vikten av att studera 'intra-familial' processes".

... that the family or 'household' is regarded as if it constituted a single unit of consumption, and although this is the approach typically adopted in classical economics – in which households are effectively treated as if they were individuals – this ignored those complex intra-familial processes which in practice directly affect consumption. (Campbell 1995:107)

Kanske är det både ock som skapar "familjematen" – både bråken, förhandlingarna, de olika smakerna, trotsande smakförändringar – *och* försöken att jämka, laga dubbelt, ändra rätter, kort sagt, försöken att samla på olika plan.

5. Den för-givet-tagna vardagen

Vardagslivet är förvisso fyllt av rutiner, upprepningar och sådant som upplevs som självklart, i vårt arbete och vårt privatliv, i kommunikation med andra i nära relationer såväl som mer flyktiga. Samtidigt är det där, bland rutinerna, som det oförutsedda inträffar och där som det lyckligaste och svåraste i våra liv drabbar oss, förälskelser, död, barn som föds, skilsmässor, framgångar och motgångar. (Eliasson-Lappalainen & Szebehely, 2008, under utgivning)

Vardagslivsforskarna framhåller det viktiga i att studera och analysera människors för-givet-tagna tillvaro. "The familiar is not necessarily the known", skriver Gardiner (2002:1). Eliasson-Lappalainen & Szebehely skriver vidare i sitt kapitel om vardagslivsforskning. "Vardagen kan vara så välbekant och självklar att den undandrar sig vår uppmärksamhet. För att få syn på vardagen behöver den ofta göras främmande, 'denaturaliseras'". Författarna hänvisar till Highmore (2002a) och konstaterar att i en aktuell översikt över vardagslivsteorier åberopas både Brecht och surrealisterna som inspiratörer för detta främlingskapande av det för givet tagna.

"Taken-for-granted" – tagen-för-given – är en etablerad term i vardagslivssociologin. I denna undersökning har det handlat om det ofta outtalade tanke- och planeringsarbetet i vardagen, om matens tillagning och om måltiderna. Vi har strävat efter att se vardagens för-givet-tagna rutiner. För i det för-givet-tagna ligger att vi tenderar att inte riktigt se det. Vi ser inte arbetet, planeringen, komplikationerna, ambitionerna och önskningarna

Det finns emellertid mer att säga om rutiner och det för-givet-tagna när det gäller maten: Forskningsprojektet har undertiteln "Matinspiration under tidspress". Det som ytterligare skall påpekas är att å ena sidan finns de för-givet-tagna rutinerna – "familjesmaken", hur familjen handlar, hur den/de som står för maten lägger upp och de de facto "gör" sina måltider. Å andra sidan finns emellertid något mer. Där finns förväntningar och ambitioner till något ytterligare. Det kan handla om hur man kan skapa guldkant i vardagen med hjälp av maten och om hur den som lagar maten pejar familjemedlemmarnas smaker. Där finns nyheter som introduceras och anpassningar efter önskemål och behov som förändras. Det räcker således inte med att beskriva och analysera rutinerna. Vi måste ge oss i kast med att beskriva även dessa an-

dra förväntningar och krav som ligger i vardagen. Jag vill med hjälp av intervjupersonernas röster återge denna *dubbelhet* med rutiner och givna strukturer och upplevelsen av att också något mer ingår i förväntningar om vardagens mat.

Jag tar upp utsagor från intervjuerna med kvinnorna – till övervägande del dystra – under följande rubriker:

- a) Distansering och självkritik
- b) Trötthet
- c) En ny arbetsfördelning? – Eller om vardagens ”sociala arbete” på olika plan

a) Distansering och självkritik

I Holm och Kildevangs (1996) studie av barnfamiljer förekommer negativa beskrivningar av matlagningen och dess resultat. Kvinnorna skämtar då de serverar mat som de upplever att de av olika anledningar inte har kontroll över. Holm och Kildevang skriver:

”There are many reports in the interviews about feelings of helplessness, and respondents often made jokes about their food practices using disparaging terms: ‘I served the *salmonella chicken*, ha ha’, ‘We just had the *nitrite salami*’ etc. These jokes can be seen as a way of touching upon the unease concerning the food supply, without entering into any serious discussion.” (Holm & Kildevang 1996:10) (Min kursivering)

Det finns ibland tendenser till ett sådant förakt (eller i varje fall en distansering) när kvinnorna i denna undersökning beskriver vardagens matlagning. Eva säger: ”*Vi försöker ju inte hålla på och ha en massa.*” Metta säger: ”*Varför ska jag stå där och göra mig till?*”

Det är närmast känslomässiga anslag när Metta beskriver köttfärs, som hon tycks se som något som ingår i den typiska barnfamiljens matrutiner:

– *Köttfärs klarar jag inte mer än en gång i veckan.*

Man kan utläsa i intervjun nedan att det blir lite fel att ”stå med kött”. Randa säger följande:

– Idag var det gryta. *Man hinner ju inte hålla på med köttet.* Idag var det gryta och då får man förbereda köttet dagen innan. *Vi hinner inte stå med köttet.*

En kvinna, Metta, känner samvetsqual för att hon gör snabb mat av steken.

– Barnen är inte intresserade av det. Lite kräsna i maten. *Dom gillar hamburgare, tacos. Det är ingen festmåltid i det.* Det är ju sånt man lätt kan rulla ihop med vardagar. De gillar ju söndagsstek, men vi gör ju inte det. Inga typiska traditionella, du vet stek med det. Även om dom gillar det. *Jag orkar inte med. Jag vill ha god mat som går ganska snabbt.* Det har blivit så. Även om jag står med en stek använder jag det i en köttgryta. *Jag hackar upp det, den stackars steken.* Sen har jag lite persisk mat, men det är väldigt begränsat. Ofta blir det köpt persisk, thai eller svensk.

De ovanstående citaten visar en form av avståndstagande till den mat man själv lagar. Olika former av självkritik som återkommer i intervjuerna. Temat är ofta att kvinnorna upplever sig ”inkonsistenta”. De hinner inte, kan inte, orkar inte osv, att alltid göra mat med inspiration, näring, smak som passar alla etc. Holm och Kildevang försöker förklara denna tendens till nedvärdering av vad man gör och kan. Holm och Kildevang (1996) gjorde intervjuer i tjugo familjer med barn under sex år och de sammanfattar: ”However, feelings of uncertainty, helplessness and self reproach were frequently reported” (1996:1). Här vill jag först återge några av de intervjuer där kvinnorna uttrycker självkritik.

Tina förklarar (och ursäktar) att de inte kan ha fasta tider i familjen. Och hon känner sig som en dålig mor för detta:

– Vi har inga fasta tider. Lindas pojkvän äter fem (skratt). Det har vi inte. De känner man, ”*Usch dålig mamma*”. Om jag ska börja sju har jag inte ro att planera maten. Ofta nervös. Om jag förbereder för teatern har jag inte ro.

Arbetsfördelningen i familjerna kan vara sammansatt. Den som tycker minst om att laga mat kanske lagar mest. Tina gör listan över vad som behöver köpas. ”Det är jag som har koll”, säger hon. Hon lagar maten under veckorna. Tina klagar dock själv över att hon saknar inspiration, och även maken kritiserar, i viss mån, hennes vardagliga fantasilöshet.

Tina: Jag bestämmer ofta i veckorna. Så fixar Mikael på helgerna. *Jag har ingen inspiration.*

Fredrik: Så blir det ofta prinskorv och spaghetti.

Tina: Nej. Då blir det fiskgratäng. Köttfärs och spaghetti.

I: Är det du som gör listan?

Tina: Ja, för ofta är de jag som har koll.

Det finns tendens, som vi vet till en förändring i arbetsfördelningen med matlagningen. Även Mikael beskriver sin trötthet när han står för vardagsmaten: Komma hem från arbetet och då genast börja med maten.

– Innan mer på vardagar, *orkar inte när jag kommer hem*. Och då står Linda och vill ha mat. Kan inte ha mat klar halv 8.

Sofie berättar att hennes man lagar mat på helgerna. Om sig själv säger hon: ”Jag är dålig på att göra kött.”

Viktoria har för tillfället dålig ekonomi på grund av mannens sjukskrivning. Hon är självkritisk över svinn som blir om hon handlar för mycket när hon har möjlighet att göra storinköp av mat:

– Rush på varuhuset så är det lätt att handla för mycket. För man tänker, bara jag slipper och springa och handla mer den här veckan. Så hinner man inte äta upp det sen. Och då blir det dåligt och då blir det också ett sånt svinn.

Marita återger sina skuldkänslor för att det ibland blir vad hon idag ser som dålig mat.

– Ja det blir det. Hade du frågat mig för fem sex år sedan hade jag nog tyckt att det blev för dålig mat.

I: På grund av ...

– Att man inte orkar... Det blir pannkakor och det och det och det. Man tar det för det är enkla.

Marita uttrycker ursäktande resonemang. För det första framhåller hon att andra familjer inte alltid har lagat mat på kvällen:

– Jag känner jättemånga som inte lagar mat på kvällen utan *bara tar någonting*.

För det andra hänvisar Marita nästan ursäktande till sin egen mamma:

– Min mamma jobbade också hela tiden. Hon hade inte lust att ta hela husmorsansvaret. Vi hade färdigmat som kom på 60-70-talet. Uppvuxen på fiskbullar, blodpudding. Tror inte att det måste vara redig husmanskost varje dag

Lise är tecknare och konstnär och har två barn (varav en tonåring). Hon säger:

– Periodvis jobbade jag mycket och åt färdigmat som man värmer i mikron. Det gjorde jag en period för något år sedan. Man blir så trött. Det är dålig mat. Det är ingen näring i det.

Kvinnorna i vår undersökning uttryckte inte distansiering till vad de tillagade lika starkt som vad Holm och Kildevang fann i sin undersökning i danska småbarnsfamiljer. De ser en obalans som en bakgrund till dessa självkritiska attityder. Holm och Kildevang (1996) hänvisar till Wierenga (1983) när de skriver om den upplevda oöverensstämmelsen mellan vad man ville välja och vad man verkligen väljer, vad man skulle vilja och vad man har möjlighet till. Intervjupersonerna återger vad de ser som vardagens nödvändiga *kompromisser*.

”Many were painfully aware that their practices were not in harmony with their own beliefs and attitudes. In many interviews this was seen as caused by lack of time or money. *However, many reproached themselves or satirized their own inconsistent practice. Frequently, this was seen as a result of personal shortcomings rather than of problems related to structural features.*” (Holm & Kildevang 1996:11) (min kursivering)

Jag vill inte påstå att denna distansering till vad man gjorde i matlagning mm var al-lenarådande bland de intervjuade, eller ens generellt förekommande. Men den *kunde skönjas som ett inslag* i en hel del intervjuer. Kvinnorna ironiserade över sig själva.

Kanske är det av andra skäl som tonåringen Anna kritiserar sina egna matval. Men det trötta konstaterandet i samband med vardagens kompromisser är detsamma. I det nedanstående citatet är det tonåringen Anna som är kritisk till just den typ av snabbmat som denna familj brukar ha. Marita är mamma till Anna:

I: När finns det behov för snabba lösningar, färdigmat?

Marita: Nästan jämt.

I: Hur gör ni då? Vad väljer ni att göra för måltider?

Anna: Köper en korv med ett halvt kilo risgrynsgröt.

Marita: Ja just det. Det är för vi tror Olivia ska ha det till träningen, och så äter vi alla upp det. Det har du kanske inte kommit på?

I: Det har jag kommit på. Det är rätt gott.

Anna: *Det finns ingen näring i det.*

b) Trötthet

Julier skriver att i de sociologiska beskrivningarna av måltiderna saknas ofta "produktionsvillkoren". "Although the meal itself is the central event in the narratives of my interviewees, much of the focus is also on how the event was planned and how the meal got to the table. *Too often analyses of consumption fail to address the concurrent conditions of production.*" (Julier 2002:6) Det är just dessa måltidens produktionsvillkor som återges med matlagarnas egna ord i denna rapport. Å ena sidan möter vi i intervjuerna en alltid-redo-inställning. Någon form av *måste* finnas att erbjuda. Man "tar något". Å andra sidan uttrycks ibland en trötthet över rutiner och vardag. När kvinnorna i intervjumaterialet tar det enkelt, känner sig trötta och omotiverade, så gör de detta i ursäktande tongångar.

– Sen äter vi kvällsmat när min man kommer hem vid fem-tiden och *då äter vi faktiskt smörgås* (lite nedsättande om egna matlagningen). Vi äter inte två lagade mål mat om dagen. *För det orkar jag bara inte engagera mig i.* Det blir för mycket tycker jag. Och sen ska man, ja man gör ju inget annat än att handla och sen ska man laga mat.

På skilda håll i intervjun återkommer Sofie till att ibland så orkar hon inte planera.

– Ja då ska man ju komma helst komma på dagen innan. *Men ibland så orkar man ju inte det.* Jag kommer på det imorgon. Men då står man ju där och om det är något som skulle ha varit tinat så står man ju där. Det är jättedumt. Korv stroganoff går ju bra, för det bruka jag göra på vanliga hotdogs. Det är ju inga problem det kan man ta upp någon timme innan. Men det är ju värre om man ska göra kyckling eller något för det hinner ju inte tina.

Sofie är hemarbetande med tre barn. Hon planerar att börja förvärvsarbete och har satt upp sig som timvikarie. De rutiner som hon arbetat fram i sin tidigare vardag blir till problem när man inte vet vilka tidsvillkor som gäller. Samtidigt som hon ger sig själv skulden för den oro hon känner.

– Stressad, nej jag vet inte och skulle det vara så... *Som nu har jag inte orkat tänka på vad vi ska äta imorgon.* Men det är ju lite jobbigt nu när jag har satt upp mig som timvikarie och egentligen

skulle jag väl planera in någon lunch. Men skulle det vara så att jag plockar upp kycklingfiléer och vi ska äta de och de ringer på morgonen och säger att vi vill ha dig till fyra här då kan jag inte använda dom och då måste vi göra något med dom på eftermiddagen och då har vi ju egentligen redan ätit lunch för då har jag ju tagit med mig något från frysen. Så att, det kan väl stressa mig lite nu då men annars har jag väl egentligen inte känt någon stress innan men det är väl det enda jag känna att egentligen borde jag väl nu då planera, men *jag orkar inte för jag vet inte hur det blir.*

I: Ja, det är ju egentligen jäkla dumt.

– Ja, *det är dumt men jag har ju själv satt mig i det.*

Anna-Lisas uttalande antyder att matlagningen kanske borde betraktas som lustfylld. Men den är inte alltid rolig:

– *Jag tycker ju inte att det är speciellt roligt när man kommer hem sent på kvällen och är trött. Då är det rätt så betungande. Det är så mycket man ska göra ändå.*

Suckarna om att det är svårt att orka skapa det extra och guldkanten på vardagen kommer även från tonåringar och makar, då de står för matlagningen. Anna är tonåring och handlar mat och lagar en del mat till familjen, till mamma och lillasyster.

– Jag har ätit vegetarisk mat i tio år (hör ej). *Det blir lite mycket mackor om jag inte orkar tänka.*

Det finns tendens, som vi kan se, till en förändring i arbetsfördelningen med matlagningen så att männen i större utsträckning tar del i matlagningen. Även Mikael beskriver sin trötthet när han står för vardagsmaten, att komma hem från arbetet och då genast börja med maten. Mikael beskriver situationen.

– *Orkar inte när jag kommer hem. Och då står Linda och vill ha mat. Kan inte ha mat klar halv åtta.*

Det är givet att generella slutsatser inte kan dras från materialet. Men det följande – hämtat från en gruppintervju med fyra invandrarkvinnor – uttrycker trötthet, men inte den självkritik som fanns i intervjuerna ovan.

Maryam: Det är bra, måste, ibland vill mamma inte laga mat Hon är trött.

Layla: Inte alla barn som hjälper.

I: Är det svårt att hinna.

Layla: Ja. *Ibland vill man gå ut, mamma är trött. Mamma ska tänka på maten.*

Zara: Varje dag kommer jag hem 12, lagar mat, jag har läxor, och hämtar kl 2, städar, då vill jag vila. *Ibland kommer jag hem och är helt förstörd. Jag hinner inte vila.*

Detta sista avsnitt har handlat om negativ laddning hos arbetet med maten, om självkritik och trötthet. Allt vilar ju på en arbetsfördelning – om det nu är kvinnan eller

mannen som har flest arbetsuppgifter. Att planera med alla i åtanke, att köpa in, att laga osv är inte bara lustfyllt.

c) En ny arbetsfördelning – eller om vardagens ”sociala arbete” på olika plan

Jag har beskrivit hur man tänker kring mat och måltider i småbarns- och tonårsfamiljer. Jag har beskrivit outtalade pedagogiska inslag av skilda slag samt hur man socialt skapar måltider av olika genrer och på skilda nivåer. Jag har även beskrivit det samlande arbetet – av familjemedlemmarna och synkroniseringen av deras smaker. Julier (2002) återger hur måltider byggs upp och skapas med liknande utgångspunkter. Samtidigt betonar Julier följande: ”In other words, different social forms end up being *dependent on different divisions of labor* – that is, they require or encourage *different kinds of work* before, during, and after the event in order for it to actually happen.” (Julier 2002:24; min kursivering) Måltidssystemet – dag efter dag – upprätthålls genom skilda former av *arbetsfördelningar*. För att måltiderna skall gå av stapeln krävs *arbete* – före, under och efter. Trots att män i Sverige, liksom i andra europeiska länder, idag tar en viss del i det reproduktiva arbetet är kvinnor fortfarande de som tar det absolut största ansvaret. (Charles & Kerr, 1988; Ekström, 1990; Avakian & Haber, 2005)

Det återfinns också i intervjuerna många citat som visar att mannen och barnen tar del i matlagningen. När detta beskrivs skönjes en stolthet. Detta märks även när Anna-Lisa berättar att hon involverat sina barn i produktionen av måltiderna sedan de var tre, fyra år. Men nu när de blivit tonåringar ville hon ha mer hjälp av dem.

I: Försöker du involvera dem ännu mer? Går det då?

– Ja, men det går inte så bra.

Anna-Lisa berättar om en familj där man delar på arbetet och att hon gärna ville ha det så i familjen.

– Det ville jag gärna göra. Eller låta barnen göra mat var sin vardag. Men jag har inte satt i gång det. De har rätt mycket andra uppgifter, tvätt. Barnen tar alltid hand om disken. Jag gör alltid mat vardag, min man till helgen. Barnen tar alltid hand om disken, var sin vecka. Nu är det svårt med deras aktiviteter ibland. Ibland låter jag det stå till efter aktiviteter. De sorterar tvätten och de har såna uppgifter. Sen läser de ju så man känner att man vill inte lägga för mycket uppgifter på dem.

I: Det är ju skönt att du kan vila efter middagen.

– Man måste hjälpas åt. Vi är en familj.

I: Det diskuteras mycket i familjer hur mycket en tonåring ska göra.

– Det gjorde vi tidigt. Man kan lära dem att de ska duka av. Det kunde mina barn när de var tre, fyra.

Det är inte alltid den som mest lagar mat i familjen är den som är mest road. Eva är sambo, har två barn, en flicka på tre år och en pojke på sex månader. Hon lagar vardagens mat. Henrik [hennes man] lagar vid helger och då det kommer gäster. Så är det i denna familj.

– Ja, alltså innan vi fick barn så lagade vi nog lika mycket mat, till och med att Henrik gjorde lite mer. Han är väldigt road av det, eller åtminstone när man ska ha gäster. Har alltid gillat att laga mat. Innan vi skaffade barn, framför allt när vi bodde i lägenhet, så lagade *han* nog mer mat än vad jag gjorde.

I intervjuerna uttrycks ibland en form av stolthet över att mannen i familjen tar del i matlagningen. Kvinnorna påpekar särskilt detta. Samtidigt märks i intervjuerna att det är en kvinna i familjen som vanligen har översikten och huvudansvaret – och vad det innebär – för familjens måltider. Kvinnorna planerade, ibland med listor. Ofta var de ständigt aktuella planerna outtalade. De var tysta – och samtidigt preciserade. Vi bör således parallellt med statistik och tidsbudgetstudier även beakta det ständigt pågående tänkande och ”planerande” som Terese Anving beskriver (2008).

Anna-Lisa beskriver en tyst arbetsfördelning som att den ”sitter i”: ”När barnen var små gick jag själv och handlade. Det sitter väl också i.” Och Maeheni har precisat planerat måltidsskapandet: Varje barn får sin tallrik med olika färger.

Sociologiska undersökningar pekar på att det ofta är kvinnorna som står för det som brukar benämnas det sociala arbetet i familjen: Michaela diLeonardo (1987) beskriver ”the female world of cards and holidays” som ett uttryck för kvinnors arbete att upprätthålla sociala relationer bland familj, släkt och vänner. Randall Collins (1992) skriver om kvinnors sociala arbete av ett annorlunda slag än diLeonardo (1987). I skilda samhällsklasser är det ”largely women who perform the Weberian task of transforming class into status group membership. This status production is done in a number of realms” (1992:219). Både diLeonardo och Collins beskriver emellertid kvinnornas sociala verksamhet just som *arbete*. Det är ett arbete som är ytterligt svårt att sätta gränser kring i tidsbudgetstudier..

Julier (2002) betonar hur viktigt det är att lyfta fram och synliggöra denna arbetsfördelning, som således inte enbart handlar om praktiskt – utan om annat mer svårbeskrivbart – arbete. Julier skriver att ”the staging of such events [meals], the performance of roles, and the sociability being constructed are all connected to an underlying division of labor. As feminist research repeatedly asserts, the domestic division of labor is central to the ongoing construction of gender inequality. The visibility or invisibility of that labor plays a key part in the meanings of shared meals.” (Julier 2002:13)

Slutord om den för-givet-tagna vardagen

I boken *Vardagsverklighet och struktur* skriver Göran Ahrne (1981:39): "Vardagsverkligheten utgör de omständigheter under vilka individen tillfredsställer sina dagliga behov av mat, vila och kärlek och utför sitt arbete". Man kan, som Lefebvre (1971/2002: 18) betona de upprepningar, "de arbetets och fritidens olika rörelsemönster, mekaniska rörelser..." som han menar karakteriserar vardagslivet under. De som ger en illusion av stabilitet i en föränderlig värld.

Intervjuerna visar kvinnornas strävanden för att vardagen skall flyta. De har en "alltid-redo inställning". Som matansvarig i en småbarnsfamilj får man inte stå handfallen. Mat av något slag skall komma på bordet. Antingen har man förberett en måltid, i varje fall tankemässigt, eller att man gör avsteg och tar sig till kiosken *eller* att man "snor ihop" något av det man har hemma. Anna-Lisa säger:

– Ja det är klart, står man helt handfallen och inte har något, så har man kanske ändå alltid pasta och lite grönsaker. Eller korv och bacon som man har i frysen och så steker man upp det bara, så blir det ändå OK. Det kan man ju göra. *Man kan ju alltid sno ihop något.* Och har man inget så kan man alltid äta havregrynsgröt. Det åt vi igår. Havregrynsgröt och ett ägg och lite mackor, det går ju bra.

Men barnen måste ha mat i sig. Sofie uttrycker det så att "vi" (vuxna) behöver däremot ingen mat (dvs lagad mat).

– De måste ju ha mat. Även om inte vi måste ha mat i oss, så måste ju de. Men det var ju inte alltid man åt då, ibland när man satt själv så kunde man ju känna att nej, jag behöver ingen mat, jag tar bara lite fil. Man behövde liksom inget.

Anna-Lisa har nästan dåligt samvete för att hon behöver kompletteringshandla. Men hon betonar igen att det är viktigt för henne att det alltid finns mat att ta till.

– Ja, då månadshandlar jag. Sen får jag kompletteringshandla i en Konsum. Den använder jag lite väl mycket. På 12 månader gör jag kanske planering och månadshandling åtta [gånger], inte varje gång det blir av...runt åtta. Då laborerar jag om på listan och när jag har gjort det då vet jag vad som finns kvar på listan. *Men jag vet att det finns mat varje dag. Det finns mat i frysen.*

Anna-Lisa fortsätter:

– Sen kan jag känna att det blir skönt när barnen inte är här och jag inte behöver vara så strukturerad. Jag har kompisar som tycker jag är helt knäpp. Andra går in och handlar varje dag. *Jag mår bra av att veta att det finns.*

Marita kallar den inställningen som är kopplad till en ständig planering för "att ligga före". Hon säger själv att hon har problem med detta:

– Om man har möjlighet att ligga före och inte efter är det mycket lättare. Att tänka efter, om jag kommer hem halvsex och inte har pengar och klockan är halv sex ... om man har tänkt efter om man slipper det. Det finns något i frysen.

Detta är en central del av det sociala arbetet, arbetet med att vardagen skall flyta. Det handlar om att ha överblick och har kallats att ha "continuity coverage", en kontinuerlig täckning av skeendet (Zerubavel 1979; Daly 1996). Marianne Ekström beskriver det som att "ha kylskåpet i huvudet". Anving beskriver det än starkare som att leva med familjen (Anving 2008).

Slutord

Det vi säkert vet är att matvanorna förändras

Inom vardagslivsforskningen betonas det för-givet-tagna. Rutiner såväl som avbrott av det invanda kommer till i upplevelsen av att ”så ska det vara”. Det egna ter sig självklart och vad andra gör blir obegripligt och märkligt. En kvinna i undersökningen kan inte förstå en annan familjs matvanor:

Man märker som Lindas pojkvän. Dom äter köttfärssås utan grönsaker! *Hur kan man göra köttfärs utan grönsaker?* Vi har morot och palsternacka.

Så framstår det för-givet-tagna i vardagen. Vi har även sett hur det för-givet-tagna och självklara är olikartat beroende på familjestruktur, var familjen bor, samhällsklass och utbildning och även, om den som står för matlagningen kan karakteriseras som ”tidsfattig” eller ”tidsrik” etc. (För det senare se Thorsted 2007)

Att något är för-givet-taget och självklart innebär dock inte att det är oföränderligt. Med denna slutdiskussion vill jag särskilt betona att dessa olika matpraktiker är i ständig förändring. I vilka olika riktningar är svårt att sja om. Jag skriver olika riktningar för jag ser att det finns en tendens med utgångspunkt i tidsbudgetundersökningar att dra alltför generella slutsatser. Nya kompetenser och nya praktiker måste förstås genom att relatera dem till vad som sker i övrigt i samhället.

En lokaliserad förändringsprocess – ett referat av en jämförande undersökning

Vi vet således med säkerhet att dessa olika, här kartlagda praktiker, är under ständig förändring. Men vi vet inte *hur* de kommer att förändras. Nedan relaterar jag kort en undersökning där man kartlagt matvanor mm vid olika tidpunkter för att försöka se vartåt förändringen går. Två konstateranden kunde omedelbart göras. Det första var att de olika länderna skilde sig åt beträffande hur förändringarna såg ut. Det andra konstaterandet bestod i att utvecklingen i familjer med barn såg annorlunda ut än i

andra familjer. – I det följande återger jag en sammanfattning av undersökningen "Changing in the Practice of Eating: A Comparative Analysis of Time-Use" av Alan Warde, Shu-Li Cheng, Wendy Olsen och Dale Southerton från 2005.

Undersökningen är en tidsstudie. Hur lång tid tar själva ätandet och hur lång tid tar tillagning och diskning osv? Undersökningen avser ett antal länder, nämligen Frankrike, USA, Norge och Nederländerna (Sverige ingår tyvärr ej i jämförelsen). Vilka förändringar har skett mellan 1970 och slutet av 90-talet?

Parentetiskt vill jag kort återge dessa forskares teoretiska utgångspunkt. Författarna skriver att de mycket medvetet valt en *social praktik* som enhet för analysen och för jämförelserna (Warde et al. 2005:364). De skriver vidare att de väljer att studera praktiken *matlagning och ätande* också av teoretiska skäl. I sin argumentation tar de avstånd från ett antal inriktningar: Jämförelsernas enhet är inte det individuella beslutsfattandet som fallet är i "rational action theory". Inte heller utgår de från funktionsanalys, där själva samhällets organisation – samhället som en fungerande organisation – förklarar individernas beteende. Analysen utgår i stället från att människor delar vissa uppfattningar, vissa kunskaper (know how) och sätt att agera och handla (standards of practice). Det sker en differentiering av roller och positioner i detta praktiska utövande. Människor har olika förhållningssätt beroende vilka dessa roller är då de deltar i dessa praktiker. Warde med medförfattare hänvisar till Reckwitz (2002) för en ingående analys av begreppet *sociala praktiker*.

Åter till studiens resultat: Warde med medförfattare urskiljer vissa "bakgrundsligheter" i Europa. De europeiska länderna skiljer sig tämligen tydligt från tendenserna i USA (Warde et al. 2007:368). Dels ser forskarna över länderna generellt en "supermarketization", dvs en ökad supermarketförsäljning av mat. Dels urskiljer de ett växande urval av delvis förarbetad snabbmat. Det tredje, som påpekas, är den ökande mängden av nya köksteknologier.

Man kunde emellertid antagit att USA skulle bli en trendsättare, en föregångare för Europa, eftersom man var först att anta moderna hushållsteknologier (Warde et al. 2007:368; Freeman 2004). Ser man på tiden som går åt till att laga mat och tiden som går till att äta hemma så ser vi dock *inte* samma tendenser i de olika länder som ingår i undersökningen. Holländarna, fransmännen och norrmännen ägnar mycket mer tid åt att äta hemma jämfört med amerikanerna och britterna. Författarna betonar de olika ländernas särprägel och talar om *lokaliserad institutionalisering* av konsumtionen (Warde et al. 2007:369).

Maten, måltiderna och mattillagningen är gemensamma händelser som punktar upp och strukturerar familjers – och individers – dagliga schema. De blir fokuspunkter i hushållets organisation (DeVault 1991, Bell and Valentine 1997:80-82). För att förstå innebörden av fokuspunkterna måste vi se deras bakgrund i barnens ålder och antal, tiden för förvärvsarbete, var familjen bor mm. I Wardes m.fl. undersökning konstaterar man emellertid samtidigt att sociala och demografiska bakgrundsfaktorer har fått allt mindre betydelse. Klassstillhörighet och andra bakgrundsfaktorer som t ex om man är arbetslös eller pensionerad tycks få allt mindre relevans i sammanhanget. I stället understryker författarna att när det gäller mat, tillagning och inköp osv, så *handlar det mycket om praktiska begränsningar*.

Det finns även en ny tendens, nämligen den att män lagar mat i högre grad och att kvinnornas totala dominans minskat något. Forskarna konstaterar också när det gäller tiden som spenderas med att äta tillbringar kvinnor nästan lika mycket tid med detta som män. Detta är en stor skillnad mot förr, då kvinnor avsatte avsevärt kortare tid än män till själva ätandet.

Man finner i undersökningen att sättet att lägga upp måltiderna och tid, som spenderas med detta, varierar *mellan länderna* i mycket högre grad än mellan samhällsklass. Man har således i de fem olika länderna mycket olika sätt att lägga upp måltiderna. Det finns även i de skilda länderna olikartade organisering av försäljning av livsmedel och olikartade regler gäller för livsmedel osv i de fem länderna (Warde et al. 2007:381).

Såväl när det gäller hur man lägger upp matlagningen som tiden man spenderar på detta så är *närvaron av barn avgörande*. Detta gäller i Norge, Nederländerna och Frankrike och är en av de mer tydliga tendenserna. Kanske är detta, skriver Warde et al., en reaktion mot fruktan för att familjemåltiderna skulle försvinna? Här använder man uttrycket "*persistence of family meal*" och hänvisar till Murcott (1997) och Mestdag (2005) för en diskussion av just fortlevnaden av familjemåltiden. Det är sannolikt så, skriver man, att föräldrar uppmärksammar olika råd om hälsa. Detta leder till att föräldrarna känner ansvaret och att det finns en *moral* när det gäller den måltid som tillagas i hemmet (Warde et al. 2007:373).

En sprängkraft till förändring

Maten var central – en het potatis – i barnfamiljerna och tendenserna mellan länderna var tämligen olikartad. Genomgripande förändringar i dagens samhälle påverkar ständigt konsumenternas agerande på livsmedelsmarknaden: familjernas "uppbyggnad", ett förändrat varuutbud och ny teknologi är några av förändringarna. I förändrade yttre omständigheter finns förutsättningar för att människor skall ändra vanor och synsätt. I dagens samhälle finns dock en mycket viktig *inneboende "sprängkraft" till ständig förändring*. Mångfalden på marknaden liksom vår vetskap om att det är möjligt att leva, tänka och tycka annorlunda finns så intensivt hos oss idag. Peter Berger (1979) talar om att det finns ett ständigt *kognitivt tryck* för förändring. Detta leder till att vi önskar förändring och vill pröva nytt. Detta innebär givetvis inte att allt förändras i samma takt och på ett likartat sätt. Det visade den ovan citerade måltidsundersökningen tydligt.

När jag här skrivit om människors tankar kring mat och måltider har jag betonat det för-givet-tagna. Jag vill dock sluta rapporten med att (kanske paradoxalt) betona människors intresse för förändring och framhålla det "kognitiva tryck" som Berger så starkt framhåller. Det kognitiva trycket och intresset för förändring kan dels upplevas positivt: Det finns i intervjuerna en nyfikenhet och ett sökande efter nya lösningar och efter inspiration. Dels kan det kognitiva trycket upplevas pressande och negativt,

kanske på det sätt som Holm och Kildevang (1996) beskriver. De återger småbarnsföräldrarnas ironier och sarkasmer över maten. I våra egna intervjuer fann även vi uttryck för självkritik och otillräcklighet från kvinnornas sida. I båda fallen, både vid positiva och negativa upplevelser, ifrågasätts emellertid den tagen-för-givna matordning man lever efter. Båda situationerna måste ses som exempel på den inneboende sprängkraft i människors erfarenheter som Berger så starkt betonar. När förändringar och stabilitet skall urskiljas i vardagen är det dock av yttersta vikt att vi även beaktar människors högst konkreta livsvillkor och de praktiska begränsningar som Warde et al. (2005) idag ser som så avgörande. Den enda möjligheten för att förstå skeendet består i att utföra och att tolka empiriska undersökningar. Vi har i denna studie gjort nedslag i cirka 60 familjer vid ett tillfälle. Fem av dem har vi träffat igen vid så kallade walk-alongs. (Flera familjer skall vi göra walk-alongs med i framtiden.) Mellan våra två undersökningstillfällen hade mycket hänt. Det vore av stort intresse att gå tillbaka till de intervjuade familjerna – t ex efter tre år. Det är sannolikt att förändringarna av det för-givet-tagna sättet att leva är stora. Jämförelser mellan tidpunkterna kunde då hjälpa oss att förstå förändringarna i matvanorna genom att relatera dem till familjernas olika villkor i vardagen.

Referenser

- Ahrne, G. (1981) *Vardagsverklighet och struktur*. Göteborg: Bokförlaget Korpen.
- Anving, T. (2008) "Man måste ligga steget före". *Måltidsarbetets planering och organisering i barnfamiljen*. Lund: Department of Sociology, Lund University. Research Report 2008:2.
- Avakian, A.V. (ed.) (1999) *Women Working the NAFTA Food Chain: Women, Food, and Globalization*. Boston: Second Story Press.
- Avakian, A.V. and Haber, B. (eds.) (2005). *From Betty Crocker to feminist food studies. Critical perspectives on women and food*. Amherst and Boston: University of Massachusetts Press.
- Bell, D. and Valentine, G. (1997) *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. London: Routledge.
- Berger, P. (1980) *The Heretical Imperative. Contemporary Possibilities of Religious Affirmation*. Garden City, N.Y.: Anchor P./Doubleday.
- Bonke, J. (1998) *Børns husholdningsarbejde – er der forskel mellem piger og drenge?* Arbejdspapir. Socialforskningsinstituttet.
- Bonke, J. (2000) *Børns tidsanvendelse*. Arbejdspapir. Socialforskningsinstituttet.
- Bugge, A.B. and Almås, R. (2006) "Domestic Dinner. Representations and Practices of a Proper Meal among Young Suburban Mothers". *Journal of Consumer Culture* Vol. 6 (2):203-228.
- Carrington, C. (1999) *No Place Like Home: Relationships and Family Life Among Lesbians and Gay Men*. Chicago: University of Chicago Press.
- Collins, R. (1992) "Women and the production of status cultures". In Lamont, M. and Fournier, M. (eds.) *Cultivating Differences: Symbolic Boundaries and the Making of Inequality*. Chicago: University of Chicago Press.
- Daly, K.J. (1996) *Families & Time. Keeping Pace in a Hurried Culture*. Thousand Oaks. California. London: SAGE Publications, Inc.
- DeVault, M. (1997) 'Home and Work: Negotiating Boundaries Through Everyday Life'. *The American Journal of Sociology* 102 (5): 1491-1492.
- DeVault, M. (1991) *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago, IL: University of Chicago Press.
- DeVault, M. (2003) "Families and Children. Together, Apart". *American Behavioral Scientist* 46(10):1296-1305.
- diLeonardo, M. (1987) "The female world of cards and holidays: Women, families, and the work of kinship". *Signs* 12 (3): 440-53.
- Douglas, M. (1972) "Deciphering a Meal". *Daedalus* 101 (1):61-82.
- Douglas, M. and Nicod, M. (1974) "Tacing the biscuit: The structure of British meals" *New Society* 19, 744-747.
- Douglas, M. (ed.) (1984) *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York NY: Russell Sage Foundation.
- Edensor, T. (2000) "Staging tourism tourists as performers". *Annals of Tourism Research*, 27 (2): 322-344. April.
- Ekström, K. M. (1995) *Children's Influence in Family Decision Making*. Göteborg: Göteborgs Universitet.

- Ekström, M. and Fürst, E. L. (2001) "The Gendered Division of Cooking". In U. Kjærnæs. (red.) *Eating Patterns*. SIFO. Report. No. 7.
- Ekström, M. (1990) *Kost, Klass och kön*. Umeå studies in sociology. Umeå Universitet.
- Eliasson-Lappalainen, R. och Szebehely, M. (2008) "Vardagslivsforskning". Kapitel i en antologi med arbetsnamnet Socialvetenskaplig metodologi. [Kommande]
- Freeman, J. (2004) *The Making of the Modern Kitchen: Gender, Design and Culture in the Twentieth Century*. Oxford: Berg.
- Gardiner, M. (2000) *Critiques of Everyday Life: Introduction*. New York: Routledge.
- Geertz, C. (1993) "Deep Play: Notes on the Balinese Cockfight". In Geertz, C. (ed.) *The interpretation of cultures: selected essays*. London: Fontana.
- Goffman, E. (1959) *The Presentation of Self in Everyday Life*. New York: Doubleday.
- Highmore, B. (ed.) (2002) *The Everyday Life Reader*. London: Routledge.
- Hochedschild, A. (1997) *The time bind: when work becomes home and home becomes work*. New York : Metropolitan Books.
- Holm, L. (2001a) "The Social Context of Eating". In Kjærnæs, U. (ed.) *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*. Report. No. 7. Statens Institut for Forbruksforskning.
- Holm, L. (2001b) "Family Meals". In U. Kjærnæs. (ed.) *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*. Report. No. 7. Statens Institut for Forbruksforskning.
- Holm, L. and Kildevang, H. (1996) "Consumers' Views on Food Quality. A Qualitative Interview Study". *Appetite* 27:1-14.
- Jansson, S. (1988) "Maten och myterna". *Vår föda*, 40/suppl 2: 1-203.
- Jansson, S. (2003) "Invandrarnas middagsvanor". *Supermarket* 3:17-19.
- Julier, A.P. (2002) "Feeding Friends and Others: Boundaries of Intimacy and Distance in Sociable Meals". *Dissertation Abstracts International, A: The Humanities and Social Sciences* 63(6):2378-A, Dec.
- Jonsson, I.M., Hallberg, L.R-M. and Gustafsson, I-B. (2002). "Cultural foodways in Sweden: repeated focus group interviews with Somalian women" i *International Journal of Consumer Studies* 26 (4): 328-339.
- Kusenbach, M.B. 2003. *Neighboring: An Ethnographic Study of Community in Urban Hollywood*. Dissertation University of California. Los Angeles.
- Lefebvre, H. (1971/2002) *Everyday Life in the Modern World*. London, New York: Continuum.
- Lindberg, L. (2008) "Variera mera". *Coop Mersmak*, 1:10.
- Ljungberg, C. (2001) *Bra mat och dåliga varor. Om förtroendefulla relationer och oroliga reaktioner på livsmedelsmarknaden*. Lunds Dissertations in Sociology 39. Lund.
- Meiselman H.L. (ed.) (2000) *Dimensions of the Meal*. Gaithersburg, Aspen Publishers.
- Mestdag, I. (2005) "Disappearance of the Traditional Meal: Temporal, Social and Spatial Deconstruction". *Appetite* 45:62-74.
- Murcott, A. (1997) "Family Meals – a Thing of the Past?", in P. Caplan (ed.) *Food, Identity and Health*, pp.32-49. London: Routledge.
- Nippert-Eng, C.E. (1996) *Home and work: Negotiating Boundaries through Everyday Life*. Chicago: The University of Chicago Press.
- O'Doherty Jensen, K. och Holm, L. (1998) *Mad og køn i socialt og kulturelt perspektiv. En litteraturgennemgang*. Ministeriet for fødevarer, landbrug og fiskeri. Veterinær- og fødevarerdirektoratet.
- Pettersson, A., Olsson, U. and Fjellström, C. (2004) "Family life in grocery stores – a study of interaction between adults and children". *Journal of Consumer Studies and Home Economics* 28 (4):317-328.
- Reckwitz, A. (2002) 'Toward a Theory of Social Practices: A Development in Cultural Theorizing'. *European Journal of Social Theory* 5:243-263.
- Scott, M.B. & Lyman, S.M. (1968) "Accounts". *American Sociological Review* 33 (1):46-62.
- Simmel, G. (1994) "The Sociology of the Meal". *Food and Foodways* 5:345-350.

- Solberg, A. (1991) "Er det annerledes å intervju barn enn voksne." I *Barn. Nytt fra forskningen om barn i Norge*. Nr. 4
- Solberg, A. (1994) *Negotiating Childhood*. Stockholm: Nordplan.
- SOU (2005) "Makt att forma samhället och sitt eget liv. Jämställdhetspolitiken mot nya mål." *Statens Offentliga Utredningar* 2005:66.
- Thelander, J. (2006) *Mutor i det godas tjänst? Biståndsarbetare i samtal om vardaglig korruption*. Sociologiska institutionen, Lunds universitet.
- Thorsted, S. och Sellerberg, A.-M. (2006) *Børn, mad og køn. Børns deltagelse i arbejde og beslutninger i familien*. Tema Nord 2006:519. Nordisk Ministerråd, København.
- Warde, A. (1999) "Convenience food: Space and timing". *British Food Journal* 101(7):518-527.
- Warde, A., Cheng, S.-L., Olsen, W. and Southerton, D. (2007) 'Changes in the Practice of Eating: A Comparative Analysis of Time-Use'. *Acta Sociologica* 50, 4: 363-385.
- Wierenga, B. (1983) "Model and measurement methodology for the analysis of consumer choice of food products". *Journal of Food Quality* 6 (1983) 119-137.
- Wood, R C. (1995) *The Sociology of the Meal*, CI, Edinburgh: Edinburgh University Press Ltd.
- Zerubavel, E. (1979) *Patterns of Time in Hospital Life: A Sociological Perspective*. Chicago: University of Chicago Press.
- Zetterberg, H. (1995) "Moralisk panik", *Dagens Nyheter* 1995-05-15

Appendix 1: Metoder för datainsamling

I denna undersökning om barnfamiljer och måltider har vi samlat in information om två olika grupper av familjer med utgångspunkt från barnens ålder. Den första gruppen utgörs av föräldrar med tonårsbarn i 25 olika hushåll som har intervjuats; i allt handlar det om 28 personer. Tonårsföräldrarna hade vid flera tillfällen barn i andra åldrar än tonåren, ibland äldre, ibland yngre barn. Den andra gruppen utgörs av 25 familjer med små barn (i förskoleåldern). Vi har bett att få intervjua den i familjen som har huvudansvaret för maten. I båda grupperna är det mestadels mödrarna som intervjuats.¹¹ – Vi har använt oss av tre olika tillvägagångssätt för att få ett datamaterial om dessa barnfamiljer och deras måltider, intervjuer, fokusgrupper och walk-alongs. Jag beskriver närmare dessa tillvägagångssätt nedan. Först vill jag dock beskriva hur vi kom i kontakt med familjerna.

Det var inte så enkelt som vi föreställt oss att komma i kontakt med barnfamiljer för att göra ingående intervjuer om deras måltider. När det gällde tonårsfamiljerna var första strategin att försöka få kontakt med föräldrarna genom ungdomarna. Vi vände därför oss till tonåringar som gick och läste inför konfirmationen. Vi skickade ett brev som de skulle ge till sina föräldrar. Detta gav dock inte några ”napp” för intervjuer. Därför beslutade vi oss för att vända oss direkt till föräldrarna. Vi fann emellertid att sociala aktiviteter och mötespunkter för föräldrar med barn i tonåren är få. Undantaget är då aktiviteter som har pedagogisk eller socialt stödjande karaktär, t ex för att integrera invandrare. En ingång för att få intervjupersoner var att gå genom organisationer som samlade invandrarkvinnor kring olika aktiviteter, bl a då språkundervisning. Detta innebär att vi har en hög andel invandrarfamiljer bland tonårsfamiljerna. Detta visar jag i listorna över intervjupersoner som återfinns senare i detta appendix. På grund av att vi bara kunde få kontakt med en begränsad grupp genom denna strategi valde vi att skaffa oss kontakter med intervjupersonerna på flera sätt, bl a då genom den sk snöbollsmetoden. Genom bekanta fick vi kontakt med deras bekanta och deras bekanta (som kände till någon tonårsfamilj) som vi således intervjuade. Vi använde oss vidare av lite olikartade intervjumetoder beroende på var vi

11 Kvinnorna har huvudansvaret för hushållsarbetet och omhändertagande av barn. Småbarnsmam-mor använder mer än dubbelt så mycket tid som småbarnsanspapor på hushållsarbetet och omsorg om barnen. (SOU 2005)

träffade intervjupersonerna. När vi kontaktade intervjupersonerna privat träffades vi i intervjupersonernas hem. Där gjorde vi individuella intervjuer eller intervjuer med par. Då vi använde oss av mer formella kontakter som invandrarföreningar intervjuade vi ofta i skolans lokaler. Vi använde oss då av en mer tidsbesparande datainsamlingsmetod, nämligen intervjuer i sk fokusgrupper.

a. Semistrukturerade intervjuer

Eftersom det var intervjupersonernas erfarenheter och upplevelser intervjuerna syftade till att belysa var de relativt öppna. (Se bifogad guide för frågor i Appendix 2.) Intervjuerna var strukturerade efter teman som presenterades för de intervjuade.

b. Fokusgrupperna

I studien har vi även gjort två fokusgruppsintervjuer. Genom valet av fokusgrupper blev det möjligt för oss att nå grupper som vi upplevde som svårare att få kontakt med för individuella intervjuer.¹²

Focus groups are often used across cultural boundaries as they are sensitive in identifying everyday knowledge and cultural variables, and also in giving people who do not usually participate in research the opportunity to make their voice heard. (Jonsson et al. , s. 330, artikel).

Metoden ställer krav på den som leder fokusgruppen. Det gäller att se till att alla kan få komma till tals. (Se närmare beskrivning av metoden i Anving, 2008, och Thorsted, 2007)

c. Walk-along

Den tredje metoden utgörs av så kallade ”walk-alongs” (Ljungberg, 2001 och Kusenbach, 2003¹³). Jag beskriver här metoden mer ingående än intervjuerna och fokusgrupperna. Skälet till detta är att walk-alongs eller go-alongs inte är en särskilt vanlig metod i Sverige. Metoden walk-along är etnografiskt inspirerad och kan ses som en kombination av fältintervju och observation (Ljungberg 2001:30). Att göra walk-alongs innebär att man följer intervjupersonerna i deras vardag, i detta fall under deras inköpsrundor. Skillnaden mellan walk-along och rena observationer är att man är aktiv som intervjuare. Man ställer frågor under, i detta fall, inköpsrundans gång. Detta kan ses både som positivt och som problematiskt ur metodologisk synvinkel. Det största problemet är att man som forskare kan komma att styra den sociala situation man studerar (Charlotta Ljungberg 2001). Genom frågorna kan man oavsiktligen ge upphov till ifrågasättanden som intervjupersonerna själva aldrig själva sett som något problematiskt eller angeläget (Ljungberg, 2001:30). Detta kan även medföra att de

12 Vi informerade tillfrågade kvinnorna på IKF om möjligheten till individuella intervjuer. Där var det dock ingen som ville ställa upp. Däremot deltog de gärna i fokusgrupper.

13 Kusenbach använder istället för termen walk-along go-along, metodologiskt sett innebär det däremot ingen skillnad.

personer man följer anpassar sitt beteende efter vad de *tror* att intervjuaren vill se eller höra. Detta är emellertid alltid en risk vid alla former av interaktion mellan intervjuare och intervjuad.

I tonårsfamiljerna blev 28 intervjupersoner intervjuade på följande sätt. 9 personer blev individuellt intervjuade, 8 personer intervjuades i gruppintervju med två deltagare i varje. Av dessa 8 blev 6 personer intervjuade med sin partner. 11 personer intervjuades i fokusgrupper med fyra eller fler deltagare. En följd av att vi har rekryterat intervjupersoner på olika sätt och har gjort olika typer av intervjuer är att graden av precision i intervjuerna är olikartad. Utsagorna i fokusgruppintervjuerna som gjordes med invandrarkvinnor är tyvärr något mindre utförliga. En annan faktor som bidrar till detta är att de invandrade intervjupersonerna ofta var begränsade när det gällde det svenska språket.

Familjerna med tonåringar

När vi kontaktade familjerna bad vi således att få tala med den person som var måltidsansvarig i familjen och med få undantag var det också denna person vi fick tala med. Av de 28 personer vi sedan intervjuade var 25 kvinnor. De tre män som deltog i undersökningen blev intervjuade tillsammans med sina sambor. Nedan följer en översikt över intervjupersonernas fingerade namn, deras ungefärliga ålder, deras yrke, sysselsättning och ev deras ursprungsland samt sammansättning av deras hushåll.

Tabell 2 *Tonårsfamiljerna: Intervjupersonernas fingerade namn, deras ungefärliga ålder, deras yrke och ursprungsland*

Namn ^a och ålder	Härkomst	Barnens ålder (år)	Sysselsättning
Metta, 39 år	Danmark	13	Arbetslös
Randa och Fredrik, 40 år	Randa är från Irak	12 och 14	Expedit och kulturarbetare
Sofia, 38 år	Peru	14	Socionom
Lisa, 37 år	Sverige	4 och 15	Bildkonstnär
Fatuma, 50 år	Albanien	17, 18, 19, 20, 21	Köksbiträde. Läser Svenska för Invandrare på deltid
Maja, 43 år	Marocko	10, 10, 16 och 17	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Maryam, 50 år	Irak	18 och 22	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Marita, 42 år	Sverige	15 och 19	Konstnär och studerande
Li-Cheng, 57 år	Vietnam	16 och 19	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Jing Soi, 39 år	Kina	6, 10, 12 och 14	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Kadidja, 45 år	Afghanistan	14-20	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Filippa, 39 år	Sverige	15, 17 och 19	Undersköterska
Sandra, 40 år	Sverige	4, 11, 17 och 18	Lärarstuderande
Lina och Per, 40 år	Sverige	11 och 15	Båda är sjuksköterskor
Nadia, 40 år	Libanon	5, 13 och 17	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Samira, 39 år	Irak (Kuwait)	4, 10, 15, 17 och 19	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Anna-Lisa, 40 år		14 och 16	Barnskötare
Ritima, 39 år	Afghanistan	12, 13, 20 och 22	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Mesha, 37 år	Libanon	1, 4, 7, 10, 11, 13, och 15	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Nadira, 40 år	Libanon	2, 7, 11 och 13	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Muijra, 45 år	Afghanistan	11, 12, 13, 20, 21, 22	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Vakava, 29 år	Afghanistan	5, 9, 12, 14	Läser Svenska för Invandrare på deltid
Siv, 45 år	Kosovo	18	Socionom
Hanne, 40 år	Albanien	9, 11, 13, 15, 17	Arbetslös/Arbetslöshetsprojekt
Fredrik och Tina, 42 och 40 år	Sverige	15	Organist och kemist

a. Alla namn är fingerade.

Totalt var 24 av intervjupersonerna i samlevnadsförhållanden, 4 var ensamstående. I 4 av de 25 hushållen fanns bara ett hemmaboende barn. I 9 fanns det 2 hemmaboende barn och i 1 hushåll fanns det 3 och i 12 fanns det 4 eller flera hemmaboende barn. 18 av de 28 intervjupersonerna var inte födda i Sverige. Av dessa hade 14 icke-europeisk bakgrund, från skilda muslimska länder 10 (se mer preciserat ovan), Kina/Vietnam 3, Sydamerika 1. De som hade icke-europeisk bakgrund hade ofta mer begränsad utbildning och fler barn än de övriga.

Utöver den stora majoriteten av kvinnor i materialet gäller det också att det är en överrepresentation av invandrarkvinnor, och därmed föräldrar med många barn och med kort utbildning samt en överrepresentation av sammanlevande par. Att både ha en stor grupp kvinnor som har etnisk svensk bakgrund och en stor grupp kvinnor med icke-etnisk svensk bakgrund ger emellertid möjligheter till jämförelser. Det framkommer både likheter och skillnader mellan dessa båda grupper när det gäller synen på tid och matlagingspraxis. Skillnaderna kan tolkas som uttryck för levnads-villkoren. Invandrarkvinnorna var primärt sysselsatta inom hemmets väggar, medan den svenska medelklasskvinnan ofta både hade arbetsuppgifterna i hemmet och sitt

förvärvsarbete. Stine Thorsted som ansvarat för insamlandet av materialet med tonårsfamiljerna skriver:

I rapporten har jag använt fingerade namn och blandat data som skulle kunna leda till att intervjupersonen identifierades. Intervjuerna är utförda på svenska och de är utskrivna i sin fulla längd. I intervjuцитaten står I för intervjuaren. För att referera till något som är relevant för förståelsen och som ligger utanför citatet har jag skrivit en fyrkantig [] parentes.

Familjerna med förskolebarn

För att komma i kontakt med intervjupersoner med barn i förskoleåldern (upp till 8 år) valde vi främst att gå genom olika förskolor i Malmö. Förskolor i olika socioekonomiska områden kontaktades under våren och hösten 2006. Genom brev bad vi om att, vid till exempel föräldramöten, få komma och informera om projektet. Vid tillfällen då förskolor inte hade möjlighet att låta oss komma och informera fick vi istället lägga informationsblad till föräldrarna i barnens klädfack. En av förskolorna frågade dessutom runt extra bland föräldrarna å våra vägnar.

Utöver att vi sökte kontakt genom förskolor och för att få med fler föräldrar med annan etnisk bakgrund valde vi här att kontakta Internationella Kvinnoföreningen (IKF) i Malmö. Via dem fick vi på så sätt kontakt med en klass med kvinnor vilka läste svenska på Komvux¹⁴. Till en början informerade vi om projektet vid en gemensam träff i Internationella Kvinnoföreningens lokaler. Därefter utförde Terese Anving och Stine Thorsted tillsammans intervjuer i två fokusgrupper.

En tredje grupp av föräldrar som kontaktades var föräldrar med förskolebarn som bodde på landsbygden. Även här visade sig snöbollsmetoden att vara ett användbart tillvägagångssätt. Av dessa kom alla från en arbetarklassbakgrund. Endast en av dem hade studerat vidare på högskolan.

14 De gick alla i klassen SFI, Svenska För Invandrare.

Intervjupersoner med förskolebarn

Namn ^a och ålder	Härkomst	Barnens ålder (år)	Sysselsättning
Emma, 29 år	Sverige	4	Sjukskriven, tidigare butiksbiträde
Sofie, 31 år	Sverige	5, 3, och 1,5	Tidigare föräldraledig men har nu börjat arbeta extra inom barnomsorgen
Katrin, 41 år	Sverige	8	Ekonomiassistent
Karin, 31 år	Sverige	2,5 och 1,5	Föräldraledig från sitt arbete som läkarsekreterare
Nina, 27 år	Sverige	5 och 2	Vårdbiträde inom hemtjänsten
Sara-Stina, 28 år	Sverige	7 och 4	Vårdbiträde inom hemtjänsten
Nadia, 40 år	Irak	17, 13 och 5	Studerande, SFI
Samira, 39 år	Irak (Kuwait)	19, 17, 15, 10 och 4	Studerande, SFI
Zara, 22 år	Libanon	4 och 1,5	Studerande, SFI
Jing, 39 år	Kina	14, 12, 10, och 6	Studerande, SFI
Nadira, 29 år	Palestina	11, 8 och 5	Studerande, SFI
Louise, 36 år	Sverige	6	Förskolelärare
Malin, 37 år	Sverige	13, 11, 9, 6 och 3	Arbetslös men arbetar vid behov nattetid på ett vårdhem
Julia, 41 år	Sverige	5 och 3	Översättare
Eva, 37 år	Sverige	4 och 4 månader	Föräldraledig från sitt arbete som personalansvarig på ett företag
Marie-Louise, 35 år	Sverige	6,5 och 2	Studerar till socionom
Hans, 39 år	Tyskland	7 och 5	Utbildningssamordnare
Sandra, 35 år	Sverige	4 och 9 månader	Utbildningssamordnare
Katrin, 27 år	Sverige	5	Studerande och extraarbetar på kafé
Johan och Kristina, 38 och 36 år	Sverige	3	Journalist och informatör
Anna, 35 år	Sverige	9 och 5,5	Projektledare
Agneta, 51 år	Sverige	10 och 4	Lärare
Linda och Gustav, 34 och 36 år	Sverige	20 månader	Doktorand och ekonomstuderande
Jenny och Jonas, 31 och 38 år	Sverige	2,5	Ekonom och försäljare
Josefin, 35 år	Sverige	2 och 6 månader	Journalist
Rakel, 39 år	Iran	15 och 5	Psykolog
Lina, 33 år	Sverige	4, 2 och 9 månader, "bonusbarn", 17, 11	Föräldraledig från sitt arbete som sjukvårdsbiträde
Martina, 34 år	Sverige	8,5 och 2	Studerande till sjuksköterska
Lisa, 37 år	Sverige	4 och 15	Konstnär
Viktoria	Sverige	4 och 10	Museianställd
Chen, 39 år	Kina	14, 12, 10 och 6	Studerande, SFI

a. Alla namn är fingerade.

Appendix 2: Intervjuguide

Familjen

Sammansättning, vilka ingår i hushållet?

Kön?

Ålder?

Yrke och arbetstid?

Hushållsarbetet

Kan du berätta om hur ni har organiserat hushållsarbetet hemma hos er?

På vilket sätt tycker du dig kunna se en skillnad över tid?

Vill du beskriva hur du upplever uppdelningen?

Hur ser du på barnen respektive de vuxnas roll i hushållet?

Hur känner du inför att lägga ner tid på mat och måltidsarbete?

Måltiden

Kan du berätta om hur en typisk ”mat- och måltidsdag” ser ut hos er?

Berätta om din upplevelse av vardagens måltid?

Vill du beskriva hur måltiderna är organiserade?

Hur ser du på förändring, hur skiljer sig måltiden åt från till exempel innan du fick barn?

Vad brukar stå på bordet, vana eller inspiration?

Berätta om hur ni kommer på vad ni ska äta? Hur blir ni inspirerade?

Hur ser du på att förhålla sig till olika familjemedlemmars smaker och önskemål?

Att laga mat, kan det kännas som ett jobb eller en fritidssysselsättning, när och när inte?

Att göra saker samtidigt som man lagar mat, hur får man ihop det?

Matvanor

Om vi börjar med att du får berätta om hur era matvanor ser ut?

Berätta om vad det är som styr ert val av mat?

Beskriv hur du brukar lösa olika situationer när det kommer till mat och måltider, om det ska gå snabbt, vara billigt?

Berätta om en bra matdag?

Och tvärtom, hur ser en dålig matdag ut?

Hur skulle du önska att det såg ut?

Skiljer sig matvanorna nu från innan när ni inte hade barn?
Berätta om hur du ser på föräldrars ansvar och barns matvanor?
Beskriv hur de ser på olika ideal, eller eftersträvensvärda matvanor?
Berätta om hur du hanterar dem?

Inköp

Förklara hur det går till när ni ska och handla, hur går organiseringen till?
Vilka rutiner, om några, har ni?
Kan du berätta om olika tidpunkter när ni handlar?
Finns det olika situationer som kan se olika ut? Situationer där du har mycket eller lite tid, barnen med eller inte?
Hur funderar ni när ni väljer affär, vad är det som har betydelse?
Hur ser du på olika typer av affärer? Fyller olika behov?

Finns det något mer som du vill tillägga, något som du tycker att vi har missat och som borde få komma fram?

Appendix 3: Brev till intervjupersoner i tonårsfamiljer

Hej

Jag har fått ditt namn av --, som jag intervjuade denna vecka. Jag kontaktar dig för att jag söker familjer med tonårsbarn som vill delta i en undersökning om familjers inköps- och måltidsarbete. Forskningen är orienterad mot att undersöka hur man rent praktisk går till väga i familjen för att lösa måltidsfrågan. En fråga i undersökningen är hur man får ihop inköp och matlagning i en situation där tiden är knapp och det finns många affärer att välja mellan. På vilka grunder väljer man och varför är några av frågorna i undersökningen.

Jag skulle gärna vilja intervjua den i ert hushåll som är huvudansvarig för maten i familjen. Intervjun kan äga rum hemma hos er om det passar eller på min arbetsplats i Lund om ni så föredrar. Jag är även flexibel i förhållande till tidpunkt.

Jag vore mycket tacksam om du ville bistå projektet med din kunskap och erfarenhet av vardagsfrågorna och kommer att höra av mig snart.

Hälsningar Stine Thorsted (Fil.dr.)

Tel: --

Email: stine.thorsted@soc.lu.se

Appendix 4: Brev till förskolor

Till ansvarig på XXX förskola,

Jag som skriver det här brevet heter Terese Anving och doktorerar i sociologi vid Lunds universitet. Mitt avhandlingsprojekt, som leds av professor Ann-Mari Sellerberg, syftar till att undersöka hur småbarnsföräldrar får ihop vardagen när det kommer till mat, måltider, stress och inspiration. Jag är därför intresserad av att få en större inblick i hur man i hushållet, ser på måltiden, hur man planerar matlagningen, hur inköpen går till och på vilket sätt man i vardagen begränsas av faktorer så som tid och ekonomi.

Jag är 27 år, bor i Malmö och har inga egna barn men har emellertid flera vänner med barn och jag har sett hur de kämpar på i vardagen vilket på många sätt har bidragit till mitt intresse. Att jag är sociolog betyder att jag i det här fallet är intresserad av människors vardagsliv, hur man funderar och agerar. Det finns med andra ord inga rätt eller fel, tvärtom tror jag att deltagarna kan familjers matproblematik mycket bättre än mig!

Nu vill jag få kontakt med barnfamiljer, ensamstående, dubbelarbetande, studerande, arbetslösa – alla är av intresse! Att jag har valt att fokusera mig på barnfamiljer har sin grund i att det är en grupp som ofta utsätts för såväl stress som press, vilket betyder att deras erfarenheter är viktiga att få mer kunskap om. Jag vill träffa familjer för att få möjlighet att prata om hur de ser på mat och måltider och om de samtycker därefter få följa med dem på en inköpsrunda.

Att få tag på intervjupersoner kan dock vara lite problematiskt och detta är anledningen till att jag skriver till er. Jag undrar om det skulle finnas någon möjlighet att ta emot mig för att informera på något föräldramöte eller liknande, alternativt få komma och lämna ett brev till barnens föräldrar? Detta skulle betyda väldigt mycket för mig och jag hoppas att ni skulle kunna tänka er att hjälpa mig i mitt sökande efter lämpliga intervjupersoner.

Vid intresse så får ni väldigt gärna ringa mig på mitt arbete xxx-xx xx xx, hem xxx-xx xx xx eller mobilen xxx-xxx xx xx. Jag går också alltid att få tag på via e-mail, terese.anving@soc.lu.se

Tack på förhand!
Terese Anving

Appendix 5: Brev till intervjupersoner i småbarnsfamiljer

Barnfamiljer sökes!

Jag som skriver det här brevet heter Terese Anving och doktorerar i sociologi vid Lunds universitet. Projektet jag håller på med, och som leds av professor Ann-Mari Sellerberg, syftar till att undersöka hur småbarnsföräldrar får ihop vardagen när det kommer till mat, måltider, stress och inspiration. Jag är därför intresserad av att få en större inblick i hur man i hushållet, ser på måltiden, hur man planerar matlagningen, hur inköpen går till och på vilket sätt man i vardagen begränsas av faktorer så som tid och ekonomi.

Jag som vill träffa er är 27 år, bor i Malmö och har inga egna barn, det är med andra ord ni som har all kunskap! Jag har emellertid flera vänner med barn och jag har sett hur de kämpar på i vardagen vilket på många sätt har bidragit till mitt intresse. Att jag är sociolog betyder att jag i det här fallet är intresserad av människors vardagsliv, hur man funderar och agerar. Det finns med andra ord inga rätt eller fel, tvärtom tror jag att ni kan det här med mat bättre än mig!

Nu vill jag alltså få kontakt med barnfamiljer, ensamstående, dubbelarbetande, studerande, arbetslösa – alla är av intresse! Att jag har valt att fokusera mig på barnfamiljer har sin grund i att ni är en grupp som ofta utsätts för såväl stress som press, vilket betyder att era erfarenheter är viktiga att få mer kunskap om. I min avhandling kommer alla deltagande att vara helt anonyma.

Jag vill träffa er, antingen enskilt eller i en grupp om flera föräldrar, för att få möjlighet att prata om hur ni ser på mat och måltider i familjen. Om ni därefter tillåter skulle jag också gärna vilja få följa med er på en inköpsrunda. Projektet handlar om stress och jag förstår i allra högsta grad om ni kanske skulle känna er stressade över att få in mig i ert tidsschema, men jag är flexibel. Vad gäller inköpsrundan så är det ett sätt att träffas utan att en massa tid går till spillo, jag följer helt enkelt bara med er en dag när ni ändå ska till affären. Jag vill inte att det ska kännas som om det här tar en massa extra tid. För er del hoppas jag att vårt möte skulle kunna vara ett tillfälle att reflektera lite extra över hur och varför man agerar på ett visst sätt i vardagen.

För att anmäla ert intresse kan ni ringa mig på mitt arbete xxx-xx xx xx, hem xxx-xx xx xx eller mobilen xxx-xxx xx xx, jag går också alltid att få tag på via e-mail, terese.anving@soc.lu.se

Med hopp om att vi snart ska ses!

Terese Anving