

Grönsaker eller godis?
Kulturella perspektiv på nordiska barns kosthåll
Barbro Johansson (red.)

CFK-RAPPORT

10:07:00
2007



Handelshögskolan
VID GÖTEBORGS UNIVERSITET

CFK
Centrum för konsumtionsvetenskap
Center for Consumer Science

Innehåll

Inledning	3
Nordiska barns bilder av mat och matarenor, Gun Roos	4
Socker och barn - en komplex kombination, En studie av Kamratposten och Vi Föräldrar 1969-2005, Barbro Johansson	15
Forældreperspektiver på børns spisning: Bekymringer og projekter, Lotte Holm	26
Crémekometer, Lefverkorf och Lindebarn i marsipan. Om idévärldar och konsumtionskulturer kring sötsaker i Sverige 1860-1914, Ulrika Torell	34
Författarpresentation	42

Inledning

Mat och ätande är ett gränsöverskridande forskningsämne, som engagerar forskare från vitt skilda discipliner. Medicinare, historiker, sociologer, näringsfysiologer, pedagoger, psykologer, antropologer, etnologer m.fl. har inspirerats att, var och en från sin disciplinära horisont, studera detta fenomen, som vi alla är engagerade i flera gånger per dag. Olika födoämnens näringsinnehåll och inverkan på hälsan, måltidernas och olika livsmedels historia, matens och ätandets symboliska dimensioner, metoder för att främja goda matvanor, överflöd på mat och brist på mat; forskningsämnena är många och ämnets ständiga aktualitet, liksom att det bjuder på motsägelser och en mångfald av infallsvinklar gör att man kan anta att det inte kommer att förlora sin lockelse som forskningsobjekt. Mat är nödvändigt för vår överlevnad, men en ohälsosam kost kan leda till för tidig död. Ätande är en rutinhandling som vi utför nästan utan att tänka, men det kan också vara föremål för stort engagemang, planering och arbete, och glädje såväl som ångest. Vi kan äta ensamma eller tillsammans med andra, inta vardagsmat eller festmåltider. Vi äter också i många sammanhang utanför måltiderna; en kaka till kaffet, ett äpple framför datorn, en glass under shoppingturen, en påse popcorn vid biobesöket.

Som matforskare kan det vara svårt att få en överblick över all intressant forskning som pågår, särskilt den som man måste korsa fakultetsgränserna för att få tillgång till. Samtidigt finns det mycket som talar för att det är just ämnes- och fakultetsövergripande samarbete som behövs för att få en vidgad förståelse för ämnet och för att kunna nå ännu längre i forskningen. Detta var utgångspunkten när Centrum för konsumtionsvetenskap (CFK) i Göteborg och Norsk senter for barneforskning (NOSEB) i Trondheim sökte och fick pengar från Nordiska ministerrådet för projektet "Children, food consumption and culture in the Nordic countries".¹ Pengarna söktes för att anordna två tvärvetenskapliga seminarier och den 15-16 mars 2006 hölls det första seminariet i Göteborg. Seminariet hade titeln "Grönsaker eller godis? Kulturella perspektiv på nordiska barns kosthåll". Det bestod av två delar, en del som var öppen för alla intresserade och där inbjudna föreläsare presenterade pågående forskning om kulturella perspektiv på barn, mat och ätande och en del som vände sig till forskare inom området barn och mat och som bestod av workshops med presentation av planerade eller pågående projekt samt diskussion om aktuella forskningsfrågor. Föreliggande rapport är en sammanställning av fyra av de sju föreläsningar som hölls under den första delen.

Stort tack till alla medverkande och till Nordiska ministerrådet som finansierade seminariet!

Göteborg februari 2007, Barbro Johansson, CFK

1 Helene Brembeck, CFK, har varit projektledare.

Nordiska barns bilder av mat och matarenor¹

Gun Roos. SIFO – Statens institutt for forbruksforskning, Oslo

Inledning

Här presenteras några av huvudresultaten från ett nordiskt forskningsprojekt ”Nordiska barns matarenor – budskap, utbud och matmiljö” från år 2005-2006 (Johansson m.fl. 2006). I projektet, som koordinerades av Barbro Johansson på Centrum för konsumentvetenskap (CFK), deltog forskare från Danmark (Suhr’s Videncenter: Gitte Laub Hansen, Tine Mark Jensen), Finland (Konsumentforskningscentralen: Johanna Mäkelä, Anna Huotilainen), Norge (SIFO - Statens institutt for forbruksforskning: Gun Roos) och Sverige (CFK: Barbro Johansson, Sandra Hillén). Projektet är en mindre pilotstudie som har som mål att pröva metoder och samla erfarenheter som kan användas i en större studie.

Bakgrunden till projektet är den pågående debatten om barns ohälsosamma matvanor och ökande övervikt (Lahti-Koski 1999, Andersen m.fl. 2004). Mat är ett komplext område med många olika budskap i olika miljöer (bl.a. hemmet, skolan, närmiljö, butiker och medier) om vad som är rätt och fel mat. Mat är både näring, njutning och gemenskap. Fysisk miljö och tillgänglighet av olika livsmedel har också betydelse (MacClancy 1992). För att barn har egna pengar och är aktiva konsumenter (Nordiska ministerrådet 2002, Johansson 2005) är det relevant att få en bild av barns matmiljöer utifrån barns egna perspektiv. Barnen deltog som medforskare och tog foton med engångskameror.

Projektets målsättning var att undersöka vilka olika budskap om mat och ätande barn i Norden kan möta en vanlig skoldag. Målet var att ge svar på frågan:

- Vad finns det för budskap och utbud av mat och ätande i barnens matarenor utanför hemmet (dvs. i skolan och skolans närmiljö - butiker, kiosker, kaféer, restauranger) och hur uppfattar barn själv dessa olika matbudskap?

Metod och material

Studien är ett mindre kvalitativt pilotprojekt med barn i 10-årsåldern från fyra nordiska skolor (Göteborg, Helsingfors, Köpenhamn och Oslo). Gemensamt för skolorna var att barnen mötte ett flertal olika matbudskap. Skolorna i Göteborg, Köpenhamn och Oslo är belägna i innerstadsområden med medelklassbefolkning, och har flera kiosker, butiker och restauranger i skolans närhet. Skolan i Helsingfors ligger i ett modernt medelklassområde i utkanten av staden med få butiker i skolans närmiljö. Totalt deltog 59 barn i studien, 9 från Göteborg, 20 från Helsingfors, 18 från Köpenhamn och 12

¹ Artikeln bygger på rapporten ”Nordiska barns bilder av mat ätande”, Nordiska ministerrådet Nordiska ministerrådet TemaNord 2006:566, och Centrum för konsumtionsvetenskap, CFK-rapport 2006:04.

från Oslo.

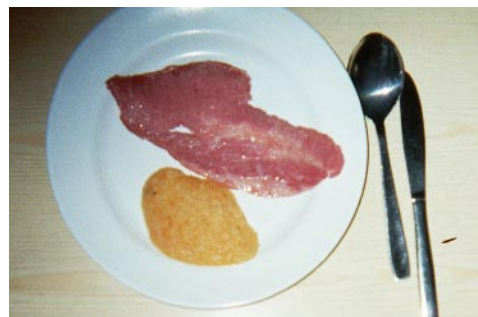
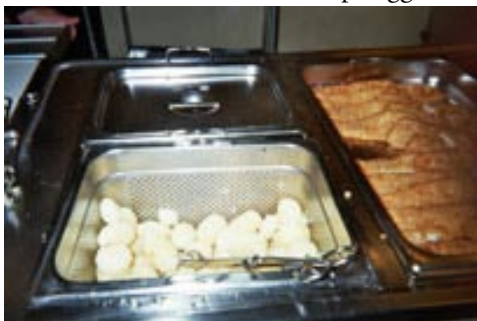
Som metoder användes foto, gruppdiskussioner och observationer. Forskarna i de fyra städerna valde ut en skola och fick kontakt med en skolklass (klass 4 eller 5). Forskaren besökte klassen, gav information och ett brev hem till föräldrarna för att få deras tillåtelse. De barn som önskade delta fick sedan utdelat en engångskamera och uppgiften att fotografera: mat och miljöer/platser där de utanför hemmet får, köper eller äter mat; favoritmat; hälsosam eller bra mat; ohälsosam eller dålig mat; och några fria bilder. Efter att filmerna framkallats samlade forskaren barnen i mindre grupper och diskuterade bilderna. Forskaren gjorde också observationer och tog foton i skolan och skolans närmiljö.

Denna presentationen är i huvudsak baserad på barnens fotografier.

Resultat

Skollunch

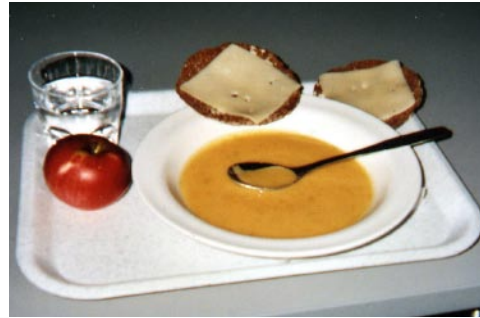
Barnens bilder av mat i skolan reflekterar skillnaderna i hur skollunchen är arrangerad i de fyra länderna. I Sverige och Finland serveras skolelever varm lunch i en matsal, medan elever i Danmark och Norge har med sig en ”matpakke” hemifrån. Barnen i Göteborg och Helsingfors tog bilder av tallrikar på bordet och serveringsbordet med mat i matsalen. I Köpenhamn och Oslo hade barnen mest tagit närbilder av sin matpakke eller delar av den på pulpeten i klassrummet där de äter sin lunch. Matpakken består ofta av bröd med olika pålägg, frukt eller grönsaker och mjölk, juice eller vatten.



Svenska barns bilder av sin skolmåltid.



Finska barns bilder av sin skolmåltid.



Danska barns bilder av sina matpakker.



Norska barns bilder av sina matpakker.



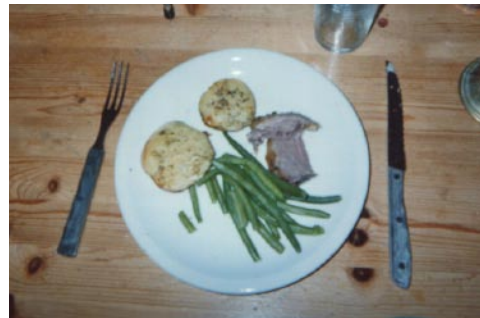
Baserat på de bilder barnen hade tagit ser det ut som om maten de äter i skolan ofta är det man rekommenderar och uppmuntrar barnen att äta. Det är bl.a. en hel del frukt på bilderna.

Hälsosam och ohälsosam mat

Barnen i alla fyra skolorna hade goda kunskaper om vilken mat som är hälsosam och vilken som är ohälsosam. De har tagit bilder av frukt, grönsaker, knäckebröd och mjölk som exempel på hälsosamma matvaror. En av bilderna med fiskleverolja från Oslo skiljer sig mest från resten av bilderna. Det var ofta vardagsmaten i skolan och



Frukt- och grönsaksdiskar i butik fotograferat av svenska barn.



Bärdisk i finsk saluhall Hälsosam måltid i Danmark.



Hälsosam mat i Norge.

hemma som var exempel på hälsosam mat. Barn i Göteborg och Helsingfors hade dessutom tagit bilder av bl.a. frukt- och grönsakshyllor i butiken. Fotografierna av ohälsosam mat visade oftast godis, pizza, hamburgare, chips, läsk och kaka. Det är fet och söt mat som förknippas med fest och helg. Bilderna av ohälsosam mat var fotograferade hemma eller i butiken.



Ohälsosam läsk i Sverige. Ohälsosamma snacks i Finland.



Ohälsosam pizza, chokladkaka och godis i Danmark.



Ohälsosam hamburgare i Norge.

Favoritmat

Barnens favoritmat var ganska lika i de fyra länderna. Pizza, hamburgare, pasta och tacos var vanliga favoriter, men också mer traditionella maträtter som t.ex. köttbullar (norska kjøttkaker) fanns med på bilderna. Alla bilderna är från hemmiljön.



Pizza och fiskpinor är favoriter i Finland Hamburgare är en av favoriterna i Danmark.



Hemlagad pizza var också favorit i Danmark. Chokladkaka var en av favoriterna i Norge.



Norska favoriter var också "köttkaker" och tacos.

Barnen tolkade tydligen att mat är ”riktig“ mat och inte mellanmål. Favoritmatbilderna var oftast av middagsmaträtter, men barn i Oslo hade också tagit bilder av chokladkaka.

Olika kontexter och matmiljöer

Barnen i alla fyra länderna hade tagit de flesta bilderna hemma och på skolan. Hemma har de tagit bilder av olika typer av mat (favoritmat, hälsosam och ohälsosam mat, festmat) och av köket. I Finland tog också flera barn bilder av kylskåpens innehåll.



Bilder av en middag i svenskt och finskt hem.



Finska barns bilder av festbord och av kylskåpet .



Ett mellanmål i ett norskt hem.

Matbutiker i Göteborg och Helsingfors avbildades mest som exempel på hälsosam och ohälsosam mat. I Köpenhamn hade några barn tagit bilder utanför matbutiker. I Oslo

hade barnen inte tagit några bilder av matbutiker.



Bilder utanför och innanför svenska butiker.



Ohälsosamma chips i en svensk butik. Hälsosamma grönsaker i en finsk butik.



Ohälsosam godis i finsk butik. Bild från supermarket i Finland.

I alla länderna har barnen tagit bilder från kafé eller restaurang, men det är relativt få bilder. I Helsingfors är det bilder av menyer för pizza och hamburgare, i Oslo har endast en flicka tagit bilder då hon var på kafé med sina föräldrar, i Göteborg har barn tagit bilder av både gatukök, hamburgerrestaurang och kafé, och i Köpenhamn har barn tagit bilder av en kebabgrill och bl.a. ett reklamplakat för en hamburgerrestaurang.



Danska barns bilder utanför matbutiker.

Avslutning

Fotografering tillsammans med gruppdiskussion fungerade bra som en metod för ett projekt om barns perspektiv på mat. Analysen av barnens foton väckte en intressant fråga: Vad betyder mat? Det verkar som om barnen ofta tolkat det som det man äter vid måltider, för de hade mest tagit bilder av måltidssituationer, bord och tallrikar med matportioner. Om man är intresserad av att studera allt som barn stoppar i munnen



Svenska barns bilder av gatukök.



Svenska barns bilder från kafé och restaurang.

är det därför viktigt att i framtida studier använda metoder och instruktioner som får barn att också dokumentera små mellanmål och det de äter eller dricker på fritiden.

Det finns både likheter och skillnader mellan bilderna som barnen tagit i de fyra nordiska länderna. Den tydligaste skillnaden var de bilder de tagit av skollunchen,

bl.a. på helgen mys ("kos" på norska), och barn ser också hemma olika reklamannonser och matförpackningar.

Undersökningen visar att de deltagande barnen hade kulturell kompetens på matområdet. De känner väl till vilka livsmedel som anses vara rätt och fel mat i olika kontexter och miljöer.

Referenser

Andersen, L.F., Øverby, N. & Lillegaard, I.T.L. (2004). Hvor mye frukt og grønt spiser norske barn og ungdommer? *Tidsskr Nor Lægeforen* vol 124, pp. 1396-1398.

Johansson, Barbro (2005). *Barn i konsumtionssamhället*. Stockholm: Norstedts Akademiska Förlag.

Johansson, Barbro (red), Hansen, Gitte Laub, Hillén, Sandra, Huotilainen, Anna, Jensen, Tine Mark, Mäkelä, Johanna, Roos, Gun (2006). *Nordiska barns bilder av mat och ätande*. CFK-rapport 2006:04. Handelshögskolan vid Göteborgs universitet.

Lahti-Koski, M. (1999). Ravitsemuskertomus 1998. *Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B2/1999*.

MacClancy, J. (1992). *Consuming Culture*. London: Chapman.

Nordiska ministerrådet (2002). Tendenser i ungas förbrugeratferd og ungdomskulturbetydningen for forbrugerinformation målrettet unge. *TemaNord* 2002:537.

Socker och barn – en komplex kombination

En studie av Kamratposten och Vi Föräldrar 1969-2005¹

Barbro Johansson, Centrum för konsumtionsvetenskap, Göteborgs universitet

Barns matvanor är en brännande aktuell fråga i de nordiska länderna idag. Man talar om en ”fetmaepidemi”, som innebär att allt fler människor är överviktiga och att problemet går allt längre ner i åldrarna. På bara 20 år har antalet överviktiga barn i Sverige fördubblats (Jansson 2004). Från att ha varit en omständighet som medför risker för sjukdom och ohälsa, har övervikt idag kommit att uppfattas som en sjukdom i sig (Coveney 2006:144). Orsakerna till utvecklingen är många, men går att sammanfatta i att vi får i oss mer energi än vi gör av med, alltså felaktig kost kombinerad med för lite motion. Ett av de livsmedel som har hamnat i fokus i debatten såväl som i forskningen är socker, som innehåller mycket energi och har visat sig vara rikligt förekommande i barns kost. Socker har, tillsammans med fett, kommit att stå som representant för ”ohälsosam föda och ohälsosamt ätande”. Det kan ses närmast som en ”svart låda” (Latour 1998), en överenskommen sanning, som ingen ifrågasätter, att både barn och vuxna tenderar att få i sig för mycket socker, för mycket och fel sorts fett, för lite fibrer och för lite frukt och grönt samt att fördela energiintaget felaktigt under dagen.

Socker blev därför min utgångspunkt när jag ville studera retoriken runt barns matvanor i ett lite längre tidsperspektiv. Socker har länge varit en ingrediens i vår föda. Är debatten som pågår nu unik eller har den funnits tidigare? Hur har man under årens lopp förhållit sig till socker och till kombinationen barn och socker? Vilka farhågor har funnits, vilka positiva aspekter har lyfts fram? Hur ser föräldrars, experters och barns syn ut? Detta var frågor som jag hade med mig in i projektet. Jag valde att studera två tidskrifter, Vi Föräldrar och Kamratposten, och undersöka hur de har skrivit om barn och socker under åren 1969-2005, med nedslag vart fjärde år.²

Två tidskrifter

Vi Föräldrar är en tidskrift som framför allt vänder sig till föräldrar med barn i åldrarna 0-6 år. Artiklarna berör alla aspekter av föräldraskapet; praktiska, psykologiska, pedagogiska och sociala. Läsaren tilltalas, som namnet på tidskriften anger, med ett ”vi”, ett perspektiv inifrån föräldraskapet. Expertis i form av barnläkare, psykologer, näringsexperten, pedagoger m.fl. framträder i såväl artiklar och notiser som frågespalter. Kamratposten vänder sig till barn i åldrarna 8-15 år. Sedan 1970 är tidskriften reklamfri. Den har en uttalad inriktning mot läsarnas egna liv och erfarenheter. Det finns en

1 Artikeln bygger på rapporten ”Guldkant och hälsofara: Om socker och barn i Vi Föräldrar och Kamratposten 1969-2005. CFK-rapport 2005:07, Göteborgs universitet, Centrum för konsumtionsvetenskap, www.cfk.gu.se.

2 De årgångar som undersökts är 1969, 1973, 1977, 1981, 1985, 1989, 1993, 1997, 2001, 2005.

dialog mellan läsare och mellan redaktion och läsare och artiklarna har ofta sin utgångspunkt i frågor som läsarna väckt. Innehållet består förutom artiklar och nyheter av insändarspalt, frågespalt, information om musik och film, roliga historier, pyssel, tips och recept. Tidskriften säljs inte i butiker utan enbart genom prenumerationer.

I Vi Föräldrar har barns matvanor under hela perioden varit föremål för omsorg och bekymmer, men olika saker har varit aktuella och det finns variationer i vilka råd som ges. I tidskriften finns kostförslag för olika åldrar, recept, artiklar om matbudget, ätproblem och allergier samt granskning och information om olika produkter. Ett genomgående budskap som återkommer under åren är att barn äter för mycket socker, för mycket och fel sorts fett, för lite frukt och grönt och för lite fibrer. Likaså att barn äter för många mellanmål och för få riktiga mål mat. Här finns också annonser som ofta handlar om livsmedelsprodukter. I Kamratposten är ämnet mer sparsamt förekommande. I de tidigaste årgångarna är det mest recept, någon enstaka fråga med anknytning till mat samt insändare om skolmaten. Efterhand tillkommer kort matinformation i notisform. Skolmaten och skolmatsmiljön är ett tema som återkommer under hela perioden, ett annat är glädjeämnen och problem i matsituationerna därhemma. Etiska aspekter på mat finns också med, om t.ex. djurhållning och om orättvisor i världen (jfr Johansson 2004). Sockerprodukter behandlas i tidskrifterna både separat och som delaktiga i vidare sammanhang. Nyheter som publiceras i de båda tidskrifterna har mer eller mindre förankring i samtida etablerad vetenskap. Källorna som uppges kan vara t.ex. myndigheter, forskare, läkare och dietister.

Sockret som aktör

Teoretiskt har jag närmat mig mitt ämne genom aktör-nätverksteori (ANT). Enligt denna teori existerar människor och ting inte separat, utan är ständigt kopplade till varandra genom olika nätverk. Ingen är aktör i sig själv. Istället är varje handling eller händelse en process i ett nätverk som består av "aktanter", t.ex. människor, ting, kroppar, näringsämnen, teknologier, texter, m.m., och även om hela nätverket behövs för att handlingen ska ske är det ofta en av alla dessa aktanter som tilldelas aktörskapet. När ett barn sitter framför tv:n en lördagskväll och äter godis kan man se det som att barnet är aktören, som är kapabel att utföra handlingen tack vare att det ingår i ett nätverk bestående av godiset i påsen, tv:n, butiken där godiset köptes, fabriken där det tillverkades, en förälder som köpte godiset och pengarna som användes till det, lördagsgodistraditionen, andra familjemedlemmar som delar lördagsmyset etc. Man kan också föreställa sig att någon av de andra aktanterna träder fram som aktör. Kanske barnet har stoppat i sig för mycket så att kroppen reagerar och stöter upp godiset. Kanske barnet egentligen känner sig mätt, men de söta godisbitarna lockar och drar barnet till sig, så det inte kan låta bli att äta mer.

Jag har undersökt hur denna sistnämnda aktör, sockret självt, i retoriken blir en aktör, som gör något med människor, kroppar och samvaro mellan människor. Även om det är hela nätverket som är aktören så är det sockret som blir auktoriserat av de andra aktanterna. Jag upptäckte då att sockret många gånger befann sig i sammanhang, i

nätverk, där det var antingen ont eller gott. Det onda och det goda sockret blir därför utgångspunkten i den fortsatta framställningen.

Disciplinerings tekniker

Det onda sockret är det skadliga sockret, det som på något sätt inverkar destruktivt på barnets hälsa. Inte oväntat är det onda sockret oftare synligt i Vi Föräldrar än i Kamratposten. Här träder föräldern fram som aktör och blir den som ska hålla de båda parterna i den ohälsosamma alliansen – sockret och barnet – borta från varandra. För den här uppgiften finns olika disciplinerings tekniker, där det antingen är sockret, barnet eller båda två som är föremål för disciplinering. Ett ofta förekommande råd i Vi Föräldrar är att inte vänja små barn vid söt smak. Här handlar texterna om att skjuta upp sockerdebuten, att vänta så länge som möjligt med sötade produkter, att lära barnet uppskatta andra smaker, så att det ska ha en viss motståndskraft när det så småningom, oundvikligen, kommer att konfronteras med sockret.

En annan teknik är att, när man inte kan undvika att låta barnet äta sötsaker, ge dem sådant som inte stannar så länge i munnen. Sockret kopplas här ihop med t.ex. ingredienser som kakao och fett och bildar choklad, som passerar relativt snabbt genom munnen, medan man undviker kopplingar med ingredienser som gör godiset segt och klibbigt. En tredje teknik kopplar istället sockret till marknaden och går ut på att godiset ska placeras svåråtkomligt i butikerna. Det handlar alltså om att skapa ett fysiskt avstånd mellan sockret och barnet, så att de två inte alltför lätt ska få kontakt med varandra.

Slutligen finns den institutionaliserade teknik som har fått beteckningen lördagsgodis, och som innebär att avsikter delegeras till en materiell form och till en ritual. Det har den fördelen att det skapas en stabilitet, att godiset och barnet möts på reglerade och förutbestämda sätt, som inte behöver förhandlas från gång till gång. Lördagsgodiset blir sedan självt en aktör som gör något med barnen, föräldrarna, familjesamvaron, marknaden, tiden och rutinerna. Lördagsgodiset kan t.ex. göra att butiker säljer särskilda godisblandningar med beteckningen ”lördagsgodis”. Det kan definiera lördagen i relation till andra veckodagar, då man inte äter godis och annat som är typiskt för lördagen. Det kan påverka familjens rutiner både under vardagar och helg, skapa kopplingar till vissa tv-program, aktiviteter och andra födoämnen. Lördagsgodiset kan vidare agera som en vara med ett visst bytesvärde, kompisar eller syskon emellan. Det kan fungera som ett argument i diskussioner mellan föräldrar och barn och det kan vara en förhandlingsarena, där allt från relationer till rutiner och ekonomiska regler kopplas in.

Från ont till gott till ont igen

Ett sätt att följa debatten genom åren är att studera annonser i Vi Föräldrar för produkter som innehåller socker. På 1960- och 70-talet var det fokus på sockrets skadliga effekter på tänderna. En annons för tuggummit Nyttis från 1977 tar fasta på det (VF 1/77).

större hälsofara och även kemikalier och tillsatser i maten fick utrymme i debatten. Sockrets skadliga effekter talades det inte så mycket om, vilket märks i att det flyttar fram sina positioner i annonserna. I en annons från 1997 – det år i undersökningen, då sockret tycks ha stått på sin höjdpunkt – annonserade Kellogg's för sina frukostflingor (VF 7/97).



HAN LIKNAR SIN FAR. FULL FART DIREKT PÅ MORGONEN. DÅ BEHÖVS DET ENERGI. DÄRFÖR ÄR DET BRA ATT HAN ALLTID ÄTER FRUKOST, INNAN HAN GÅR HEMIFRÅN. SOM KELLOGG'S FRUKOSTFLINGOR MED MJÖLK. KELLOGG'S FRUKOSTFLINGOR ÄR GJORDA AV DE BÄSTA SÄDESSLAGEN - MAIS, VETE OCH RIS. DE ÄR FULLA AV VITAMINER OCH KOLHYDRATER SOM GER ENERGI. TILL EXEMPEL KELLOGG'S FROSTIES. VARJE FLINGA ÄR GJORD AV ETT HELT MAJSKÖRN SOM ÄR VALSAT OCH ROSTAT. DET SOCKER SOM ÄR PÅ DEM GER HONOM MASSOR AV ENERGI TILL EN BRA START PÅ EN AKTIV DAG, OCH SÅ SMAKAR DET GOTT!

Kellogg's
GÖR MER AV DIN FRUKOST.

Annonsbilden föreställer en busig shortsklädd pojke som springer ut från flickornas omklädningsrum och i dörren möts av en indignerad flicka i gympadräkt. Annons-texten lyfter fram sockrets goda egenskaper – att det ger energi, något som behövs när man, som den här pojken, håller ”full fart direkt på morgonen”. Kellogg's Frosties, som består av valsade majsflingor doppade i socker, ingick åtta år tidigare i Vi Föräldrars fling- och müsli-test och placerades då i kategorin ”sämst” vad gällde socker- och fiberinnehåll (VF 11/89). Men i annons-texten lovprisas sockret som omger flingan för att det ”ger honom massor av energi till en bra start på en aktiv dag”.

Men så hände någonting i början på 2000-talet. Sockret blev åter definierat som något ont. Claude Marcus, chef för Rikscentrum för överviktiga barn på Karolinska universitetssjukhuset intervjuas i Vi Föräldrar och beskriver den nya situation som uppstått:

Idag när många färdigprodukter är sötade, vänjs barn tidigt vid söt mat och får ofta i sig betydligt mer socker än vad som är hälsosamt.. /.../ Socker har blivit en så dominerande smak, nästan den enda stora smakupplevelse som är viktig för barn. Det ger lätt ett enahanda kostintag med risker för fetma som i slutändan kan leda till för tidig död. (VF 8/05)

Nu uppmärksammas hälsoriskerna igen, och den här gången är det inte bara tand-

hälsan som är i fara. Nu ligger fokus på fetma och dess följsjukdomar, som t.o.m. kan leda till för tidig död. Sextiotalets tandtroll framstår i jämförelse som tämligen harmlösa, nu har sockret blivit livsfarligt. Det onda sockret har uppenbarligen inte slösat bort sin tid utan flyttat fram sina positioner, så att det blivit barns dominerande smakupplevelse. Det är inte bara uppenbara sötsaker som godis, glass, kakor och läsk som hotar barnen nu. Det onda sockret har allierat sig med pålägg, ketchup och färdigmat som innehåller socker utan att man tänker på det. Strax blir också tonen en annan i annonserna. Nu kommer ord som ”osockrad” och ”mindre socker”, ord som inte förekom alls i annonserna under 90-talet. I nr 8/05 har Vi Föräldrar en artikel om sockerinnehåll i barnmaten och konstaterar att Nestlé är den enda barnmatsfabrikant som ännu tillsätter socker i en del produkter. Två nr senare är nedanstående annons införd (VF 10/05).



I rubriken utropas att alla Nestlés barngröt är osockrade. Bilden på grötpåsen visar att även den har texten ”osockrad” och för säkerhets skull finns en röd text med lika stor stil som rubriken och med en pil utritad till grötpåsen, vilken talar om att inget socker är tillsatt. Budskapet går knappast att missa.

Det onda sockret i Kamratposten
Utgångspunkten i Vi Föräldrar är att socker är onyttigt och att det är föräldrarnas uppgift att ha kontroll över barnens godisätande. Det är föräldrarna som har ansvaret och som sätter villkoren. Barn betraktas framför allt som offer, antingen för en aggressiv marknadsföring eller för sina egna drifter, båda aktörer som får dem att vilja ha mer sötsaker än vad de mår bra av. Men i Kamratposten är utgångspunkten en helt annan, här betraktas barn som kompetenta och godis som en naturlig del av barns liv. Att godis är gott är inget problematiskt påstående i den här kontexten, inte heller att barn, som vana godiskonsumenter, också äger erfarenhet och sakkunskap på området. Men det onda sockret finns även i Kamratposten och då är

det olika aktörer som rekryterar sockret till sitt nätverk och det är inte alltid sockret som spelar huvudrollen i nätverket. Följande aspekter av det onda sockret förekommer i Kamratposten under perioden:

1. Socker är skadligt för hälsan. I de här texterna sägs att socker är dåligt för tänderna och för magen och att det ger övervikt. Det här behandlas inte särskilt utförligt, utan beskrivs som oproblematiserade fakta.

2. För mycket godisätande kan leda till övermättnad. Detta framkommer t.ex. i insändare, som när en flicka berättade om att hon blev illamående efter att ha ätit prinsesstårta flera gånger under sin födelsedag eller en annan ber om hjälp för att hon brukar äta så mycket godis att hon kräks. Den smala gränsen mellan njutning och vämjelse tycks vara något välbekant för barn, vilket även syns i en artikel om godis, där det står om upplevelsen att "bli så där lagom mysigt illamående" (KP 3/85).

3. Godis kan ha dålig kvalitet och godis kan vara dyrt. Här är det barnet som den medvetne konsumenten som träder fram. Vi känner igen tongångarna från andra konsumentsammanhang, där man påpekar vikten av att varor ska ha god kvalitet och vara prisvärda.

4. Sockerkonsumtionen sätts i relation till globala orättvisor. Den här aspekten tas upp i insändare. Här har sockret en mer perifer roll och kopplas till ett nätverk som omfattar det överflöd som svenska barn lever i. Budskapet i insändarna är att vi har det bra i Sverige, jämfört med många andra länder, och att vi inte ska klaga.

5. Godishandlare tjänar pengar på konsumenterna. Framför allt under 1970- och 80-talet har Kamratposten en samhällskritisk ansats, där man synliggör de ekonomiska intressena och deras inflytande på vardagslivet. I artiklar och notiser berättas om att godishandlarna vill att svenskarna ska äta mer godis (KP 3/85) och att de säljer mer genom extrapris kampanjer (KP 4/89), att läskbryggerierna tävlar om köparna (KP 18/89) och att Coca Cola sponsrar artister (KP 7/89). Här är det inte sockret som är huvudaktören, utan det ingår i ett nätverk där storföretag och kapitalister är aktörerna. Genom att få information om marknadsknep bemyndigas barnen; de behöver inte vara offer utan kan göra motstånd.

6. Orättvisor mellan barn och vuxna visar sig i sockerkonsumtionen. Från 1990 och 2000-talet försvinner den samhällskritiska tonen, men kvar finns en generationskritik. Insändarskribenter uttrycker missnöje över att barn inte får äta godis i skolan, medan lärarna äter kakor och godis och dricker läsk på lärarrummet (KP 5/89, 6/05), eller att de blir hänvisade till att vara för sig själva och leka på kalas, medan de vuxna äter kakor, chips och godis (KP 5/93). Att vuxna håller barn och socker isär, vilket i Vi Föräldrar beskrivs som omsorg och ansvar från föräldrarnas sida, blir i Kamratposten-kontexten istället en orättvisa riktad mot barnen.

I 2000-talets båda undersökta årgångar råder det stor enighet i Vi Föräldrar om att sockret är skadligt och måste minskas på och att vuxenvärlden visar handlingskraft genom att hålla barn och socker åtskilda. Men i Kamratposten samsas under hela perioden olika uppfattningar om socker, både sådant som är bra och sådant som är dåligt. Här intas perspektiv och uttrycks uppfattningar som aldrig syns i Vi Föräldrar. En sådan är följande insändare, som är en reaktion på vuxenvärldens aktioner mot sockret.

Nu ska allt vara super-mini-jätte-lätt. Så fort det är reklam för yoghurt, mjölk eller flin-

gor, så läggs det ofta till: ”Nu med mindre socker!” Det är rätt irriterande. Det är bra att det finns lättare, fettsnålare produkter, men när det är svårt att hitta en ”riktig” yoghurt i kylskåpet har det väl gått bra långt.

Ettan (KP 10/05)

Att utveckla kritisk konsumentkompetens innebär också att förhålla sig kritisk till reklam (Johansson 2005). Som den kritiska konsumentinsändaren ser han/hon nackdelarna med den nya trenden för lägre sockerhalt: fokuseringen på lättprodukter blir alltför dominerande och valfriheten i butiksskåpet minskar. Vad insändaren gör är alltså att på nytt börja rota i de svarta lådor som håller på att förslutas, att definiera om både sockret och metoderna för att disciplinera sockret och barnen. Han/hon bryter sig in bland de intressen som knutits samman runt målet att sänka barns sockerintag och erbjuder alternativa översättningar som inte nödvändigtvis verkar mot samma mål. Nätverket perforeras och försvagas och utgången blir genast mer oviss (jfr Latour 1998).

Det goda sockret

Det vanliga i Kamratposten är att socker ingår i nätverk där det framstår som neutralt eller positivt. Även i Vi Föräldrar finns de här dimensionerna representerade under hela perioden. En slutsats man kan dra är att godis uppfattas som något som Kamratpostens läsare har intresse av. Det märks bl.a. på de återkommande godisnyheterna och frågor som gäller godis. Vi får information om hur godis tillverkas och vad det innehåller, om nya lagar som införs, t.ex. när det 1985 blev tillåtet att sälja godis via självbetjäning och om kuriosa som världens största kokosboll.

Socker beskrivs också som ett vanligt livsmedel. I båda tidningarna finns recept som innehåller socker. Vanligast är det i Kamratposten, där recepten ofta har karaktären av mellanmål eller små rätter som barnen själva kan tillaga, men även i Vi Föräldrar finns recept på tårter och efterrätter. Det här hör samman med den viktigaste aspekten av det goda sockret, nämligen att den kopplas samman med fest och gemenskap. Ingen av de båda tidningarna utmanar förförståelsen att sötsaker är självklara inslag när man firar födelsedagar, jul och andra högtider. Julgodistillverkning är t.ex. ett ofta förekommande fenomen i både Kamratposten och Vi Föräldrar. Kopplingen till gemenskap är också uppenbar. Godisskålen framför tv:n, tårten och godispåsarna på barnkalasen, det spunna sockret på nöjesfältet, läskan på skolutflykten och de grillade marshmallowsen vid lägerelden medverkar bara till att förstärka den trivsamma samvaron mellan människor, ett faktum som blir ett svårhanterligt problem för den som vill förpassa sockret till något av de onda sockernätverken. Dessa har helt enkelt inte lika mycket att erbjuda i fråga om glädje och gemenskap. Det goda sockret har kapacitet inte bara att förhöja en redan trivsam tillvaro, det kan också vara med och omdefiniera en obehaglig situation till en behaglig, vilket följande insändare ger exempel på.

Jag är en tjej på 11 somrar. Jag tycker att det är roligt att vara sjuk ibland, för då får man godis och halstabletter av mamma och så slipper man SKOLAN.

Hej då från Pia (KP 18/77)

I Kamratposten kopplas nätverk där läsarna och sockret ingår i en stor smakgemenskap. En artikel från 1997 har rubriken "Godis – inte bara på lördagar" och åtföljs av en stor önskebild på lösgodis i glada färger (KP 10/97). Artikeln berättar att svensarna är "godisgrisar" som i genomsnitt äter 12 kg godis per person och år. Under en bild av en interiör från en godisaffär står det: "Vem kan motstå en hel affär full med karameller och annat godis? Doften, färgerna och formerna får det att suga i magen." Man utgår ifrån att läsaren blir sugen av att se allt godiset och det skapas ett "vi", där njutningen står i centrum. I texten kontrasterar man vidare denna hedonistiska filosofi med förhållandena på 70-talet, då godisätande ansågs fult och dåligt, då det inte skulle vara färgämnen i godiset, vilket resulterade i "sjukligt blå skumnallar", något som inte blev en succé. "Godis ska vara färgglatt och läckert. Det ska vara fest och lite speciellt. Då passar inga fula karameller." slår man fast. Den här artikeln var införd samma år som Kellogg's annonserade om sina energirika sockerdoppade Frosties, vilket visar på hur dominerande diskurser slår igenom i olika sorters texter.

Drygt tio år tidigare, 1985, tog Vi Föräldrar upp det hedonistiska temat, men från ett annat perspektiv. En artikel med rubriken "Vi gör ett undantag" ger exempel på hur familjegemenskapen kan stärkas genom att man då och då frångår de vanliga rutinerna och reglerna. Exempelen som ges är att sova under trappan, bada med kläderna på, äta middag i källaren, förvandla köket till hamburgerbar och hoppa över huvudrätten och äta bara efterrätt (VF 3/85). Det är tydligt att undantagen är just undantag, att de inte tillhör det vanliga livet, men sätter en "guldkant" på vardagen. Den förälder som träder fram här är ansvarstagande men inte rigid, lyhörd men inte eftergiven. Hon tillåter det annars förbjudna under kontrollerade former och behåller initiativet och tolkningsföreträdet. Hon rekryterar sötsakerna till sitt nätverk, på sina villkor. Målet är att göra barnen glada, att skapa en trivsam samvaro, inte att släppa sockret fritt eller att ifrågasätta generationsordningen och låta barnen bestämma.

Ibland kan det emellertid vara en förutsättning att föräldrarna inte finns med i det goda sockernätverket. Följande insändare var införd i Kamratposten i nr 5/97.

Idag skolkade jag och min bästa kompis. Vi åt godis och chips. Vi hade jätteroligt hela dagen. Så prova på det! Det är kul om man har något att göra. Vi hade tagit hem våra matteböcker och vi räknade lite för att inte komma efter i skolan.

Stenbock + Tvilling = "Best friends forever"

Brottet, skolket, fungerar här som ett magnetfält som inordnar och definierar de andra aktanterna. Platsen blir en frizon, godiset och chipsen de förbjudna njutningarna och barnen de glada rymningarna. I detta nätverk uppstår en särskild moral där det inte är omoraliskt utan roligt att skolka. Att de framför en princip som så uppenbart bryter med rådande moral hanterar barnen på två sätt. Dels försöker de stärka sitt

Referenser

Coveney, John 2006. *Food, morals and meaning: The pleasure and anxiety of eating*. London & New York: Routledge.

Janson, Annika 2004. Från söndagsmiddag till torsdagsmys. I: Johansson, Birgitta (red). *Forskare klargör myter om maten*. Formas Fokuserar.

Johansson, Barbro 2005. *Barn i konsumtionssamhället*. Stockholm: Norstedts Akademiska förlag.

Latour, Bruno 1998. *Artefaktens återkomst: Ett möte mellan organisationsteori och tingens sociologi*. Göteborg: Nerenius & Santérus förlag.

Forældreperspektiver på børns spising: Bekymringer og projekter

Lotte Holm, Institut for Human Ernæring, Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, København

Sundhedspolitik og hverdagsliv

Et af de centrale forskningstemaer for den fødevarer sociologiske gruppe ved Institut for Human Ernæring i København drejer sig om forholdet mellem hverdagens madvaner og hensynet til sundhed og ernæring, som det fx kommer til udtryk i officielle anbefalinger om kostens næringsindhold og sammensætning.

Ligesom i de fleste andre lande er der i Danmark en lang historisk tradition for, at staten, gennem forskellige politiske initiativer, forsøger at fremme befolkningens sundhed og forebygge sygdom. En væsentlig del af denne sundhedsfremmende politik har traditionelt været en offentligt finansieret oplysningsindsats, som har sigtet på at få befolkningen til at ændre kostvaner.

I Danmark har Statens Husholdningsråd siden 1936 oplyst befolkningen om den rette ernæring. Med udgangspunkt i en ernæringsvidenskabelig rationalitet har denne oplysning i stigende grad fokuseret på nødvendigheden af, at lade madvanerne styres af et hensyn til sygdomsforebyggelse. En analyse af Rådets oplysningsvirksomhed i perioden fra 1936-1985 har vist, hvordan tradition, økonomi, sult og mæthed, madglæde og andre hverdagshensyn og –erfaringer gradvist forsvinder ud af den måde, Husholdningsrådet taler om, hvad der er den rette ernæring. I stedet fokuseres argumentationen for bedre kostvaner på en mere og mere specialiseret faglig viden. (Christensen 1999)

Videnskabeliggørelse af hverdagen

I den sociologiske litteratur bliver det fremhævet, at den sundhedsmæssige forebyggelsespolitik tillægger det enkelte individ et for stort ansvar for egen sundhed (Crawford 1980; Nettleton & Bunton 1995). Ved ret ensidigt at fokusere på information som forebyggelsespolitik, fremstilles sundhed som noget den enkelte er ansvarlig for og i stand til at kontrollere. Skylden for sygdom skydes over på offeret (victim blaming (Crawford 1977)), og opmærksomheden vendes væk fra de strukturelle forhold, der også er med til at præge sygdomsmønstrene, som f.eks. menneskers levevilkår (arbejdsmiljø, trafik, forurening, arbejdsbelastninger). Der fokuseres ensidigt på de dele af livsstilen, som kan opfattes som selvvalgte (ryge-, drikke-, spise- og motionsvaner) (Blaxter 1990; Nettleton 1995). Det har ligeledes været kritisk fremført, at den statslige forebyggelsespolitik har som ambition at regulere større og større dele af menneskers hverdagsliv (Armstrong 1993; Crawford 1980). Derfor har forebyggelsespolitikken

som konsekvens, at flere områder af det almindelige dagligliv formidles og forstås i begreber, som har relation til sundhed og sygdom, og der etableres et moderne individ, som er præget af selvovervågning og selvregulering (Crawford 1980).

Et af de spørgsmål vi forfølger i vores forskningsprojekter er hvordan denne forebyggelsespolitik har virket i praksis. Hvilken indflydelse har den haft på hvordan mennesker spiser, og hvordan de tænker over deres spisevaner?

Viden om ernæring

Undersøgelser peger på, at befolkningerne både i Danmark og i andre europæiske lande generelt er velinformerede om hovedindholdet i de officielle næringsstofanbefalinger. Beder man folk om at definere, hvad sund kost er, svarer de i overensstemmelse med den officielle ernæringseksperter anbefalinger. Sunde kostvaner har med grøntsager at gøre, med variation, med fedtfattighed, med fibre, med vitaminer (Margetts et al. 1997).

Dette demonstreres i Murcotts analyse af hvordan kvinder i 1970'ernes England talte om deres praksis i forhold til mad (Murcott 1993). I interviews talte de både om ernæring og om gastronomi, men på to helt forskellige måder. Om ernæring talte de i videnskabelige og abstrakte termer i særlige og adskilte sekvenser af interviewene. Om gastronomi talte de derimod i et mere personligt sprog, og de gjorde det spredt ud over hele interviewet blandet sammen med andre temaer. Murcotts analyse pegede på, at gastronomi var en del af den hverdagslige rutineprægede dagsorden for mad og spisning, den del som de interviewede kvinder havde et ligefremt og personligt forhold til. Ernæring derimod optrådte som en abstrakt viden, der ikke var integreret i kvindernes personlige relation til mad.

Modstand

Tilsvarende peger andre kvalitative sociologiske undersøgelser på madområdet på, at der tilsyneladende er en vis modstand mod, at lade hverdagens spisevaner styres entydigt af sundhedshensyn. I et hverdagsperspektiv handler dét at spise ikke bare om sundhed, det handler om praktiske forhold, om sociale relationer, om normer og om betydninger (Holm 2003). Et gennemgående tema i sociologiske hverdagsundersøgelser omkring mad og spisning peger på maden og måltidets altafgørende betydning for familielivet. For de, som har ansvaret for maden i familierne, oftest kvinder, medfører måltidets sociale betydning, at det, som bliver styrende for hvilken mad der serveres, er ønsket om at samle familien om et harmonisk måltid, hvor de sociale relationer og kærlige bånd mellem familiemedlemmerne bekræftes. Det betyder, at de beslutninger, der knytter sig til valget af mad og til planlægning af måltider, centrerer omkring overvejelser om, hvordan familiemedlemmers individuelle, måske endda modsatrettede, præferencer kan afvejes og samordnes i et harmonisk hele.

Der optræder imidlertid sociale forskelle på dette område. I en amerikansk under-

søgelse (DeVault 1991) fremtræder den højere middelklasse mere parat til at indoptage sundhedsinformation. I den amerikanske middelklasse, som De Vault undersøger, er det tilsyneladende en vigtig del af identiteten, at man kan tale om og tage hensyn til de nyeste resultater inden for ernæringsforskningen. På tidspunktet for undersøgelsen - slutningen af 1980'erne - var det i disse kredse moderne, at være ekstremt sundhedsorienteret i sine kostvaner.

Mad og sundhed i danske småbørnsfamilier

I en interviewundersøgelse med småbørnsfamilier i København afdækkede vi betydelige vanskeligheder med at kombinere det man forstår som sund ernæring og sunde fødevarer med øvrige hensyn (Holm 1997). Undersøgelsen var en åben og relativt ustruktureret interviewundersøgelse, hvor informanterne frit fortalte om de tanker og overvejelser, de gjorde sig i forbindelse med planlægningen og gennemførelsen af konkrete måltider. Der var således ikke tale om en systematisk udspørgning om, hvad de vidste om sundhed og ernæring, eller om hvad de generelt troede og mente. Undersøgelsen vægtede i stedet konkrete fortællinger og detaljerede beskrivelser i et forsøg på at nærme sig familiernes praksis snarere end deres idealforestillinger.

Mad og sundhed på to arenaer

I de konkrete fortællinger om dagens og ugens måltider optrådte sundhedstemaet med stor hyppighed. Det blandede sig ind i beskrivelser af konkrete måltider, i fortællinger om vaner og præferencer hos børn og familiens voksne, om bekymringer og overvejelser, som de interviewede gjorde sig og i beretninger om historiske forandringer og planer om fremtidige ændringer i levevaner. Sundhedsdiskussionerne antog forskellig form alt efter som hvilken sammenhæng, de blev tematiseret i.

Markedets arena

Et tema knyttede sig til indkøb af fødevarer. Her omtaltes maden typisk som fødevarer, som butikernes mad, som industriens, landbrugets eller markedets mad. Og her var fødevarekvalitet det centrale omdrejningspunkt. Når talen var om god kvalitet, taltes der først og fremmest om spisekvalitet og om fødevarens anvendelighed. Kun sjældent taltes om hvordan fødevaren var produceret, eller hvor sund den var. Men når talen var om dårlig kvalitet, taltes både om spisekvalitet, almindelig dårlig kvalitet (at varen var rådden, sej, for gammel), men især om at varerne var 'for industrialiserede'. Bag dette lidt diffuse begreb, gemte der sig udsagn som: "Varen har for lang holdbarhed, det kan ikke være rigtigt", "farven virker mærkelig", "man ved ikke hvad der er i", "fuld af salmonella" osv. Altså udsagn som lidt svævende henviste til, at 'noget er galt', 'noget er mistænkeligt' ved fødevarerne – uden at informanterne dog typisk havde præcise begreber eller bekymringer at hæfte dette op på. (Holm og Kildevang, 1996).

Praktisk var disse bekymringer vanskelige at forholde sig til. Småbørnsforældrene rapporterede om strategier, som de individuelt havde udviklet og som de selv var klar over,

måske ikke var hverken konsistente eller præcise. Nogle orienterede sig efter bestemte signaler: hvis fødevarer havde for stærk en farve, eller hvis den havde for lang holdbarhed, undgik man den. Andre undgik bestemte produkter, som fx bur-æg. Andre igen forsøgte at undgå tilsætningsstoffer, men måtte samtidig indrømme, at slik, som indeholder masser af tilsætningsstoffer, ville de ikke undvære. Kun meget få foretog systematiske undersøgelser af fødevarerudbudet for på den baggrund at træffe rationelle valg.

På markedet optrådte sundhedstemaet altså som et tema, der især drejede sig om usikkerhed, mangel på viden om hvad der var den mest rationelle handle måde og helt hjemmelavede strategiske løsninger.

Hjemmets arena

Så snart talen drejede sig om hjemmets mad, skiftede fokus for sundhedsinteressen. Så drejede sig i højere grad om kostvaner, om sund ernæring. I undersøgelsen kan der udskilles fire helt forskellige måder at integrere hensynet til sund ernæring i hverdagens madpraksis:

- Sund ernæring som mål
- Sund ernæring som selvfølge
- Sund ernæring som vigtig, men svær
- Sund ernæring afvist

Sund ernæring som mål

I denne praksis blev kosten i høj grad styret af sundhedsmæssige overvejelser. De interviewede beskrev hvordan de overvågede sig selv og deres kropslige fornemmelser. De fokuserede på vitaminer og mineraler, stræbte efter variation, renhed og balance. De mente at man kan påvirke sin krop og sit velbefindende ved hjælp af kosten. Der blev talt meget om allergi i form af såvel fysiske symptomer som psykiske. Man benyttede sig af både det etablerede og det alternative sundhedssystem og fulgte ofte diæter af forskellig slags. Generelt blev kosten beskrevet som kontrollerbar. Sundhedstænkningen var typisk centreret omkring levnedsmidlerne, man var bekymret for om maden var udpint og ikke indeholdt næringsstoffer nok. Man var optaget af at købe økologiske levnedsmidler og købte gerne ind gennem alternative distributionskanaler.

De praktiske problemer med at forene hverdagens mad med ernæringshensyn, der blev omtalt, drejede sig entydigt om den arbejdsbyrde det var at leve så konsekvent som man tilstræbte. Der blev ikke talt om deciderede konflikter med mænd og børn, men der blev fortalt om små kneb: hvordan man kan lave kanel sukker uden sukker, hvordan man kan lave kødsovs til spaghetti uden kød. Man havde også hemmeligheder for børnene - hemmelige lagre af chokolade og slik som kom frem, når børnene var kommet i seng. Forældrene spiste culottesteg og bearnaise sovs når børnene ikke var hjemme. En kvinde fortalte om problemer med at forhindre manden i at spise Nutella når børnene så det. Der var en udbredt forestilling om at børn ikke skal besmittes. De

skal holdes rene og fri fra alt det usunde.

De mennesker, som beskrev deres madvaner på denne måde, fulgte typisk med i den officielle sundheds- og ernæringsinformation. Men de var kritiske over for den etablerede videnskab, som de syntes handler for langsomt og på for snævert et grundlag: "Selvfølgelig er det godt at have videnskabelige beviser, men en gang imellem kunne man jo også se på hvad folk selv synes, de har godt af at spise", lød f.eks. en kommentar.

Sund ernæring som selvfølge

Enkelte informanter fortalte, at deres madvaner blev styret af hvordan de syntes rigtig og god mad skal være. Maden skal smage godt, se smuk ud, være sund og mættende. Alt blev tænkt sammen i ét sammenhængende begreb om den gode mad. Man fortalte f.eks. at man brugte forskellige slags grønsager for at få et smukt farvespil på tallerken. Man syntes ikke at måltidet var "rigtigt", hvis ikke der var grønsager med. Man undgik helt naturligt fedt i kødet fordi det var uæstetisk, et tegn på dårlig kvalitet og usundt. Man spiste groft brød, fordi det smagte bedst.

I rapporterne fra disse familier blev der ikke talt om restriktioner. I en familie havde man en skuffe med slik som børn og voksne frit kunne spise fra, uden at det voldte problemer. Tilsyneladende spiste man det man havde lyst til, og familierne syntes selv at det, de havde lyst til, var sundt. De virkede relativt velinformerede om ernæringssspørgsmål og integrerede deres kundskaber helt uden problemer. Kvinderne i disse familier opfattede sig selv som kompetente madlavere. Mad og måltider var noget som de mestrede på alle måder. De fortalte at de lavede god, sund og velsmagende mad, og både børn og mand kunne lide den.

Sund ernæring som vigtig, men svær

En del informanter fremhævede, at det var vigtigt at maden var ernæringsrigtig, men at de havde vanskeligheder med at indpasse dette i hverdagslivet. Her blev der talt om problemer med tid og med penge, om konflikter med børn og med mand, og om hvor svært det er at lave sund mad. Man havde også problemer med sig selv og sin egen lyst til det usunde: "Hvis jeg spiser noget sundt, er det fordi jeg har besluttet mig for det - ikke fordi jeg har lyst til det", fortalte en kvinde. Det var på alle måder nemmere at lave usund mad.

Der var megen selvkritik og dårlig samvittighed. Man mente, man burde slanke sig, men man orkede det ikke. Børnene spiste alt for ensformigt, men man orkede ikke at lave om på det. Man spiste for meget slik, for meget stegt mad, for lidt fisk, osv. Man havde kort sagt problemer med at leve op til det, man gerne ville, og som man syntes, man burde. Og man bebrejdede sig selv, at man ikke var dygtigere.

På den anden side var man også her lidt kritisk over for de videnskabelige autoriteter

på madområdet. Man syntes, de så for snævert på sundhedsspørgsmål: "Det er ikke bare maden som er vigtig, men også hvordan man bor og det psykiske". Og alle havde historier som bekræftede, at det var umuligt, at tilpasse officielle anbefalinger til det virkelige liv: "På arbejdet fik vi en diætist til at fortælle os om, hvordan man burde spise. Og vi blev alle sammen enige om, hvor usunde vi var, fordi der var ingen af os, der gjorde, som hun sagde. Men som hun sagde, det gjorde hun heller ikke selv".

Sund ernæring afvist

Endelig var der nogle som fortalte, at de godt vidste, at man fra officiel side syntes, de burde spise anderledes. Selv mente de ikke, at det var så vigtigt: "Da jeg var barn, var nitrit-spegepølsen kræftfremkaldende. Men så farlig kan den jo ikke være. Folk lever endnu, og spegepølsen er der stadigvæk. Jeg tænker aldrig på om maden er sund eller usund. Jeg gider ikke. Jeg kan jo se, at vi alle sammen er her endnu". Man oplevede sundhedsspørgsmål som helt umulige at integrere i hverdagens madkultur - og tilsyneladende også helt unødvendige.

Iblandt disse informanter var der mange, som ikke ønskede at tale om sundhed og sygdom: "Jeg har dårlige nerver, jeg kan ikke klare det." Det var vigtigere at nyde livet her og nu: "Hvis man skal tænke på kost og sundhed hele tiden, så bliver man jo frustreret, og så dør man af det i stedet for." Alligevel fandtes der blandt disse familier også tvivl og modsatrettede tendenser. Nogle gange forsøgte man at gøre noget radikalt: "Så tager vi lige 8 dage på et sundhedstrip. Det er jo mest når man hører det fra andre, at nu er det ene usundt og sådan noget. Så spekulerer man jo. Gør man noget forkert? Og alligevel, når de 8 dage så er gået, så siger man nej, selvfølgelig gør vi ikke noget forkert. Vi lever som vi gør". Og så vendte man tilbage til de sædvanlige rutiner. I disse familier oplevedes sund ernæring helt utvetydigt som et fremmed perspektiv, som ikke kunne integreres i det almindelige hverdagsliv. Ekspertter og kostråd blev anset for ukonkrete og utroværdige – "Vi er her jo alle sammen endnu", sagde man.

Konklusioner

Undersøgelsen bekræfter, at mange beskriver det som vanskeligt at tænke deres spisevaner på en måde, som tager hensyn til det, de opfatter som ernæringsvidenskabens sundhedsbudskaber. Der fremstår et billede af, at skal man leve sundt, vil det gå ud over en række andre vigtige ting i hverdagen. Både denne og andre kvalitative undersøgelser om mad i småbørnsfamilier peger på, at mange oplever ernærings- og sundhedshensyn som et udefrakommende perspektiv i forhold til hverdagens madvaner (Jansson 1988, Ekström 1990). Et perspektiv som mange finder vigtigt, men som der er modstand mod at lade styre spisevanerne. Mad og spisning drejer sig ikke kun om sund ernæring, og den rette ernæring opfattes som en modsætning til den mad, man kender og holder af.

På hjemmets arena tematiserer sundhedshensynet således ofte et sammenstød mellem ønsket om at leve op til sundhedspolitiske anbefalinger og de kulturelle og sociale

normer, som hersker for, hvordan familier skal leve, og måltider skal nydes. På markedets arena er konflikten en anden: her er det usikkerhed overfor om der gives rationelle handlemåder som sikrer sunde og sikre fødevarer. På begge arenaer tales der om mad og sundhed på måder, som peger på temaets relevans for småbørnsfamilierne, men som samtidig understreger at det er et tema, der tårner sig op som et konfliktfyldt og u håndterligt projekt.

Referencer

Armstrong, D. (1998) Public Health Spaces and the Fabrication of Identity. *Sociology* 1993;27.:3:393-410.

Blaxter, M. (1990) *Health & Lifestyles*. London: Routledge 1990

Christensen, G. (1999) Næring og nydelse i ernæringsoplysningen . *Tidsskriftet Antropologi* 1999;39:95-107.

Crawford, R. (1977) You are dangerous to your health: the ideology and politics of victim blaming. *International Journal of Health Services* 1977;7:4:663-680.

Crawford, R. (1980) Healthism and the Medicalization of Everyday Life. *International Journal of Health Services* 1980;10:3:365-388.

DeVault, M. L. (1991) *Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press

Ekström, M. (1990) *Kost, klass och kön*. Department of Sociology, Umeå University: Umeå Studies in Sociology no 98

Holm, L & Kildevang, H. (2006) Consumers' Views on Food Quality. A Qualitative Interview Study. *Appetite* 2006; 27:1-14

Holm, L. (1997) Sundhed i dagliglivets madkultur: Forbrugeres tanker og handlinger. I: U. Kjærnes. *Udfordringer i ernæringspolitikken*. København: Nordisk Ministerråd

Holm, L. (red.) (2003) *Mad, mennesker og måltider*. København: Munksgaard Danmark

Jansson, S. (1988) Maten och myterna. *Vår Föda* 1988;40/suppl 2:1-203.

Margetts, B., Martinez, J., Saba, A., Holm, L., & Kearney, M. (1997) Definitions of "healthy" eating: a pan-EU survey of consumer attitudes to food, nutrition and health. *European Journal of Clinical Nutrition* 1997;51:s23-s29.

Murcott, A. (1993) Talking of good food: An empirical study of women's conceptualizations. *Food and Foodways* 1993;5(3):305-318.

Nettleton, S. (1995) *The Sociology of Health and Illness*. Cambridge: Polity Press

Nettleton, S. & Bunton, R. (1995) Sociological critiques of health promotion. I: R. Bunton, S. Nettleton, & R. Burrows. *The Sociology of Health Promotion. Critical Analyses of Consumption, Lifestyle and Risk*. London: Routledge

Crémekometer, Lefverkorf och Lindebarn i marsipan. Om idévärldar och konsumtionskulturer kring sötsaker i Sverige 1860-1914

Ulrika Torell, Linköpings universitet, Tema mat, kultur, medicin

Inom ramen för ett större projekt om konsumtionskulturer kring socker och sött i Sverige har jag intresserat mig för utbudet av söta varor som i stor skala började tillverkas och saluföras under 1800-talets sista decennier. Tanken med projektet är att utifrån kulturanalytiska perspektiv belysa den dramatiska konsumtionsökning av socker som tog fart i takt med att landet industrialiserades och moderniserades. Utgångspunkten är i själva varorna och analytiskt fokus läggs på meningsproduktionen kring sötsakerna som objekt. Det handlar om att identifiera idéer och funktioner som successivt vuxit fram och kommit att associeras till det söta på en expanderande massmarknad.¹ Därmed ges innebörder, betydelser och värden som på olika sätt tillskrivits och artikulerats kring socker och söta varor central betydelse i beskrivningen av hur vi kom att öka vårt sockerintag från ett halvt kilo per person och år på 1850-talet, till närmare femtio kilo några decennier in på 1900-talet.²

Studieperioden tar sin början i den svenska betsockerindustrins genombrott på 1890-talet. Det markerar ett nytt skede som kanske ska ses som en mindre revolution i svensk mathållning, eller åtminstone som ett brott i vår livsmedelshistoria. Sverige, som en snabbt expanderande industrination fick vid den här tiden ett eget sockerberg. En dyr och begärlig importartikel som konsumerats av ett välbärgat fåtal, kom nu att bli en relativt billig råvara för långt många fler. Under några årtionden uppstod ett ymnigt flöde av sötsaker – av massfabricerade sockerformer – som successivt gjorde entré i handeln för att saluföras till nya grupper av sötsakskonsumenter. Med nya varor genererades nya vanor och idéer kring hur de skulle ätas.

En kartläggning av den svenska sötsaksindustrins framväxt visar att antalet fabriker som tillverkade konfektyrer, choklad och safter ökade kontinuerligt i samband med den inhemska betsockerproduktionens genombrott. Den riktigt märkbara expansionen i konfektyrbranschen kom under 1880-talets sista år och fortsatte att accelerera in på 1890-talet. I Stockholm, Malmö, Göteborg och Norrköping etablerades mellan 1888 och 1900 inte mindre än 43 industriella anläggningar för sötsakstillverkning. Även på större orter i övriga landet växte fabrikstillverkningen av sötsaker fram under den här tiden, såsom i Jönköping, Enköping, Örebro, Karlstad, Gävle, Hudiksvall och Sundsvall.

1 Projektet Sötsaker och massmarknad bedrivs med medel från Riksbankens Jubileumsfond 2006-2011.

2 Jan Kuuse, Sockerbolaget Cardo 1907-1982, Malmö: Sockerbolaget Cardo 1982, s. 46

	1860→	1865→	1870→	1875→	1880→	1885→	1890→	1895→	1900→	1905→	1910-1911
Stockholm	•			••	•••	•	•••••	••	•••••	•	•••••
Malmö			•			•	•••		•••	•	•••••
Göteborg						•		•••	•••	•	•••
Norrköping						••	•••	•••	••	•	•
Övriga landet						••	•••	•••••	•••••	•••	•••••

Nytableringar av industriella anläggningar för tillverkning av choklad, konfekt och karameller i femårsintervaller från 1860-talet till en bit in på 1900-talet. Källa: Genomgång av Sveriges Handelskalender, 1881-1911.

I fabrikena gavs det söta form, namn och ofta ett dekorerat omslag. Även om formen var mycket enkel – bara trillad – så definierades produkten som någonting mer än en klump av socker, kakao och stärkelse. Den gavs en stipulativ bestämning, blev en sockerärta, druva, kanske pärla eller strandsten. Att forma och definiera sockersubstansen som pärlor och strandstenar innebar på samma gång att manifesteras samtida ideal och värden kring att äta det söta. Det är med en sådan bestämning som en relation mellan det söta objektet och idéer i yttvärlden etableras – det gjordes en koppling mellan den söta substansen och en befintlig omvärld som det söta tog form i. Därmed kom sockersubstansen att införlivas i den befintliga tillvaron av objekt och bli en del av den materiella kulturen.

Relationen mellan människan och tingen, och att människan ständigt strävar efter att assimilera och integrera de materiella objekt hon står inför i sina livsmiljöer och samhällen hör till de grundläggande utgångspunkterna i det perspektiv som brukar kallas materiella kulturstudier.³ Det gäller både för industrialiserade samhällen med en mycket stor mängd fabricerade objekt, likaväl som för icke-industrialiserade samhällen där den till synes givna naturen på motsvarande sätt under generationer har ordnats och kultiverats för ekonomiska och sociala ändamål. Genom klassificering, fabricering, förädling, konsumtion och tillskrivande av mening införlivar vi objekten som omger oss och gör dem till våra, till bestämningar av oss själva. Det här perspektivet på objektens sociala och kulturella dimensioner öppnar ingångar till frågorna om hur vi

³ För presentationer av materiella kulturstudier som forskningsfält se t ex Daniel Miller, "Artefacts and the meaning of things" i *Companion encyclopedia of anthropology* ed. Tim Ingold, London: Routledge, 1994; *The socialness of things. Essays on the socio-semiotics of objects*, ed. Stephen Harold Riggins, Berlin: Mouton de Gruyter, 1994.; *The social life of things. Commodities in cultural perspective* ed. Arjun Appadurai, Cambridge: Cambridge Univ. Press, 1986; *Material Cultures. Why some things matter* ed. Daniel Miller Chicago: University of Chicago Press, 1998.

kom att integrera sockret i vår vardag. För, som konsumtionsteoretikern Daniel Miller föreslår, om man med kultur menar de processer varigenom vi människor organiserar oss, konstituerar oss och socialiseras, så kan kultur också studeras via de materiella former som tar gestalt och genereras i dessa processer.⁴

Jag har liknat det vid att det söta nu tog form som små materialiserade idéer i socker och choklad, en sorts sötsakernas idévärldar introducerades och kom successivt att inlemmas i människors vardag, där sött tidigare inte förekommit i större utsträckning. Den delstudie som jag här helt kort ska presentera, handlar just om denna meningsproduktion, om de idéer och associationer som genererades kring de massfabricerade godsakerna från 1860-talet och fram till 1914: om hur konsumtionen av sött gjordes meningsfull.⁵

För att identifiera föreställningar som knöts till varorna har jag studerat hur sockersubstansen form- och namngavs i fabrikena. Precis som vi idag äter elefanter, geléråttor, flygande tefat och Ferraribilar, så utformades ett helt litet universum i socker och kakao i de tidiga karamellfabrikena. Materialet har utgjorts av ett trettiotal priskurant-er från 1860 till 1914, där varje vara presenterades med namn, ibland en bild och prisuppgift. I detta utbud fanns både kungar och aktuella personligheter, emotioner och karaktärer, djur, växter och en lång rad objekt ur vardagens materiella kultur. En systematisk kartläggning och kategorisering av sötsaksformerna har i nästa steg legat till grund för frågor om vilka värden, föreställningar och omvärldsperspektiv som kom att ingå i masskonsumtionen av det svenska sockret.

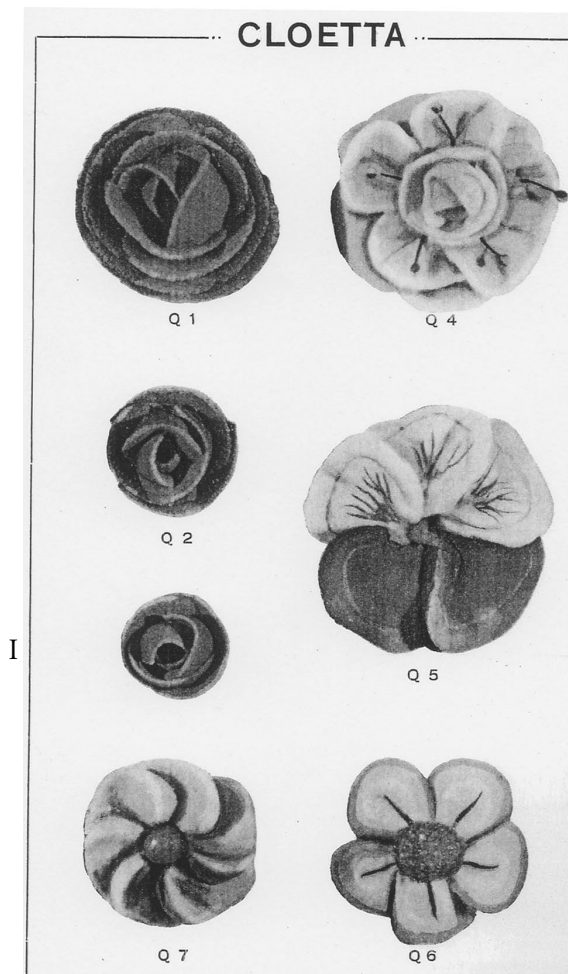
Utbudet innehöll ett brokigt sortiment av små kopior av redan befintliga ting, objekt och fenomen i den materiella och mentala omgivningen. Härur framträder ett antal tematiser. Till den första, *Naturen som skafferi och svärmeri*, hör reproducerandet av objekt ur den naturgivna världen med allt ifrån Drufvor, Bananer, Hallon och Krusbär till Rädisor och Rättikor i skum och choklad. Ett märkbart natursvärmeri syns i priskuranterna, med en lång rad miniatyrer av natthimlens Stjerner och Crémekom-eter, av Kottar, Fågelbon, Fjärilar och Blomster. Det naturnära framstår på så vis som både ett borgerligt och ett kommersiellt ideal i tiden, i takt med en alltmer påtaglig samhällsomvandling med urbanisering och växande industrimiljöer.

4 Jfr Miller, 1994.

5 Studien redovisas i sin helhet i artikeln ”Att äta världen. De massproducerade sötsakernas idévärldar i Sverige 1860-1914” Publiceras i RIG under 2007.



Priskurant från Brödrene Cloetta Malmö å choklad, cacao-pulver, desserter, konfekter, karameller mm. 1902. Ett trettiotal priskuranter från 1860-1914 har legat till grund för beskrivningen av det svenska sötsaksutbudet. Konfektyrbranschens expansion framgår tydligt av kuranterna som successivt utvecklades både vad gäller sortimentens storlek, variation och själva kuranternas kvalitet: från de tidigaste vikta ett-bladstrycken med enkel utformning och begränsat sortiment till utbud som i vissa fall krävde hela böcker om hundratals sidor på 1910-talet med fotografier på de saluförda sötsakerna. De kunde också innehålla en kort presentation av företaget, intyg om varornas kvalitet och de utmärkelser som de fått i samband med industriutställningar. Ibland återgavs berättelser om kakaobönans ursprung, användning och historia.



*"Blommor till sorg och glädje"
saluförda av Brödrene Cloetta
1914. Fabrikerna saluförde en
lång rad blommor, fjärilar och
andra små kopior i socker och
choklad av sådant som förtju-
sade och överraskade i naturen.
Här fanns 'rosor i fem färger',
'Aster i tio färger', 'Snödroppar',
'Majgrönt, Nejlikor, Violer och
Väpplingar. Det söta skulle inte
bara vara gott att äta, det skulle
vara näpet också.*

I tematiken *Kung och fosterland* relaterades det söta till ett nationellt sammanhang, med sorter som Union-choklad, National Drops, Nationalfigurer, Svenska soldater och Dalmasar fyllda med gelé. Här fanns kopplingar till en traditionell rojalistisk national-anda, med kungen, fosterlandet och ett starkt försvar som attribut. Det tillverkades Fanor, Militärmössor, Kanoner, Bomber, Revolverar och Granater.

En lång rad referenser gjordes också till det geografiska rummet, till omvärlden och platser långt utanför landets gränser. Det var genomgående handelscentra, livaktiga kulturområden, med starkt framväxande urbana industrimiljöer: Pariser bon-bons, Berliner-godt och Milano-askar. Det formar sammantaget bilden av ett sorts sötsakernas geografiska rum kring förra sekelskiftet, som en inkarnering av föreställningen om en stark, modern och livaktig omvärld att konsumera. Hänvisningarna inbjöd dessutom till föreställningar om utlandet, smak av kontinenter och främmande vyer. Man sålde Lapplandsexpress, Globetrotter-choklad och Minnen från Köpenhamn: en bit av äventyret därute, att stoppa i munnen, även om man var kvar i Göteborg eller Jönköping.

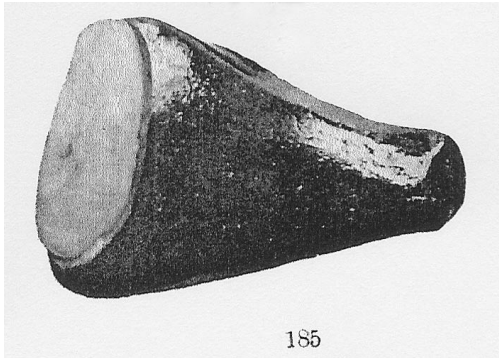


Om man roar sig med att bokstavligen konstruera en karta utifrån de referenser till geografiska platser som gjordes i sötsaksutbudet framträder en bild av ett beskuret Europa bestående av Sverige och samtidens livaktiga moderna handels- och industricentra på kontinenten. Länder och nationer med mer agrar prägel, såsom Irland, Grekland, Portugal och för all del Finland, lämnas emellertid som vita fläckar på kartan. Det är bilden av det sötas rum kring förra sekelskiftet, en omvärldsidé att avnjuta i choklad och marsipan.

Aktualiteter, med både *ryktbara fenomen och offentliga personer*, formade ytterligare en kategori. Konfekten gavs namn och ibland form efter statsmän, kulturpersonligheter och upptäcktsresande, liksom efter nya, iögonfallande fenomen som Lokomotiv, Velocipeder, Trolleri-fotografi och Panorama. Den gestaltade på så sätt aktuella, omtalade händelser och affärer, blev till ätbara nymodigheter som konsumenten kunde ta del av i sötsaksupplaga.

Kategorin Sällskapsrum, dukade bord och förlustelser rymmer sådant som har med måltider, salongskultur och nöjen att göra. Man reproducerade Tallrikar, Gafflar och hela små rätter i sött, huvudsakligen de förmögnas matordningar med Marsipan-skinkor, Fläskskivor med fruktgelé och Refbenspjäll. Till denna nöjestematik hörde repliker av föremål för den fria tiden, med spelkortschoklad, Charader och Fria Lekar och idéer om att förlusta sig, i samklang med den framväxande fritidskonsumtion som var en del av det moderna industrisamhället.

I första hand var det borgerskapet och välståndets materiella kulturer som återskapades i sötsaksfabrikerna. Man replikerade konsumtionsartiklar för de skikt i samhället som hade råd att konsumera allt från ting och läckerheter, till tid, resor och upplevelser. De bredare befolkningsskiktens vardagsmiljöer återspeglades däremot som regel inte i sortimenten. I motsvarande skede i Storbritannien spreds sockret i bredare befolk-



Chokladsinka, saluförd av Hultmans chokolad- & konfektfabriks Aktiebolag, Malmö, 1908.

ningsskikt via två olika processer: dels via *intensifiering*, då lägre skikt i samhället började göra bruk av traditionella konsumtionsmönster som länge varit etablerade i välbärgade grupper.⁶ Sötsaker började konsumeras till familjefester och högtider, som en form av efterlikning. Miniatyrerna av de besuttnas materiella världar och den ceremoniella högtidskonfekt som nu massproducerades till billigare pris, kan i det perspektivet ses som reproducerandet av etablerade maktsymboler i socker och choklad och därmed en form av tillträde till bättre världar, om än i symbolisk mening.

Extensifiering innebar istället att bruket av sött genererade helt nya strukturer när det införlivades av nya grupper. Nya konsumtionsmönster, nya rumsliga betingelser och nya värden växte fram kring varorna. Under den studerade perioden tenderar det svenska utbudet att förändras, bli allt mer publikt i bemärkelsen vardagligare för större grupper. Sortimenten fick också en alltigenom profan prägel. I de tidigaste fabrikerna tillverkades Krokan-englar och Kristus-bilder. Kring sekelskiftet 1900 är dessa borta till förmån för de många nya samtidsfenomenen, för Landsvägsgrus och ryktbara personer i choklad. De ceremoniella konsumtionsbestämningarna fick också ge plats åt en allt mer uttalad syftning på sötsakerna som näringsmedel, som nya små massproducerade mellanmål.

Sötsakerna i den framväxande svenska konfektyrindustrin förkroppsligade begärliga ting och framstående värden, såväl materiella som mentala. Det 'rara' och 'kära' framträder som en övergripande tematik. 'Rart och kärt' i bemärkelsen ovanligt och omtyckt – sådant som i gemene mans vardag var sällsamt, exklusivt och eftertraktat. I en framväxande konsumtionskultur skulle man bokstavligen äta upp lyckans och det

⁶ Se Sidney Mintz, *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*, New York: Penguin Books 1985, s. 122.

lustfylldas former, det efterlängtrade, roliga och nya i verkligheten. Man kunde äta Elvira Madigan, Dreyfus, Fria lekar och kung Oscar och hans maka. Man kunde stoppa Lokomotiv, Byggmästare, Kulörta lyktor och Prospekt i munnen. De fabricerade söt-sakerna kan i den bemärkelsen betraktas som i hög grad medierande objekt. De kommunicerade delaktighet: Att äta världen, samtidigt, köpa en bit och stoppa i munnen. Tanken om konsumtion som delaktighet framstår som ett centralt tema. Associationen till nattvardens existentiella och rituella funktioner ligger nära: människan tar oblaten – Kristi kropp – och blir ett med det gudomliga. På samma sätt kunde hon äta det söta, nya och fantastiska – bli ett med tiden och det moderna och löftesrika konsumtionssamhället. Studien av söt-sakernas materiella former kan på det här viset belysa att konsumtionen av sött även innebar ett konsumerande av värden, föreställningar och idéer i samtiden.

Litteratur

Appadurai, A. ed. (1986) *The social life of things. Commodities in cultural perspective* Cambridge: Cambridge Univ. Press.

Kuuse, J. (1982) *Sockerbolagert-Cardo 1907-1982*, Malmö: Sockerbolaget-Cardo

Miller, D. (1998) *Material Cultures. Why some things matter*, London: UCL Press.

Miller, D. (1994) "Artefacts and the meaning of things" ingår i *Companion encyclopedia of anthropology* ed. Tim Ingold, London: Routledge.

Mintz, S. (1985) *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*, New York: Penguin Books.

Riggins, S.H., ed. (1994) *The socialness of things. Essays on the socio-semiotics of objects* Berlin: Mouton de Gruyter.

Torell, U. (2006) "Att äta världen. De massproducerade söt-sakernas idévärldar i Sverige 1860-1914", inskickad till *RIG, Kulturhistorisk tidskrift*.

Författarpresentation

Gun Roos arbetar som seniorforskare vid SIFO (Statens institutt for forbruksforskning) i Oslo. Hon avlade år 1995 Ph.D. i näringsantropologi vid University of Kentucky, och har också en magisterexamen i livsmedelsvetenskaper från institutionen för näringslära vid Helsingfors universitet. Hon har forskat på sociala och kulturella faktorer som påverkar matvanor, matkultur, måltider, samt mat, kropp och genus. I sin forskning kombinerar hon teori och metoder från natur- och socialvetenskap.

Barbro Johansson är docent i etnologi och verksam vid Centrum för konsumtionsvetenskap, Göteborgs universitet. Hon har skrivit om datorn i barns vardag och om barn i konsumtionssamhället. Forskning inom området barn och mat omfattar två studier, en om nordiska barns bilder av mat och ätande och en om hur två tidskrifter, en som vänder sig till barn och en som vänder sig till vuxna skrivit om barn och socker under perioden 1969-2005.

Lotte Holm Mags.scient.soc PhD är lektor i livsmedelssociologi vid Institut for Human Ernæring på Den Kgl. Veterinær- og Lanbohøjskole i Köpenhamn. Hon leder en samhällsvetenskaplig forskargrupp som arbetar med sociala perspektiv på mat och måltider och aktuella tendenser i livsmedelssektorn. Hennes forskning omfattar såväl kvalitativa studier av matens betydelse i olika kontexter som kvantitativa undersökningar av befolkningens vanor; maten i vardagen såväl som politik och reglering inom livsmedelssektorn.

Ulrika Torell, fil dr. Nordiska museet, Stockholm, där hon huvudsakligen arbetar med ett forskningsprojekt om framväxt och förändring av konsumtionskulturer kring socker och söta varor i Sverige från och med 1800-talets slut och framåt under 1900-talets gång. Disputerade 2002 med avhandlingen "Den rökande människan. Bilden av tobaksbruk i Sverige mellan 1950- och 1990-tal".