

Fika, fiske och föreningsliv

Helene Brembeck, MariAnne Karlsson, Eva Ossiansson,
Helena Shanahan, Lena Jonsson, Kerstin Bergström
& Pontus Engelbrektsson

CFK-RAPPORT

2007:06

Rapport 3 från projektet
”Den mångdimensionella matkonsumenten.
Värderingar och beteende hos konsumenter 55+”



Handelshögskolan
VID GÖTEBORGS UNIVERSITET

CFK

Centrum för konsumtionsvetenskap
Center for Consumer Science

Prolog – Forskningsprojektet Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+

Föreliggande rapport ingår i projektet *Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteenden hos konsumenter 55+*. Projektet är ett institutions- och fakultetsövergripande samarbete mellan forskare från etnologi, företagsekonomi, hushållsvetenskap och konsumentteknik vid Centrum för konsumtionsvetenskap (CFK), Göteborgs universitet. Det pågår åren 2004/5-2006/7 och finansieras av Formas (Forskningsrådet för miljö, areella näringar och samhällsbyggande). I fokus står de krav och önskemål 55+ konsumenter har på framtidens livsmedelsutbud i relation till 1) matens roll för identitets- och relationsskapande, 2) krav på produkter och tjänster, 3) förhållningssätt till hälso- och miljöfrågor och 4) förhållningssätt till varumärken och butiksutbud. Under vart och ett av de tre projektåren står en grupp i fokus: välutbildade, ekonomiskt välbeställda storstadsbor (år1), nya svenskar (år 2) och glesbygdsbor (år 3). Projektets första år resulterade i CFK-rapporten *Vin, växthus och vänskap* (Brembeck m.fl. 2005). Det andra året avrapporterades i CFK-rapporten *Maten och det nya landet* (Brembeck, m.fl. 2006). Båda rapporterna finns att ladda ner från CFK:s hemsida www.cfk.gu.se (CFK, 2007). Detta är en avrapportering av projektets tredje år.

Innehåll

Förord	5
1. Projektets bakgrund och utgångspunkter	6
2. Metod och genomförande	10
3. Livet på landet – idyllen i ny skepnad	18
4. Vardagens trygga lunk	22
5. Ett aktivt, hälsosamt liv på landsbygden	39
6. Om teknikens roll	54
7. Mångfalden som försvann – matbutiken byter skepnad	69
8. Borta bra men hemma bäst	86
9. Slutsatser inför framtiden	88
Referenser	94
Författarpresentation	99
Bilagor	
1. Intervjuguide – fas 1	101
2. Intervjuguide – fas 2	104
3. Biografiska data	107
4. Tabell 1: Sopor, Tabell 2: Ekologiska livsmedel	108
5. Livsmedelsval i hemmet	110

Förord

Vi vill rikta ett varmt tack till alla de kvinnor och män, som vi träffat i det dalsländska samhälle vi givit namnet Dalofors och som öppnat sina hem och generöst förmedlat matminnen, dokumenterat matvanor och delgivit oss drömmar och förhoppningar om framtiden med mat. Tack för det förtroende ni visat oss och för alla härliga berättelser! Tack också till Hushållningssällskapets Karin Jochnick Sandell och Vanja Petersson, som hjälpt till att rekrytera respondenter, och till de ansvariga för vandrarhemmet i Dalofors, som öppnade boendet utanför ordinarie säsong och såg till att våra vistelser blev välordnade och bekväma. Slutligen vi vill tacka Formas för fortsatt ekonomiskt stöd under projektets tredje och sista år.

Göteborg i augusti 2007

Helene Brembeck, MariAnne Karlsson, Eva Ossiansson, Helena Shanahan,
Lena Jonsson, Kerstin Bergström och Pontus Engelbrektsson

1. Projektets bakgrund och utgångspunkter

År 2005 fyllde de äldsta personerna ur den generation som föddes på 1940-talet och som är en av de största i Sveriges historia 65 år. Den demografiska förändring som då inleddes beskrivs ibland som en "åldringsbomb" eller en "äldrechock". Sverige tar tillsammans med övriga länder i Europas västra hälft som första region i världen klivet in i "åldrandefasen", den fas i den demografiska utvecklingen då tyngdpunkten i befolkningsökningen ligger på de äldsta åldersgrupperna och den del av befolkningen som är under pensionsåldern förblir konstant eller rent av minskar. För Sveriges del innebär det att nära 23 procent av invånarna år 2030 kommer att vara över 65 år, jämfört med drygt 17 procent idag (SOU, 2003:91).

Nya utmaningar

Den ökande andelen äldre i befolkningen ställer samhället inför nya utmaningar med avseende på livsmedel och måltider. Detta gäller inte minst ur *miljösynpunkt*, eftersom matvanor får stora konsekvenser på aggregerad nivå. Maten är den del av det svenska hushållets konsumtion som kräver mest energi (Naturvårdsverket, 1996a, b) och därmed också belastar miljön mest. Lyckligtvis sammanfaller en hälsosam kost med en kost som är mer miljöanpassad, dvs. mer frukt och grönt och mindre kött (CTN, 2001). Kunskap och normer, både sociala normer och personliga normer, har visat sig vara viktiga förklaringsvariabler för konsumenters köp av miljövänliga produkter. Konsumenter som ser ett samband mellan sig själva, miljön och enskilda miljövänliga dagligvaror är mer benägna att köpa dessa (Solér, 1997; Pipping Ekström & Shanahan, 1999).

Också livsmedelsbranschen och dagligvaruhandeln ställs inför nya utmaningar. En åldrande befolkning kommer att påverka *kraven på produkter och tjänster*. Utbudet av varor och tjänster är idag mycket stort och samtidigt som man talar om en mättnad på marknaden menar man att den s.k. produktlivscykeln för många produkter blir kortare. En kort produktlivscykel innebär att krav ställs på producenterna att skapa framgångsrika erbjudanden redan "från början" eftersom man har svårt att i efterhand korrigera för eventuella misstag och felbedömningar. Konsumenter som helhet blir dessutom alltmer kompetenta och gör sina val på andra grunder än tidigare. Det räcker inte med att erbjuda en "ny" produkt, de produkter som erbjuds måste ge ett mervärde relativt andra produkter. Konsumenternas värderingar bedöms också ha ändrats över tid och t.ex. menar man att produkters produktionsätt och miljövänlighet har större betydelse än tidigare för konsumenters val. Sedan början av 1970-talet har en rad studier visat att en förståelse för och kunskap om kundens behov och krav är en förutsättning för framgångsrik produktutveckling (t.ex. Rothwell et al., 1974; Cooper & Kleinschmidt, 1987; Cooper, 1987; Griffin & Hauser, 1992; Cooper, 1999).

Ur ett *kundrelationsperspektiv* har det uppmärksamats att medelålders och äldre konsumenter blivit en dominerande kundgrupp jämfört med den yngre generationen (Roszak, 2002; Gunter, 1998; Dychtwald, 1997). Men att nå och kommunicera till

den äldre konsumenten har inte visat sig vara helt självklart, eftersom de inte följer stereotypa konsumtionsmönster kopplat till åldersuppfattning (Leventhal, 1997; Moschis, Lee och Mathur, 1997). Varje kategori av de äldre konsumenterna har också olika behov, men samtidigt också vissa gemensamma önskemål av t.ex. information, utbildning och bekvämlighet. Dessa behov skall ses i kontrast till samhällets förmåga att anpassa sina tjänster till dessa behov, producenternas förmåga att tillhandahålla den mat och de förpackningar som efterfrågas och mellanledens förmåga att bistå med tillräckligt kvalificerad och personlig service i sina butiker.

Den övergripande utmaningen samhället ställs inför är därför att öka kunskapen om *värderingar och beteenden* hos den stora gruppen nyblivna och blivande pensionärer. Maten har många meningar och funktioner. Genom mat och matkonsumtion kommunicerar vi till vilka vi är, bygger vi identiteter, skapar och upprätthåller vi relationer både till andra människor och till vår personliga bakgrund, hemlandet och barndomen (Borda, 1987; Ekström, 1990; Fjellström, 1990; Jonsson, 2001; Miller, 1998; Sidenwall, m fl 2001). Värdingar och beteenden blir därför bara begripliga insatta i en bred *socio-kulturell kontext*, där såväl stora kulturella, sociala och historiska sammanhang och skeenden som individernas egna livshistorier betonas (Ehn & Löfgren, 1996; Lupton, 1996). En sådan välgrundad kunskap är nödvändig för en utveckling i riktning mot ekologiskt hållbar konsumtion och ökad livskvalitet för äldre konsumenter och också för att livsmedelsindustri och handelns olika led skall kunna hantera den ändrade demografiska strukturen.

Vad vet vi om konsumenter 55+?

Morgondagens äldre, d.v.s. de som idag är 55 år och äldre har generellt sett relativt goda egna resurser. Det gäller såväl hälsa som ekonomi, sociala nätverk och utbildningsnivå (SOU 2003:91). De fyrtritalister som nu börjar närma sig 65-årsåldern är också de första tonåringarna, de som var först med att växa upp med en särskild ungdomskultur och med en allmänt spridd välfärd. De har i regel vuxna barn, bor i hus som har stigit i värde sedan de köptes och har en relativt hög disponibel inkomst. De spenderar gärna pengar på sig själva, sina barn och barnbarn och söker produkter och tjänster som hjälper dem att ta hand om sina åldrande föräldrar. Också långt efter pensioneringen lever de ofta ett aktivt och oberoende liv med resor, utbildning, rekreation och personlig utveckling. Det är först efter fyllda 80 år som svårigheter med att handla själv och sköta sina dagliga sysslor brukar visa sig (Roszak, 2002; Gunter, 1998; Dychtwald, 1997).

Företagsekonomiska studier visar på avsaknaden av stereotypa konsumtionsmönster kopplat till ålder (Leventhal, 1997; Moschis, Lee & Mathur, 1997). Generellt sett tycks dagens äldre konsumenter kunna identifiera sig med ungdomar oavsett ålder. De uppvisar också en stark känsla för självständighet och en önskan av att kunna kontrollera och styra över sina liv, samtidigt som de betonar socialt umgänge med grannar, vänner och släkt. Den egna hälsan och vitaliteten är viktig och de vill utvecklas personligt och växa mentalt, men de har också behov av att vilja ge något tillbaka till världen utan egen

vinning. Studier har också kunnat påvisa att den här gruppen är mer märkestrogen och märkesmedveten än yngre generationer (Tréuger, 2002). Åldrandet omfattar också olika "livsfaser". Exempelvis ändrar äldre sina matvanor när de pensioneras och när de blir ensamstående. Hur dessa övergångsperioder ser ut, och hur en förändring i linje med egna önskemål kan komma till stånd, är emellertid okänt (Healthsense, 2005).

Det är således omöjligt att betrakta konsumenter 55+ som en enhetlig grupp. I utredningen "Äldrepolitik för framtiden. 100 steg till trygghet och utveckling med en åldrande befolkning" (SOU, 2003:91) påpekas de stora demografiska skillnader som finns i 40-talistgenerationen. Bilden av den friska, aktiva, kapitalstarka konsumenten stämmer långt ifrån in på alla. Utslagning i arbetslivet, belastningsskador, stress, psykisk och fysisk ohälsa drabbar många redan i 50-årsåldern. Det finns också ökande grupper utrikes födda svenskar som närmar sig pensionsåldern och om vars preferenser och önskemål så gott som ingenting är känt. I utredningen påpekas att den största utmaningen framöver ligger i att se utöver generaliserande statistiska ålderskategoriseringar för att istället studera de individuella variationerna mellan människor och de faktorer som påverkar dessa under olika delar av livet. Skillnaderna mellan kvinnor och män, olika socioekonomiska grupper, mellan utrikes födda och personer födda i Sverige liksom mellan människor i olika regioner i Sverige kommer att öka alltmer. Den ökade medellivslängden innebär också att fler generationer, uppvuxna under helt olika samhällsbetingelser samtidigt kommer att ingå i äldregruppen.

Teoretiska utgångspunkter och begrepp

Den överväldigande största delen av den forskning som hittills bedrivits om mat och hälsa har utgjorts av kartläggningar där enstaka variabler i stora populationer mätts, där äldre betraktats som en enhetlig grupp och en strikt kategorisering efter ålder tillämpats. Sådana studier har mött kritik från flera håll för att ge en alltför schablonmässig bild av äldre människor (t.ex., SOU 2003:91) och studier som ger en mer nyanserad bild av skillnader och likheter konsumenter emellan efterlyses. Ambitionen med detta projekt är därför att bidra till en mer fördjupad, mer nyanserad och samtidigt helhetligare bild av 55+ konsumenters beteenden och värderingar. Detta har uppnåtts genom att en tvärvetenskapligt sammansatt forskargrupp gemensamt insamlat och i samråd analyserat ett kvalitativt/etnografiskt material.

Det tvärvetenskapliga angreppssättet bygger på att konsumenters beteenden och värderingar bäst förstås insatt i ett helhetligt perspektiv, där olika aspekter som individernas livshistoria och kulturella bakgrund, hälso- och miljöfrågor, butiksutbud och teknologi ges en likvärdig betydelse och på olika sätt uppfattas samverka. En sådan helhetlig och sammansatt förståelse kräver etnografiska metoder; intervjuer, observationer och fokusgrupper. Den kunskap som erhålls kan inte användas för att generera statistiskt säkerställd kunskap som är generaliserbar till stora populationer, men ger i gengäld den fördjupade, mer nyanserade och samtidigt mer helhetliga kunskap om mindre avgränsade grupper som efterfrågas; i detta fall tre grupper av 55+ konsumenter, som kan uppfattas

vara av särskilt intresse för myndigheter och livsmedelsindustrin; välbärgade innerstadsbor, nya svenskar och landsbygdsbor.

För att svara mot kritiken av en alltför strikt kategorisering efter ålder i tidigare studier har ett livsloppsperspektiv tillämpats, vilket också efterlyses i SOU 2003:91. Det innebär att fasta ålderkategorier bryts upp och åldrande ses som en långsam process utan bestämda gränser och med stor variation mellan människor (Öberg, 2002). Individen ses inte som definierad enbart av sin ålder, utan en mängd faktorer kan bidra till den enskildes förhållningssätt och detta förhållningssätt kan förändras och påverkas livet ut. Ett sådant perspektiv förbättrar möjligheterna att studera utvecklingen av den enskildes matkonsumtion i relation till tid, kultur, etnisk bakgrund och social struktur. Det gör det också lättare att förstå varför människor uppvisar vissa värderingar och beteenden i relation till matkonsumtion under olika delar av livsloppet, vad som gör att de upprätthåller dessa beteenden och värderingar eller lämnar dem vid vissa tidpunkter och hur tidiga val av olika roller påverkar möjligheterna att göra nya val i livet.

Men 55+ konsumenten är inte bara en individ med ett eget personligt livslopp som färgat värderingar och beteenden. Hon eller han ingår också alltid i en familj och i ett hushåll, även om familjemedlemmarna kanske är spridda över stora geografiska avstånd och hushållet i de högre åldrarna ofta bara består av en person. Hushållet, som vi valt som analysenhet i studien, kan definieras som en ”kooperativ enhet av samverkande och ömsesidigt beroende personer som har gemensamma teman, gemensamma mål, ett långsiktigt ansvar för varandra och som delar resurser och boende” (Hook Paolucci, 1970, s. 315, vår översättning). Familjen kan i sin mest öppna ”postmoderna” definition helt enkelt vara ”en grupp människor som tycker om och tar hand om varandra” (Stacey, 1996). Den är mer av en känslomässig enhet, där medlemmarna inte behöver ha några biologiska släktband även om så ofta är fallet. Familjemedlemmarna är relationellt och livslångt knutna till varandra som make-maka, mor-son, far-dotter etc., även identiteter som änka/änkling och skild innebär en (nu avslutad) relation som individen bär med sig och definieras utifrån av andra. Individerna/hushålls-/familjemedlemmarna ingår också i andra gemenskaper; vänskapskretsar och intressegemenskaper och blir också ofta av andra uppfattade som representanter för en viss kategori, t.ex. kategorin ”äldre”, eller ”marknadsegmentet 55-64 år” och dessa kategoriseringar måste hon eller han också förhålla sig till. Det tvärvetenskapliga betraktelsesätt vi företräder innebär att matkonsumenten alltid samtidigt ses som individ och som ingående i olika reella och/eller tillskrivna gemenskaper som hushåll, familj, intressegrupp, marknadssegment och att 55+konsumenters värderingar och beteende i relation till matkonsumtion bara kan förstås som en effekt av dessa korsande och samverkande identiteter och tillhörigheter.

2. Metod och genomförande

Medan de två första åren av projektet *Den mångdimensionella matkonsumenten: värderingar och beteende hos konsumenter 55+*¹ vid Centrum för konsumtionsvetenskap (CFK) behandlade storstadsbor, fokuserar tredje årets studie landsbygdsbor. Detta är ingen tillfällighet. Utredningar från Glesbygdsverket (t.ex. Glesbygdsverket, 2006) visar att befolkningsökningen under 1990-talet skedde dels i storstadsregionerna och dels på landsbygden, medan tätorterna klarade sig sämre. Hans Westlund och Wolfgang Pichler (1999) frågar sig rentav om det är en ny grön våg vi ser. Ökningen visar sig vara störst i åldersgruppen 30-64 år och analys av socioekonomiska förhållanden tyder på att det främst handlar om medelklassgrupper med hög förvärvsfrekvens och relativt god inkomst och utbildningsnivå. Pensionärerna däremot rör sig från landsbygd till tätort. Det finns således all anledning att särskilt granska landsbygden i en studie av 55+ konsumenter.

Rekrytering av respondenter

Vi valde att ta vår utgångspunkt i ett litet samhälle i centrala Dalslands skogsbygd, som vi valt att kalla Dalofors. Anledningen var att detta var trakter som var så nära glesbygd det gick att komma i Västra Götaland, även om vårt lilla samhälle, som vi skall se längre fram, närmast är att beteckna som tätortsnära landsbygd enligt Glesbygdsverkets definition (se vidare kapitel 3). En ytterligare anledning till valet av Dalofors var goda kontakter med Hushållningssällskapet i trakten, som ledde oss vidare till en person, som var villig att agera kontaktperson och som i sin tur hjälpte oss att informera om projektet och rekrytera hushåll. Informationslappar sattes upp i butiken och personer i lämplig ålder tillfrågades, som i sin tur frågade sina bekanta. Snart hade vi en lista på 21 hushåll som förklarar sig villiga att medverka i studien. Vi tog telefonkontakt, berättade mer ingående om studiens genomförande och bestämde tid för den första livslopsintervjun. Utan det välvilliga bemötandet av personer i den lokala miljön, som gick i god för oss och vårt projekt, hade vi knappast blivit lika positivt välkomnade och insläppta i människors hem med våra bandspelare. Nu resulterade projektet i många givande möten, som allteftersom arbetet fortskred och vi blev mer bekanta med varandra, blev alltmer informella och avspända.

Materialinsamlingen genomfördes under hösten 2006, då vi bekantade oss inte bara med Dalofors och trakten därikring, utan också med det lokala vandrарhemmet, som blev vår bas under våra vistelser där. Sammanlagt besökte vi samhället vid tre tillfällen. Varje gång stannade vi i två-tre dagar. Tack vare att projektgruppen bestod av sju personer, som delade på intervjuarbetet, hade vi tid både att träffa våra respondenter och bekanta oss med samhället. Vi tog kort av butiken och annat vi tyckte var av intresse och informerade oss om lokalhistoria, både genom böcker vi kunde köpa på vandrарhemmet och genom att helt enkelt be våra respondenter berätta.

¹ I rapporten förkortas projektet ibland till Mat55+.

Metod och genomförande

Projektgruppen hade under projektets första år utarbetat en tvärvetenskaplig arbetsmetod bestående av *livsloppsintervju*, *matdagbok*, *uppföljningsintervju* och *fokusgrupp*, där olika skeden i respondenternas liv och livssituation fokuseras vid de olika tillfällena. Att utgå från ett livsloppsperspektiv innebär att uppfatta livet som en konstant förändring utan fasta faser eller styrande åldersindelningar. Dagens värderingar och beteenden liksom synen på morgondagen uppfattas ha en grund i individens livshistoria och utgöra ett svar på hennes eller hans uppfattning om livets och tillvarons förändringar, hinder och möjligheter. Ambitionen var att genomföra studien på ett så likartat sätt som möjligt under projektets samtliga tre år. Under projektets andra år hade vi varit tvungna att göra vissa justeringar p.g.a.språksvårigheter och annat, men denna gång kunde vi genomföra studien i stort sett identiskt med år ett.

Livsloppsintervju: Vid det första mötet genomfördes livsloppsintervjuer med utgångspunkt i en intervjuguide, där samtliga aspekter som skulle belysas ingick - identitet, hälsa och miljö, samt relationer till teknik och till butik och varumärken - med särskild betoning på matminnen och brytpunkter i den tidigare matkonsumtionen (bil. 1). Samtliga medverkande forskare genomförde intervjuer med utgångspunkt i den gemensamma guiden. Intervjuerna varade 1 – 2 1/2 timma. De spelades in på band och transkriberades senare. De flesta intervjuer genomfördes i respondenternas hem, men vissa även på vandrarhemmet efter respondenternas önskemål.

Matdagbok: I syfte att fokusera respondenternas aktuella matkonsumtion, fick de vid det första intervjutillfället var sin matdagbok, som de ombads fylla i under en veckas tid och skicka in till projektkontoret i Göteborg. De uppgifter som samlades in var mat som konsumerats i hemmet (med uppgifter om slag av mat/dryck, mängd/portion, hur maten/drycken var förpackad och hur den tillagades), mat som konsumerats utanför hemmet (vadå, när och var) och uppgifter om sophantering (typ av sopor, förvaring i hemmet, lämnas var). En nyhet denna gång var en blankett där hushållets olika tekniska artefakter skulle dokumenteras. Vidare ombads de bifoga kvitton för veckans inköp. De fick också var sin engångskamera och ombads dokumentera måltider, tillagning, förvaring, sopsortering och goda exempel från butiker.

Uppföljningsintervjuer: genomfördes efter det att matdagböckerna sänts in och gått igenom av projektgruppen. Denna gång genomfördes i stort sett samtliga intervjuer i respondenternas hem, vilket vi tog som ett tecken på att vi blivit mer accepterade. Det främsta syftet med dessa intervjuer var att få mer information om kontexten runt de uppgifter respondenterna lämnat i sina matdagböcker: var veckan typisk eller speciell i något avseende? De fick också berätta om de fotografier de tagit och hur och varför de valt sina motiv. För att få i viss mån jämförbara uppgifter ställdes faktafrågor om bröd, matfett, frukt och grönt, som inhandlats under veckan och om måltidsmönster (se bil. 2). Vid den enskilda intervjun gavs också tillfälle att ställa kompletterande frågor runt sådant som varit ofullständigt, oklart eller som uppfattats som särskilt intressant av forskaren vid det första intervjutillfället.

Fokusgrupp: Då samtliga uppföljningsintervjuer var genomförda inbjöds respondenterna att delta i en fokusgruppsdiskussion med inriktning mot framtiden. Denna genomfördes i en samlingslokal i anslutning till vandrarhemmet, som flitigt användes av föreningar i trakten. Som inspiration visades en power point-projektion av olika framtidsscenarios. Efter bildvisningen ombads respondenterna att i mindre grupper göra egna ord- och bildcollage, s.k. ”mood-boards”, där känslor och önskningar inför den egna framtiden tio år framåt visualiserades. De ombads också välja ut tre ord som karaktäriserade den framtid de målade upp. Fokusgruppen avslutades med en sammanfattande diskussion av synpunkter på och önskemål om framtidens matkonsumtion. Övningen pågick i närmare tre timmar under en kväll och inkluderade gemensamt fika. Projektmedarbetarna förde minnesanteckningar och de collage informanterna gjorde sparades och fotograferades.

Bearbetning och analys

Samtliga intervjuer har transkriberats, filmerna från engångskamerorna liksom fotografierna av collagen har framkallats, materialet från matdagböckerna och forskarnas minnesanteckningar har sammanställts. Sammantaget består materialet av närmare 1000 sidor intervjuutskrifter (Hh1-21), tjugo matdagböcker, drygt 360 fotografier och ett tiotal framtidscollage. Till detta kommer forskarnas egna fotografier, enskilda minnesanteckningar och lokalthistoriskt och annat faktamaterial om samhället. För att inte materialbearbetningen skulle bli alltför tidsödande har professionell hjälp för utskriftsarbetet anlåtats. Intervjumaterialet har studerats främst med tanke på återkommande tematik, både avseende likheter i gruppen som helhet och avseende de skillnader som gradvis utvecklats sig vad gäller t.ex. livsfareheter mellan infödda och inflyttade ortsbor.

Matdagböckerna har kategoriserats med hjälp av indelningar från tidigare nationella såväl som nordiska studier. Fotografierna har visat sig vara ovärderliga för att lyfta fram aspekter som inte explicit uttryckts i ord. Det sammantagna materialet har sedan analyserats och problematiserats i relation till tidigare forskning inom våra respektive discipliner, liksom till våra olika men på många punkter sammanfallande teoretiska utgångspunkter. Det bearbetade materialet har diskuterats i projektgruppen och utkast till rapporten har ventilerats vid återkommande möten under våren och sommaren 2007.

Forskningsetik

Forskningsprocessen har följt Vetenskapsrådets etikregler. Respondenterna har garanterats anonymitet och framträder i studien endast under numrerade hushållsbeteckningar. Vi har informerat om studiens syfte, att deltagandet varit frivilligt och att respondenterna haft möjlighet avbryta sitt deltagande i studien om de önskat. Den färdiga rapporten kommer att presenteras för deltagarna.

Presentation av hushållen och deras bakgrund

Tolv av våra 21 hushåll består av par, man och hustru, och i sju av dessa hushåll är både kvinnan och mannen intervjuade, i allmänhet tillsammans. Antalet individer som ingår

i studien är därför 28. Övriga nio är enpersonshushåll, men bara en av respondenterna är ogift. Av de övriga är fem skilda och tre änkor. Ett av enpersonshushållen består av en man, övriga av kvinnor. Det innebär att den kvinnliga dominansen är stor (20 av 28 intervjuade), om än inte lika stor som de båda tidigare åren. Av de 21 hushållen är fyra barnlösa, medan övriga 17 har mellan ett och fyra barn, och i många fall barnbarn (se vidare bil. 3). Ett vanligt mönster var att något av barnen bodde inom pendlingsavstånd, medan de övriga flyttat till större städer runt om i Syd- och Mellansverige.

Huvuddelen av respondenterna var födda 1936 – 1947 och var således mellan 59 och 70 år gamla vid intervjutillfället. Men liksom tidigare år var den åldersmässiga spridningen stor. Den äldsta av våra respondenter var född 1918 och den yngsta, som var gift med en äldre man, som var den person som egentligen ingick i studien, var född 1962. Inte heller i detta års studie var emellertid ålder i sig avgörande för beteende och värderingar i relation till mat. Intressant var att konstatera att endast fyra av respondenterna var infödda på orten. Övriga var ny- eller återinflyttade. Av de totalt 28 deltagande individerna var emellertid 19 uppvuxna på landsbygden, de allra flesta i Dalsland, rent av i Dalofors närhet, medan åtta var uppvuxna i storstad. Av de sju deltagande paren var i två fall båda parterna från landsbygden och i övriga fall den ena parten. Här fanns också kvinnor som hamnat i samhället p.g.a.giftermål med en ortsbo och två av respondenterna var födda utomlands. Intrycket av att en stor del av respondenterna sökt sig tillbaka till sina rötter eller åtminstone tillbaka till landsbygden i vuxen ålder var påtaglig. Vissa hade återvänt/flyttat till orten redan i ungdomen efter bara några år på annan ort, men närmare hälften hade återvänt/flyttat till orten 1989-2002, vilket styrker Glesbygdsvverkets tes om en reurbanisering på landsbygden (se vidare kapitel 3).

Alla respondenter var/hade varit yrkesarbetande. Yrkena speglade en traditionell könsindelad arbetsmarknad, som påpekats som typisk för landsbygden (Glesbygdsvverket, 2004). Kvinnorna hade oftast arbetat inom relativt lågbetalda vård- och serviceyrken. Männerna har/hade haft yrken som traktorförare, färgmästare och polis. Men här fanns också exempel på yrken, som kräver högskoleutbildning, särskilt bland de åter/nyinflyttade, som civilekonom och bibliotekarie. Det allmänna intrycket är dock att både utbildningsnivå och inkomst var betydligt lägre än år 1, i många fall påminde de närmast om de nya svenskarnas i projektets andra del. I jämförelse med Glesbygdsvverkets statistik överensstämmer detta i stort med det förväntade. Dalofors kan därför uppfattas som ”typisk” tätortsnära landsbygd.

Dalofors – en gammal bruksort i naturskön miljö²

Dalofors är ett gammalt brukssamhälle omgivet av skog och sjöar i det inre av Dalsland med ca 750 invånare. En gång var Dalofors centrum för järnbruksrörelsen i landskapet. Bruket var vid mitten av 1800-talet ett av Sveriges främsta järnbruk och också ett av de första som började smida med den nya Lancashiremetoden. Den symmetriska planeringen av bebyggelsen med den raka trädkantade allén med sina prydliga arbetarbostäder, som leder upp mot disponentens villa och brukskontoret visar på den betydelse och

storlek bruket en gång hade (Hellspong & Löfgren, 1994:150). Lancashiremetoden, som hade sitt ursprung i England, gjorde det möjligt att mera effektivt få bort ämnen såsom kol, kisel och mangan. Detta gjorde järnet mer tånjbart och smidigt. En utmaning för bruket var att det låg långt från vattenleder och vägarna runtomkring var relativt oframkomliga. Dalofors bönder och anställda vid bruket fick därför ägna mycket tid åt att frakta tackjärn.

Bruket och orten genomgick en stor förvandling med nya fabriksbyggnader, en ny såg, smedjor, kolhus och verkstäder. Längs med en bruksgata kom även bostäder och kontor att byggas, vilka finns kvar än idag.



Lekande barn vid smedbostäderna längs med Bruksgatan (Bäckebooken, 1977).

Smeder från England, kunniga i den nya metoden, flyttade till Dalofors. Det var därför viktigt att de skulle få bo värdigt och ett nytt bostadshus kallades t.o.m. för Engelska byggnaden. Dalofors kom på det här sättet att ”internationaliseras” och därmed också den mat som man åt och handlade på orten under den tiden. Bruket kom över tiden att förändra sina tillverkningsområden med hänsyn till tillgång och efterfråga. Lancashire-smidet blev därför med tiden alltför kostsamt och de engelska smederna blev i sin tur för krävande, varför de gradvis kom att flytta hem till England igen.

Bruket hade sin höjdpunkt runt 1860-talet med 367 anställda. Under 1800-talets senare hälft började den tekniska utvecklingen komma ikapp bruket och det var inte längre möjligt att driva järnbruksrörelser i mindre skala efter åldriga och dyrbara metoder. Konkurrensen hårdnade alltmer och bruket lades ner i omgångar under århundradets sista år. Idag ligger ruinerna efter smedjor utmed strömmen och här finns kolningshus, kvarn, såg och välbevarade arbetarbostäder, som med hembygdsföreningens försorg inrymmer vandrarhem, museum, ett kafé och samlingslokaler, som flitigt utnyttjas av traktens föreningar.

² Avsnittet bygger, där ej annat anges, på en historiebereskrivning utgiven av hembygdsföreningen 1977 samt på kommunstatistik.

Det nutida Dalofors har vuxit upp strax väster om det gamla bruksområdet. Sådana ”komplementsamhällen” (Hellspong & Löfgren, 1994:153) uppstod ofta som ett svar på bruksarbetarnas behov och här slog sig handelsmän, hantverkare, krögare och så småningom också resande agitatorer och biografägare ner. Hellspong och Löfgren beskriver hur denna typ av samhälle växte upp utanför bolagets markområde och hur redan den yttre bebyggelsen kom att kontrastera markant mot brukets (1994:153-54). Mot brukets raka gator och identiskt lika hus blev komplementsamhället desto oregelbundnare med böjda gator och en nyckfull omväxlande bebyggelse i varierande stilar och med varierande kvalitet. Här kunde frikyrkor bygga bönehus, nykterhetsrörelsen ordenshus och konsumtionsföreningen en butik (ibid:154). Dalofors är ett gott exempel på denna samhällstyp.

Även om det under 1900-talets första hälft blev alltmer tyst och stilla på det gamla bruksområdet, frodades det nya Dalofors desto mer. Ett lasarett placerades på orten och gav arbetstillfällen till många av samhällets kvinnor och en manligt dominerad småindustri överlevde samhällets upp- och nedgångar med bl.a. ett större företag på det gamla bruksområdet.

Redan vid sekelskiftet 1900 blev samhället en viktig järnvägsknutpunkt och omlastningsplats för massaved, järntråd och varor till industrier längs med järnvägen. Vid stationen öppnades ett hotell med matservering och ett ”varuhus” etablerades; ett större fyrkantigt trähus, som ännu finns kvar och säljer outlet-produkter. Järnvägsstationen och närheten till Norge gjorde att krigsåren blev extra livliga med gott om nöjeslystna soldater på permission. Förutom ett stort antal småbutiker (se kapitel sju) och flera banker fanns i Dalofors vid den här tiden biograf, idrottsplats och en festplats med dansbana, där också de mest kända av tidens storheter uppträdde. Vän av ordning förfasade sig över det lössläppta nöjeslivet (Andersson, 2003). I det nybyggda kommunalhuset inrymdes polisstation, försäkringskassa, post, kommunal tvätt och bastubad. På sjuttioalet ersattes detta av ett medborgarhus med bibliotek, lokaler för bio och teater och en tidens nymodighet – en Grill – på hörnan. Vid den stora trafikleden i samhällets utkant hade då redan några år funnits en barsservering vägg i vägg med bensinstation och bilservice. Men nu hade redan den nedmontering av social och kommersiell service, som kännetecknar småorter på landsbygden, tagit sin början. Idag är järnvägsstationen och hotellet sedan länge nedlagda, lassarett har reducerats till vårdcentral och av de många små livsmedelsbutikerna har det blivit en närbutik. Men barsserveringen³ finns kvar, även om den gamla tappstationen nu blivit en Statoilmack. Grillen finns också kvar, nu ombyggd till pizzeria. Dessa båda etablissemang är nu de enda som serverar varmt mat i samhället för den som vill gå ut och äta.

Idag ligger samhället i periferin, långt ifrån nationella och regionala maktcentra och också långt ifrån landskapets egna främsta turistmagneter, som Dalslands kanal. I en sammanvägning av befolkningstillväxt, demografi, utbildningsnivå, förvärvsintensitet,

³ I rapporten har vi givit serveringen det fingerade namnet Lunchbaren.

hälsa och nyföretagande ligger Dalofors i en av de mest sårbara av Västra Götalands 51 kommuner, vilket innebär att eventuell ytterligare nedskärning av service och arbetstillfällen slår extra hårt. Kommunen är också den västsvenska kommun som har högst andel personer över 65 år: närmare 25 % (Västsvenska Industri- och Handelskammaren, 2007). Sett ur det perspektivet kämpar Dalofors för sin existens. Väl i Dalofors och i mötet med invånarna blir perspektivet delvis ett annat. Visst är alla medvetna om att samhället med sin enda kvarvarande (när)butik är sårbart, men engagemanget för samhället och bygden är stort. Dalofors har stora natur- och kulturvärden som skall tas tillvara. Den bristfälliga infrastrukturen och bilberoendet är ett problem, men man fäster stor tilltro till den nya bussterminal, som höll på att byggas, som en sentida ersättare till järnvägsstationen: det går utmärkt att ta sig till Göteborg på 90 minuter med bekväm expressbuss. Hembygdsföreningen inte bara månar om det historiskt förflutna i form av bruksbebyggelsen, nya satsningar på turister görs också. I anslutning till vandrarhemmet finns minigolfbana och kanotuthyrning och i det gamla bruket erbjuds konferensmöjligheter. På vandrarhemmet hittar vi broschyrer som gör reklam för ”Dalsländskt matrally”, där turister guidas till restauranger och butiker med dalsländska specialiteter och där Dalofors finns representerat med en producent av köttprodukter av älg och annat vilt. Ett annat exempel på hur samhället är med sin tid, är hur den nedlagda bion återuppstått i form av modern e-bio, så att invånarna nu igen kan bevista filmpremiärer (inga föreställningar var dock aktuella under de perioder vi vistades där) (Ekström & Mörck, 2005). Betecknande är hur hembygdsföreningen bytt namn till ”hembygds- och framtidsföreningen”. I Dalofors värnar man inte bara om sitt förflutna utan planerar också för framtiden

I vår studie har utgångspunkten varit att ta reda på hur det är att leva, äta, bo och handla i en ort som Dalofors på äldre dagar. Hur lever människorna sina liv med maten? Lever de en landsbygdsidyll och äter de bättre mat jämfört med äldre i storstaden? Och handlar de i en liten mysig lanthandel där alla känner alla och man njuter av en skön pratstund med varandra? Eller lever de ensamma och isolerade i sina små torp och stugor och vägrar byta falukorven och brunsåsen mot något mer hälsosamt? Idyll eller misär – hur är livet på landet idag egentligen?

Rapportens uppläggning

I denna rapport kommer hushållens matkonsumtion att belysas ur flera olika perspektiv. Först ges en historisk tillbakablick på samhället i kapitlet *Livet på landet - idyllen i ny skepnad* författat av Eva Ossiansson. Det historiska anslaget följs upp i kapitel fyra *Vardagens trygga lunk* av Helene Brembeck, där vi får möta respondenternas barndomsberättelser, men också vardagen med maten och matens värdeskapande. Detta är i sin tur perspektiv som fördjupas i kapitel fem *Ett aktivt och hälsosamt liv på landsbygden* av Helena Shananhan, Lena Jonsson och Kerstin Bergström. I kapitlet ges också en ingående analys av mat och matvanor ur ett hälso- och miljöperspektiv. I kapitlet *Om teknikens roll* författat av MariAnne Karlsson och Pontus Englebretsson diskuteras respondenternas relation till hushållets tekniska artefakter, de stora innovationer på hemteknikens område de

mött under sitt liv och vedspisens förnyade status. I kapitel sju *Mångfalden som försvann – matbutiken byter skepnad* berättar Eva Ossiansson om hur samhällets mångfald av livsmedelsbutiker förbyts till bara en enda och analyserar hur det är att bli äldre med bara en närbutik att tillgå. I kapitel åtta *Borta bra men hemma bäst* ger MariAnne Karlsson och Pontus Engelbrektsson inblickar i ortsbornas framtidsdrömmar förknippade med mat och ätande. I det avslutande kapitlet *Slutsatser inför framtiden* summeras studiens resultat och respondenternas önskemål och behov inför framtiden lyfts fram. Detta kapitel liksom rapportens båda inledande står författarna gemensamt för.

3. Livet på landet – idyllen i ny skepnad

*Livet po lanned
det är vad jag vill ha.
Livet po lanned
det är vad som är bra...*

Peps Persson (född 1946), *Livet po lanned*, 1988.

Flykten från landsbygden och flytten tillbaka

Öppna landskap, böljande ängar, doften av nyslaget hö och råmande kor används ibland för att beskriva en lantlig idyll. Astrid Lindgrens välkända barnbok om Bullerbyn beskriver en landsbygd med värme, närhet och ett socialt liv där man bryr sig om varandra. Att beskriva Bullerbyn som en avfolkningsbygd med arbetslöshet och dålig service känns däremot inte fullt lika idylliskt. I takt med människors strävan att flytta från landsbygden för att söka arbete i samband med jordbrukssamhällets övergång till industrisamhälle har idyllen emellertid förändrats.

Om 75% av befolkningen bodde på landsbygden och endast 25% i tätorter under början av 1900-talet, har förhållandet idag kommit att bli det motsatta, d.v.s. 20% av befolkningen bor på landsbygden och 80% bor i tätorten (Glesbygdsverket, 2003). Men, hur är det att leva, bo, handla och verka på landsbygden idag? Och vad menas egentligen med landsbygd?

Glesbygdsverket (2005) har valt att dela in landsbygden i ett antal olika områden. Med glesbygd avses de områden som har mer än 45 minuters bilresa till närmaste tätort med fler än 3.000 invånare samt öar utan landsförbindelse. Tätortsnära landsbygd är de områden som finns inom fem till 45 minuters bilresa från tätorter med fler än 3000 invånare. Tätorter är slutligen de orter som har fler än 3000 invånare och/eller utgör områden inom fem minuters bilresa från tätorten.

Vår studie berör en kommun med ca 10.335 invånare och där nära 60% av befolkningen bor på orter med mindre än 3.000 invånare (Glesbygdsverket, 2005). Orten där vi genomfört vår studie, som vi valt att kalla för Dalofors, utgör således en tätortsnära landsbygd. Nära 22 % av Sveriges befolkning bor just på tätortsnära landsbygd, medan endast 2% bor på glesbygden. Den näringsgren som dominerar bland kvinnor i glesbygder och tätortsnära landsbygder är vård och omsorg (Glesbygdsverket, 2004). Männerna däremot arbetar främst inom tillverkningsindustrin. I vår studie av Dalofors kunde vi notera att det också var inom de här näringsgrenarna som våra respondenter främst varit verksamma.

Sedan 1990-talet har befolkningen i glesbygdsområdena fortsatt att minska medan den har ökat i tätortsområdena. En orsak till minskningen är att befolkningen i landet har blivit allt äldre medan andelen kvinnor i familjebildande ålder är få i stora delar av landet (Glesbygdsverket, 2004). Det föds med andra ord färre än det dör.

En annan orsak är alla omflyttningar inom landet samt invandringsöverskott. I glesbygder och i många tätorter är också andelen av befolkningen som är 65 år och äldre högre än riksgenomsnittet. Samtidigt har det visat sig att i åldersgruppen 30 till 64 år flyttar man ut från tätorter till lands- och glesbygder. I den äldsta åldersgruppen flyttar framförallt många kvinnor till tätorter, men inte till storstäderna utan snarare till närmaste tätort med service. Öberg (2005) har valt att kalla dagens samhälle för ett postpensionerat samhälle då majoriteten av befolkningen kommer vara medelålders och allt äldre. Äldre kvinnor har dessutom kommit att öka sin andel, vilket i sin tur kommer leda till nya bilder av åldrandet enligt Öberg.

Att bevara och utveckla genom en social samverkan

Svensson (2006) som skrivit en avhandling om äldre människor på landsbygden har valt att kalla den befolkningsutveckling som skett i Sverige de senaste 50-60 åren för urbanisering och kontraurbanisering (jfr. Westlund & Pichler, 1999). Han menar att människor inte bara väljer att flytta till tätorter utan de väljer att också lämna den samma för att istället bo i vissa tätortsnära landsbygder. I en regionalpolitisk utredning från 2000 (SOU, 2000:87) slås det fast att urbaniseringen i dess klassiska mening kan sägas vara avslutad och att det som istället kan noteras är den omvända trenden med en ökad inflyttning till de större tätorterna med dess omgivande landsbygd. Det har tack vare förbättrade kommunikationsmöjligheter blivit möjligt att bo och arbeta i ett mera geografiskt utsträckt område. Om tidigare arbetsutbudet har styrt vart man har flyttat, har det idag blivit allt viktigare att locka inflyttare genom en attraktiv vardagsmiljö och livsstil. I SOU 2000:87 slås det också fast att det är en myt att man flyttar p.g.a. arbete utan det är främst för att byta miljö och komma nära släkt och vänner.

Vi har i vår studie också kunnat notera att respondenterna efter det att de vuxit upp på landsbygden och därefter flyttat till tätorter för att studera eller arbeta, senare i livet har valt att återvända till den tätortsnära landsbygden och i vissa fall sin gamla hembygd. Den här kontraurbaniseringen menar Svensson (2006) har lett till att människor har velat bevara och utveckla landsbygden såväl socialt som kulturellt i en större utsträckning. Inflyttare kommer dessutom ofta med idéer och startar nya verksamheter och eftersom ett stort flertal av dem som flyttat till tätortsnära landsbygd och glesbygd är äldre med avklarade studier och tillgång till mycket tid, kan de utgöra en reserv och potential för utveckling och förnyelse (Johansson, 2001).

När landsbygden har kommit att utarmas på kommersiell och offentlig service väljer man att ta saken i egna händer och skapa nya landsbygdsrörelser baserat på antingen en nygammal bygdegemenskap eller lokala utvecklingsgrupper (Svensson, 2006). Dessa

rörelser är engagerade i bl.a. skapandet av lokala arbetstillfällen, kommunikation och hur man skall kunna lösa samhällsproblem som utarmningen av landsbygden lett fram till, t.ex. nedläggningen av butiker och annan service. Ett utmärkande drag är att organisationerna bygger på demokratiska principer såsom exempelvis folkrörelser och föreningsliv.

Det kan i dessa sammanhang talas om en social ekonomi, vilken bedrivs av föreningar, kooperativ, stiftelser, byalag, nätverk m.m. (SOU. 2000:87). Utmärkande för den här formen av "social ekonomi" är att den syftar till att tillgodose medlemmarnas eller det lokala samhällets intressen. När människor hjälps åt stärks den lokala och regionala självkänslan och livskvaliteten. Det skapas en slags trygghet i att samverka. Regionalpolitiskt har därför den växande bygderörelsen och de nykooperativa företagen fått en särskild betydelse.

Ett ökat behov av nya mötesplatser

När det gäller just de äldres gemenskap på landsbygden menar Svensson (2006) att de har ett behov av att kunna träffas på mötesplatser utanför hemmet. Genom att mötas i samband med föreningsaktiviteter i bygdegårdar och församlingshem skapas en variation i vardagslivet och man kan skilja på det privata och offentliga livet. Han noterar att sättet att mötas på har utvecklats från spontana möten grannar emellan till mer planerade möten för den sociala samvaron. I Hembygdsföreningens bok (Bäckebooken, 1977) beskrivs också ett stort antal föreningar och verksamheter såsom t.ex. Hemvärdnet, Idrottsförening, Fiskevårdsförening, Lantmannaförening, Handelsförening, IOGT, Blåbandsförening (barnförening), sång- och musikförening, Daloforskören, Scouterna, Missionskyrkan och Dalofors schacksällskap.

I Dalofors vittnade våra respondenter om ett rikt föreningsliv och många av dem var engagerade i ett flertal olika verksamheter såsom SPF:s och Röda Korset syjuntor, IOGT, Hushållningssällskapet, Lottorna, Kvinnojouren, Lions, Kyrkan, Hembygdsförbundet, Jaktlaget, Idrottsföreningen m.m. Det förekommer också att man går på Yoga och vattengymnastik, för att stärka sin hälsa och må bra. Våra respondenter har i regel full sysselsättning och planerar sina dagar m.h.t. alla sina aktiviteter. Det förekommer att man till och med har flera olika möten per dag. Det finns festkommittéer och man ägnar en hel del till att planera för kommande möten och den mat som skall ätas. Oftast bjuds det på bredda smörgåsar och hembakt fikabröd till självkostnadspris.

Eftersom butiker, postkontor, biografier, järnvägsstationer, bagerier, restauranger och caféer såsom naturliga mötesplatser har kommit att försvinna till tätorten har andra arenor kommit att få en ökad betydelse. Dessa mötesplatser har dessutom ett rent socialt syfte, då människor idag inte längre behöver träffas rent fysiskt för att utbyta information varför man söker nya vägar för att träffas. Man är beredd att ta egna initiativ till att skapa sociala mötesplatser och allt fler mötesplatser utgör en del av en organiserad verksamhet med planerat innehåll såsom t.ex. syjuntor och kyrkliga syföreningar. Lant-

bygdsrörelserna har många gånger ett brett angreppssätt och en omfattande mötesverksamhet, vilket vi har upplevt vara fallet i Dalofors.

Vi har i vår studie funnit ett flertal exempel på den här typen av aktiviteter. Exempelvis har ett vandrarhem kommit att utvecklas och bli en naturlig träffpunkt, bl.a. för att utveckla den lokala matkulturen. Genom att servera traditionella maträtter såsom en viss form av brödkaka kan den lokala matkulturen framhävas och marknadsföras inom ramen för turistnäringen.

I reklambroschyrer poängteras att turister kan åka på ”matrally” och utflykt i den aktuella bygden. Den lantliga idyllen och bygdens särart och lokala matproducenter kan därigenom marknadsföras samtidigt som nya arbetstillfällen kan skapas. Bygdens specialiteter bjuds på traktens matställen och caféer. Turister kan bo på lantgård eller Bed & Breakfast, för att uppleva landsbygden på nära håll. Ett rikt friluftsliv förs fram med vandringsleder, viltsafari, fiske och kanotpaddling. Men, utgångspunkten är att besöka snarare än att bo och leva på landsbygden med allt vad det innebär i realiteten som vi funnit i vår studie såsom exempelvis tillgången på service och matbutiker.

4. Vardagens trygga lunk

Jag var ute med mitt barnbarn igår och så skulle jag berätta var jag bodde när jag var liten, så jag visade det då att, där uppe bodde jag och däruppe var vårt bästa rum – 'Å, hade ni det till TV rum då?' sa han – 'Men kära du', sa ja, - 'det fanns ingen TV då. Vi hade en kanal på radion'. 'Och där borta', sa jag, 'där låg affären där vi handlade och här utanför', så pekade jag på gårdsplanen, 'där var det en lång järnstång där de som kom till affären band sina hästar'. Då fick jag nypa mig i armen och tänka. Levde jag på 1800-talet (skratt)? Han måste ju ha tänkt... där kom folk som åkte och handlade och band sina hästar... (hh 8)

De infödda Daloforsborna berättade om en barndom, som ända in på 40- 50-talet påminde om uppväxtvillkor på landsbygden i början av förra seklet, såsom dessa beskrivits i etnologisk forskning (Hellspong & Löfgren, 1994; Brembeck, 1986). Många var medvetna om att de representerade en bit förgången svensk historia. De var bärare av ett levande kulturarv, som de gärna förmedlade till oss.

I lanthandeln där hästarna bands vid järnstången, fanns expediter som var specialister på att göra karamellstrutar och brödet fick man i handen inlindat i en bit papper. Hemma hade man jordkällare med saltade skinkor upphängda i taket och rader av burkar med hemkonserverade kotletter och köttbullar. Brödet bakade man själv, både mjukt bröd och knäckebröd. Det sköts in på bakspade i den stora ugnen, som eldades med enris eller ljung. Två gånger om året bakade man, fyra dagar i sträck vid varje tillfälle. Brödkakorna hängdes upp på en stång för att torka och efter någon vecka lindades de in i lakan och packades ner i stora trälådor.

En av respondenterna minns en särskild mindre låda för vetebröd:

... en lite mindre låda, som var så här lång och smal, den hade förmodligen varit en sockerlåda, med lock på nu. Jag kommer så väl ihåg de där lädergångjärnen på den, man kunde lyfta upp den själv. Och det lärde en ju sig ganska snabbt att göra, den lådan stod ju i skafferiet och när jag var hungrig på dagen och var ute och lekte själv, så sprang jag in och så blev det ett glas mjölk och en veteulle. Kaffebroöd då alltså. Sådana bullar har jag ätit många. (hh 8)

Många gamla sedvänjor fanns kvar, t.ex. ystöl⁴, då grannkvinnorna samlades för att göra ost.

.... och så samlades man i köket och så värmdes man mjölken där då, och hade ostlöpe och sånt där. Och det var ju en riktig ceremoni det där. Och så var det väl lite kalas vid sidan om då. Och det gjorde man ju i november, så den där osten skulle vara till jul. (hh 7)

Andra minns när strömmen kom till samhället i slutet av 30-talet och hur fantastiskt det var när pappa tryckte på knappen och det lyste i taket och telefonen som kom ett decennium senare, samtidigt som det fanns de som fick klara sig utan rinnande vatten och elektricitet in på 50-talet.

⁴ "Öl" är en gammaldags benämning på ett gästbud av officiell natur, t ex barnöl, gravöl, taklagsöl, där drickandet ursprungligen hade religiös innebörd (Svensk etymologisk ordbok:

De smått Sörgårdsliknande skildringarna kontrasteras med berättelser om enahanda mat hos dem som inte hade det så gott ställt, som de gröna bönorna som alltid serverades tillsammans med potatis och bröd hemma hos en av respondenterna och som nu står henne upp i halsen. Eller den gången tjuren slaktades och skrek så väldigt, för att man inte träffat rätt med slaktmasken. Allt var långt ifrån idyll i respondenternas förgångna Barndomssverige.

När maten skulle tysta munnen

Som liten fick man redan som fem-, sexåring hjälpa mamma bära in vatten och ved och åtminstone om man var flicka passa småsyskon. Vid matbordet skulle maten tysta mun, det var ordning och reda som gällde, pappa läste bordsbön och mamma ställde fram maten.

Vi fick ju inte vara oförsämda vid matbordet, vi hade matkultur. Mamma tyckte att maten var vällagad och smakade bra och då skulle man uppföra sig, fick inte springa ifrån och leka eller... det var ordning och reda. Mamma satte fram karotter och kom alltid sist och satte sig vid bordet, men det var pappa som öppnade måltiden. Innan pappa hade bett bordsbön var det lugnt och man satt och väntade på det då. (hh 6)

Direkt efter avslutad måltid skulle tallrikarna diskas och maten kylas ner för att inte bli dålig och brödet plockas bort för att inte dra till sig flugor. Det var inte tal om att sitta kvar vid bordet och prata när maten var uppäten.

Många gammaldags ord och uttryck för olika maträtter nämndes av respondenterna: klenegås (bakat bröd i bitar med riven ost på⁵), spik (en tunn skiva Dalslandskaka skuren på tvärs och med honung på), ölsoppa, osträtta och gubbgröt.

På lördagen åt vi något vi kallade *gubbgröt* och det var ju att man kokade upp mjölk och vispade i vetemjöl lite häftigt så det blev lite klumpigt, det får inte bli slätt utan det skall vara lite klumsigt. Det skall vara vispad grädde och lingonsylt till. Bärmos sa vi att det hette. Jag gör det ibland och till och med mina barnbarn kommer ibland och frågar ”farfar ska vi inte ha gubbgröt (skratt). (hh 5)

Vi hade en speciell frukost, som alla i bygden åt, inte bara vi hemma hos oss, utan hela bygden. Det var stekt sill och potatis varje morgon, till frukost. Och efter det en *ölsoppa*. De kokade inte på öl utan de kokade på svagdricka.⁶ (hh 5)

”Det var mycket vanligt här i trakten att man ystade julost och lite till. Och det var så gott med den här *osträttan*, som det hette då, som barnen fick smaka på, man fick en liten bit färskost var. (hh 5)

⁵ Klen(e)gås: görs av stora brödkakor som skärs i bitar och serveras med smör och riven ost. Ursprungligen användes sanost gjord av getmjölk. Brödet ska smöras rejält och helst doppas i osten – att strö med sked är ”fusk”. Beskrivs som dalsländsk specialitet. (Färgelanda, 2007)

⁶ Ölsoppa fanns i många varianter, men bestod vanligen av vatten, svagdricka, sirap och salt, som kokades upp med mjöl utrört i mjölk. Ibland kunde också t.ex. mjölk, uppblödda skorpor och kryddpeppar ingå. (Broman m fl., 1998)

Respondenterna noterar de stora tekniska framstegen i samhället under sin livstid: när strömmen kom, den formliga revolutionen av hushållsarbete frysen innebar. På olika sätt har utvecklingen gripit in också i deras liv. Utbudet i butikerna är större, potatisen har fått konkurrens av pastan, utbudet av kryddor är mycket större. Många konstaterar att där det förr fanns bara peppar, salt, dill och persilja, har de prövat nymodigheter som curry och citronpeppar. Intrycket är dock att utvecklingen bara snuddat vid många av de infödda Daloforsborna och deras liv. Det mesta är som det var förr. Det är de traditionella maträtterna tillagade på gammalt vis som gäller. Utvecklingen rullar på, men i Dalofors är allt som vanligt, åtminstone om man ser till vardagens matvanor för många av respondenterna, även om vardagen för andra, som vi snart skall se, kan te sig på helt andra vis. Ingenstans hittade vi så mångfaldiga mat- och måltidsmönster som i Dalofors.

Kafferepet

En sedvänja från förr, som många menar till viss mån hänger kvar, är att besökande inte fick lämna huset utan att ha fått någonting i sig. Framför allt var det kaffe och småkakor som bjöds – och fortfarande bjuds - på:

Det var kaffe, kaffe och småkakor det hade man ju jämt, småkakor. Det var förbjudet att gå och norpa förstås (skratt). Fingrarna i syltburken. Nej, hade man gjort något bra då fick man kakor. Det var belöning att få kakor. Och sedan var man ju tillsagd att man... man fick inte ta... det var bulle och sockerkaka eller en sån där brun kaka och så var det väl kanske fem sorters småkakor, ja det var mycket småkakor ser du. Och man fick inte ta mer än en av varje, det var man tillsagd. (hh7)

En gång, berättar respondenten, hade veterinären varit på besök i en bondgård och givetvis skulle även han bjudas på kaffe. Efter en liten stund hade hennes jämnåriga kamrat kommit utspringande ur huset

.... och han var alldeles chockad och talade om att han (veterinären) hade tagit två stycken av samma sort (skratt). Så var det ser du. Det fick man inte göra. (hh7)

Kafferepet och kaffedrickandet har en särskild plats i Daloforsbornas hjärtan och, som vi skall se genomgående i rapporten, en central plats i det sociala livet.

Begreppet kafferep härstammar från 1800-talet då traktens kvinnor samlades och arbetade, vanligtvis med sömnad, samtidigt som man drack kaffe. I många äldre böcker om vett och etikett hittar man kapitel om kafferepet och dess regler, t ex boken *Välkomna på kaffe* från 1935. I den kan man läsa att kafferepen på trettiotalen var omgivna av ett omfattande regelverk, att detaljer som placering, antal kaksorter, inbjudningar etc. var ytterst viktigt. Bullar, småkakor och mjuk kaka var grundsortimentet (Lorentz, 1997). Att ritualerna kring kaffedrickande fortfarande fanns kvar om än i mindre strikt form, framgick tydligt av intervjuerna.

Här är det, man skall ha sina kakor. I alla fall tre, fyra, fem sorter och de är så väl bakade så det är inte klokt. (hh 9)

I hushållen är det elvakaffe som gäller.

....Elva kaffe, förstör matlusten för hela middagen, som en karl sa. När jag bodde i Dalofors tillsammans med min andra man, då blev vi bjudna på elvakaffe hit och dit och överallt. Och det var hembakade bullar som de hade gjort på morgonen och det var kakor och det var Toscabitar... (hh 9)

Dalslandskakan

Jag är uppfödd på älgkött och hembakad kaka. Det är de stora, runda kakorna, som man bakar framför allt här i Dalsland. Vi säger ju att vi steker bröd också. Ni gräddar, vi steker bröd. Det kan variera, men ofta var de så här i diameter kakorna va (visar med händerna). Och så delade man dem på mitten och så blev det ungefär tre bitar utav varje halva. Det var blandat vete och rågsikt. Och så åt man det med sirap. Det var en stor produkt hemma, så det var ju sånt som fanns jämt. Jag bakar ju fortfarande Dalslandskaka. (hh 8)

Dalslandskakan⁷ har en alldeles särskild ställning. Den representerar kvinnokunskap och dalskländskhet på ett sätt som påminner om hur den bosniska pajen förknippades med bosniskhet av kvinnorna, som deltog i studien under projektets andra år (Brembeck et.al., 2006). Dalslandskakan finns bevarad i barndomsminnena men inte nedtecknad som recept, vilket gör att den kan varieras på olika sätt. Tillagning och konsistens finns i fingertopparna och lärs ut från generation till generation.



Dalslandskaka på jäsning⁸

....Kaka, det är liksom ingen kaka, det är liksom ingen som har recept på det utan bara... man kom hem från skolan och mamma hade bakat sådana och det luktade, det är liksom den doften jag kan känna.... och med sirap på, smör och sirap. (hh 4).

⁷ Dalslandskaka: en hållbakad, naggad brödkaka gjord av rågsikt, sirap, margarin, jäst, salt, vatten och mjölk (Färgelanda, 2007).

⁸ Om ingen källa specifikt anges är fotografierna tagna av våra respondenter som en del i materialinsamlingen. I samtliga fall har de givit oss tillstånd att publicera dem

... det skall vara vetemjöl och rågsikt. Nu då, när jag är äldre och kanske lite mer medveten så brukar jag ju, har jag ju haft i vetemjöl special, fullkorn och så där, för det finns ju inga speciella recept. Den kan man inte köpa i butiken, utan det får man köpa på marknaden om det är någon som säljer den. (hh 20)

Samma respondent berättar om första gången hon skulle baka kakan på egen hand

Jag glömmer aldrig första gången jag skulle baka kaka som vi säger. Då var jag hemma och hade fått X (sonen). Och så vet jag att jag hade beställt tid hos frissan, och jag hade gått upp tidigt på morgonen och skulle baka den här kakan. Och klockan gick och det kom närmare och närmare jag skulle till frissan. Jag fick ringa till mamma och säga 'kan du komma och steka kakan?', sa jag, 'för jag hinner inte'. Och sen när jag kom hem sa mamma det (nu svär jag) 'hur i helvete har du kunnat baka denna kaka?'. För då blev det Hönökaka. Så det blev ju inte mycket kaka. Jag tänkte ju inte på att... så jag kavlade ju ut den jättetunt. Och sen hade jag haft degen för lös, tyckte hon då, så att jag inte fick upp den på flöjeln. Men en lärde sig ju. Andra gången gick det bättre. (hh 20)

I berättelsen framträder baket som något av en initieringsrit i den vuxna kvinnorollen. Hemma hade hon aldrig bakat kaka, trots att hon bott hemma tills hon var 20 år. Där var köket mammas domäner. Nu var hon vuxen och hade egen familj och var den som skulle föra traditionen vidare.

När man förlovade sig och flyttade hemifrån... då fick man ju börja. Och jag var väldigt noga med att lära mig baka Dalslandskaka förstär du, berättar en av kvinnorna.

Nu är det de små barnbarnen som vill ha farmors kaka.

De var här i söndags och då sa jag 'nu äter vi bullar och sockerkaka' – 'Farmor vill nog ha smörgås av din kaka'. Alltid, ser du, det är ju kul. (hh 10)

Samma förkroppsligade känsla för rätta smaker och dofter, som vi fann i intervjuer med bosniska och irakiska kvinnorna under projektets andra år, framträder också i år. Då var det paprika, tomat och andra grönsaker diskussionerna gällde. I Dalofors är det rotfrukter som morot och potatis det handlar om.

En av respondenterna har en sonhustru som brukar förse hushållet med potatis direkt från potatislandet och den smakar helt annorlunda än den köpta:

Ja, det går ju inte att jämföra. Men det man märker ännu mera, det är ju moroten. Det spelar ingen roll om det står att det är hemodlat eller att de är tvättade eller att de inte är tvättade eller hur de är, så är de beska. Det blir en konstig, frätande smak på tungan när man äter de här, som man köper. Tar jag den ur landet hemma så är den ju så mild och fin. (hh 8)

Trivsamt vardag

I Dalofors har vi mött en betydligt mer varierad inställning till mat och matens värden än i de båda tidigare intervjuomgångerna i storstan. För de flesta av respondenterna är mat och måltid något positivt, men inställningen varierar från trygg vardagslunk till

äventyr och upplevelse. Det finns också de som tycker att maten och ätandet mest är en börda, som hänger över dem och de som inte har tid att engagera sig i mat överhuvudtaget och helst skulle byta ut måltiderna mot ett piller. Det bestående intrycket av materialet är ändå, att det finns en stor grupp Daloforsbor – och särskilt de som lever i parförhållanden – som lever ett ombonat och trivsamt vardagsliv med maten utan stora åthävor eller krav.

Paret i hushåll ett berättar att maten alltid varit viktig för dem. Den skall smaka gott och man skall sitta länge vid matbordet och inte bara skyffla i sig. Också en vanlig vardag kan det hända att de tar fram det bästa porslinet och gör det lite festligt för att få variation på vardagen. Som pensionärer har de övergått till att använda nästan enbart råvaror och de hjälps åt och tycker det är trivsamt att laga maten tillsammans.

Det som vi stoppar i frysen färdiglagat, grytor och soppor och sånt det gör jag (K), men sen när det gäller att göra sakerna färdigt... just som soppor och sånt de är inte helt färdiga. De saknar potatis och sånt. Det gör X (maken). Det är han som är frysmästare och bestämmer vad det skall bli. Han hämtar upp (ur frysen) en burk morötter kanske och stuvar dem. Det finns lite vitkål och morötter och bönor, svamp finns det gott om. (hh 1)

Många par gör som de och hjälps åt med matlagningen.

Vi tycker det är roligt att laga mat. Vi tycker det är roligt när vi skall ha gäster och göra tillsammans, det är viktigt. Vi kan laga mat en hel dag. (hh 2)

Samma par berättade hur de ett par dagar innan haft storproduktion av köttbullar, maken hade gjort smeten och rullat och hon hade stekt och fryst in. Maten det rör sig om är oftast husmanskost ” rotmos och fläsklägg och kålpudding...” (hh5), som man dock alltid kan piffa upp. En av kvinnorna berättar t.ex. hur hon kommit på att ungs�pannkaka går lika bra att göra med ananas som med äpple, som hon brukar använda och hur hon kommit på att sockerkakan blir mycket saftigare med flytande Milda än med vanligt margarin. Vardagen är full av små innovationer.

I butiken är man sällan på jakt efter nyheter, även om inte alla är lika kategoriska som mannen i hh 9:

Jag vill ha samma som jag har köpt, jag är ingenting för nymodigheter. Nej, utan jag vill ha den ketchup jag alltid har köpt, och jag vill ha den mjölken och det mjölet och det sockret. Och är det något nytt som står då, kanske någon annan kan tänka 'o, vad spännande med någonting nytt'. Nä, säger jag då, jag skall ha det gamla vanliga. Nej, så det blir inga extravaganser inte. (hh 9).

Vardagen rullar på i en trygg lunk. Måltiderna har sina bestämda tider och vardagligt trivsamma inramning.

Sen brukar vi göra så här när vi äter. Vi äter inte senare än 18, smörgås. Då tar vi och gör i ordning det här uppe och så bär vi ner det till vårt tv-rum och så sitter vi därnere och tittar på tv och fikar där för där har vi värmekamin, en kamin som vi eldar och det är vårt myshörn. Så där kryper vi ner med lite smörgås och så och sitter där och myser. (hh 2)

För ett annat par hör mysfikat ihop med morgonrutinerna:

Vi går upp ungefär samma tid varje morgon och tar en kopp kaffe. Sen blir det mjölk och smörgås framför Tv: n. Det är en ful ovana vi lagt oss till med. Vi tittar på morgonprogram på Tv i vardagsrummet. Vi har varsin skinnfåtölj som är bekväm att sitta i. (hh 21)

Ett annat perspektiv på de fasta rutinerna ger denna kvinna som ondgör sig över väninnornas fasta rutiner:

Jag har en väninna som säger vi går ju upp då och då och då dricker vi kaffe och sen äter vi frukost klockan nio och sen elva är det elvakaffe. Sen står jag en timma med mat, för han vill ha riktig mat, så då skall det vara i ordning till klockan ett varje dag, då äter vi middag. Klockan tre skall det vara trekaffe och klockan fem då börjar vi med kvällsmat. – När gör du något annat än står vid spisen? – Nej, men han är ju van vid detta. Ja, ja, sa jag, vill du ägna ditt liv åt detta så... (hh 8)

Men så ser det inte ut ur dessa respondenters eget perspektiv.

Vill man kan man ta bilen och äta söndagsmiddag på något av värdshuset som finns inom några mils avstånd och detta är det en del som utnyttjar, fast inte blir det så ofta. De flesta tycker att de har det bäst därhemma.

Vi tycker nog det är mysigast att laga maten själv på helgen. (hh 5)

Vi är nästan bara hemma. På fem år har vi ätit mat i pizzerian kanske två gånger. Sista gången vi hämtade hem husets pannbiff med stekt potatis från Lunchbaren (serveringen vid bensinmacken), var potatisen sönderkokt med mycket vattnig sås till. Då lagar vi godare mat själva. (hh 1)

Just *mysigt* är ett ord som ofta förekommer, det är *mysigt* man har det med vedspisen, katterna och kvällsfikat och den gemensamma matlagningen.

Inte behöver man resa så långt på semestern heller, Dalsland duger gott:

Vi åker aldrig på semester. Vi har vårt semesterparadis bara en kilometer härifrån. Uppe vid sjön här uppe har vi en liten stuga. Där har vi ju vårt. Sen åker vi runt i Dalsland och upptäcker lite såna där små smultronställen på semestern, åker hem på kvällen och lägger oss i våra sängar. Vi har rest på semestern i många år och vi har inte upptäckt allt på långa vägar. Vi sätter mycket mer värde på de här små stunderna än vad andra gör, tror jag... Och landet vid en sjö, jag kan inte tänka mig skogen mycket bättre. Och inga grannar, ingenting. Precis i vildmarken alltså. Ute på en liten ö. Vi får ha båt dit. Med egen badstege och båtbygga och altanen vid sjön. Och kvällssol och morgonsol... ja det är något alldeles fantastiskt. (hh 9)

Det är inte bara de som är sammanboende som kan ha en mysig vardag, det går bra också som ensamstående. En av respondenterna (hh 19), som bor ensam i en liten torpstuga vackert belägen i skogsbrynet en bit från samhället och de närmsta grannarna, berättar om sin vecka. Hon bukar gå upp strax före åtta om mornarna. Hon bäddar,

vädrar och vinterhalvåret tänder hon i vedspisen för att få värme: ”det är så bra att kunna tända lite grann, mysigt”. Sen är det dags för frukost, filmjolk och två smörgåsar. De båda katterna skall också ha sin mjölk. Dels gamla Lisa, som får röd mjölk med vispgrädde i, eftersom hon börjar bli så mager och skraltig och den nya katten, som stod och jamade på trappan en dag förra vintern och som nu har flyttat in och som blivit alldeles fyrkanig av den närande gammelkattsdieten. Vid sidan om gräddmjölken är det bara Pussy som duger. Kvinnan berättar att katter finns det i de flesta torp i trakten, också ensamstående gubbar har för det mesta någon katt som de pysslar om. Dagen rullar på och vid tvåtiden är det dags för lagad mat. Dagen innan hade det blivit potatis, morötter och stekt fisk och så äpplekaka till efterrätt, ”man måste unna sig”, eftermiddagsfika med ett par småkakor och så te och någon macka på kvällen. Igår hade hon varit i skogen och plockat svamp på eftermiddagen och då hade det blivit varm svampsmörgås till kvällsteet. Kvällsfikat äter hon ofta framför tv:n. ”Måste ju titta på Idol.” Då unnar hon sig en bit 70 % choklad till. Sen är det dags att krypa till kojs med en katt i huvudända och den andra i fotändan misstänksamt bevakande varandra. Ett par gånger i veckan ägnar hon sig åt pensionärsföreningen, där hon är kassör och där hon deltar i föreläsningar och studiecirklar. Häromdagen hade de lyssnat på föredrag av en gammal provinsialläkare, som berättat om ”Doktorn som inte sa nej”. Titt som tätt kommer någon av sönerna och hjälper henne att hugga ved och plockar med sig lite av hennes hemlagade mat från frysen. Så rullar livet på i stilla ro, men inte utan uppiggande incidenter och förströelser, och så vill hon ha det så länge hon klarar sig själv.

Husdjur och andra familjemedlemmar

Om hushållet var centralt i berättelserna, var de nu vuxna barnen frånvarande på ett sätt som märkbart skilde sig från projektets första år, där att tillreda och äta mat tillsammans i familjen framhölls som livets goda och likaså från projektets andra år, där maten och ätandets centrala funktion var att hålla samman familj och släkt, både den i Sverige och den i hemlandet. Visst hade Daloforsborna kontakt med sina barn, varav många bodde inom köravstånd, men de var vuxna och hade egna familjer och ingick inte längre i hushållet på samma sätt som maken och husdjuren gjorde. Barnen kom och åt middag ibland och ibland åt man hos dem, men inte alltför ofta.

Sonen med familj bor en halvmil bort och de har en dotter på nio år. De är här och äter en gång i veckan. Det är en julklapp från mig. De är välkomna en gång i veckan på middag och då får jag ju laga till ordentligt. Och så lagar jag ju så att jag har rester till mig och till min son så att han kan ta med sig till jobbet dagen därpå. (hh 17)

Vanligare var istället att man beskrev hur barnen tittade förbi ibland och fick med sig lite mat ur frysen eller hur man själv tog en sväng och dumpade lite svamp eller bär hos dem när man hade vägarna förbi och hade för mycket själv. Man upprätthöll relationer inte så mycket genom att umgås och prata, som genom att ge varandra av den mat man producerat. En av kvinnorna berättade hur hennes mamma hela sitt liv kommit åkande med matpåsar till henne och syskonen. Men detta handlar inte bara om att på gammalt sätt upprätthålla band familjemedlemmar emellan med hjälp av mat som gåva (mera

om detta i nästa kapitel), utan också om konventioner för hur man talar om relationer, som skilde sig från dem vi mött i storstan; Daloforsborna gav kanske prov på ett kärvare, mer känslolnapp och mindre sentimentaliserat språkbruk, som ibland brukar tillskrivas landsbygden (Brembeck, 1986). Å andra sidan hittade vi inte exempel på bruket – eller åtminstone önskan om - att samla familjen; de vuxna barnen och barnbarnen och laga mat tillsammans, som vi fann år ett; plocka svamp, rensa, steka och äta tillsammans, som framstod som det ideala det året. Kanske är den gemensamma svampplockningen storstadsmänniskans rekreation och något som inte kan omvandlas lika lätt till en upplevelse i Dalofors, där sådana aktiviteter för många för inte alltför länge sedan var en nödvändig del av överlevnaden.

En historisk återblick kan ge en del av förklaringen. I Dalofors, som oftast i skogsbygder, har torp och småbruk aldrig haft tillräcklig areal för att försörja mer än ett hushåll. Det har därför varit gånge att barnen flyttat hemifrån så fort de haft åldern inne och det har också varit relativt lätt att ordna boende och bilda nya hushåll (Johansson, 2002). Den sociala strukturen har därför byggt på ensamstående eller par med eventuella hemmavarande barn och (hus)djur. Den kärleksfulla, relationstäta familjen, som hålls samman av modern runt föräldrahemmet, dit barn och barnbarn sammanstrålar för gemensamma familjesammankomster, likt julfirandet i Ingmar Bergmans *Fanny och Alexander*, hör inte hemma i småbondebygder, utan i stadens borgerliga miljöer och bland herrgårdsfolket på landsbygden. Det är här *familismen* växer fram, den ideologi, som kännetecknas av nära relationer, förälskelse, tvåsamhet, föräldraskap och hemmet som socialt och emotionellt centrum (Frykman & Löfgren, 1979). Detta är också en familjeideologi som varit normgivande för de medelklassgrupper som vuxit fram under 1900-talet, om än i en modernare mer jämlik tappning, och som vi såg tydliga prov på under projektets första år (Brembeck et al, 2005). De mysiga hemmakvällarna på tu man hand och den trivsamma jämlika matlagningen kan räknas till denna genre, men i Dalofors har familismen konkurrans av byggemenskapen, som ibland överskuggar familjebanden.

I skogsbygder, som Dalofors, har sammanhållningen i bygden traditionellt sett varit stor, bl. a. beroende på de stora naturresurser som nyttjats gemensamt: skog och sjöar med fiske, jakt, bär- och svampplockning. I ett stort forskningsprojekt om livsmönster i Norrlands skogs- och glesbygder (Johansson, 2002), påpekas hur dörrarna alltid var öppna, hur man gick in och ut hos varandra utan att knacka. Detta är något vi känner igen från Dalofors, inte minst i berättelser om hur det förr bara var att ”ta på sig ett rent förkläde och stoppa stickningen i fickan” och gå till grannen för en pratstund. Med beklagande menar man, att riktigt så är det inte längre. I Johansson et al (2002) berättas också om hur man hade olika ritualer för att förvarna om sin ankomst, som att vintertid stampa av snön från skorna på trappan (se även Blehr, 1994) och likaså om hur alla sociala möten var förknippade med kaffedrickande. Det är uppenbart att maten och måltiden i Dalofors var inskriven i en delvis annan rationalitet än upplevelseekonomin, familjen och släkten: här handlade det väl så mycket om att bygga och upprätthålla sociala band i lokalsamhället.

När de små barnbarnen kommer på tal blir tonen ofta en annan. Vissa av kvinnorna fungerar som barnvakter eller dagmammor åt något barnbarn och relationerna över generationsgränserna är ofta starka. En av kvinnorna talar med värme om sonsonen som gått livsmedelsteknisk linje och är den som lär henne allt nytt om mat (hh 19) och en annan av kvinnorna berättar om hur roligt hon tycker det är när sondottern, som hon tagit hand om som liten, ringer och ber att få recept på farmors mat (hh 17). Det övergripande intrycket är ändå, att vardagen primärt var något man delade med sin make/a och husdjuren. Hemmet var en central plats där måltidens värden skapades.

Att husdjuren spelar stor roll för vardagstrivseln var uppenbart, nästan alla har hund eller katt, ofta flera. Vi hade förväntat oss jakthundar förvisade till hundkojor på gården. Istället mötte vi en talrik skara välmående och ompysslade pudlar, spaniels och brittiska korthårskatter, vid sidan om de inhemska varianterna. Ingen bodde i någon koja utomhus, utan de var självklara och omhuldade familjemedlemmar, för vilka endast det bästa var gott nog. För människorna var det oftast husmanskost som gällde och särskilda varumärken var inget man brydde sig om – utom för husdjuren.



*Människans bästa vän på
plats under matbordet.*

Hundmaten köper vi Coops, den tycker flickorna (hundarna) är bäst. Där är det inte priset som styr, utan de skall ha sådan mat de vill ha. Till valparna köper vi blodpudding. (hh 1)

Till katterna har vi ett särskilt ställe där vi handlar. Det är i Åmål och där tycker jag om att handla. Det är Whiskas som gäller. Och Eukanuba till hunden. (hh 6).

Kattmat köper jag i portionspåsar. Det är sån lyx. Pussy skall det vara. Det går inte med Whiskas fast de gör reklam för det. (hh 20)

Vi har inte stött på någon katt som inte fått röd standardmjölk, gärna med lite grädde i. Matningsproceduren ingår som en självklar del i måltidsrutinerna.

Alltså, det är fruktansvärt noga med katterna. På kvällen får de torrfoder, kattgodis. De sitter och väntar med mig vid Tv:n och så fort jag tittat klart rusar de upp för trappan och tänker att nu är det dags. Nu har vi skämt bort dem på morgonen

också, så nu skall de ha särskilt då med. De är nästan mer bortskämda än barnen. Vi är väldigt noga med... de har en särskild kopp på morgonen, det duger inte med någon annan. Först kommer han med frukostbrickan, så skall hunden ha sin mat bredvid sängen och så får katterna sitt i särskilda blåa skålar på bokhyllan. Så är det på morgonen. (hh 6)

I det hembygdsorienterade sociala livet med stora förpliktelser och små hushåll bestående av 1-2 personer, har husdjuren blivit omhuldade extra familjemedlemmar, kanske ställföreträdande barn och barnbarn. Djuren är bortom bytesekonomin där allt räknas i gåvor och gengåvor, bortom vardagslivets förpliktelser. Hunden och katten blir alltid lika glada när husse eller matte kommer hem, de visar alltid tillgivenhet och tillit utan att förvänta sig något i gengäld. Över dem kan man slösa kärlek utan förpliktelser, dem kan man skämma bort med specialmat utan att trassla in sig i krävande beroendeförhållanden. De är goda kamrater och trivsamt sällskap i vardagen.

Husdjurens domesticering, eller insocialisering i det mänskliga samhället, har pågått alltsedan människan övergick från jägartillvaron till att bruka jorden. Synen på djuren och människans förhållande till dem har hela tiden förändrats, och, som Sara Berglund påpekar (2006), i och med det har även djuren i sig förändrats, också djuren formas av kulturen. Forna tiders skygga råttjägare och halvilda bandhundar, har förmodligen inte så värst mycket gemensamt med de katter och hundar vi idag delar våra hem och våra liv med. Husdjurens nya status som familjemedlemmar har uppmärksamats av flera forskare (t.ex. Thorsen, 2001; Berglund, 2006; Åkesson, 2005). Lynn Åkesson har t ex pekat på de nya begravningsritualer, som uppstått, för att minnas och hedra de kära familjemedlemmarna: minneslundar, virtuella begravningsplatser och dödsannonser i tidningen komplett med minnesord, dikter och foto av den avlidna och djupt sörjda vännen (Åkesson, 2005). Studien i Dalofors visar att detta är långt ifrån något storstadsfenomen, utan väl så vanligt i den lilla orten på landsbygden. Säkerligen drar sig många ensamstående äldre för att flytta till serviceboende för att de bekymrar sig för hur det skall gå för hunden eller katten. Frågan ”får man ta hunden/katten med sig till himlen” – eller åtminstone till serviceboendet - får en ökad aktualitet, samtidigt som studier visar att husdjur på äldreboenden är mycket uppskattade och påtagligt höjer livskvaliteten för de boende.

Trist med mat

Nu var det inte för alla matlagning och måltider i hemmet var något värdefullt. Skildringarna av det mysiga vardagslivet med maten kontrasterades bjärt mot några respondenters, för vilka den dagliga maten i hemmet mest var en börda. Främst handlade detta om ensamstående kvinnor som hela sitt liv arbetat inom yrken där de ätit god mat på jobbet och som egentligen aldrig hade haft någon positiv relation till matlagning i hemmet. Kvinnan i hushåll tre berättar t.ex. hur hon har gått till dukat bord hela sitt liv eftersom hon arbetat på sjukhus. Hon har inte lagat mat till sig själv i någon större utsträckning, förrän hon blev pensionär och det var inget vidare kul.

Att börja laga mat själv var jobbigt. Jag är inte särskilt förtjust i att laga mat, det är jag inte. Men man måste ju. Just att äta ensam är inte roligt. På jobbet åt vi alltid tillsammans. (hh 3)

Att man skall äta grönsaker vet hon förstås, men att skala potatis tycker hon inte om, så det är inte så ofta hon äter det. Hellre då makaroner som är smidigare. Det viktiga är att det är något som går fort när hon kommer hem och det är dags att äta. Färdiga köttbullar och pulver till potatismos är helt OK, bara det går snabbt.

På liknande sätt berättar en kvinna att hon ätit på vårdcentralen där hon jobbat nästan hela sitt liv och där blivit bortskämd med god mat.

Det är ju livsviktigt med mat för att kunna leva, men maten i sig är... jag tycker inte det är speciellt roligt att laga mat... jag har inget större intresse för matlagning. Ett nödvändigt ont kan man nästan säga. (hh 4)

Inte heller hennes mamma hade varit så särskilt intresserad av matlagning, berättar hon, det hade varit mer en vardagssyssla än ett nöje.

Jag dukar inte upp för mig själv. Jag sätter mig ju vid bordet, så jag står inte och äter, men jag sitter vid köksbordet och liksom... vi satt ju vid köksbordet när min man levde med, för det var liksom inte det viktigaste maten, vi åt och jobbade, men det har blivit mer lättvindigt nu (hh 4)

Mat är ett nödvändigt ont. Stå och laga intresserar mig inte. Är man två och lagar mat, då är det jätteroligt. Min man hade tusen saker han höll på med jämt. Vi lagade inte mat tillsammans. För antingen var det han eller jag. Då gjorde han något annat. När han hade slutat jobba och jag jobbade så lagade han maten. Han lagade väldigt mycket mat då. Men stod och gjorde tillsammans gjorde vi aldrig för det. (hh 4)

Att vi hittat matintresserade kvinnor (och män) i Dalofors kan ha många orsaker. Kanske medverkade den lokala rekryteringen till att vi fått ett bättre utsnitt av "normalintresserade" människor än de båda tidigare åren då matlagningsintresset framstod som genomgående stort. Det kan också bero på olika konventioner för hur man talar om mat och matlagning. Upplevelseekonomin har t.ex. inte nått alla i Dalofors och förändrat matmönster, inställning och sätt att tala om mat där. En mer historiskt grundad orsak kan vara att många, som vi sett, kommer från hem där maten skulle tysta munnen, där maten var mer en vardaglig nödvändighet än ett nöje, som för kvinnan ovan, som vare sig "ärvt" matglädje eller matlagningsintresse från sin egen mamma. Har man dessutom ätit god mat med arbetskamraterna på jobbet hela livet och aldrig behövt träna upp någon matlagningstalang i hemmet, är det inte att undra på om matvardagen blir trist, när man slutat jobba och står ensam i köket därhemma. Detta är en viktig iakttagelse så till vida att utredningar visar att vårdyrken – där man äter på jobbet – är den vanligaste arbetsmarknaden för kvinnor på landsbygden (Glesbygdsverket, 2004). Kvinnorna ovan har kanske många systrar (och bröder) runt om i landet. Detta är en problematik som berörs mer i nästa kapitel.

Föreningslivet

Att man inte tycker det är roligt att laga mat och att den vardagliga matlagningen mest är en börda, behöver inte på något sätt betyda att livet för dessa kvinnor är trist och inne-

hållslöst. Bara att matens mening skapas någon annanstans än i hemmet. Den främsta av dessa andra platser är föreningslivet. Vi blev förvånade över den stora föreningsaktivitet vi mötte i Dalofors, bland såväl par som ensamstående, och när vi diskuterade frågan med våra respondenter, menade de att det nog var så, att folk var väldigt föreningsaktiva i deras trakt. Befolkningsundersökningar visar också att detta är något generellt för landsbygd och tätortsnära landsbygd (Glesbygdsverket, 2007). I termer av resurser har detta inom forskningen uttryckts så att landsbygdsbefolkningen inte alltid har så stort ekonomiskt kapital, men att det sociala är desto större, tack vare ett omfattande socialt nätverksbyggande. Detta är något vi återkommer till i nästa kapitel.

De föreningsaktiviteter som nämns i intervjuerna är kyrkkaffe, SPF och SPF:s syjunta, föreläsningsserier och kurser, Röda Korset och Röda Korsets syjunta, Missionskyrkan, IOGT, Hembygdsförbundet och Hembygdsförbundets styrelse, Vandrarrhemmets styrelse, Lottorna, politiska partier och dessutom en mängd jaktlag (för män) och spontana damsammankomster, som de fyra damer som var ute och promenerade en gång i veckan och avslutade motionsrundan med fika i Missionshuset. Ibland tar dessa aktiviteter så mycket plats att man knappt har tid för något annat:

Vi är väldigt, väldigt upptagna med mycket. Hembygds- och framtidsföreningen, vi jobbar med utveckling också. Sen är vi politiskt aktiva båda två. Jag jobbar ju heltid. Så det är ju bara hem och så ta en macka vid diskbänken och sen iväg på möte. (hh 8)

Vardagarna då... Hinner vi äta middag när vi kommer hem gemensamt så gör vi ju det. Men många gånger ska vi iväg nånstans och då hinner vi inte det. Utan det får bli resterna vi hade på lunchen till jobbet. Och sen blir det inget mer. Vi hastar iväg och sen blir det kanske en macka när vi kommer hem eller något då. Det beror på vad vi hinner med. Idag t ex skulle vi ju aldrig hunnit laga någon middag. (hh 8)

Mera vanligt är att man är borta ett par gånger i veckan på någon aktivitet. Alla dessa aktiviteter är intimt förknippade med fika (jfr t. ex. Blehr, 1992; Johansson, 2002). Det är rent av så att det ibland är det gemensamma fiket (och pratet får man förmoda) som är själva huvudpunkten på programmet. Detta är ordnat lite olika; ibland har man med sig kaffebröd hemifrån, ibland finns en kaffekommitté som fixat i förväg.

Kyrkkaffe, då får man ju där. *SPF:s syjunta* då tar man med sig. Inte kaffe för det får man, men brödet, t ex bulle, muffins. *Röda Korsets syjunta* där får vi... ja, vi betalar ju, men bara en gång per termin. Och sen har jag vart på *Missionskyrkans kafé*. Där får man en bulle eller en smörgås och en mjuk kaka och en torr kaka. (hh3)

Det blir väldigt mycket kaffebröd... Röda korset och då blir det fika där och sen är jag på xxx och då blir det fika där och en dag i veckan är jag på xxx och fikar. (hh 19)



*Välkommen på fika!
Föreningsmöte i Dalofors*

Arrangemangen kring fika och aktiviteter kan ta mycket tid i anspråk, särskilt på en liten ort som Dalofors, där nästan alla sitter i någon styrelse eller är med i någon kaffekommitté.

Till kyrkkaffet... jag hade bakat bullar och jag hade bakat småkakor och jag hade bakat vanlig kaka. Så de fick in över tusen kronor. Vi skall ha julmarknad nu och då skall jag också hjälpa till. (hh 8)

På IOGT är vi så få, jag brukar ha med mig kaffebröd och så är det någon mer som har, så bjuder man de andra. Smörgåsar har vi inte annat än när det är någon tillställning. Vi hade trivselafton, lotteri och frågesport och då var det folk som kom. (hh 4)

Det kan innebära en ansevärd utgift att hänga med, eftersom man förväntas bidra inte bara med hembakat bröd, utan också med presenter till tombola och lotterier (möjligtvis tillverkade av föreningens syförening) och dessutom köpa både lotter och kaffe när man är där (på så vis kan man få betala för sina bullar och sina vinster två gånger)

Ska leva på pensionen bara. Så det är så mycket i och med att det kostar, inte presenter men när en ska ha vinster så mycket. Det är så mycket, det är Röda Korset och det kostar så mycket. (hh 4)

Detta är något av en nutida gåvoekonomi som spelar en stor roll i bygdens och hushållens ekonomi och plånböcker. Samtidigt är det här och genom dessa transaktioner, som mycket av det sociala livet utspelar sig. Det har ofta påpekats att de sfärer där människor möts och talar med varandra är viktiga för att förstå ett litet samhälle och dess kultur (t.ex. Johansson, 2002; Blehr, 1992). Samtal under mer eller mindre avspända former är grund för skapandet, vidmakthållandet och förändring av samhälleliga och kulturella värderingar, i vårt fall synen på matens och måltidens värden. Föreningslivet är en av de noder där matens mening skapas, hemmet en annan. Ytterligare en är den omvärld, som Dalofors är en del av.

Dalofors mitt i världen

Med min förra man var vi ofta borta vid Medelhavet ganska länge om somrarna. Först med bil och sen blev det treveckors charterresor och då har man ju ätit ute. Det blir liksom annan mat då. Man gick ju på restaurang ... men det är helt annat i Sverige. Här äter vi helst hemma eller hos goda vänner. (hh 5)

Det är viktigt att påpeka att lokalsamhällen som Dalofors, aldrig varit slutna mot omvärlden utan tvärtom alltid existerat i en nära relation till vidare geografiska enheter. Inom etnologin, som under en period vurmade för studier av byar och småsamhällen, utsattes synen på sådana samhällen som avgränsade enheter för massiv kritik redan på 1970-talet. Inte minst i ”utkantssamhällen” i storsamhällets periferi, som Dalofors, har människor, idéer och matvanor alltid kommit och gått. Sådana samhällen har av nödvändighet alltid präglats av stor anpassningsbarhet och flexibilitet (Johansson, 2002; Hansen, 1998). Tidigare i historien var in- och utflöden intimt förknippade med arbetstillfällen och arbetsbrist. I kapitel tre har inflytningen av Lanchaster-smederna och deras inflytande påpekats. Än vanligare har kanske utflöde av människor för att söka arbete varit. Dalsland är t. ex. det landskap varifrån procentuellt sett flest emigranter sökt sig till Amerika (Järgren, 2006). Vi kan också i vår studie se att de flesta av våra respondenter sökt sig utanför hembygden för utbildning och arbete, även om också många vänt tillbaka i vuxen ålder.

De senaste hundra åren har samhällen som Dalofors också blivit alltmer integrerade i regionala och nationella maktcentra via lagstiftning, utbildning, infrastruktur, politiskt system etc. (jfr Hansen, 1998). Enskilda hushåll är relaterade till olika samhällsorgan och transfereringssystem; barnbidrag, sjukförsäkring, arbetslöshetsunderstöd, pensioner etc. och det är inom den samhällsorganiserade och organiserade sjukvården många av kvinnorna haft sin försörjning. Inte minst märks beroendet av nationella strukturer i Dalofors inom den kommersiella sektorn, där den enda kvarvarande butiken ingår som en del i den nationella livsmedelskedjans nära-koncept och matvarornas hemvist sällan är lokal. Mera om detta i kapitel sju. Allt detta visar hur omöjligt det är att se Dalofors enbart som en lokal, avgränsad enhet, där allt är som det alltid har varit.

Till de relationer med omvärlden, förflyttningar och flöden av intryck, som visat sig viktiga i denna studie, vid sidan av dem som rör arbetslivet och inlemningen i ett samhällsskick, är de som rör fritiden. Det gäller i första hand utlandsresor respondenterna gjort under sin livstid och kanske i tilltagande grad gör som pensionärer, men också i viss mån de ”mentala resor” via internet och lektyr av olika slag, som matmagasin och kokböcker, de företagit sig. Det har ofta påpekats hur det translokala, globala i tilltagande grad har blivit ett viktigt rum för identitetsskapande vid sidan om det platsbundna, lokala (Appadurai, 1999) och, vill vi hävda, ett kompletterande rum där matens och måltidens värden skapas.

På semesterresor utomlands har många, liksom paret i det inledande citatet, testat nya maträtter och nya måltidsmönster. För många har det, liksom för dem, mest varit trivsamma avbrott i vardagen och ingenting som påverkat vardagen därhemma. Men det finns andra som har sina mest positiva matminnen just från utlandsresorna. En av de kvinnor som inte alls tyckte om att äta mat hemma på egen hand, berättar hur hon alltid tyckt det varit roligt just med maten på de många och långa resorna hon företagit sig. Hon har varit på Färöarna och smakat Lunnefågel (det smakade bra) och åkt trans-sibiriska järnvägen och fascinerats av tanterna som sålde hemkokt potatis åt resenärerna på stationerna (hh 7). En annan av kvinnorna berättar att hon ätit vaktel och sniglar i Frankrike och "Mollygetallie soup" i England:

Det var bara guiden som åt den. Den såg inte rolig ut, men den luktade så spännande, så jag måste smaka. Det var inget salt i soppan så den smakade rätt så illa. Ingen annan vågade smaka, så det var toppen. (hh 9)

Hon har också under flera år företagit sig vinresor till Frankrike, bott på gamla slott och testat lokala viner: "det är mer än semester, det är behållning för livet. Hon berättar också om projektet "Dina vingårdar" där hon deltagit, där man kunde hyra vinrader på små vingårdar och sedan lösa ut reserverade vinflaskor.

Det var jättepulärt, det var alltid såna här små serier som aldrig kommer ut på marknaden och som Systembolaget här aldrig har hört talas om.

Hur äldre damer med känsla för hembygd och syföreningar, samtidigt kan vara ägare till vinrankor i sydfranska vingårdar och få sitt eget vin skeppat till den lokala butiken, ger onekligen perspektiv på den nära kopplingen mellan lokalt och globalt i vår tid. Denna kvinna hör också till de få som berättar om hur utlandsresorna inte bara vart trivsamma avbrott, utan hur de också påverkat vardagens matvanor:

Basilika är jag jätteförtjust i. Och Koriander. Den använder jag i Mungdal. Det är en asiatisk rätt på mungbönor. Det är koriander, kummin, fänkål, gurkmeja, fänkål och ingefära. Det blir som bomull i magen.

Asiatisk mat är hon särskilt förtjust i. Den har hon inte kommit i kontakt med via egna resor, utan genom att botanisera i kokböcker och i Allt Om Mat, som hon började prenumerera på redan 1969.

Internet som globalt rum, där respondenterna lär sig om mat, är särskilt påtagligt i relation till hälsa och bantning, som kommer att granskas närmare i nästa kapitel.

Jag är inne på Aftonbladets viktklubb på nätet. Där har de GI-koll. Man får reda på allt vad det innehåller. Där kollar jag om det är något jag funderar på. Jag vet ju var jag skall hämta informationen. (hh 6)

Andra har stött på GI-metoden i någon bok:

Jag vet att jag var i Göteborg och köpte en bok om det... (hh 9)

Om transfetter har många läst i mattidningar, hört på tv, eller informerats av barnbarn. Vikväktarna finns i de något större grannsamhällena runt omkring. Och Tina och andra tv-kockar tittar man gärna på även om de flesta ”testar mest i fantasin”, som en av kvinnorna uttryckte det (hh 19).

Till det internationella inslaget i samhället hör också det libanesiska par, varav hon i muslimsk shador, slöja, som äger pizzerian granne med butiken, liksom de kvinnor från fjärran länder, som gift sig med Daloforsbor och tagit till sig samhället som sin nya hembygd. Det intryck vi fick var att ”hela världen” möts i Dalofors. Alla de matstilar vi stött på tidigare i studien fanns representerade i samhället, som det ”fyrtioalstpar”, som flytt storstaden och byggt sig ett vackert hem en bit utanför orten och som var de som mer än några andra frekventerade de restauranger som fanns inom köravstånd. Den tillvaro de, och flera andra av våra respondenter, byggt sig, svarar väl mot drömmen om det goda livet på äldre dar, så som vi mött den i storstaden under projektets första år.

5. Ett aktivt, hälsosamt liv på landsbygden

Dalofors i ett brett ekonomiskt perspektiv

Intrycket vi fick av samtalen med hushållen i Dalofors är att man lever ett gott liv som 55+ och är nöjd med sin tillvaro. En del sjukdomar förmörkar dock denna positiva bild. En tillfredsställande mix av materiella och immateriella resurser har skapat den relativt goda välfärden. Resurser har genererats från olika sektorer; marknaden, det offentliga och sociala nätverk. Mycket påtagligt är att det finns ett stort socialt kapital i Dalofors, vilket har byggts upp genom dessa nätverk och genom den tillit som människor känner till varandra och sin hembygd. Social ekonomi kan sägas vara den del av en lokal ekonomi som består av organiserad verksamhet som primärt har ett samhälleligt ändamål och är organisatoriskt fristående från den offentliga sektorn (Ingelstam, 2006). Mycket av föreningsverksamheten i Dalofors har en sådan karaktär. Hushållen verkar också vara försörjda på ett adekvat sätt vad gäller materiella resurser genom inkomster av förvärvsarbete, pensioner, sjuk-, eller arbetslöshetsersättning. Detta stämmer överens med inkomstkällor som beskrivs av glesbygdverket (Glesbygdverket, 2004). Trots att majoriteten av hushållen inte kan förmodas ha höga inkomster föreföll de vara nöjda med sin ekonomiska levnadsnivå. Enligt Svensson (Svensson, 2006) oroar sig dock människor för den utarmning av kommersiell och offentlig service som skett sedan 1990-talet, vilket blir speciellt kännbart på landsbygden med allt mindre befolkningsunderlag. Människor har sett det nödvändigt, som har diskuterats tidigare, ”att ta saken i egna händer” genom att organisera sig lokalt och engagera sig i olika utvecklingsprojekt. Kanske blir detta opinionsbildande även för tätt bebodda områden och för den stora kommande befolkningsgruppen 55+ när resurser för äldreomsorg sänks. Ingelstam (2006) menar att den lokala ekonomin har särskilda möjligheter att bidra i en strävan till förnyelse och välfärdsproduktion för allmän samhällsförbättring.

En av hans sunda huvudteser är att ...

en ekonomis funktioner inte kan utvärderas på annat sätt än genom sitt slutresultat: lokalt, i hushållen och hos skilda människor. (Ingelstam, 2006, sid.33)

Den genomförda studien har ämnat göra detta vad gäller den viktiga del av vardagslivet som mathållningen utgör.

Ingelstam (2006) menar att det är nödvändigt att vidga begreppet ekonomi till att omfatta synsätt utöver den traditionella marknadsekonomin där penningflöden är den gemensamma nämnaren. Han betonar den ökande betydelsen av det produktiva arbetet som organiseras på annat sätt än genom den offentliga sektorn eller marknaden. Han benämner denna sektor av ekonomin den ”vita ekonomin”⁹. Den kan delas in i två delar; hushållen själva och vad Ingelstam kallar för samverkanssektorn. Den senare består av

⁹ Ingelstam benämner den traditionella marknadsekonomiska sektorn för blå och den offentliga sektorn för ”gul”.

föreningar, folkrörelser, samfälligheter etc. De olika delarna existerar parallellt i den ”vita ekonomin” och kan ses som alternativ som kompletterar varandra, huvudsakligast på ett lokalt plan. Det frivilliga och självorganiserade arbetet har fått en allt större betydelse i dagens Sverige, speciellt på landsbygden genom den nedgång av service som skett sedan 1990-talet (Svensson, 2006). Ingelstam kallar detta samhällets ”reträtt”. Vi såg tydliga spår av detta i Dalofors.

Det har beräknats att omfattningen av frivilliga insatser i Sverige totalt är ca 7 procent av förvärsarbetets volym (Ingelstam, 2006). Det finns också beräkningar som visar att för ca en fjärdedel av befolkningen har ideell verksamhet blivit en livsstil i och med att man ägnar upp till 40 timmar i månaden åt sådan verksamhet. En sådan livsstil är markant i Dalofors.

Maten och sociala nätverk

I motsats till en allmän föreställning att det är långsamt och råder brist på sysselsättning på landsbygden fann vi att de flesta hushållen var mycket aktiva och hade inrutade tidsscheman. Samtidigt värdesätter man ”ron” på landsbygden och tystnaden och har ingen önskan att flytta till en tätort. Mycket av tiden användes till föreningsaktiviteter: Hembygdsföreningen, Röda Korset, Missionskyrkan, politiska partier, syjuntor, körer, lokala projekt för landsbygdsutveckling, etc. Detta ledde till mycket social gemenskap och trygghet i lokala nätverk...och mycket kaffedrickande! För några hushåll betydde detta dock en stressad tillvaro. Det kunde vara svårt att få vardagen att gå ihop, både för dem som fortfarande yrkesarbetade och de som slutat arbeta. Vad det gäller mat och matlagning varierade värderingar och beteende mycket i hushållen. Vi fann alltifrån stor uppskattningen av hemlagad mat och stora ambitioner att tillaga mat av råvaror hemma till att se på mat som något ”nödvändigt ont”. Det senare ledde ofta till att respondenterna köpte ”färdiglagad” mat. Fiskgratäng utmärkte sig som den mest populära färdiglagade rätten. Att äta pizza på pizzerian på torget eller hämta hem en, förekom även i undantagsfall. Några olika etiska förhållningssätt till mat fanns också representerade bland de intervjuade hushållen som lett till vegetarianism och speciella livsmedelsval och matvanor. Det framträdde alltså olika livsstilar vad det gällde matvanor. En var rustik matlagning med råvaror som utgångspunkt och visst självhushåll vad gäller grönsaker, potatis, frukt och bär, en annan där man gärna tar hjälp av färdiglagade rätter, främst från sortimentet i den lokala närbutiken och några övriga där matvanorna präglats av etiska värderingar. Valet av olika typer av matvanor på landsbygden förefaller att vara mer varierat än i storstaden eller förorten (Brembeck et al., 2006; Brembeck et al., 2005).

Minnen av självhushåll – hushållsproduktion idag

Under sitt livslopp har många av de hushåll som vi intervjuade levt i mer eller mindre självhushåll, främst i barndomen. Erfarenheterna och kunskaper från den tiden har även kommit till användning senare i livet under studietid eller arbetslöshet. Det finns olika teorier om hur resurshushållning under barndomen präglar personer och påverkar vanor

senare i livet (Brembeck et al., 2005; Mårtensson & Pettersson, 2002). En tes är att upplevelser av resurshantering i barndomen sätter spår för resten av livet. En annan att praktiken i vuxenlivet kommer att visa opposition till barndomens upplevelser, speciellt under brytningstiden mellan barndom och vuxenliv. Många av de intervjuade hushållen kommer från stora familjer. Många har vuxit upp med över fem, i ett fall 11 syskon. Man kan förmoda att resurser varit knappa och fått delas solidariskt. Endast med något undantag har alla vuxit upp på landet. Många nämner att de hade självhushåll ”Nästan ingenting köptes utom socker, salt, och sirap”. Allt togs till vara. En informant berättar hur inälvor togs tillvara vid slakt.

Ja, ränta, det som... inälvorna av djuren, lungor och vad det var för någonting, lever väl och allt möjligt sånt där. Och det kommer jag ihåg att jag hörde något pris på det där, sju kronor för en sån där ränta, och det blev mycket mat av det. Man gjorde kalvsylta, men här på [trakten], här kallade man det kalvdans. (hh 17)

Grönsaker odlades. Storbak var vanliga, både hårt bröd och mjukt bröd. Dalslandskakor, mjuka tunnbrödsbakor, nämns i många intervjuer. Kött saltades och konserverades. Smör kärnades, ost ystades. Hermetisering som konserveringsmetod användes i alla hushåll för frukt och bär, grönsaker och ofta även kött. Till jul slaktades en gris, som ”styckades på köksbordet”. Man fiskade, jagade och plockade bär och svamp.

Under svåra tider, då det moderna samhällets skyddsnät inte fungerat, berättar ett hushåll om ”nära” självhushåll även i sitt egna vuxna liv. För att klara matförsörjningen födde hon upp höns, odlade grönsaker, som höll sig till nästa säsong i den gamla jordkällaren, plockade vilda plantor och bär. Vilt kött fick hon som gåva.



I hushållen förekommer fortfarande en icke oväsentlig produktion av livsmedel. Den består huvudsakligast av odling av grönsaker och potatis, bär- och svampplockning, jakt, fiske och matlagning och bakning. Konserveringsapparaterna är sedan länge utslängda och frysen har tagit dess ställe. Endast i ett hushåll nämndes att äpplen hade hermetiserats under det senaste året. Frysen är, som i alla svenska hushåll, en mycket viktig länk i matförsörjningen. Saftning förekommer i flerhushåll.

Saftflaskor i källare

Ett extremt fall av självhushåll framkom i en intervju. I detta hushåll utgjordes uppvärmningen av bostad och värme för matlagning nästan helt och hållet av vedeldning. Veden hämtades från den egna skogen. Vedspisens lov sjöngs i många hushåll, ibland

fanns den kvar sedan gammalt, i andra fall hade nygamla spisar satts in. I ett hushåll var man lyrisk.

...vedspisen är A och O alltså...Det sprakar så gott när jag åker hemifrån, Uj. Uj. Uj. Ja, det är så varmt och härligt i köket då när man..ja. Och där kokar vi ju alltid när vi gör långkok utav olika slag. Och vi kokar väldigt mycket hundmat. (hh 8)

Inslag i självhushållning brukar också vara byteshandel. Några hushåll berättar om det. Sockerkaka är betalning för snöskottning.

Att ge bort mat och få mat som gåva är mycket vanligt bland hushållen. Egenhändigt jagat älg- och rådjurskött, gädda, abborre, frukt och bär från egna odlingar i trädgården och egenhändigt plockade skogsbär, och hembakade Dalslandskakor är vanliga gåvor. En återkommande gåva till barnen i ett hushåll är bär.

Men jag gör så att jag, när vi åker hem då, vi har tre barn, fyra 20-liters spannar, då brukar vi åka vägen om barnen och lämna av en hink på varje ställe så här. Sen gör jag så att jag rensar och väger in i tvåkilospaket, fryser in dem och sen tar jag med mig det i stället för en blomma då när vi skall bort en gång på vintern och hälsa på eller så. (hh 8)

Miljömedvetenhet och praktik

I intervjuerna framkom många funderingar som visar på medvetenhet om miljöfrågor. Problemet med ett uttunnat ozonskikt nämndes ofta. Några reflekterade om miljöbelastning i samband med att göra långa resor, som man gör nu och då. Några respondenter har rest mycket tidigare i sina liv. Men numera stannar de flesta hemma och känner sig tillfreds med livet där. De konsumerar kultur i sådana sociala sammanhang som föreslås av Edman (SOU, 2005:51) att vara miljövänligt och hållbart i ett längre perspektiv. Bekämpningsmedel i frukt och grönsaker oroar man sig över och avhåller sig från att använda sådana i sina egna odlingar.

Det är inte vanligt i de undersökta hushållen att köpa ekologiska livsmedel. De, under registreringsveckan, insamlade kvittona vittnar om detta (se bil. 4, tabell 2). I sex hushåll köptes enstaka ekologiska livsmedel. I två hushåll har man köpt ekologiska bananer en gång, i två andra A-fil, i det ena hushållet två gånger. Ekologisk rågsikt finns också med på ett kvitto i ett annat hushåll. Endast i ett hushåll köptes tre olika typer av ekologiska livsmedel: röda linser, frukostmarmelad och palsternacka. Ett hushåll nämnde också att de köpt "Kaprifolkött", som är kött från djur som betat på naturbeten och inte fått kraftfoder som tillskott. Sådan produktion finns dock i regionen.

Citatet nedan illustrerar en vanlig inställning till mat och miljöfrågor. På frågan om man funderat över detta svarade en respondent:

Nej, det kan jag inte säga. Frågar du mig så svara jag spontant nej. Jag kan inte säga att jag sitter och tänker på om det fraktats långt eller hur det har odlats, utan det gör jag nog när jag ... vid inköpen kan jag väl slänga en liten tanke på det kanske.

Men jag är ju heller ingen storkonsument alltså på något sätt. Och springer jag förbi litet Krav-odlat så kan jag köpa det. Men jag kan inte säga att jag bara går och tittar efter det. Nej, utan jag är en salig blandning. Det är jag. (hh 8)

Krav-märkta livsmedel anses ofta vara för dyra vilket illustreras i citatet nedan:

Ja, ibland när man jämför priserna så är jag nästan tvungen att ta hänsyn till det också för det är ju dyrare. Till exempel Krav-märkta bananer där är det ju ett tydligt exempel, de är ju hemskt dyra jämfört med de andra men där försöker jag köpa de Krav-märkta utifrån att jag hoppas att dom som plockar bananer får det lite bättre och sedan kravmärkt mjölk och det är ju tyvärr så att man får se på priset också. (hh 17)

Att sortera sina sopor i 3-4 fraktioner är vanligast i Dalofors (se bil. 4, tabell 1). Fraktionerna är vanligtvis osorterade brännbara sopor, tidningar, plast och glas men även komposterbara sopor. Totalt sett varierar antalet fraktioner mellan en och åtta. I ett hushåll där man sorterade i åtta fraktioner var dessa:

Blandade sopor, glas ej pant, mjukplatt + brännbart, hårdplast, konservburkar, komposit, pappersförpackningar, tidningar. (hh 8)



Sortering av sopor i olika fraktioner

Det är emellertid något förvånande att så många som en 1/3 av hushållen inte komposterar. Detta förväntar man sig kanske skulle vara naturligt på landsbygden. Möjliga förklaringar kan vara att en del hushåll bestod av ensamstående personer i relativt hög ålder. I sådana hushåll bildas inte så mycket organiskt avfall och maten köptes ofta färdiglagad. Orken att gå ut till en kompost och sköta denna kanske inte fanns. I ett hushålls dagbok var noterat att sopsbilen kom och hämtade komposten. Ett alternativ till att ha en egen kompost i trädgården fanns alltså i vissa fall.

Avståndet till återvinningsstationen kan också vara ett hinder för att sortera sopor, som beskrivs i citatet nedan:

Eftersom det är en bra bit att gå till sopsorteringen så har jag det senaste året inte

sorterat mina sopor utan allt har gått i soptunnan utom tidningar som jag försöker gå med ett par gånger i månaden. (hh 3)

Ett hushåll nämnde att sopbilen kom och hämtade utöver osorterade sopor även tidningar. I ett hushåll kommenterar man att ”papper eldas i pannan”. Soporna, osorterade eller sorterade, förvaras under diskbänken i alla hushåll. Källaren, städskrubben eller altanen är andra platser där sorterade sopor förvaras.

Ett varierat livsmedelsval

Som underlag för att beskriva respondenternas livsmedelsval har 20 matdagböcker och kvitton från 17 hushåll använts (se bil. 5). Den samlade bilden visar på ett mycket varierat förhållningssätt till mat och livsmedel och två ytterligheter finner vi i hushåll 10 och 16. Det saknas dagböcker från hushåll 12,13 och 19.

Hushåll 10 är mycket traditionellt, äter ägg och sill eller gröt till frukost, ett huvudmål med potatis, kött och grönsak, mycket smörgåsar, ingen frukt. Dricker både kaffe, te och mjölk.

Hushåll 16 har ett mycket speciellt kosthåll. Två dagar dricker respondenten upprepade gånger varmt ingefärsvatten under dagen. Detta för att ”avgifta” kroppen. Kosten är vegansk och består av många specialprodukter. Ris med grönsaksrätt, ofta baljväxter utgör huvudmålet. Osötad toast med ekologisk marmelad förekommer ofta. Ekologiska frukter konsumeras en till två gånger per dag. Några gånger intas en matsked berberitzbär som respondenten anser är ”bra för levern”. Dryckerna utgörs av ”lupinenkaffe”, ”yogi-te” och en gång ett ekologiskt vin.

Fyra respondenter är grötätare och lika många föredrar flingor och mjölk till frukost. Övriga äter sällan gröt eller flingfrukost.

När vi studerar valet av huvudrätter finner vi att soppa inte är en stor del av vardagen i denna respondentgrupp. Ärtsoppa förekommer någon gång. Kött konsumeras oftast tre till fem gånger per vecka och någon äter kött endast en gång per vecka. Kyckling, griskött och blandfärs är de livsmedel som återkommer på kvitton. Under registreringsveckan förekommer sällan älg eller vilt. Någon är vegetarian och avstår från kött. Korv äts i genomsnitt en gång per vecka. Blodmat förekommer i en tredjedel av dagböckerna. Fiskkonsumtionen är låg. Fem hushåll uppger ingen fisk på menyn. Fisk införskaffar man ofta i form av gåvor från vänner och barn och från fiskbil.



Nyffångad gädda

Tre hushåll gör inköp från fiskbilen på torget, där man köper strömming och makrill. De som väljer fisk gör ett intressant ekologiskt val. Det framgår nämligen att de väljer ekologiskt hållbara fiskar som strömming, Hoki och Alaska pollock, det vill säga fiskar som av Världsnaturfonden (2004) och The Marine Stewardship Council (Marine Stewardship, 2004) betecknas som goda miljöval.

En tredjedel äter pannkakor någon gång under veckan. Av kvitton kan vi även utläsa att några inhandlar färdiglagade maträtter, nämligen köttbullar, ärtsoppa, fiskgratäng och fiskpinnar. Paj och pizza förekommer i tre av hushållen.

Det viktigaste baslivsmedlet är potatis, medan pasta och ris endast förekommer någon gång i nio respektive åtta av hushållen. Undantag utgör de respondenter som äter vegetarisk mat, de äter ofta ris till huvudmålet. Tre av respondenterna äter inte potatis alls under registreringsveckan, medan två av respondenterna är storkonsumenter och uppger att de ätit potatis sex gånger.

Av inköpskvitton att döma förekommer en stor variation av grönsaker, rotfrukter och baljväxter. Morot och tomat förekommer oftast. Man kan se ett näringsmässigt och miljömässigt intressant val av grönsaker eftersom rotfrukter och kål, oftast vitkål, föredras framför den vattenrika salladen och gurkan, som förmodligen även transporterats lång väg. Få djupfrysta grönsaker har köpts in. Hälften av hushållen uppger att de äter grönsaker sex gånger i veckan eller oftare. I hälften av hushållen äter man frukt en till två gånger per dag. Fyra hushåll äter frukt endast någon gång under veckan. Av inköpskvitton framgår att bananer är den vanligaste frukten och därefter följer äpplen, päron och citrusfrukter. Någon har inhandlat vindruvor, plommon och jordgubbar.

När det gäller drycker så har två hushåll köpt apelsinjuice och saft eller läsk finns rapporterat i sex av hushållen. Mjölk förekommer mycket oregelbundet i dagböckerna. Ett hushåll uppger inga mjölkprodukter medan en kvinna anger att hon konsumerat mjölk eller fil 16 gånger under veckan. Kvitton visar att vissa hushåll endast inhandlar lättvarianter av mjölkprodukter, medan andra varierar mellan standard- och mellanmjölk. Öl

och vin förekommer inte så ofta. Ungefär hälften har inte uppgivit någon konsumtion av dessa drycker under registreringsveckan. Kaffe och te är de drycker som förekommer oftast i dagböckerna, men variationen är stor, mellan fyra och 29 gånger har dessa drycker intagits av respondenterna. De flesta tar en kopp kaffe eller te en till tre gånger per dag.

I genomsnitt äter man matbröd en till två gånger per dag. Någon är storätare av bröd och uppger tre brödmåltider varje dag. De har oftast inte specificerat brödtypen och det förekommer inte mycket bröd på kvitton. Det köps jäst och mjöl i fyra av hushållen, vilket talar för att det bakas bröd, men några väljer att köpa sitt bröd. Däremot köper flera vetebröd i sin butik. Kakor/ bullar förekommer nästan varje dag i sju av dagböckerna.

Valet av pålägg är ofullständigt beskrivet i dagböckerna men av kvitton kan utläsas att halvfet ost förekommer, liksom leverpastej och i två av hushållen äts fisk som pålägg, t ex sill och makrill på burk, och dessa respondenter äter därför fisk åtta gånger under veckan. Andra pålägg är skinka, korv, keso och marmelad. En tredjedel har inte tagit upp ägg i sina matdagböcker. Övriga uppger att de äter ägg en till fem gånger under veckan.

Efterrätter är inget man ser som en del av vardagsmaten. Någon gång under veckan har hälften av hushållen valt att avsluta middagen med en efterrätt.

Socketer och söta livsmedel förekommer mest som sylt, oftast lingonsylt, honung och marmelad. Godis, nötter och glass konsumeras regelbundet i ett par hushåll och av kvitton framgår att respondenterna köpt kexchoklad, chokladkaka och naturgodis.

Till de feta livsmedlen hör matfett och grädde. Kvittona visar frekventa inköp av vispgrädde. I något hushåll har man köpt vispgrädde fyra gånger under veckan. Valet av matfett anges tyvärr inte i dagböckerna men på kvitton kan vi se att smör har inhandlats av fyra hushåll och Milda av två. Bregott, Becel och Lätt & lagom är de smörgåsfetter som figurerar. I många hushåll kan man se att såväl det traditionella smöret som de mera nyttiga alternativen rapsolja, olivolja, flytande margarin eller Becel pro aktiv finns upptagna på kvitton.



*Olika typer av matfett
och mjölkprodukter.*

Respondenternas måltidsordning ser ganska likartad ut. De allra flesta äter frukost. Det är bara två hushåll som inte uppgivit en regelbunden frukostmåltid. De konsumerar ett till två lagade måltider varje dag i hemmet. Det är tre som arbetar och därför äter ett lagat mål mat på arbetet. Att ta en frukt mellan måltiderna varierar mycket. Fem respondenter uppger fruktmåltid varje dag, medan fem anger frukt endast en eller ingen gång under veckan. Fika med kaffe och bulle är något som denna respondentgrupp inte vill leva förutan. Tre av hushållen fikar mer än en gång per dag. I fyra av hushållen förekommer dock ingen fika.

I den riksomfattande kostvaneundersökningen Riksmaten 1997–98 (Becker & Pearson, 2002) studerades bland annat regionala skillnader i livsmedelsval. Den region som har beteckningen Södra mellanbygden är den som överensstämmer med det område som Dalofors ligger i. I Riksmaten framgick att konsumtionen av potatis, bullar, saft och läsk är hög i denna del av Sverige, särskilt bland männen, medan man fann en låg konsumtion av ris och pasta, särskilt bland kvinnorna i denna region. Resultaten från Dalofors passar väl ihop med det större material som Riksmaten bygger på. Undantag utgör den höga konsumtionen av läsk och saft som vi inte fann i Dalofors. Detta kan förklaras av att vi talat med konsumenter 55+ och det är inte i denna grupp man hittar läskdrickarna, vilka företrädesvis finns bland ungdomarna.

När sjukdomen kommer

När samtalen kommer in på området mat och hälsa så finns det en grupp människor i Dalofors som uppger att de inte tänker på mat ur ett hälsoperspektiv. Detta är särskilt tydligt när männen uttalar sig. De vill gärna ha röd mjölk, smör och gräddstuvningar (hh 1) och känner sig tvingade att äta den magra falukorv som kvinnan serverar (hh 5). Här finns också kvinnor som inte tycker om matlagning och de som helt enkelt inte hinner med att planera eller tillaga mat eftersom deras föreningsliv tar så mycket tid. Man äter ett lagat mål mat som ofta kan bestå av industriellt tillverkade fiskgratin, köttbullar eller ärtsoppa.

Så drabbas man av någon sjukdom. Det kan vara diabetes, hjärtinfarkt eller reumatism. Detta förändrar helt förhållningssättet till maten. Männen tycks inte vilja acceptera det nya faktum att livsmedelsval måste ändras och rutiner omdanas. När männen blir sjuka är det kvinnorna som med hjälp av läkarrekommendationer och genom att lyssna på radioprogram eller läsa i veckotidningar finner nya lösningar på mathållningen. De minskar på saltet, byter fett, gömmer undan chokladkakorna och för in kosttillskott och näringsdrycker (hh 14, 15) och lyckas på så sätt förändra den motsträvige mannens matvanor.

Kvinnorna tar alltså på sig en viktig uppgift för att bevara männens hälsa trots den inträffade sjukdomen. Maten är en viktig del i behandlingen av flera kroniska sjukdomar som uppträder hos äldre. Det är dessutom viktigt när vi blir äldre att näringsstatus upprätthålls. Måttlig övervikt är snarare ett hälsotecken i högre åldrar. När de äldre inte längre klarar av sin egen matsituation utan behöver hjälp från kommunen uppkommer alltför ofta undernäring (Socialstyrelsen, 2003) och det gäller att skjuta upp detta tillstånd så länge som möjligt.

Oro formar livsstil

Några hushåll har också funderat över problemet med akrylamid i potatischips. Ett tema som togs upp i intervjuerna var respondenternas uppfattning om risker med maten. De flesta uppger att de inte är så oroliga för vad maten kan orsaka för skada. De säger samtidigt att de genom TV och tidningar hört många larm om skadliga ämnen i livsmedel och hur maten kan vara en fara för hälsan. De risker som nämns är galna kosjukan, legionella, bekämpningsmedelsrester och så all mat som kan orsaka cancer. Respondenterna kan också oro sig för fenomen som de inte känner igen från sin barndom, som att färsk frukt håller sig mycket länge nuförtiden (hh 4).

Hur hanterar då respondenterna dessa larm? Vi kan utkristallisera tre olika kategorier; de som inte bryr sig, de som gör mindre justeringar och den tredje kategorin som radikalt ändrat livsstil. Den första kategorin lyssnar inte på larmen eller så resignerar de. ”Jag tänker att om man dör så dör man” säger kvinnan i hushåll 13. Någon säger ”Nej det är ju nästan farligt allting” (hh 21). En annan uttrycker sig på följande sätt: ”Ena månaden farligt, sen inte - litar på mitt förnuft” (hh 18). En kvinna säger att hon är så gammal så nu gör det inget, men hon oroar sig för ungdomarna (hh 19). En man uppger att han bryr sig inte om larmen. Han vill inte ha några förbud utan säger ”...må lite godare och ha lite skoj” (hh15). En annan kvinna har ett avslappnat förhållande till maten och hon säger att man ska äta för att bli stor och stark. Det finns inget negativt med maten (hh10).

Nästa kategori har lyssnat på larmen och valt bort de livsmedel som förknippas med risker. För att undvika galna kosjukan så väljer de svenskt kött, inte irländskt eller tyskt. Någon köper gärna kött från Argentina för där lever djuren ”rent” (hh 5). De köper svenska frukter och grönsaker och skalar gärna frukten. Någon nämner att hon gått

över till kravodlat för att slippa gifterna. Andra vill ha ett ännu säkrare skyddsnät mot bekämpningsmedelsrester och väljer därför att odla sina egna morötter och potatisar och då förstås utan konstgödsel och besprutning (hh 8).

Så har vi de respondenter som helt lagt om sitt kosthåll. En kvinna uppger att Tjernobylyckan blev en väckarklocka för henne. Hon blev en medveten vegetarian. Som motiv anger hon både att hon vill bevara naturen och att hon vill leva hälsosamt. Hon har valt att leva enligt Ayurveda. Hon äter obehandlade råvaror och många hälsokostpreparat. En annan har valt bort kött och försöker i perioder att leva enligt GI (glykemiskt index)-metoden.

Enligt riskforskaren Lennart Sjöberg (Sjöberg, 2003a, 2003b) skiljer människor på två olika former av risker. Personlig risk - risk för respondenten själv, som han eller hon upplever den och allmän risk - risk för andra. Sjöberg har funnit att människor bedömer den personliga risken som mindre än den allmänna. Detta gäller speciellt för s.k. livsstilsrisker som rökning eller ”felaktig” kost. Men i sin studie av matrisker finner Sjöberg (Sjöberg & Statens livsmedelsverk, 1996) det omvända förhållandet, dvs. den personliga risken har stor betydelse. Bland våra 55+-respondenter i Dalofors finns de som tonar ner den personliga risken men framhåller den allmänna. Den farliga maten är inget problem för dem själva men de oroar sig för yngre människors hälsa. Vi finner också respondenter som har en starkt upplevd personlig risk, så stark att den lett till en helt ny livsstil.

Sjöberg (2003b) finner en betydande könsskillnad när det gäller riskuppfattning. Det är i första hand kvinnor som framhåller den allmänna risken. Det visar sig också i vår studie att det är kvinnor som tänker på andra när vi i undersökningen diskuterar faror med maten. När det gäller skillnader i riskuppfattning så har inte ålder så stor effekt i grupper med vuxna och inte heller utbildning tycks spela någon stor roll. Personlighet har däremot ett visst samband med riskbedömning. Människor med ängslig läggning skattar risker i högre utsträckning än vad andra gör (Källmén, 2000; Sjöberg, 2003a, 2003b). De män vi intervjuade i Dalofors bedömdes ha en en låg riskuppfattning. De flesta ensamstående kvinnorna däremot, visar en hög riskuppfattning, vilket lett till att de helt ändrat livsstil för att undvika de upplevda farorna med maten.

Äta ute: att hjälpas åt med matlagningen

Respondenter som deltagit från Dalofors äter inte mycket mat ”ute”, det vill säga de går sällan på restaurang, ”det är goare att sitta hemma och äta” (hh 17) eller de anser att de lagar godare mat själva (hh 1). Tio hushåll har uppgivit att de ätit lagad mat ”ute” under registreringsveckan. Då har två hushåll ätit ”ute” fyra gånger och ett hushåll ätit ”ute” sex gånger medan övriga har ätit ”ute” en gång under veckan. Fyra hushåll har ätit frukt och grönt ”ute”. Sexton hushåll har när de ätit ”ute” angett fika och ett hushåll har också antecknat dryck. Det är tretton hushåll som uppger att de ätit smörgås när de äter ”ute”. Uppgifter om att äta ”ute” saknas helt från sex hushåll.

I trakten finns ett trettiotal restauranger, värdshus och caféer av olika dignitet utspridda på cirka fem mils radie (Eniro, 2007). Det förekommer någon enstaka gång att respondenter reser iväg på helgen för att äta på sådan restaurang, men mycket sällan. Istället nämner de att de äter ”ute” i samband med att de ger sig iväg till ett köpcenter för att storhandla. Vid köpcentra finns enklare former av restauranger med utbud såsom pizzor, hamburgare och asiatiska rätter, samt caféer med pajer, smörgåsar och kakor. De som är positiva till att äta ”ute” säger: ”Det gör vi så fort vi kan...då kommer vi utanför Dalofors” (hh2). I Dalofors finns pizzeria och värdshus, men dessa besöks i liten utsträckning av respondenterna i undersökningen.

Det är vanligare att respondenterna äter ”ute”, det vill säga borta från hemmet, vid de tillfällen de umgås i föreningarna. Då serveras kaffe och smörgås, eller kaffe och bullar och kakor. Det är påfallande ofta de själva som har bakat kakorna eller brett smörgåsarna. Vid dessa tillfällen kan det antingen vara några få personer som träffas, till exempel kvinnorna som syr tillsammans för Röda korset, eller upp emot hundra personer vid bingokvällar. Här kommer det fram att det finns en potential till att baka och laga mat i stor skala bland några respondenter i Dalofors.

..... men jag skötte ju om den cateringen i 3-4 år, så då gjorde jag i ordning maten hemma då det mesta och sedan gjorde jag i ordning resten när jag kom dit. Hh 5

En vanlig företeelse är att respondenterna gör i ordning smörgåsar till många personer:

Ja det är en söndag. Och sen (?) också, då är det idrottsföreningen har bingo bort i [plats] Och då har, brer vi hundra smörgåsar.Hh 11

Eller bakar:

Ja jag hade bakat bullar, och jag hade bakat småkakor, och jag hade bakat vanligt mat... kaka. Så de fick in över tusen kronor. Hh 11

Svensson (Svensson, 2006) skriver om den hjälp människor på landsbygden ger varandra och hans iakttagelser stämmer med de vi har gjort bland respondenterna i Dalofors. De hjälper varandra. En kvinna (R) berättar för intervjuaren (I) hur hon äter mat tillsammans med sin granne för att denna över huvud taget ska vilja äta någonting:

I: ja och sedan smiter du in hos en granne lite då och då och äter

R: Jajamen, hon bjuder. Hon vill [inte äta ensam, hon är] 85 år, lagar [maten själv, gör hon]

I: Alldeles bredvid?

R: Ja, inte, lite längre upp på gatan. Och hon vill gärna, hon vill ha sällskap, hon vill äta, hon har så dålig matlust lite så. Hon tycker det är så tråkigt att äta ensam.

I: Så hon bjuder in dig då?

R: Och sedan, jag hjälper henne en hel del också. Men hon bjuder ofta mig på middag. (hh 4)

Kan det vara så att de kvinnor som är tilltalade av matlagning skulle vilja utöka sitt engagemang och laga mat till andra som inte tycker om matlagning? För det är fler kvinnor i Dalofors som talar om att mat är ett nödvändigt ont och att de helst skulle slippa matlagning. De har tvingats genom livet att göra det, då mat inte är förhandlingsbart, alla måste äta flera gånger varje dag, och den kulturella koden genom tiderna har varit att kvinnor står för matlagning i hushållen. Pipping Ekström visar att män lagar mat om de är intresserade men kvinnor har ansvaret vare sig de gillar matlagning eller inte (Pipping Ekström & L'orange Fürst, 2001).

Socialstyrelsen har vid flera tillfällen undersökt hur äldre människor vill att deras mat ska sändas dem när de inte längre orkar laga mat själva (Socialstyrelsen, 2000). Årligen genomförs enkätundersökningar som visar hur Sveriges kommuner hanterar mathållning till äldre människor med särskilda behov (Socialstyrelsen, 2007). År 2006 var ca 200.000 personer beroende av kommunen för sin dagliga mathållning. I undersökningen slås fast att riktlinjer för mat till äldre begränsas till matens näringsmässiga innehåll medan det sociala innehållet inte tas hänsyn till i samma utsträckning. Den kunskap som vinnas av vårt projekt Mat55+ är därför värdefull genom att den framhåller matens sociala aspekter för äldre.

Den valfrihet, som är samhällets kännetecken av idag, gäller även på mathållningens område. Det första steget är att ha råvaror hemma att laga mat av. Ett förslag som kommer fram i samband med respondenternas tal om maten i Dalofors är att hjälpas åt med livsmedelsinköpen i större skala. När det gäller inköp finns en butik att tillgå. Många vill storhandla och reser med bil till närliggande köpcentra, vilka ligger på tre - fyra mils avstånd. Nästa steg i mathållningen handlar om den direkta matlagningen. Den vardagliga maten som äts till frukost orsakar sällan problem. Att koka gröt och ägg, bre smörgås och göra kaffe klarar många långt upp i åldrarna. Men att laga lunch och/eller middag respektive kvällsmat kräver större arbetsinsats. Det är många respondenter i Dalofors som lagar mat från grunden varje dag året runt och har så gjort hela sitt vuxna liv. Men det är också många som har vana att värma redan tillagad mat. Den kan vara djupfrost eller kyld mat, köpt från livsmedelsbutiken. Den kan också vara färdiglagad hemma och infrost som "restmat" eller lagad i flera portioner vid tillvaratagande av stora mängder råvaror. Exempel på det är kålpudding, då stora kålhuvuden tas tillvara vid ett och samma tillagningstillfälle (hh 10). Respondenterna i undersökningen har frysarna fulla med mat. Älgköttet från höstens slakt finns där, svamp och bär, liksom matbröd av traktens kända sort. Den traditionella mathållningen upprätthålls i Dalofors av några respondenter. Det är deras kompetens som kan tas till vara i framtiden för matlagning till andra.

Svensson (2006) skriver om mötesplatser på landsbygden. Han ser en trend i att människor flyttar tillbaka till barndomens uppväxtplats. De tar saken i egna händer. Han pekar på intresset från andra aktörer att ta över när välfärdsstaten drar sig tillbaka, liksom på skapandet av trivselcafé, ett exempel på aktivitet genomförd av intresseföreningar. Den trenden gäller även i Dalofors där människor ordnar träffar i olika former och i samband med det serverar något enkelt att äta. Enligt Svensson är äldre friskare nuförtiden och engagerar sig för andra äldre i trakten. Det stärker tankarna om matlagning i större skala i Dalofors då människors allmänt förbättrade hälsotillstånd gör att det blir fler vitala på 2000-talet (Svensson, 2006). De som bor kvar och kommer att bo kvar i framtiden kan på det sättet expandera hemmalivets eller privatrummets gränser.

Mot bakgrund av teorin om livslopp, som används i det här projektet, ser vi att en del människor 55+ idag håller fast vid matkulturen från deras ungdom. Samtidigt finns människor som lagar egen mat i stora mängder hemma. De skulle kunna laga till grannarna i framtiden. Vi ser att efterfrågan finns på sådan mat eftersom färdiglagad mat utanför hemmet smakar annorlunda, då den är gjord på annorlunda råvaror och med andra recept.

En annan fråga är hanterandet av mathållningen och maten som gåva. När man äter ”ute” innebär det att någon annan än den närmaste familjen har lagat maten. Vad händer med maten som gåva när man äter ute? Det reciproka i att ge gåvor och gengåvor upphör genom betalningen, som ”ute” sker direkt i samband med måltiden. Det förhållandet påverkar förväntningarna före måltider, under och efter den (Hansen, 2005; Mossberg & Ahlbom Sundqvist, 2003). I Dalofors äts inte många måltider ute på restaurang, men väl smörgås/kaka och kaffe i föreningssällskap, liksom att grannen bjuds på mat om hon inte orkar laga mat själv (hh 4). Det system av tjänster och gentjänster som upprätthålls i mindre samhällen finns kvar i Dalofors. Första året av Mat55+ undersökningarna sa en 81-årig dam att det var enklast att gå ut tillsammans med sina jämnåriga och äta lunch på stan i jämförelse med att laga och bjuda på mat i det egna hemmet. Hon menade att gåvor i form av måltider blev utjämnade direkt mellan gästerna i sällskapet på restaurangen, då var och en betalade för sig (Brembeck et al., 2005). Det argumentet menar vi passar även i Dalofors om man bygger upp matlagning till andra som en affärsidé.

Sammanfattning

Det är på många sätt ett hälsosamt liv som våra respondenter i Dalofors lever. Att bo på landsbygden ger dem möjlighet till att röra sig mycket i skog och mark och på så sätt få motion och frisk luft. De flesta har inga funktionsnedsättningar som hindra detta. Vi fann att man utvecklat olika strategier att tillägna sig varierad och balanserad mat, alltifrån att förlita sig på tillagning av råvaror till att köpa mycket färdiglagade rätter. Man är i allmänhet hälsomedveten. När någon blir sjuk i hushållen tar kvinnorna ofta på sig ansvaret för att läkarnas instruktioner om vad man bör äta genomförs. Jakt, fiske och bärplockning är högt värderade sysselsättningar och produkterna finns på menyn vid speciella tillfällen och ges ofta som gåvor. Uteätande är inte vanligt bland våra respond-

enter. Man äter helst hemma men också i samband med sociala aktiviteter på annat håll. Då upplever man meningsfullhet och sammanhang och maten är en stor del av gemenskapen i detta. Respondenterna funderar över miljöfrågor men omsätter inte miljöhandlingar på ett medvetet sätt i sin vardag, förutom att sortera sopor som är en väl etablerad rutin, inte sällan alltsedan barndomen. En hälsosam aspekt av livet i Dalofors är all social gemenskap i de många föreningsverksamheterna. Vi såg dock att detta också skapade en viss tidspress. Men glädjen i engagemanget för att utveckla bygden och tacksamheten för att få bo där överväger trots många frågetecken om service i framtiden

6. Om teknikens roll

I de intervjuer som gjorts har teknik och den uppfattade relationen mellan mat och teknik utgjort en av frågorna. Hur ser respondenterna på sambandet mellan mat och teknik? Vad har tekniken betytt och vad betyder den idag för anskaffning, förvaring, tillredning respektive konsumtion av livsmedel och mat över tid? Vilken teknik använder man och vilken teknik använder man inte?

Teknikbegreppet

Begreppet teknik associeras ofta med tekniska artefakter, tekniska ting. Teknik är emellertid ett begrepp med flera möjliga betydelser. Beckman (1986) väljer t.ex. att dela upp teknikbegreppet i fyra huvuddimensioner:

- teknik som kunskap (information)
- teknik som tillvägagångssätt (regler)
- teknik som drag hos individer (kompetenser)
- teknik som föremål, ting (funktioner, prestanda).

Vi använder dessa tekniker – i form av information, regler, ting och kompetenser – för att leva vår vardag, i vilken ingår bl.a. produktion och konsumtion av mat. Beredning av mat kan utifrån de fyra dimensionerna beskrivas som bestående av kunskaper om vad som är ätbart, om olika livsmedels smaker och egenskaper, och om hur de bör bearbetas. Den består också av regler och metoder, t. ex. i form av recept. Den består vidare av de kompetenser som de personer har som tillreder maten och som använder artefakterna. Den består slutligen av de artefakter som används under olika beredningsmoment, för att förvara, rengöra, skära, värma, och kyla, etc. (jfr. Beckman, 1986). Med syftet att försöka studera vilken teknik som funnits respektive finns, har använts respektive används i ett hushåll är det de tekniska artefakterna, föremålen, tingen och maskinerna, som är det huvudsakliga objektet för detta avsnitt av rapporten.

Tekniken i retrospektiv

Fokus för projektet har varit konsumenter 55+, dvs. födda i början av 1950-talet eller tidigare. Perioden 1900 och framåt har beskrivits i termer av hushållsteknisk revolution i och med spridningen av olika hushållstekniska artefakter (Hagberg & Johansson, 1990). Under 1920-talet ersattes t.ex. vedspisen liksom gasspisen av elspisen – även om gasspisen länge var den förhärskande i större städer. Under 1940-talet började kylskåp att installeras i bostäder och under 1950- och 1960-talen introducerades frysen. Förutsättningarna för introduktionen av spisen och kylan jämte andra industriellt framställda tekniska artefakter skapades genom elektrifieringen av hemmen (Englund, 1978). Dessa installationer fanns emellertid i större utsträckning i städerna jämfört med på landsbygden vilket innebar att tätortshushållen under en period var betydligt mer teknikifierade än landsbygdens hushåll (Nyberg, 1989).

Flera av respondenterna i Dalofors har upplevt elektrificeringen och en av respondenterna beskriver hur barndomshemmet relativt tidigt fick elektriskt ljus:

Sen var jag väl ungefär en ... ja, jag har väl ett mycket, mycket svagt minne ... jag var ungefär två, tre år, när de drog i strömmen och det var ju så roligt då, när pappa tryckte på knappen, ja då lyste det i taket (mannen, hh01)

Större delen av landsbygden elektrifierades dock först under 1950-talet (Hagberg, 1986) och en respondent minns den förvåning hon upplevde när hon som liten besökte familjer vars hem ännu inte hade tillgång till el:

Och det är som jag minns när jag var hos fostermamma och besökte några klasskamrater. Och det var ändå på 50-talet. Jag hade hela tiden vuxit upp med elektricitet, det var till och med gatubelysning och allt, så jag tyckte så väldigt synd om de stackars flickorna. Det var ju höjden av fattigdom att man hade ingen el. De hade ingen elektricitet. Och jag fattade inte att man kunde leva utan. (kvinnan, hh1)

Eftersom många av respondenterna är födda och uppvuxna på landet och landsbygden kom att elektrifieras senare än storstäderna, är det inte konstigt att det är de icke-elektrifierade artefakterna som återfinns i respondenternas berättelser om uppväxten. I intervjuerna nämns bl.a. vedspisen, den vedeldade bakugnen och konserveringsapparaten, som samtliga krävde speciell kompetens – en viss teknik – för att resultatet skulle bli lyckat. En respondent beskriver t.ex. hur bakning i vedeldad bakugn gick till:

(Bakugn) det hade jag hemma. Min mamma bakade ju alltid hembakat bröd. Vi hade i köket ... hade vi en öppen eller, ja, vi hade en ovanför spisen. En stor ugn som du kunde baka i och där eldade hon ofta med, antingen var det enris eller också var det ljunng. Och sen hade hon sådana där stor brödkavlar, såna där stora som man sköt in brödet med. (mannen, hh01)

Arbetet med att anskaffa, förvara och bereda maten var fysiskt tungt. Inte minst gäller detta arbetet med att ta tillvara frukt, grönsaker, fisk och kött genom att torka, salta, eller konservera. Flera respondenter berättar t.ex. hur höstjakten respektive julslakten resulterade i stora mängder kött som måste tas tillvara med hjälp av den då tillgängliga tekniken – konserveringsapparaten i kombination med glasburkar som tätades med hjälp av en gummiring:

R: Sen höll det ju på flera veckor när de slaktade hemma, konservering. Man konserverade då (hh05)

I: Var det en sådan konserveringsapparat och burkar?

R: Ja, ja det var ju sån förr, långt innan frysarna kom.

Att konservera vara viktigt för att kunna ta tillvara råvarorna över huvudtaget men funktionen hos den konserverade maten kan också jämföras med funktionen hos dagens hel- eller halvfabrikat. En annan respondent beskriver hur konserveringen av stekta kotletter och köttbullar innebar en snabb tillgång till färdiglagad mat under perioder när

jordbruket krävde stora arbetsinsatser och tiden för matlagning var begränsad. Konserveringstekniken var inte bara ett sätt att ta tillvara mat utan också ett sätt att förenkla mathållningen för den dubbelarbetande lantbrukarhustrun:

R: Ja, det var på den tiden, då kom just de vakuumburkarna. Så tidigt på vårkanten har hon (fostermamman) lagt in en hel massa kött (kvinnan, hh01)

I: Så ...?

R: Just det att då hade hon lagt in en hel massa kött saker, till och med köttbullar.

I: Hon konserverade ...?

R: Ja, det var just det att hon var ju en bondmora och på sommaren hade man inte mycket tid för maten, då hade man allt köttet färdigt.

Tekniken var dock inte att lita på helt. Flera av berättelserna återger uppgivenheten när tekniken inte fungerade som avsett, när arbetet med konserveringen misslyckades på grund av att gummiringarna som placerades mellan glasburken och glaslocken inte höll tätt och man tvingades att slänga innehållet:

R: Ja, det (älgköttet) var gott men arbetsamt. Och ibland så var det ju så milt, som nu. Ja, nu är det ju snart dags för älgjakten och det är väldigt besvärligt när det är så här milt. Ja, det går väl an nu när man har frysboxar men när inte det fanns utan man skulle konservera och det var så... och så satt inte locken fast och så ... (hh18)

I: De här (burkarna och locken) med gummi?

R: Ja, ja. // ...// Ja, och det var inte något vidare. När jag var barn, där hade vi en jordkällare så det gick ju an men här ... Nä, det var för varmt egentligen i såna där små (källare). Så rätt som det var, när man var nere och kände på de här burkarna, så rätt som det var, var det någon som hade lossnat. Ugh! Då var det bara att kasta.

Tabell 1. Några fler röster om tekniken förr ...

Om den handdrivna köttkvarnen	”Det var väl en köttkvarn med vev och nu har man matberedare, men jag vet hur man drog den här köttkvarnen. Det var ju ett elände!”
Om den vedeldad spisen	”Jag funderade mycket nu hur man visste att det var rätt värmen för sockerkaka. Det har jag funderat på, men inte kommit fram till något.”
Om konserveringstekniken	”Som jag tycker, mat idag och den mat som var konserverad så var den överkokt. Den var för mycket ... den var kokt till den dog riktigt.”
Om den första frysen	”Och sen frysboxen också var väldigt tidigt. Jag kommer inte ihåg årtalet men frysboxen, den placerades ju då inte i köket för där fick den ju inte plats. Det var ju ena stora åbåken det där.”

Ny teknik i hushållet

Introduktionen av ny teknik, inte minst hushållstekniken, har associerats med begrepp som förenkling och effektivisering (Hagberg & Johansson, 1990). Hagberg och Johansson (ibid.) hävdar bestämt att hushållstekniken inneburit att hushållsarbetet underlättats fysiskt. Tillgången till ny teknik anses också ha också lett till ökad flexibilitet, dvs. möjligheterna har ökat att välja tidpunkt när en viss syssla skall utföras. Gas- och elspisarna medförde bl.a. att matlagningen kunde påbörjas omedelbart när behovet uppstod jämfört med den gamla vedspisen som krävde lång förberedelsetid. Tillgång till kylskåp innebar att hushållen inte längre var lika beroende t.ex. av affärers öppettider men också att man inte behövde handla lika ofta, i varje fall inte sådana varor som kräver kylförvaring. Frysboxen förbättrade ytterligare hushållens möjligheter att lagra inköpta varor men också att bedriva självhushåll (ibid.).

Kylen och frysen är återkommande teman i respondenternas berättelser kring mat och teknik men det är inte med referens till flexibilitet och till färre besök i butiker. Respondenterna beskriver istället hur det är det fysiskt tunga, tidskrävande arbetet med att ta tillvara resultatet av frukt- och grönsaksodling, jakt och fiske som förändrades i och med introduktionen av främst frysen, vilket pekar på teknikens betydelse som kontextuell:

R: Ja, det är ju ... Det första jag tänker på i så fall det är ju när mamma, när hon bodde där uppe, köpte en frysbox. Och det var en ganska stor för den skulle vi ha tillsammans då, jag och hon. Och jag minns att bara gå dit upp och lägga ner köttbullar eller annat, att bara lägga ner det i frysen ... Å vilken lättnad! (hh18)

Sättet att referera till den tekniska utvecklingen under 1900-talet i termer av hushållsteknisk revolution kan leda till att man med automatik associerar den nya tekniken inte

enbart med förenkling utan med stora förändringar och t.o.m. med radikalt nya vanor. Ny teknik är emellertid inordnad i en social struktur och kan lika väl utnyttjas för att *bevara* olika företeelser som för att *förändra* dem (Hagberg & Johansson, 1990). Flera studier pekar i en sådan riktning, bl.a. Johanssons forskning från slutet av 1980-talet om introduktionen av mikrovågsugnar (Johansson, 1988). En av de slutsatser som dras i Johanssons studie är att flertalet av hushållen inte köpte mikrovågsugnen för att förändra sina vanor, utan för att bevara och möjligen förenkla dem. Man kan se introduktionen av frysen på samma sätt. Respondenterna beskriver hur man fortsatte att odla, jaga och fiska för att försörja hushållet med livsmedel men frysen gav hushållen möjlighet att göra detta på ett enklare, mindre arbetskrävande sätt än tidigare tekniker.

Frysen och kylan var inte självklart de första tekniska artefakter som fann sin väg in i hushållen i samband med elektrifieringen. En respondent beskriver hur mamman i början av 1940-talet anskaffade en hushållsassistent och vilken betydelse den fick för hushållsarbetet:

R: Det var 1943, 1944, då fick min mor en köksassistent Electrolux. Och sen, 1946, 1947, då fick hon stort kylskåp och så fick hon en elektrisk spis och då sa hon så här: ”Ni får ta allting ifrån mig men inte assistenten” (hh05)

I: Den var den viktigaste ...?

R: Hon bakade ju mycket. Vetebröd var det ju alltid till kaffet och äppelkaka och mycket sådant där och sen kärnade hon smör i den.

I: I assistenten?

R: Ja då. Den här råmjölk som de skummade av grädda med. Smöret blev gulare /.../

Ett annat exempel på ny teknik i hushållet under 1900-talet är elspisen. Flera respondenter beskriver hur vedspisen långsamt men säkert kom att ersättas av elspisen men – trots att man nu inte längre var tvungen att hugga ved och bära ut aska och att interaktionen med elspisen var radikalt annorlunda jämfört med vedspisen – återfinns inte samma ganska dramatiska berättelser om förenkling av hushållsarbetet som är fallet med frysen. En förklaring kan vara att vedspisen faktiskt inte försvann i många hushåll på landsbygden utan istället kom att kompletteras med en elspis. Vedspis och elspis kom helt enkelt att utnyttjas parallellt för olika ändamål och under olika årstider. En av respondenterna beskriver t.ex. hur man i hemmet använde elspisen på sommaren, när inte vedspisens värme behövdes, men hur man gärna utnyttjade vedspisen vintertid för att höja inomhustemperaturen:

R: Ja, om man tänker på mitt hem då, så var det ju ... Det är byggt 1928, det huset där jag bodde då, där jag är uppvuxen och där min bror bor kvar fortfarande. Och där var det ju vedspis, ja, och sen så småningom så fick mamma en sån där ... en sån där tvåplattors el(spis) ... Så den kunde hon ju använda på sommaren ... (hh07)

I: Men ugnen fanns fortfarande i vedspisen eller?

R: Ja, fortfarande. Så när hon bakade och så där fick hon använda den. Men det (elspisen) var ju ett hjälpmedel då. Men det var hon nog ganska ensam om för det var inte många som hade det i de här bondgårdarna runt om.

Diffusionen av den nya tekniken fortsatte men där elspisen helt ersatt vedspisen var det många som ångrade valet. En respondent beskriver hur hennes mamma bittert ångrade att en radikal reparation av köket också innebar att vedspisen slängdes ut:

Så småningom så blev det ju en reparation i köket och då åkte ju vedspisen ut. Något som mamma sen ångrade, men den åkte ju ut då - vedspisen - och det ångrade hon ju sen (hh07)

Man kan konstatera att kombination ved- och elspis fortfarande finns kvar i flera av de intervjuade hushållen. Flertalet använder vedspisen för uppvärmning, ibland för matlagning:

I: Men nu har du både vedspis och någon vanlig spis?

R: Ja, en vedspis och en vanlig. (hh19)

I: Och du använder vedspisen också?

R: Ja, jag eldar ju i den för att få värme. Och laga mat också. Baka har jag inte gjort i den men ... Det är så bra att kunna tända lite grann, mysigt. Men ska man baka så är ju vedspisen väldigt...

Ett av hushållen som haft enbart elspis har under senare år kompletterat denna med en renoverad vedspis från 1920-talet. Den teknik som en gång försvann har alltså funnit sin väg tillbaka in i hushållet och denna gång med samma associationen till "revolution" som en gång elspisen:

Men någonting som vi har, det måste vi ju säga. Som vi tycker mer eller mindre tycker är outhärligt, visst har vi det ... Vi har satt in en vedspis. Och det är ju ingen teknisk modernitet, men nu har vi gått tillbaka igen. Men den trivs jag vid alltså. Att stå och laga mat vid den här vedspisen, det är ju nåt underbart. Hela vintern i fjol så lagade vi all mat där, för den som kom först den tände i vedspisen. Och där kunde man sätta fem, sex grytor, stekpannor och bara dra åt sidan och reglera värmen på det sättet. Idealiskt att laga mat på, så att det är revolutionerande. Och den har vi bara haft i tre år..... Vi har byggt ut det (huset) nu och i samband med det så murade vi upp sån här riktig kökskåpa över spisen och satte in en vedspis. För det hade vi drömt om av någon anledning båda två, att ha det, därför vi är uppväxta med det. Och det är det bästa vi har gjort. (hh08)



Elspisen kom i stort att ersätta såväl vedspisen som gasspisen. Vedspisen har emellertid kommit att göra en renässans och introduceras på nytt i hemmen, som komplement till den "gamla elspisen"

Vedspisens affektiva och stämningsskapande kvaliteter tycks minst lika viktiga som de funktionella för många av respondenterna, kanske för att vedspisen inte enbart är något man "vrider på" för att utvinna värmeenergi. Runt vedspisen formas olika ritualer, såväl dagliga – veden skall sågas och huggas, bäras in, och tändas - som speciella, t.ex. i samband med olika helger. Vedspisen blir en länk mellan "då" och "nu":

Alltså, till jul, då lagar vi maten och så tänder vi vedspisen för jag är ju van vid den från hemifrån på jul. Och där har jag kastrullerna och så eldar vi i vedspisen. Då har jag alla karotterna på spisen ... (hh06)

Frysen tycks, trots sin betydelse, inte inneha samma affektiva kvaliteter. Den fortsätter också idag att vara ett funktionellt och effektivt sätt att ta hand om produktion av mat och kaffebröd, av storkok, och av inköp av större mängder livsmedel, inköpta på extrapris:

Till exempel ... är det extrapris på köttfärs i affären så köper jag en del och lägger ... delar upp och lägger in så har jag det (senare). Och min son, när han kommer ibland dragande med några gäddor, då kan man frysa in dom. Och så har jag bekanta som kommer med en hel hink lingon. Det fryser jag ju ner, och vad har jag mer? Jo, när jag bakar då har jag ju brödkakor och bullar, sockerkaka och glass är det ju extra pris på ibland ... (hh18)



Frysen fyller en viktig funktion i de intervjuade hushållen för att spara och ta tillvara egenproducerade livsmedel bl.a.

Diffusion och domesticering

I hushållen finns självklart inte bara kyl, frys, spis och ugn. I flertalet hushåll finns också en mikrovågsugn, en kaffebryggare eller motsvarande, och olika varianter av elvispar och hushållsassistenter. De bildar vad Riesman (1964) kallat ”the standard package”, dvs. den uppsättning teknik (eller andra nyttigheter) som är välbekant för flertalet och som återfinns i flertalet hushåll inom ett kulturellt homogent område. Trots att respondenterna använder många av dessa olika tekniska apparater omnämns de inte spontant i samtalen kring mat och måltider:

I: Mat och teknik. Vad skulle det kunna vara för någonting, för dig?

R: Ja, vad är det? (hh07)

Än mindre nämns olika redskap som knivar, kastruller och stekpannor etc. En artefakt som återkommer är dock mikrovågsugnen. I ett annat av rapportens kapitel omnämns ”domesticering” av djur. Begreppet ”domesticering” används emellertid också för att beteckna den process genom vilken en teknisk artefakt blir en naturlig, integrerad del av hushållet och vardagen. Domesticeringsprocessen består enligt Silverstone (1994) av olika delprocesser:

- appropriering genom vilken artefakten tas i anspråk av individen/hushållet
- objektifiering genom vilken artefakten finner sin plats, samt
- inkorporering genom vilken artefakten blir en del av vanor och rutiner. Artefakten ses som självklar och ges en funktion och mening som dock kan skilja sig från den som var den avsedda ur ett utvecklingsperspektiv eller den tänkta i samband med inköp t.ex.

Många av hushållsartefakterna, som kylan eller elspisen, verkar ha domesticerats till den grad att de tas för självklara, så självklara att man inte längre reflekterar över dem. Mikrovågsugnen har kanske inte nått lika långt i domesticeringsprocessen. Den har till viss del inkorporerats i vanor och rutiner, som ett led i att spara och ta tillvara, men den har fortfarande inte riktigt funnit sin fysiska plats t.ex. Ett skäl som anges till varför man *inte* har mikrovågsugn är att man helt enkelt inte har anser sig ha plats:

Mikrovåg /.../ Jag har inte det. Du kan få titta i mitt kök men det beror ju på också att det blir så fullt på bänken så då får jag inte plats med all min andra bråte. Så jag har ingen mikrovågsugn. (hh07)

Flertalet respondenter i Dalofors bor i äldre enfamiljshus med köksinredning som (ännu) inte anpassats för att också inkludera mikrovågsugnen som en integrerad artefakt men på samma sätt som elspisen, kylan och frysen en gång var ”udda” adderingar till den befintliga köksinredningen kommer sannolikt mikrovågsugnen att också den försvinna in och utgöra en del av ”bakgrunden”.



Mikrovågsugnen är en del av "the standard package". Domesticeringsprocessen är dock inte över. Mikrovågsugnen beskrivs fortfarande som "ny teknik" och det finns ofta ingen självklar plats i köket för den.

Domesticeringsprocessens resultat och inkorporeringen i vanor och rutiner ser inte lika ut för alla hushåll. Flertalet hushåll i Dalofors använder mikrovågsugnen främst för att tina upp och värma mat:

Ja om jag gör någonting sånt där, en låda eller så till mig själv, då kan jag ju ha i tre dagar eller fyra, och då fryser jag ner det. Och så sätter jag det i mikron och tinar upp det. (hh03)

Några få har utnyttjat mikrovågsugnen för det den från början var avsedd för, dvs. för att laga mat. Huvudsakligen har det handlat om enkla maträtter som t.ex. gröt (där man kan återfinna ett recept anpassat till tillredning i mikrovågsugn på grynpaketet):

Förr så hade jag alltid gröt på vintern och fil på sommaren och då hade jag ju gröten färdig också i mikron, för det är lättvindigt. (hh03)

Det finns också några respondenter som använder mikrovågsugnen för att tillreda litet mer avancerade maträtter och som beskriver hur man bl.a. experimenterat med recepten på olika sätt:

I: Du lagar mat (i mikron)?

R: Ja jag lagar middag. Jag kan göra paj och jag kan göra en sådan här gratäng. Jag kallar det för gratäng men jag lägger kanske fisk och gör lite sås och lägger över. Eller om jag lägger i en gräddsås och lägger över när den har stått inne med en buljongtärning och puttrat lite grann i mikron. Och så lägger jag grönsaker över det för jag har en jättebra rund form som passar precis i mikron och då blir det en rätt som jag bara behöver ha lite kokt potatis till – eller mos eller ris eller bulgur eller någonting så där som jag kokar till. (hh17)

Flera respondenter har dock dåliga erfarenheter av sina experiment. Ett hushåll beskriver försök med lutfisk som inte verkar ha fallit så väl ut:

Nä, vi har ju mikro men jag lagar aldrig någon mat i den där mikron. Det gjorde vi ju det första, vi gjorde lutfisk. Det är väl det enda vi har gjort, sen den har jag bara för att tina upp och värma på lite grann. (hh2)

Ett annat beskriver försök att laga till revbensspjäll, försök som definitivt inte lyckades:

R: Jag försökte en gång med, ja till jul, med revbensspjäll (hh11).

I: Det blev inget bra.

R: Jag fick kasta det. Dom blev helt stenhårda.

Kanske har man inte varit beredd på att mikrovågsugnen krävde vissa modifieringar, av procedurer, av recept och av användning av kärl och man lärde sig inte heller behärska den nya tekniken.

I några fall tycks dock mikrovågsugnen vara en mer integrerad del av vardagen än respondenten själv är medveten om. En av respondenterna menar t.ex. att den nya tekniken inte betytt någonting för hennes matlagning men upptäcker i samtalet att hon använder den varje dag och till olika saker:

R: Nej, jag har ju alltid haft kyl och frys och, det enda (nya) är väl mikron då.
(hh20)

I: Ja just det. Använder du den?

R: Men jag lagar väl inte så mycket i mikron. Jag använder den nog mest till att tina och ... Ja, jag grillar kyckling i den. Det gör jag faktiskt.

I: Och så tinar du då?

R: Och så tinar jag.

I: Så den använder du?

R: Jag använder den varenda dag, det kan jag ju säga, men...

I: Mer till att tina då?

R: Mer till att tina ja. Sen har jag ju... Jag kan ju baka i den om jag vill och så. Mjuka kakor. Det har jag allt gjort, men det hör inte till vanligheterna. /.../ Ja muffins det slänger jag ihop någon gång, det gör jag. Ibland så har jag bakat sockerkaka eller, i mikron men... Det går ju på nio minuter (hh 18).

Teknikens vara och inte vara

Retoriken kring den nya tekniken har ofta handlat om effektivitet och tidsbesparing – även om flera studier inte visar på någon minskning av den tid som ägnas åt hushållsarbete i allmänhet och matlagning i synnerhet *trots* den nya teknik (bl.a. Boalt 1983, Nyberg 1989). Maskinernas tidsbesparande roll är inte på något sätt självklar.

Också i Dalofors återkommer man till de tekniska artefakternas nyttor i termer av ökad effektivitet och minskad tidsåtgång. Motiven bakom utnyttjandet av t.ex. mikrovågsugnen, vattenkokaren och matberedare beskrivs främst i termer av enkelhet, lättvindighet och bekvämlighet:

I: Och det här med mikrovågsugn och så ...

R: O ja, o ja, det tycker jag också är väldigt lättvindigt (hh03)

I: Ja, vattenkokare har jag ju, för det är ju praktiskt. Det går ju mycket fortare än att sätta en kastrull på spisen (hh20).

R: Ja, jag använder degkrokarna när jag gör köttfärs och... Jag har den inte till deg men till köttfärs och såna där grejer. Det är ett tungt arbete för hand. (hh17)

I: Det är klart att du gör ganska mycket mat?

R: Nja, inte så där jättemycket men...

I: Men om du fryser in, till exempel kålpudding och grejer?

R: Ja det kan ju vara nåt halvkilo eller någonting. Det ska ju röras ut och varför ska man inte använda när man har den.

Effektivitetsargument användas emellertid också när man förklarar varför man *inte* använder en viss teknik. Den potentiella nyttan vägs mot ansträngningen förknippad med användningen. Matberedaren, som av en respondent är självklar eftersom den anses underlätta tunga moment i matberedningen, uppfattas av en annan respondent som besvärlig och onödig att använda:

Den (matberedaren) kan jag använda, ja, om jag ska göra fiskpaté eller någonting sånt. Då kan jag ju använda den. Men jag tycker det är så himla jobbigt att diska den. ... Det är ju just det här, att om vi gör till exempel Jansson eller potatisgratäng eller så, jag menar till oss två och även om vi är några stycken. Det fixar jag, vi, lika fort manuellt som att köra igång den där och få allt det där jobbet med den sen. Så jag är inte så mycket för den. (hh02)

Energieffektivitet är ett ofta förekommande argument för användning. Vattenkokaren liksom mikrovågsugnen ses som energieffektiva alternativ vid uppvärmning av livsmedel respektive vatten men samtidigt verkar man inte utnyttja vattenkokarens fulla potential

för att värma upp vatten i samband med tillredning av t.ex. pasta:

I: Vad tror du det är att du har fastnat för mikron?

R: Ja, det är faktiskt ... det kommer nog från (refererar till tidigare arbetsplats). Det gick fort och så var det snabbt och så blev det färdigt mycket fortare och sedan så mätte vi här en gång hur mycket ström olika saker tog när det gäller vatten /.../

R: Den (vattenkokaren) är väldigt bra ja. Den använder jag nog, varje dag, i stort sett. /.../ Ja till thé vatten. /.../ Och sen, det förkortar ju koktiden också /.../ För den är ju, det går ju f... kvickt som attan. (hh17)

I: Precis, det ska ju vara väldigt energi... bra för...

R: Ja, det läste jag, bara några dagar sen, att man skulle använda vattenkokaren i större utsträckning /.../ När man, om man kokar potatis till exempel skulle man hålla kokande vatten på det. Men till tevatten och kaffe är det ju toppen.

Ett viktigt skäl att välja bort den mer avancerade tekniken är att flera respondenter menar att utnyttjandet leder till sämre kvalitet på slutresultatet. Den enkla tekniken och de enklare artefakterna innebär att man upplever sig få bättre kontroll över processen:

Ja, den (matberedare) har jag. Men det är sällan (jag använder den). River jag morötter för oss två så tycker jag att det är väldigt gott att riva det på ett rivjärn ... Det blir bättre än i matberedaren. (hh02)

För jag tycker inte att det är bra att maten blir så snabbt uppvärmd, så snabbt /.../ Det är inte normalt när man hettar grönsaker så mycket. Då har man inga vitaminer (kvar). Det är samma sak med djupfryst /.../ men ibland så har man inget annat val och det är bättre än ingenting. (hh16)

Valet mellan att använda och inte använda teknik handlar dock inte enbart om effektivitet och kvalitet. Att något tar tid är inte självklart något negativt, inte för alla och i alla sammanhang. Att diska för hand kan vara ett sätt att koppla av och ta det lugnt och att knåda bröddegen kan ge en positiv, sensorisk upplevelse:

R: Och jag tycker att stå där och diska och ha gott om varmvatten, sätter på någon skiva med någon musik och ...Och det jag inte orkar i första omgången ... men den (disken) finns ju kvar tills jag har vilat mig och kan starta igen. (hh18)

R: Och en sån där enkel mindre matberedare som folk säger att "Det är så lätttrivet ... och det är så..." ... Jaha och diska alla de där prylarna efteråt ... (hh18)

I: Du tänker på dom som skär och hackar?

R: Ja. Och skära sig på det där eländigt skarpa ... Nä, det tycker jag inte är någon idé men då säger dom det: "Ja men att knåda deg ..." Jaha, men jag som tycker det är så skönt att knåda och knåda med händerna och känna ... Så det är det gamla som sitter i. (hh18)

Teknikens vara eller inte vara beror också på hushållet matvanor. Det är i bruket av en produkt som nyttan uppstår och för den som äter t.ex. kokta ägg varje dag kan äggkokaren vara en praktisk pryl som man använder för att spara tid, för att få jämn kvalitet och/eller för att spara energi t.ex:

R: Vi kokar ägg varje morgon i en sådan där speciell äggkokare som man mäter upp vattnet i.

I: Ja, så får man dom perfekta.

R: Ja, sen behöver man inte sätta på en platta, det drar säkert mindre ström. För det är också någonting som vi försöker tänka på. (hh04)

För den som bara äter kokt ägg någon enstaka gång, å andra sidan, är det en onödig pryl som man inte anskaffar själv, som tar plats i skåpet och som man eventuellt gör sig av med om man skulle få den i present:

Jag fick en äggkokare och jag försökte att se glad ut när jag fick den. Sen åkte den till returen direkt alltså. (hh09)

Över ett livslopp förändras den situation som omger matberedning och -konsumtion. Inte minst förändras antalet personer för vilka den dagliga maten skall anskaffas och tillredas. Hushållet som en gång bestod av t.ex. mamma, pappa och två eller tre barn, består nu av en eller två personer. Att inhandla och tillreda mat handlar därför om att ta hand om och bereda mindre volymer än tidigare vilket i sig leder till att behovet av t.ex. matberedare och hushållsassistenter inte upplevs lika stort. Man kan också ana sig till att även om matvanorna i sig inte förändras radikalt, minskar t.ex. andelen eget bakat bröd i förhållande till köpt. Också dessa förändringar innebär att den teknik som användes igår inte längre får samma betydelse. Hushållsmaskiner och matberedare används allt mindre och försvinner kanske från hushållet.

Jo, jag hade en hushållsassistent eller en sån där ganska stor i några år. Jag vet inte, det var väl min man som skaffade den, och sen så skulle jag använda den när jag bakade och så där. Min dotter /.../ de fick tre barn och hon var dessutom dagmamma och slet ganska rejält med det här, så jag sa en gång när de var här hemma att: Ta den! Du behöver den mycket bättre än vad jag gör. Så sen brydde jag mig inte om att skaffa någon mer och nu behöver jag absolut inte någon. (hh18)

Ny teknik – blir gammal teknik – blir ny teknik i en annan kontext, i ett annat sammanhang.

Tabell 2. Några fler röster om tekniken idag ...

Om skärmaskinen	”Det är en sak som är det absolut, absolut viktigaste. Att jag har en elektrisk skärmaskin. När jag ska skära tunna skivor, då ska det vara tunna skivor.”
Om microvågsugnen	”Man får klättra upp på stolen. Jag hade den på bänken förut men jag tyckte den tog så stor plats. Och det är så väldigt sällan jag använder den.”
Om tryckkokaren	”Jag har en, vi köpte en och den har stått uppe på hyllan nästan sedan dess.”
Om sodastreamern	”Ja, istället för att kunna köpa en massa öl, dricka och så ... Jag tycker om, jag vill ha något som river i halsen.”

Sammanfattning och reflektioner

Det finns många likheter mellan respondenterna under projektets första år (Brembeck et al., 2005) och andra år (Brembeck et al., 2006) och detta tredje år. En likhet är tillgången till spis, ugn, frys, kyl, matberedaren, kaffebryggare och mikrovågsugn liksom flera andra olika tekniska hushållsapparater, som återfinns i storstads-, liksom i förorts- och i glesbygdshushållet och används i olika stor utsträckning beroende på vanor och intresse för matlagning.

En annan likhet är att relationen mellan mat och teknik, mellan maten och de tekniska artefakter, inte är omedelbart uppenbar för respondenterna i Dalofors på samma sätt den inte var det i de tidigare intervjuer kring samma tema (Brembeck et al., 2005, Brembeck et al., 2006). De många olika artefakter som används för förvaring, bearbetning och konsumtion av mat är i allmänhet inte något respondenterna reflekterar över, inte förrän frågan ställs specifikt. Ett undantag finns dock, nämligen mikrovågsugnen. En möjlig förklaring i fallet Dalofors liksom tidigare kan vara att artefakterna befinner sig i olika faser av domesticering. Spisen, ugnen, frysen och kylan är 'domesticerade' och i denna process har de blivit en del av vardagens bakgrund (cf. Silverstone, 1994; Silverstone & Haddon, 1996). De är tekniska ting som återfinns i hushållen men de refereras inte längre till i tekniska termer. Mikrovågsugnen, å andra sidan, är en teknisk artefakt som befinner sig i eller under domesticering. Den har funnit sin plats inom ramen för vissa vanor och rutiner, främst för att tina och värma frysta produkter, men den används i de flesta hushåll inte för att "laga mat". Mikrovågsugnen försöker fortfarande t.ex. finna sin fysiska plats i köken.

När respondenterna i Dalofors tillfrågas specifikt om någon artefakt betytt något speciellt för deras matproduktion och -konsumtion är det emellertid inte mikrovågsugnen som står i fokus. Istället är det frysen som beskrivs, liksom det var under projektets första år (Brembeck et al., 2005). Frysen associeras till förbättrade och förenklade möjligheter att ta tillvara råvaror. För individer uppväxta i en stadsmiljö handlar det om att man blev mindre beroende av affärers öppettider och färre besök i butiken t.ex. (Brembeck et al.,

2005) medan det för individerna uppväxta på landsbygden handlar om hur frysen, när den introducerades på 1950- och 60-talen, innebar att det tunga arbetet med att ta tillvara stora volymer råvaror underlättades. Det handlar då inte primärt om köpta råvaror utan om egen produktion, om resultatet av höstens älgjakt och julens grisslakt, och om frukt och grönsaker från egna odlingar. Teknikens betydelse är alltså kontextuell. Det handlar inte heller om ett skifte. När respondenterna beskriver introduktionen av frysen beskriver de en förändring i termer av mindre tungt arbete och mindre tidsåtgång men kanske ändå inte om helt nya rutiner och vanor. Man skulle snarare kunna hävda att den nya tekniken har hjälpt individerna behålla sina "gamla" vanor och värderingar, nämligen att spara och ta tillvara, genom att underlätta dem. Samma berättelse återfanns för övrigt i intervjuerna med hushållen i storstad (Brembeck et al., 2005).

I intervjuerna med äldre hushåll i storstad (Brembeck et al., 2005) kunde man relativt tydligt identifiera förhållningssätt relativt teknik, "för" och "emot" utnyttjandet av teknik av olika skäl. Också respondenterna i Dalofors använder respektive använder inte teknik i samband med förvaring och beredning av mat men utifrån de motiv som verbaliseras tycks ändå förhållningssättet, som helhet, vara mer neutralt. Även om affektiva motiv inte saknas, t.ex. i förhållande till vedspisen, använder och använder de inte teknik av samma rationella skäl – bekvämlighet, effektivitet, och tidsbesparing.

7. Mångfalden som försvann – matbutiken byter skepnad

*Vi sålt vårt smör, vi sålt vår säd
Åt smederna vid brukets städ
och köpte oss kram tillbaka.
Vi kommo hem i muntert skick,
och möttes då av modersblick
och syskonen vaka:
Min fulla sockerstrut åt mor
och därnäst en åt minsta bror.*

Johannes Lindholm (född 1850), Ett besök i ”Dalofors” under början av 1860-talet
Källa: Bäckebooken

Butiken som försvann och med den en massa annat

En viktig faktor som använts för att beskriva landsbygdens utarmning är tillgången på service och då framförallt nedläggningen av butiker. Ett grundmål för regionalpolitiken har därför varit att det skall finnas en viss tillgänglighet till grundläggande service (SOU, 2000:87). Detta innebär att det skall finnas en skola, sjukvård och affärer som underlättar människors möjligheter att leva, arbeta och bo i gles- och landsbygd. Dagligvaruhandeln anses vara speciellt viktig i det här sammanhanget, eftersom butiken på gles- och landsbygder utgör basen för en rad andra servicefunktioner såsom t.ex. läkemedelsförsörjning, posttjänster, systembolagstjänster etc.. Boende i gles- och landsbygd skall helst inte heller behöva resa mer än 10 minuter med bil till närmaste dagligvarubutik (SOU, 2000:87).

Ett problem som uppstår i de fall då butikerna läggs ner är därför att tillgången på övrig service också påverkas negativt. Många butiker har tillhandahållit invånarna med övrig service såsom t.ex. kassa- och postservice, varför en butiksnedläggning får förödande konsekvenser med avseende på servicen på orten. Antalet kassaserviceställen har bl.a. minskat kraftigt och i glesbygden och den tätortsnära landsbygden har förändringen från 2001-2004 legat på ca 32-34% minskning (Glesbygdsverket, 2004). De äldre utgör vid butiksnedläggningar en särskilt sårbar grupp, då de får begränsade möjligheter att handla mat och få tillgång till övrig service. Har de dessutom inte tillgång till någon bil blir de väldigt begränsade.

Glesbygdsverket (2003; 2004; 2005) som har följt utvecklingen av antalet dagligvarubutiker sedan början av 1990-talet har noterat en minskning med 19 % fram till 2003. Totalt har 1.016 butiker försvunnit i Sverige från 1996 till 2005 (Konsumentverket, 2006) (se tabell). Det är framförallt de mindre butikerna, vilka har en butiksyta som underskrider 400 kvadratmeter, som har försvunnit och den största minskningen av antalet butiker har skett i glesbygd och tätortsnära landsbygd.

Tabell 1. Antal butiker per områdestyp 1996-2005

Områdestyp	1996	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Glesbygd	494	465	446	434	416	405	406	397
Tätortsnära landsbygd	2044	1888	1823	1754	1659	1631	1589	1532
Tätort	4631	4574	4510	4379	4199	4178	4256	4224
Riket	7169	6927	6779	6567	6274	6214	6251	6153

Källa 1996-2003: Konsumentverket (2003), Sveriges servicedatabas

Källa 2004-2005: Konsumentverket (2005), Sveriges servicedatabas

Ett problem i sammanhanget är att butikerna i gles- och landsbygd har en väldigt låg omsättning, vilket gör det svårt att skapa en tillräcklig lönsamhet för en långsiktig överlevnad. En expansion av köpcentra utanför tätorterna har gjort det allt svårare för de mindre dagligvarubutikerna att överleva i tätorterna. Många människor handlar inte heller varenda dag utan snarare veckovis och de väljer då att åka till externa köpcentra som har lägre priser och större utbud (SOU, 2000:87).

De i många fall vanliga dagligvarubutikerna har kommit att ändra öppettider och sortiment och allt fler av dem klassificeras idag som servicebutiker. Dagligvarumarknaden för bensinstationer och mindre servicebutiker, som konkurrerar med hög tillgänglighet och långa öppettider, har därför expanderat. Den här omstruktureringen innebär att både lanthandeln och det traditionella ”snabbköpet” gradvis har försvunnit. Det har inte heller varit så lätt att byta ägare på butikerna för att kunna starta om i ny regi, då de stora dagligvarugrossisterna inte alltid velat fortsätta leverera varor till lanthandlare efter ägarförändringar (SOU, 2000:87).

Dagens utveckling och omstrukturering av dagligvaruhandeln kan tyckas vara dystert, men det finns exempel på hur en bygd kan återskapa en lanthandel i form av kooperativ som säljer mycket lokalproducerade matvaror såsom t.ex. i Västfärnebo i Västmanland (Gröning, 2007). Där har man tillsammans lyckats att få lanthandeln att återuppstå för 74:e gången m.h.a. lokalproducerat kött, bröd från hembageri och ost från grannbyn. Kanske går det att med nya grepp återuppliva en lokal dagligvaruhandel från förr?

Hur såg det då ut i Dalofors om vi går tillbaka i tiden? Fanns det en mångfald av butiker? Och hur ser det ut idag? Har en tidigare rik mångfald av butiker kommit att begränsas till en butik med begränsad service och utbud på orten som statistiken ger uttryck för?

Handeln på bruket

Vid en tillbakablick kan man konstatera att Dalofors har gått från en mångfald av butiker till ett ytterst begränsat utbud av butiker och med ett ökat beroende av att använda bilen för att få tillgång till den mat som önskas köpas. Annat var det då bruket hade sin glansperiod. På den tiden hade bruket en handelsbod för att underlätta inköpen av

mat för smeder och bruksfolk. Stora mängder spannmål fraktades till Dalofors liksom sill och salt.

Under vissa uttagsdagar i månaden kunde de som arbetade på bruket kvittera ut t.ex. råg, havre, kaffe, ärtor, socker och kryddor. Betalningen av varorna skedde sedan genom avdrag på lönen. På det här sättet sparades tid och man slapp att resa till de närmaste städerna för att handla, men det skapades å andra sidan också ett beroendeförhållande mellan de anställda och bruket. Genom att ständigt stå i skuld till arbetsgivaren fanns det en risk för att de anställda också skulle komma att hamna i en skuldfälla.

Flera affärer etablerades i brukets närhet och där såldes även brännvin olagligt. För att kunna konkurrera med lantaffärerna ute i socknen utökades sortimentet i brukets handelsbod. I sortimentet kunde man köpa fint brasilkaffe, kandissocker, ingefära, lakrits, korinter, mandel och tobak. Utöver mat såldes vävnader, speglar, kammar och plånböcker.

Dalofors besöktes också av kringresande handlare, som kom med häst och vagn. Även byteshandel förekom av smör, ägg och spannmål. På bruket i Dalofors hölls på torsdagar torghandel och under varje höst och vår genomfördes en stormarknad. Långt in på 1900-talet åkte hantverkare och köpmän runt omkring på torgdagarna. Längs med Bruksgatan i Dalofors uppfördes fasta torgbodar och på framsidan av dem fanns det en lucka som fälldes ner, för att användas som försäljningsdisk.

Ett nytt handelscentrum växer fram

I takt med att Dalofors kom att växa från bruket mot järnvägsstationen förflyttades dock bygdens centrum. Bruket var inte längre i centrum utan järnvägen. Torgdagarna och marknaderna flyttade därför från bruket till en torgplats vid järnvägen. Dalofors var speciellt känt för sin handel med smågrisar och tidigt på morgonen under torgdagarna kom ett flertal hästekipage med stora trälådor med smågrisar som last. När bilarna blev allmänna upphörde med tiden torghandeln med smågrisar.

Vår- och höstmarknaderna i Dalofors var välbesökta och på dessa kunde man även köpa kläder, skor, marknadskarameller m.m.. Det gick också att åka karusell, dansa och prova sin lycka på skjutbanan. Marknaderna hade ett i det närmaste romantiskt skimmer över sig och en av våra respondenter beskriver dessa som en riktig upplevelse:

Det var en fröjd att gå där och titta och handla. Och jag gick så gärna på marknad. Där på marknaden var jag och det doftade... Dofter av olika dofter... ja, det var en upplevelse. För atmosfären och för luften och för allt... Det saknar jag. (hh 16)

Den rika handeln i Dalofors kom emellertid att organiseras och det bildades en handelsförening redan 1919. Genom handelsföreningen kunde man få återbäring både som medlem och icke-medlem, även om man fick en större återbäring som medlem. 1929 beslöt föreningen att de skulle ansluta sig till Kooperativa Förbundet. Än idag finns det

en butik kvar som tillhör KF på samma plats som butiken låg 1926 fast den har byggts ut och moderniserats sedan dess. Utöver handelsföreningen och det som sedermera kom att bli en Konsumbutik fanns det en stor mångfald av butiker i Dalofors under 1900-talet. En av våra respondenter beskriver den blomstrande handeln i Dalofors som bestod av ett 20-tal affärer på följande sätt:

Ja, det var mycket. Det var ju överallt på den tiden då. Det var ju landsbygd som blomstrade då innan det blev för mycket bilar så att folk kunde åka någon annanstans. Butikerna låg i regel runt Konsum. Centrum som vi säger här. Där låg ju färghandel och kemikalieaffär... och järnaffär... cykelaffär... fiskaffärer och kött... var väl åtminstone två olika affärer som vi hade... två små villor... sen var det Konsum och sen är det ngn som hette varuhuset... där köper vi våra kläder,, Det var en dotter som tog över sedan så den har varit igång den, länge den... nu har hon tagit in jeans. Det går ju som bara den. (hh 17)

Dalofors handel var rik på det mesta och våra respondenter beskriver sin barndoms och ungdoms bygd med positiva ord. Alla olika tänkbara former av butiker fanns på orten och en annan av våra respondenter beskriver det rika utbudet av affärer i Dalofors från ungdomen:

Det fanns i alla fall tre speceriaffärer... tre charkuterier. Det fanns en manufakturaffär, en hattaffär, en herrekiperingsaffär, en järnaffär, en affär som sålde presentartiklar och hemslöjd... Det fanns en matservering och det fanns ett kafé och ett hotell... en blomsteraffär m.m... (hh 19)

Det som främst köptes var kött eftersom köttet från jakten inte räckte, men också smör, ägg, specerier, mjölk och ost. Grönsaker och potatis odlade man själva och mjölk köptes nere på herrgården eller av bonden. I speceriaffären fanns det en mjölmätare, vilket var en apparat som man satte in en flaska i och själv tappade upp den mängd som önskades. Apparaten sattes in i speceriaffären efter det att mjölkaffären lades ner.

En av våra respondenter har också beskrivit den fantastiska känslan av att kunna gå runt i snabbköpet och ta matvarorna från hyllorna själva. Det var under 1950-talet som Konsumbutiken i Dalofors blev en modern butik:

Snabbköp... det var ju väldigt svårt att fatta detta... att få gå i hyllorna och ta varorna och gå bort till kassorna. (hh 17)

Mataffärerna beskrevs av våra respondenter i mestadels positiva ordalag och det är främst dofterna som man kommer ihåg och delikatesserna. Butiken var en samlingsplats där expediten kunde berätta och förmedla senaste nytt från bygden. En respondent har också beskrivit hur det i hennes barndom var möjligt att ringa och få sina varor hemskickade:

Min mamma ringde och beställde varor. Så kom en herre. Han som ägde butiken. Han hette Brodde Skog. Då kom han ner med en kartong med varorna och så kom han in och så plockade mamma upp alla varorna på bänken och så prickade hon av och så fick han betalt... Han körde till flera och det var kanske ett sätt... det var ju smart för... då konkurrerade ju han med någon annan som inte kunde köra hem. (hh 6)

En annan respondent beskriver hur de ute på landsbygden under 1960-talet haft tillgång till en Konsumbuss, som kom två gånger i veckan och hon hade arbetat på bussen. På bussen fanns det mesta som behövdes för matlagning och den hade en kyl, kött och pålägg. Om något saknades på bussen beställdes dessa varor hem för att komma med bussen vid nästa tillfälle. Maten rullades in i smörpapper och man hade med sig sina egna korgar. Bussen körde ut matvaror på landsbygden ända in på 1980-talet.

Idag åker istället många från Dalofors för att storhandla i de närliggande tätorterna och den forna tidens personliga möten har kommit att ersättas av mer rationella inköp. Däremot ses fortfarande den enda kvarvarande matbutiken på torget i Dalofors som en viktig social träffpunkt, där man kan träffa andra boende i bygden eller bara prata lite med personalen. Det har tidigare funnits även en VIVO-butik och en ICA-affär, men båda har lagt ner. Fram till 1970-talet var det också möjligt att handla på torget. De senaste 10 åren har det även funnits livsmedel på bensinstationen.

Närbutiken gör entré – butik i storstadstappning

I Dalofors var protesterna stora när den enda kvarvarande matbutiken gjordes om till en närbutik med ett mer begränsat sortiment och dyrare varor. Det arrangerades ett stormöte i Dalofors där man försökte att förhindra utvecklingen. En stor besvikelse rådde över att man känt sig förda bakom ljuset på sin medlemsstämma där de strax före det blivit en närbutik just lyft frågan, men fått ett nekande svar. Detta uttrycktes på följande sätt av en respondent:

Ja, det är i huvudsak priserna och hela ombyggnaden alltså som skedde bakom ryggen på ägarna alltså. Vi hade två veckor innan de gjorde om det till Coop Nära haft en konsumstämma och den var förlagd i Dalofors det året. Det är två år sedan. Och då hade jag varit framme och frågat för ryktet hade gått. Och då frågade jag – Ska Konsum Dalofors göras om till Coop nära? Och fick till svar att – Nej, det ska den inte. Och två veckor senare tas skyltarna ner och så står det en skylt Coop nära... Så de har inte skött detta något bra alls. Inte alls. (hh 8)

En av våra respondenter (hh 8) har t.o.m. tagit kontakt med VD:n på Coop, men han hade inte velat svara på de frågor som ställts avseende t.ex. varför varorna skall behöva bli dyrare i Dalofors när ändå varor levereras till kringliggande orter där maten är billigare. Ortsborna känner sig besvikna på utvecklingen och berättar samtidigt hur fina butiker det finns i tätorterna utanför det lilla samhället. De tycker det är sorgligt att det inte kan finnas lika fina butiker på den egna orten.

Så länge som det fanns en traditionell butik i Dalofors påvisade våra respondenter att det fanns en större benägenhet att vilja gynna denna och det fanns mer lojalitetsband jämfört med när storstadskoncept i form av närbutiker gjorde entré på landsorten. Då blev priserna betydligt högre, sortimentet mer begränsat och den manuella betjäningen togs bort. Kvar fanns inplastade paket av mat utan dofter och möjlighet att ta på varorna som förr i tiden. Visst har respondenterna en förståelse för att hållbarheten är viktig, men de är mer tveksamma till om grönsakerna måste plastas in i flera lager. Plasten är

inte bara miljövänlig utan också svår att avlägsna. Detta uttrycktes på följande sätt av en respondent:

Det är ju väldigt mycket plast. Plast, plast, plast och det som är väldigt tråkigt det är när man köper grönsaker. Om man köper broccoli – det är alldeles invirat i plast och även sallad. Och det är klart, för hållbarhetens skull om man tänker isbergssallad och så och den här kruksalladen... Det blir ju enorma berg utav allt det där. Så det tycker jag inte om. (hh 2)

Närbutikskoncept i storstadstappning saknade dessutom fokus på närodlat och ekologiskt. Butiken kom istället att ha ett standardiserat sortiment med varor som förväntas vara säljbara och inte hyllvärmare, vilket de som själva drivit butik på landsbygden kunnat intyga i vår studie. Det sortiment som verkar prioriteras domineras av chipspåsar och godis, mer än ”riktig mat” menar vissa av våra respondenter.



Snacks och chips fyller en stor plats i den lilla butiken – allt enligt konceptet

En respondent (hh 17) som tidigare drivit en butik i Dalofors beskrev svårigheten att tillhandahålla ett sortiment som bestod av ”riktig mat”, eftersom små butiker på landsbygden har en så liten omsättning. För att kunna tillhöra en viss butikskedja måste man också hålla ett visst sortiment och man är hänvisad till en viss grossist. De hade malt och paketerat sitt eget kött, men eftersom de var tvungna att köpa stora partier kött för lönsamheten samtidigt som kött är känsligt blev svinnet stort och lönsamheten ändå låg. De hade varit tvungna att slänga mycket kött som inte tålde hanteringen och det gjorde att köttet till slut blev allt dyrare.

Kunderna ville i sin tur ha billiga varor och idag är också allt kött färdigförpackat med lång hållbarhet i de flesta butiker. Det är mer hygieniskt och rationellt, men kanske inte lika inspirerande som dignande köttdiskar från förr där man kunde peka ut sin köttbit. Idag är det t.o.m. svårt att se hur köttbiten kommer att se ut hemma i stekpannan, eftersom man bara ser en sida av köttet.



*Den nya tidens melodi –
plastad mat*

En annan av våra respondenter (hh 17) som fortfarande arbetar i den enda kvarvarande butiken, beskriver att det just är de gamla på orten som lider av att butiken saknar en manuell charkdisk som möjliggör sociala kontakter. Att kunna handla manuellt över disk utgör en av de få sociala kontaktpunkterna som en butik kan ha utöver att ta betalt i kassan, men då är inköpsrundan avslutad och andra kunder kanske står i kön och väntar att få betala för sina varor. Det blir därför inte lika naturligt att kunna samtala med varandra utöver själva transaktionen i kassan.

De som saknar bil är dessutom utelämnade till att försöka handla enbart i en liten närbutik. Just närbutikskonceptet i storstaden bygger på att man komplementhandlar småsaker i närheten av hemmet eller jobbet, mer än att man måste göra alla sina huvudinköp där som flera av våra äldre i studien var tvungna till. En respondent beskriver detta frustrerat på följande sätt:

... nu finns ju snart inte en affär som man kan diskutera mat och annat än nere i den xx chark två kilometer härifrån, öppet på torsdag och fredag bara. Annars har vi väl inte en affär med köttdisk förrän en kommer till tårtort x som du kan gå och tala om att du vill ha det... annars är det ju bara plastat. Alldeles åt helvete... men der har väl med ekonomi att göra antar jag.... (hh 5)

Att handla mat beskrevs således med blandade känslor, vilket vi kommer att komma tillbaka till. Det uppskattades att det fortfarande fanns en matbutik kvar på orten, men det fanns en besvikelse över den utveckling som man hade fått uppleva på orten och närbutikskonceptet med allt vad det innebar hade sina negativa sidor enligt våra respondenter. De som gav uttryck för den största frustrationen var dock de som varit eller är verksamma i butiken/butikerna på orten som förstod vad det verkligen innebar att driva en matbutik. De såg det som en spännande utmaning, men oerhört svår, då de pressades från två håll – vad kunderna vill ha och vad man centralt på kedjan har bestämt att butiken skall stå för inom ramen för ett koncept.

Slitet i närbutiken

Snabbköpskassörskan i kvarteret där jag bor...

Hon är så vacker och min kärlek är så stor.

Jag går och handlar flera gånger varje dag.

Hon tar betalt åh...och jag känner mig så glad.

Di Sma Undar Jordi, Snabbköpskassörskan, 1988

Att matbutikerna har haft svårt att klara sig på landsbygden är uppenbart och utvecklingen talar sitt tydliga språk. De stora dagligvarukedjorna lägger ner allt fler butiker av lönsamhetsskäl alternativt gör om dem till just små närbutiker. Precis som vi har fått uppleva i vår studie är dock inte detta helt smärtfritt och omställningen till ett nytt koncept har lett till att de som kan söka andra alternativ till sina matinköp har gjort detta, men det finns en medvetenhet om att de kanske inte kan använda bilen för all evighet, för att göra sina inköp, varför man ändå försöker att handla i sin matbutik. Det finns en rädsla, för att även den lilla närbutiken skall försvinna och detta oroar flera av våra äldre respondenter.

Även om närbutiken med sitt begränsade sortiment och höga prisnivå har sina brister uppskattar många av respondenterna i vår studie butikens öppettider, posttjänster, föreståndaren och personalen. De försöker göra sitt bästa och ta hem varor som inte finns i sortimentet menar man. Det är ständigt en evig kamp om att ha saker hemma och samtidigt ha en tillräcklig omsättning av varorna. En respondent beskriver föreståndaren i positiva ordalag:

... Efter att vi fick den nya.. här borta så har allt förändrats. Allt har blivit så jättebra. Jag får berömma henne... Och frågar du efter en sak och dom "ja, det har vi inte, men okej vill du ha det så fixar jag fram det". Före jul letade vi efter brunkål... jag sa "hur kan ni ha jul utan brunkål?" "Kom imorgon så har jag det." Hon hade varit någon annanstans och köpt 2-3 burkar brunkål. Hon köpte privat till oss. (hh 1)

Det är tufft att driva en butik på landsbygden. En av våra respondenter (hh17) har personlig erfarenhet av detta och beskriver problematiken med dålig omsättningshastighet på matvarorna. Kunderna vill ha mycket att välja på, men om åtgången är liten blir varorna för gamla. Andra utmaningar är att hela tiden ha en överblick av vad som säljs och alla krav som ställs på dem som driver butiker. Vår respondent beskriver detta på följande sätt:

Om varorna står för länge i hyllan så blir det hyllvärmare och de ska säljas, för att det ska bli vinst och det ska bli vinst varje vecka, för att det har jag varit så där mån om att tala om för kunderna... Jag ska måna om er kunder och värna om er och man värnar om personalen, för de har så mycket och göra med krav uppifrån som de får försöka och vara väldigt... för det är viktigt för dom annars får inte butiken vara kvar... Allt detta har ju varit jättesvårt för kunderna att förstå och

det förstår knappt jag, men i alla fall så har jag ju sett hur mycket tid det går åt till det. (hh 17)

Situationen beskrivs som oerhört pressande för föreståndaren och personalen med ständigt nya pålagor som kommer uppifrån. Varje vecka skall rapporter redovisas över försäljningen och säljstatistik skall tas fram. En stor del av deras tid går åt till den här typen av sysslor, mer än vad de skulle vilja med hänsyn till sina kunder. Det tar också mycket tid att försöka ha kontroll över varorna i hyllorna så att de inte blir för gamla. För att kunna hinna med alla sysslor gäller det att fördela sin tid på bästa sätt och kunna göra många saker samtidigt. En översyn av varornas datum görs exempelvis samtidigt som den lokala närbutiken städas. Det kan bli sena kvällspass, vilket beskrevs så här:

Jag använder nästan hela kroppen och städar hyllorna och dammsugar, med det blev så busigt i affären, så jag sa att det är störande för kunderna. Man ska tänka på alla. Så nu gör jag inte så här varje dag... Jag städar så många dagar som det tar och då är jag kanske där igen till fyra och någon annan dag går jag hem vid tolv-ett tiden. Jag kan ju göra precis som jag vill då och då skurar och tvättar och städar och så har jag nu på slutet gått och plockat i hyllorna och dammat där för där blir ju också dammigt. Så tittar jag samtidigt på datumen. (hh 17)



Dammsugaren står redo för det sena kvällspasset

Det personliga engagemanget hos föreståndaren är stort, vilket även våra respondenter har vittnat om och det är just detta som utgör den primära drivkraften för att få den lilla butiken att gå runt med allt vad det innebär. Redan fastlagda sortiment enligt en ”koncept-mall” för närbutiker i storstaden utmanas ständigt och det är föreståndaren som täcker upp och rättar till i den mån det går. Med de här förutsättningarna torde matinköpen te sig rätt så tråkiga och kanske t.o.m. beklämmande, med trista inplastade matvaror som man inte ens vill köpa.

Men, hur kom då våra respondenter att beskriva det här med att handla mat? Var det tråkigt och jobbigt eller något man såg fram emot, trots ett magert utbud av affärer? Att handla – en gemenskap i vardagen

Det var tydligt i vår studie att matinköpen många gånger sågs av våra äldre som en möjlig utflykt utanför den egna orten, för dem som hade möjlighet till detta. De som fortfarande levde kvar i parförhållanden handlade många gånger tillsammans då de storhandlade med bilen någon gång per vecka eller månaden i tätorterna några mil från Dalofors. För vissa blir dessa inköpsresor en trevlig händelse och det händer att matinköpen kombineras med att det äts ute på något lunchställe eller restaurant. Samtidigt som man handlar mat kan man också göra andra inköp. Det finns även de som tar bussen till tätorten för att kunna göra sina matinköp, men då sker inga storinköp som kräver jobbiga hemtransporter av varor.



*Dramaten redo för en
inköpsrunda till butiken*

I den lokala matbutiken i Dalofors handlas det frekvent och småinköpen görs ibland t.o.m. varje dag. Vissa anger att de bara handlar i närbutiken och ingen annanstans, eftersom de lever ensamma, handlar väldigt lite mat, saknar tillgång till bil eller anser att det knappast är lönt att ta bilen eller bussen långa sträckor för att jaga bättre priser. Några anger att de vill vara solidariska med sin butik och anser det vara viktigt att försöka vara den trogen i mesta möjliga mån. Detta uttrycktes på följande sätt av en respondent:

Jag kan väl åka, men jag tänker på den dagen när jag blir för gammal. En får ju tänka så att du ska ju inte ta för givet att du kan köra bil hur länge som helst... Och skal du då behöva flytta någon annanstans för det att du inte kan komma till affären... Och klara sig själv. Det vill väl de flesta. (hh 20)

Många beskriver att det är roligt att handla och ser det som ett sätt att umgås i sin vardag med andra boende i Dalofors och de anställda i butiken. Butiken blir ett sätt att "få reda på senaste nytt" och hålla kontakten med varandra. Som gammal och kanske ensamstående utgör matinköpen ett avbrott i den vanliga vardagen och ett komplement till de mer arrangerade mötena som många får genom det rika föreningslivet som de är engagerade i. Matbutiken är därför ett viktigt ställe att mötas på landsbygden och ett betydelsefullt inslag för äldre i deras vardag. Detta uttrycktes på följande sätt:

Jag tycker väl att det kan vara rätt trevligt. Man träffar ju här på landet... alltid bekanta. Det blir ju en social grej här hos oss... Vi är ju du och bror med dom här nere så... (hh 2)

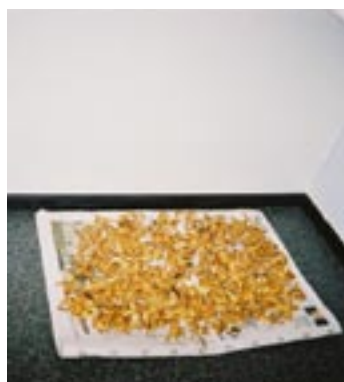
Jag tycker att jag ränner i Konsum var och varannan da... det är där man träffar folk och det är där som folk känner igen en och det är där... man ses. (hh 7)

De frekventa inköpen i den lilla butiken sågs oftast som ett trevligt inslag, men det fanns en del respondenter som inte tyckte om att handla mat överhuvudtaget utan något som var nödvändigt, för man var ju tvungen att äta trots att det kunde vara rätt så tråkigt och det speciellt om man inte hade någon att äta med. I en del fall tyckte man inte heller att det var roligt att laga mat överhuvudtaget och vissa av våra respondenter hade inte lagat så mycket mat själva under sina yrkesverksamma år i t.ex. vården, då de i regel intog de flesta av sina huvudmåltider på jobbet. Att bli äldre och gå i pension innebar för dem en ny ordning av deras liv med såväl matlagning som mer matinköp.

Att handla varor till bra priser är något som våra respondenter framhåller som väsentligt. Speciellt de som är ensamma och skall leva på en pension. Extra roligt att handla kan det därför vara då det bjuds på smakprover eller då det ordnas med specialpriser och lockvaror från direktreklamen. Ibland anpassas också måltiderna efter de varor som finns på extrapris under den aktuella veckan. Inköpen kan också ske mera spontant än efter speciella inköpslistor. En respondent väljer att uttrycka detta så här:

Jag tycker inte om de där jättestora affärerna, men när jag kommer in i affären, en affär och ser möjligheterna. Det tycker jag om. (hh 2)

Större matbutiker kan ge mer inspiration eftersom utbudet av varor är större och de har fler nyheter i sitt sortiment, vilket gör det roligare att handla och inte lika vardagsbetonat. Flera av respondenterna verkar inte planera sina inköp överhuvudtaget utan låter sig hellre inspireras i butikerna. Inköpslistor kan man ha med sig för att komma ihåg att fylla på vad som behövs därhemma, mer än att de utgör en slags måltidsplanering. De är inte heller låsta till speciella menyer eller rätter som måste tillagas till vissa dagar som vi fann i vår studie av äldre storstadsbor under vårt första år i forskningsprojektet (se Brembeck et al, 2005). Det gör ingenting om man glömmer att handla något, för då får man ju ytterligare en anledning till att besöka butiken ännu en gång. Det finns även de som menar att de egentligen har hela frysen full av mat därhemma, men de kan trots detta inte låta bli att gå och handla ändå.



*Visst kan det vara bra med
en fiskbil – men egen fångst
och skörd slår det mesta!*

Man har en naturlig inställning till mat och att handla mat, mer än en romantisk och sentimental inställning där man vill uppleva ”forna flydda dagar”. Till skillnad från de äldre i storstaden som verkligen ville uppleva sin ungdoms mångfald av butiker verkar våra äldre på landsbygden se mera rationellt på sina matinköp än känslösamt och nostalgiskt. De konstaterar bara att dåtidens mångfald av små butiker är förbi och de verkar inte springa benen av sig för att besöka traktens lokala charkbutik, för att kunna köpa kött över disk.

Fiskbilen kommer till Dalofors två gånger i veckan, men den framhålls inte som ett speciellt viktigt inslag för våra respondenter. De äldre i storstan från år ett i vår studie prisade däremot sina fiskhandlare och att kunna köpa färsk fisk var mycket viktigt för dem. Delvis kan detta förklaras av tillgången på mat på landsbygden, då det jagas, fiskas, plockas svamp och bär samt ett flertal av våra respondenter odlar egna grönsaker. De kan även köpa ägg lokalt och man byter eller ger bort varor till varandra. De får med andra ord mångfalden av mat sig till livs direkt från naturen istället.

Av de konsumenttyper som vi kunde notera fanns under år ett i vår studie; *rationalisten*, *matexperten*, *dagdrivaren* och *moralväktaren* kan vi konstatera att matexperten och rationalisten på landsbygden snarare kommit att kompletteras av en *mathushållare* som odlar själv eller byter till sig mat, fryser in, sparar och ger bort, sätter råvarorna i fokus, planerar till viss del, värdesätter prisvärda alternativ och god mat av bra kvalitet. Dalofors utgör ett slags tvärsnitt av vad vi funnit tidigare, men med hänsyn till närheten till maten utgör mathushållaren en naturlig konsumentgrupp bland våra respondenter. I storstaden saknade våra respondenter möjligheten till att kunna odla själva och hade dessutom en helt annan tillgång till olika specialbutiker istället.

Varumärken och utbudsöverflöd

Även om våra äldre Daloforsbor erbjöds ett begränsat sortiment i den lokala matbutiken ansåg man att det generellt i dagens matbutiker erbjuds ett nästan alltför stort antal varor och varumärken. Det finns ett stort antal förpackningsstorlekar dessutom. Mjölksprodukter finns exempelvis i så många varianter att det nästan upplevs bli för många nyheter som introduceras per år. Våra respondenter menar att de helt enkelt inte hinner

köpa alla de nya varorna. En respondent beskriver hur svårt det kan vara för äldre med den snabba omsättningshastigheten av varor på följande sätt:

...det behöver ju inte vara så många, men nu har vi så många fabrikanter som ska in med sina... det var en herre som var inne en dag och han skulle köpa något schampo då eller vad det var. Det var en rosa flaska så här och jag letade och letade. ”Men den ska stå här” sa han ”för jag har köpt sån”. Men, då har de ju ändrat på det för då är det ju inte rosa längre. Den kanske är grön eller någonting. (hh 17)

Det finns respondenter i vår studie av äldre på landsbygden som gillar att prova nya produkter och är öppna för nyheter. Genom sina inköpsresor till andra matbutiker i närliggande tätorten kan de ta del av ett större utbud, men det händer att de även kan köpa nyheter i den lilla närbutiken. Andra ger uttryck för att de är rätt nöjda med sina val och köper mest välbeprövade varumärken och matvaror som de alltid har gjort. En annan respondent beskriver således att det minskade utbudet av varor och varumärken i närbutiken faktiskt inte bara är av ondo, då sortimentet faktiskt ändå räcker:

Om de hade 5 olika sorters tandkräm förut, så kanske de har två nu eller sådär. Och det tycker jag inte spelar någon roll. Varför ska man ha 5 sorters tandkräm att välja på? (hh 18)

När våra äldre respondenter i Dalofors handlade mat verkade de inte tänka i termer av varumärken, utan mer i form av olika råvaror eller matvaror i sig. De fåtal varumärken som framhålls är snarare förknippade med speciella matminnen eller någon specifik och unik produkt. En respondent beskrev exempelvis hur hon hade varit mer eller mindre besatt av ett speciellt tuggummi som var en nyhet:

Ja då ska jag berätta någonting för dig. När jag gick i, hur gammal kan jag ha varit då... ja det var ju då, jag var väl en elva, tolv år. Det var när jag hade 25 öre och fick gå ifrån skolan där borta... och ner till samhället till ett café. Jag hade 25 öre och fick köpa ett PK, tror jag det hette, ett tuggummi, på lunchrasten... ja, jag tror det var fyra bitar i det... och på lunchrasten istället för att äta gick jag och köpte det. Det var så modernt då med det här tuggummit... vilken vansinnig idé. Ja det var höjdpunkt för mig det var det, faktiskt. Det tyckte jag var toppen. (hh 2)

En annan respondent (hh 8) beskriver en fyrkantig glass, Puck, från sin barndom som smakade speciellt gott och var gjord på riktig grädde. Pömmac och Champis, läskedryck på flaska, utgör andra varumärken som respondenterna kommer ihåg från förr och när man tjuvrökte Robin Hood cigaretter. Varumärkena som man beskriver från sin uppväxt är alla förknippade med olika minnen och de flesta är positiva sådana eller något som man kanske har konsumerat olovandes. När det gäller dagens varumärken verkar respondenten ha det svårare att rent spontant ta upp och nämna vilka varumärken som är speciellt viktiga för dem. Varumärken i sig är ingen viktig sak, men visst finns det en del välkända gamla som omnämns för sin goda kvalitet, t.ex. Gevalia, Felix, Yes, men även lokala charkuterivarumärken beskrivs i positiva ordalag. Det är också viktigt att deras husdjur, speciellt katter som är kräsna djur, får det rätta varumärket som de tycker om.



*Katterna låter sig väl smaka
av sitt favoritvarumärke*

Respondenterna verkar i övrigt pröva sig fram och många anger att de använder handelsens egna varumärken som de anser vara prisvärda, vilket beskrivs på följande sätt:

Det kostar faktiskt cirka hälften av de andra och det är lika gott... Varför ska jag ta den dyra? (hh 1)

Våra respondenter har sammanfattningsvis ett rätt okomplicerat förhållande till varumärken och det varuutbud som står till buds. Varumärken utgör ingen stor sak, då mat är något naturligt och huvudsaken är att den smakar gott och att man kan köpa den mat som man vill ha. En begränsad ekonomi kan också sätta vissa hinder för vad som är möjligt att konsumera och då har man anpassat sig efter detta och köper billigare varumärken istället.

Märkning kan vara bra, men litat vi på den?

Våra äldre respondenter på landsbygden har en liknande naturlig och okomplicerad inställning till den märkta maten, såsom KRAV etc. som man har till varumärken. Respondenterna anser det viktigt att handla bra mat och vissa menar att den KRAV-märkta smakar bättre samtidigt som den är giftfri. Men, det är ingen självklarhet och de flesta verkar ha valt ut vissa varor, t.ex. olika sorters grönsaker, mjölk eller kött som är märkta och/eller ekologiska som de väljer att köpa. Andra menar att de försöker handla ekologiskt, men det är svårt:

Jag försöker, men alltså allt som jag köper är inte ekologiskt ändå. (hh 22)

Det förekommer hos våra äldre respondenter på landsbygden också en tveksamhet till om det verkligen är ekologiska varor som säljs. Det är svårt att som enskild konsument ha en reell överblick och kontroll, vilket uttrycktes på följande sätt:

Vad är det som säger att det är hundra, hundra ekologiskt det jag får där. Jag är, jag kan inte hjälpa det. Jag är lite skeptisk. Det är jag. (hh 2)

Några av våra respondenter förklarar dessutom att de inte anser sig riktigt ha råd att köpa KRAV-märkt och ekologiskt p.g.a. det höga priset. De föredrar då att själva odla sina

grönsaker om möjligt. Kanske är det också just det faktum att de lever på landsbygden med möjlighet att odla själva eller byta grönsaker med varandra som gör betoningen på de märkta varorna till en ”icke-fråga”. De har ju själv kontroll över att de är giftfria vid egenodling eller byteshandel med varandra, men butikens märkning och matvaror är utanför deras kontroll.

Mer intressant för respondenten är det då att köpa varor som kan vara bra för deras hälsa. Detta har börjat i takt med att varor som framhållits som nyttiga för hälsan har tillkommit. Man undersöker i vissa fall innehållet och läser innehållsdeklarationer. Det är en tidsödande process, vilket en del inte orkar bemöda sig om, men har kommit att beskrivas av ett par av våra respondenter:

Jo, du vet om vi går in i affären någonstans så tar det 15-20 minuter för att vi bara ska titta på vissa saker och läsa igenom hela... Ja, fan jag har hunnit gå igenom hela affären när du tittar på en limpa till exempel... Ja, men det är så mycket tillsatser i maten... Ja, men om vi gör allihopa själva så behöver det inte bli det. (hh 5)

Genom att laga sin egen mat och då ofta från grunden undviker respondenterna att utsätta sig för konstiga ämnen som är utanför deras kontroll. Annars är det främst den svenska maten som framhålls. Svensk frukt och kött är några av de varor som föredras. När exempelvis svenska äpplen erbjuds under skördesäsongen försöker de köpa den typen av frukt.



Svenska äpplen smakar bäst – säsongens skörd.

I vissa fall är det praktiskt taget omöjligt att få tag på svenskodlat såsom t.ex. apelsiner och då får man hålla tillgodo med det som finns. Lokalproducerat och närodlat är också något som man uppskattar, för att undvika långa transportvägar, vilket en respondent uttryckte på följande sätt:

Vi har ju det här med mat från regionen nu. Och det är klart att jag köper ju det jag kan utav deras grejer... Ägg köper jag ju i affären och det kommer från xx så jag menar det är ju också... man kan undra över kött från Sydamerika och sånt här. (hh 20)

Samtidigt som man uppskattar det närodlade och i princip ”lever mitt i maten” kvarstår det faktum att den enda kvarvarande butiken har svårt att leva upp till detta fullt ut. Butiken måste anpassas till ett färdigt koncept, vilket gör det svårt att ha ett alltför annorlunda sortiment utöver det som krävs. Man är också hänvisad till att handla från främst den egna grossisten och det tar tid och kraft från dem som driver butiken att hitta egna lösningar. Även om det finns en lokal charkbutik, verkar inte denna ha en så stor dragningskraft som man skulle kunna tro. Kanske beror detta på att man har tillgång till en hel del viltkött från den egna eller vänners jakt varför behovet av just den här typen av kött inte är lika stort hos lokalbefolkningen utan utgör mer en ”turistattraktion”. Syltar och saftar etc. gör man också själv varför det främst är bra och prisvärda basvaror som våra respondenter söker.

Var det då bättre förr?

Efter att få ha tagit del av hur det är att handla mat på landsbygden på äldre dar och kunnat jämföra det med hur det historiskt har varit är det berättigat att ställa sig frågan huruvida det verkligen var bättre förr? Att handla på krita på bruket kan låta praktiskt liksom att ha haft tillgång till ett 20-tal butiker på den lilla orten, matleveranser hem eller en matbuss. Den gemensamma nämnaren som tas upp är hur tillgången till bilen har kommit att förändra livet på landsbygden. Med bilen kom man att bli mera självständig och kunde söka sig utanför den egna lilla bygden.

Paradoxen som uppstod var emellertid att med den ökade självständigheten och matinköpen utanför Dalofors ledde till att underlaget för de lokala matbutikerna blev allt sämre och med detta kom butiksnedläggningarna. Det blev en ond cirkel som var svår att bromsa. När butikerna väl börjat försvinna såg de boende en allt större anledning till att handla utanför orten och därmed fortsatte de med sina bilresor för matinköp, för att jaga ett bättre utbud och lägre priser.

Idag har också ett flertal olika större köpcentra etablerats i närheten av den tätortsnära landsbygden och de lockar med en stor mångfald av butiker där matinköpen kan kombineras med annat, vilka våra respondenter har kunnat vittna om. Att handla har dessutom kommit att bli en rolig sysselsättning för vissa, då detta ger dem nya intryck och skapar händelser i deras liv.

När man börjar bli allt äldre och funderar över om det kommer att vara möjligt att fortsätta köra bil infinner sig också en ny situation – helt plötsligt är man verkligen hänvisad till bara den lilla närbutiken och nu är den här situationen svår att förändra. De flesta verkar därför finna sig i att situationen är på det här sättet och försöker göra det bästa av det hela.

Faktum kvarstår dock att den lokala matbutiken fyller en viktig funktion på landsbygden, precis som Svensson (2006) kom fram till i sin avhandling om mötesplatser på landsbygden. Han beskriver hur viktiga de kollektiva samtalen är för äldre som behöver

berätta sin livshistoria och möta andra för att bryta sin vardagslunk och känna en tillhörighet i ett socialt sammanhang. Butiken utgör en tydlig sådan plats för våra äldre, men även alla deras föreningsaktiviteter som sysselsätter dem i stor utsträckning. De möter varandra främst utanför hemmets egen vrå och den mest självklara platsen för detta är matbutiken. Alla måste ju handla mat och äta för att överleva varför det blir naturligt att besöka matbutiken. Man behöver ingen ursäkt för att göra detta och ett besök kräver ingen speciell planering eller organisering som andra aktiviteter som våra äldre är sysselsatta i. Och på det här sätter går livet vidare i sin trygga vardagslunk i Dalofors för våra äldre respondenter på landsbygden. Handla, mötas, äta och umgås, i stilla takt med varandra i Dalofors, fjärran från alla diskussioner om "old goldies" på vandringsresor till exotiska platser på andra sidan jordklotet.

8. Borta bra men hemma bäst

Avsikten med projektet har inte enbart varit att beskriva de olika gruppernas förhållningssätt till mat igår och idag. Projektet har också haft som mål att försöka få en bild av hur de äldre matkonsumenterna skulle vilja ha det i framtiden. Att beskriva framtiden är emellertid inte helt lätt, speciellt inte med perspektiv på 5 till 10 år. För att hjälpa konsumenterna tänka framåt har vi låtit dem i grupper om två måla fram en ”drömbild”, om den ideala situationen i framtiden. Bilden har målats fram med hjälp av några ord men framför allt med bilder, en variant av de ”imageboards” som används inom design och produktutveckling. I de bilder som målades upp av respondenterna i Dalofors fanns bland några en drömbild om resor till varmare länder, om sol och bad, men denna drömbild tonade ganska snabbt bort i samtalen och ersattes av en annan som i stort delades av alla – drömmen om att kunna bo kvar, i Dalofors, också om 10 år. Följande är en tolkning av respondenternas beskrivningar:

Jag skulle vilja resa, resa långt bort om jag bara hade råd och kunde. Långt bort till solen och värmen. Jag skulle kanske ligga på en sandstrand, med palmer som vajade i vinden ovanför huvudet. Och det är klart att man skulle äta litet god mat, en god ost, och kanske dricka något gott till, kanske litet vin. Litet lyx på gamla då'r. Det vore ju spännande.

Men efter ett tag blir man allt trött på solen och värmen. Och då åker jag hem igen, hem till Dalsland, hem till mitt hem. Det finns inget så vackert som Dalsland. Det är nog drömmen i alla fall. Att kunna bo kvar hemma. Kunna uppleva skogen och ängarna och sjöarna. Kunna odla litet grönsaker i trädgården kanske.

Den mesta maten skulle jag väl ändå köpa i butiken. Jag skulle nog vilja kunna laga min mat så länge jag kan. Att kunna gå till butiken och handla är viktigt förstås, men då måste ju butiken finnas kvar. Utan den så kan inte jag bo kvar i alla fall och inte många andra äldre heller för den delen. Köra bil är det ju inte säkert att man kan eller har råd med. Om det inte är för långt kan ju alltid ta sig fram med rullator om benen blir sämre. Eller kanske få hjälp av grannen om så skulle vara ... Med dom tunga sakerna. Men det skulle kunna vara en butik med litet större sortiment kanske, litet mer som det var förr. Då fanns det ju mer att välja på. Å andra sidan behöver man faktiskt inte kunna välja mellan fem sorters tandkräm. Det viktigaste är ju att butiken finns kvar över huvud taget.

Kanske skulle bönderna runt omkring kunna leverera grönsaker och potatis direkt till butiken. Då skulle man kunna få mer att välja på. Och då skulle man veta att man fick något som var odlat här i närheten, något med bra kvalitet. Svenskproducerat. Det finns ju så mycket kunskaper här, lokalt, som man skulle kunna ta bättre vara på. Dessutom skulle det kunna hålla landsbygden levande, om bönderna fick sälja sina produkter direkt, utan en massa mellanhänder. Det kunde kanske till och med kunna bli något som lockade andra att komma hit och handla. Turister Då nog annan service kunna finnas kvar också.

Man kommer ju att tänka på något kooperativ också, att tillsammans kunna göra något för att se till att vi får mat och annan service. Det skulle jag kunna ställa upp på, när man bor så här måste man vara solidarisk med andra. Annars fungerar det inte. Det finns ju dom som startar sådana här verksamheter men det är inte lätt. Det är så mycket lagar och regler, som sätter käppar i hjulet för alla sådana här initiativ. Det behövs en annan politik för landsbygden, det är då ett som är sant, av folk som förstår sig på ... Det gör dom inte i Stockholm.

Men se'n kan jag nog inte bo kvar hemma hur länge som helst och då finns ju servicehemmet i centrum här nere. Det bär kanske litet emot för några att flytta dit men det är inget fel med det, med hemmet. Om man har ett eget rum bara. Man känner ju dom som bor där och dom som jobbar där också. Man känner ju dom flesta här ... Där får man mat och skötsel och omvårdnad. Där finns läkare om det skulle behövas. Man får den service man behöver. Och så har man någon att prata med också. Det kan man ju behöva ibland. Men visst kommer man att sakna blåsipporna och vitsipporna här utanför.



9. Slutsatser inför framtiden

När vi valde Dalofors som utgångspunkt för det tredje årets studie i projektet *Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+* hade vi måhända väntat oss mer av en enhetlig landsbygdsbefolkning med likartade värderingar och synsätt i relation till mat och måltider. Istället fann vi en mångsidig palett av bakgrunder, värderingar och livsstilar. Här fanns de infödda ortsborna, gröna vågarna, de nya svenskarna, hälsokostare, livsnjutare, resurshushållare, traditionalister; alla de olika livsstilar och förhållningssätt till mat vi stött på tidigare i projektet fanns representerade i samhället.

I Dalofors levde man ett gott liv med maten på äldre dagar. Hushållet var basen för mycket av trivseln och matglädjen. De invanda rutinerna runt mat och matlagning gav stadga och trygghet, i den egna täppan odlade man bär och frukter, rotsaker och kryddväxter, skog och sjöar runt knuten inbjöd till friluftsliv förknippat med mathållning, som svamp- och bärplockning, jakt och fiske, makan/maken och hunden och katten var goda kamrater i vardagen. Tack vare starka sociala band i bygden och ett rikt föreningsliv, som alla våra respondenter var mer eller mindre involverade i, kände man sig inte ensam och isolerad, ens om man var ensamstående och bodde för sig själv en bit bort från samhället. Den kaffekultur som florerade inte minst i samband med föreningsträffar och syjuntor, tombolor, föreläsningsserier och olika aktioner för att bevara och utveckla hembygden var en annan oundgänglig sfär där matens värden skapades, och där också resterna av en gammaldags byteskultur med maten i centrum levde kvar. Vikten av att stödja de lokala nätverken och föreningslivet är återkommande teman i detta avslutande kapitel.

Det traditionella livet på landet fortlevde i maträtter och matminnen. Här intog Dalslandskakan en särställning. Konsten att baka Dalslandskaka satt i fingrarna trots avsaknaden av nedtecknade recept, vilket också gjorde att kakan kunde varieras i olika riktningar, kanske göras mer hälsosam genom användningen av fullkornsmjöl. Dalslandskakan var förknippad med dalskländskhet och kvinnostolthet. Färdigheten att ”steka” kaka ville man gärna skulle fortleva och man var stolt och nöjd när barn och barnbarn efterfrågade farmors eller mormors kaka. I de gamla maträtterna finns en naturlig källa att ösa ur för det ”Dalsländska matrallyt”, riktat till turister. Men om de traditionella maträtterna utgjorde en del av matrikedomen på orten är det viktigt att inte överbetona deras betydelse och se Dalofors som ett reservat för gammaldags matkultur. Orten var på alla sätt med sin tid. Nya matimpulser kom hela tiden. Inte minst spelade mötet med internationell mat på semesterresor stor roll, liksom botanisering i kokböcker och matmagasin - och på senare tid även på Internet, där några av kvinnorna inhämtade kostråd. Denna globala upplevelsesfär utgjorde en tredje ”plats”, där Daloforsbornas föreställningar och kunskap om mat grundades.

I Dalofors fick vi återigen bekräftat att planerare och andra inte bör dra alltför snabba och schablonmässiga slutsatser om mat och måltid i relation till kön. Liksom i storstan fanns här gott om par med jämställd inställning till matlagning, inte minst bland de ny- och återinflyttade och flera män som var både kunniga och roade matlagare. Här fanns också kvinnor som arbetat inom kommunen och ätit på arbetsplatsen hela sitt vuxna liv, som aldrig haft en positiv relation till matlagning i det egna hemmet och som tyckte den dagliga matlagningen som pensionär var en börda, som man ville ha överstökad så fort som möjligt. Långt ifrån alla kvinnor stod med mjöl upp till armbågarna och bakade Dalslandskaka, kokade sylt och torkade kantareller. Detta är en viktig iakttagelse, eftersom vård- och serviceyrken, där man ofta äter på jobbet, är det primära arbetsområdet för kvinnor på landsbygden. De matintresserade damerna i Dalofors är långt ifrån ensamma.

När Daloforsborna tänker framåt på livet med maten, vill de ha det som de alltid har haft det och bo kvar hemma så länge benen bär och de orkar ta sig till butiken för att handla mat – ett stort problem som berörs mer längre fram i texten. Denna inställning skiljer sig inte nämnvärt från de båda första årens i projektet. Däremot hade Daloforsborna inte på långa vägar så stora krav, som storstadsborna projektets första år, på det serviceboende de kan se som alternativ på ålderns höst. Där innerstadsborna önskade sig vita dukar, levande ljus, pianoklink och restaurangmeny, nöjer sig Daloforsborna med ortens servicehus, gärna med egen lägenhet för att kunna välja att inta sin mat för sig själv i lugn och ro eller tillsammans med andra i gemensam matsal. Oron rörde sig snarare om att överhuvud få plats när det var så dags. Denna inställning är inte att undra på. Äldreboendet var inte något okänt utan låg mitt i samhället och vissa av kvinnorna hade haft sin försörjning där. Här kunde man också vara säker på att träffa vänner och bekanta. På den lilla orten känner generationskamraterna varandra. En flytt till äldreboendet innebar inte så stora förändringar i vardagen. Erbjuds de sedan god och närande mat med husmanskost som bas, fortsatt kontakt med föreningslivet och väl ordnat för hunden och katten, finns ingen oro för ålderdomen.

Hälsa och miljö i en lokal ekonomi

Daloforsborna sätt att leva skulle kunna karakteriseras med orden måttlighet och förnöjsamhet. Detta gäller inte minst miljöbeteende, som vittnar om en varsam hantering av resurser, alltifrån återanvändning och återvinning till utnyttjandet av lokala naturresurser. Kanske är detta både en effekt av barndomens erfarenhet av självhushåll och samtida miljöinformation, som man kan förmoda i framtiden kan få stor genomslagskraft inom denna befolkningsgrupp. Vi fann dock att närproducerade och ekologiska livsmedelsprodukter inte var tillgängliga i större utsträckning än i storstaden. Det stora beroendet av biltransporter, inte minst för att handla mat, är givetvis mycket miljöbelastande.

Respondenterna lever i stort sätt ett hälsosamt liv med god mathållning vare sig matlagning är ett intresse eller inte. Variationen är stor vad gäller såväl måltidsordning som

livsmedelsval. Här finns de som helst äter traditionell mat med kött, sås och potatis, de som ägnar mycket tid åt att köpa in och tillaga speciella kosten som Ayurvedakost och de som inte hinner med matlagning utan ofta äter smörgås. Det finns en stor kunskap om matlagning bland respondenterna och de kan laga mat från grunden, men kan också tänka sig att köpa färdiglagad mat i butiken. Ur hälsosynpunkt kan det myckna kaffedrickandet med söta bröd, som är förknippat med livet på landet och med föreningslivet, ifrågasättas. När sjukdomen kommer finns en stor beredskap, speciellt bland kvinnorna, att vårda sina anhöriga och tillhandahålla god och hälsosam mat.

De sociala nätverken och den lokala ekonomi som har alstrats i Dalofors är en stor potential för ny företagsamhet inom den formella och informella ekonomin. Särskilt goda möjligheter ser vi för verksamheter i det lokala samhället som bidrar till förnyelse och välfärdsproduktion inom området mat, hälsa och miljö. Precis som Ingelstam framhåller (2006). Detta kan kanske bli opinionsbildande även för tätt bebodda områden och för den stora kommande befolkningsgruppen 55+ när resurser för äldreomsorg blir mindre. I Dalofors har också lokalt producerad mat genom självplockning, odling, jakt och fiske betydelse för matförsörjning. Det är viktigt i matkulturen och för hälsan och ger insikt om miljöproblem. Det här är i linje med ett aktivt och hälsosamt liv för människor 55+. Det finns kompetens och intresse för matproduktion som skulle kunna förmedlas utanför det enskilda hushållet och skulle underlätta för kvinnor och män på äldre dar både som aktivitetsfrämjande och som service när förmågan att laga mat själv inte längre finns. Förslagen ska ses som komplement till utbud av färdiglagad mat i livsmedelsbutiker, liksom den kommunala tjänsten att sända hem lagad mat när krafterna tryter för att upprätthålla god mathållning.

Småskalig cateringverksamhet i Dalofors skulle kunna bygga på matlagning i hemmet men till fler personer än de som bor i hushållet. Den matlagningen skulle innebära ekonomisk ersättning till matlagaren på kommersiell bas. Det är en företeelse som Ingelstam (Ingelstam, 2006) förespråkar i sin syn på lokal ekonomi. Ingelstam menar att ekonomi utspelar sig på en viss plats och skriver att människors initiativ likaväl som deras innovationer på lokal nivå möjliggör nydanade funktioner. Även Svenssons iakttagelser (2006) om hur människor på landsbygden hjälper varandra lyfter fram dessa möjligheter. Vårt förslag om matlagning i större skala till grannar ligger i linje med detta nytänkande. Det ligger också i linje med intresset för hem- eller hushållsnära tjänster som uppkommit i Sverige den senaste tiden genom nya skatteregler (Grannar, 2007; Skatteverket, 2007).

Mat och teknik

Teknik är en integrerad del av hushållens livsmedelskonsumtion. Samtliga hushåll har spis, kyl och frys och många har mikrovågsugn. Flertalet har också andra hushållsapparater i form av hushållsassistent, matberedare, kaffebruggare och elvisp t.ex. Relationen mellan mat och teknik, mellan maten och de tekniska artefakter, är emellertid inte omedelbart uppenbar för respondenterna i Dalofors, på samma sätt som den inte var

det i de tidigare intervjuerna på samma tema (Brembeck et al., 2005; Brembeck et al., 2006). De många olika artefakter som används för förvaring, bearbetning och konsumtion av mat är i allmänhet inte något respondenterna reflekterar över, inte förrän frågan ställs specifikt. Ett undantag finns dock, nämligen mikrovågsugnen. En förklaring kan vara att mikrovågsugnen introducerats långt senare i hushållet än elspisen, kylan och frysen, och därför inte domesticerats i samma utsträckning, åtminstone inte ännu.

När respondenterna i Dalofors tillfrågas specifikt om någon teknik betytt något speciellt för deras matproduktion och -konsumtion är det emellertid inte mikrovågsugnen som står i fokus. Istället är det frysen som beskrivs. Det tunga arbetet med att ta tillvara stora volymer egenproducerade råvaror, fisk, kött, grönsaker och frukt, underlättades. Men det handlar ändå inte om helt nya rutiner och vanor. Man skulle snarare kunna hävda att den nya tekniken hjälpte individerna behålla sina ”gamla” vanor och värderingar, nämligen att spara och ta tillvara, genom att underlätta dem. Samma berättelse återfanns för övrigt i intervjuerna med hushållen i storstad. (Brembeck et al., 2005)

I intervjuerna med äldre hushåll i storstad (Brembeck et al., 2005) kunde man relativt tydligt identifiera förhållningssätt relativt teknik, ”för” och ”emot” utnyttjandet av teknik av olika skäl. Också respondenterna i Dalofors använder respektive använder inte teknik i samband med förvaring och beredning av mat, men utifrån de motiv som verbaliseras tycks ändå förhållningssättet, som helhet, vara mer neutralt. Även om affektiva motiv inte saknas, t.ex. i förhållande till vedspisen som finns i många av hushållen, återfinns samma relativt rationella skäl i berättelser om varför och varför inte – bekvämlighet, effektivitet, och tidsbesparing.

Flera hushållsapparater tycks ha försvunnit ur användning över tid, inte minst när hushållet av olika skäl reducerats i antal och behovet av att hantera större råvaruvolymer minskat. Den upplevda kostnaden förknippad med att t.ex. rengöra hushållsassistentens olika delar efter användning, uppvägs inte längre av den upplevda nyttan. Ur ett teknikutvecklingsperspektiv kanske det handlar om att se till det lilla hushållets behov av enkelt hanterlig teknik som tar hand om mindre volymer men ändå förenklar vardagen, inte om de stora maskinerna som tar hand om de stora volymerna.

Samtidigt har flera hushållsapparater tillkommit över tid, dvs. de äldre hushållen i glesbygd är inte mer eller mindre innovatörer eller ”laggards” (jfr. Rogers, 1995) än hushållen i storstad. En artefakt som tillkommit under senare tid i flera hushåll är vattenkokaren t.ex. Bland motiven för användning finns bl.a. bekvämlighet men också energieffektivitet. Energieffektivitet återkommer för övrigt också i argumenten för utnyttjande av mikrovågsugnen. Kanske handlar det om miljöhänsyn, kanske om ekonomiska hänsyn, kanske om både och. Oavsett tycks effektiv användning av energi vara centralt vid utvecklingen av nya hushållsapparater.

Butikens meningsskapande för äldre på landsbygden

Vi har i vår studie funnit att matbutiker på landsbygden fyller en viktig funktion som mötesplats för de äldre. Även om de fått uppleva hur servicen har förändrats och utbudet av varor ständigt har minskat har de tålmodigt protesterat, för att därefter anpassa sina inköp efter vad som är möjligt. Genom att handla i andra butiker än i Dalofors har många själva kommit att bidra till den onda spiral som landsbygden drabbas av när de boende reser till närliggande tätorter för att kompensera för de brister som finns på hemorten. När man väl inte längre kan ta bilen kan det vara för sent och den sista matbutiken har slutligen fått läggas ner. Hur ska man då kunna skapa en tillräcklig attraktion hos den egna butiken för att kunna rädda den kvar?

Ett grundläggande problem som vi har funnit med den nuvarande butiken är det sätt som konceptet är utformat. En närbutik bygger på att den ligger nära där människor bor och arbetar, för att kunna tillhandahålla det allra nödvändigaste som komplement till storinköpen. I storstan fungerar detta alldeles utmärkt och butikerna upplevs inte som tråkiga utan praktiska och enkla att handla i. På landsbygden däremot ska den enda kvarvarande butiken inte bara kunna tillhandahålla ett helhetssortiment utan den utgör också en viktig social träffpunkt för de äldre. Om butikens yta till stor del domineras av godis, snacks och läsk fyller konceptet inte riktigt de behov som de äldre har på tillgång till bra mat. Närbutikskonceptet är därför dåligt anpassat för landsbygden och dagligvarukedjorna bör överväga att skapa ett "landsbygdskoncept" med större attraktion och sortiment bättre anpassade efter de förutsättningar som där råder. De äldre skulle kunna bli en mycket trogen kundgrupp och de har inte orimliga krav på sina butiker. Idag finns det främst en social koppling till butiksföreståndaren och personalen mer än till själva butikskonceptet, men det finns en god potential till förändringar.

Äldre på vår landsbygd skulle också kunna ses som en utnyttjad resurs och om de fick möjlighet till det kan de säkert engagera sig i butikens utveckling. Lokalodlade grönsaker skulle kunna saluföras i en högre utsträckning liksom hembakat eller färdiglagade rätter som mat- och bakintresserade äldre kan bistå med. Eventuellt kan detta ske i samverkan med några av alla de föreningar som är verksamma i Dalofors.

En annan möjlig lösning, för att öka tillgängligheten av mat på landsbygden är att åter lansera en "matbuss", vilken skulle kunna anlända till orten och dess omnejd vid vissa tider. Bussen skulle på det här sättet kunna fungera som en slags mobil lanthandel som tillhandahåller de önskvärda matvarorna och genom att ta emot beställningar skulle "hyllvärmare" kunna undvikas och många äldre skulle slippa att behöva resa långt för att handla sin mat.

Hemleverans av varor beskrevs av våra respondenter som en positiv upplevelse från deras barndom och något som nämndes i samband med deras rädsla för att inte kunna köpa sin mat på ålderns höst. En landsbygdsbutik med hemleveranser för de äldre kan därmed vara ett viktigt tillskott. Hemleveranserna skulle kunna organiseras med hjälp av

t.ex. lokala idrottsföreningar eller dylikt. Med tanke på alla ideella föreningar som finns i Dalofors torde möjligheterna vara stora om man funderar över alla möjligheter som egentligen står till buds.

Att handla mat via Internet tas ibland upp som en möjlig lösning för att underlätta matinköp och öka tillgängligheten till en god service, t.ex. banktjänster. Många äldre har emellertid inte tillgång till datorer och vill inte investera i bredband, datorer eller dylikt. Föreningarna och de verksamhetslokaler som flera av våra äldre spenderar en stor del av sin tid i skulle kunna bli en knutpunkt där andra kan bistå dem med Internetbeställningar och tjänster via en dator i den aktuella lokalen. På det här sättet skulle man kunna skapa en slags virtuell lanthandel i Dalofors och andra mindre orter på landsbygden till gagn för de äldre. För äldre på landsbygden är vana vid att tillsammans åstadkomma olika saker för sin hembygd och de boende där. Troligtvis kommer inte dagligvarukedjorna lägga så stora resurser på butikerna på landsbygden p.g.a. deras begränsade lönsamhet. En virtuell lanthandel däremot skulle kunna motverka de problem som en traditionell landsbygdsbutik lider av. Föreningslokalen kan i sin tur ersätta butiken som social mötesarena. Men, för att lyckas skapa bra förutsättningar för att handla mat gäller det att tänka om och utnyttja de äldre och landsbygdens rika potential som föreningslivet ger upphov till.

Referenser

- Andersson, B. (2003). Folkligt och festligt på Granbacka. I *Hembygden. Dalmland: Dalslands Fornminnes- och Hembygdsförbund*.
- Appadurai, A. (1999). *Modernity at Large*. Minnesota: University of Minnesota Press.
- Becker, W. & Pearson, M. (2002). *Riksmaten 1997-98. Kostvanor och näringsintag i Sverige*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- Beckman, S. (1986). Vad är hushållsteknik? I Tema Teknik och socialförändring (Ed.), *Teknikförändringar i vardagslivet* (pp. 17-26). Linköping: Universitetet i Linköping.
- Berglund, S., & Blomqvist, T. (2006). *Vägen till vinnarcirkeln: travhästen och dess människor mellan sport och spel*. Hedemora: Gidlund.
- Blehr, B. (1994). *Lokala gemenskaper: en studie av en nordsvensk by på 1980-talet*. Stockholm: Carlsson.
- Borda, B. (1987). Kost och etnisk identitet. I A. Salomonsson (Ed.), *Mera än mat*. Stockholm: Carlssons.
- Brembeck, H. & Etnologiska föreningen i Västsverige. (1986). *Tyst, lydig, arbetsam: om barnuppfostran på den västsvenska landsbygden under senare delen av 1800-talet*. Göteborg: Etnologiska fören. i Västsverige.
- Brembeck, H., Karlsson, M., Ossiansson, E., Shanahan, H., Jonsson, L., Bergström, K. & Engelbrektsson, P. (2006). *Maten och det nya landet. Rapport 2 från projektet "Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+"* Göteborg: CFK, Göteborgs universitet.
- Brembeck, H., Ossiansson, E., Karlsson, M., Shanahan, H., Jonsson, L. & Bergström, K. (2005). *Vin, växthus och vänskap: rapport 1 från projektet "Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+"*. Göteborg: CFK, Göteborgs universitet.
- Broman, J. (Ed.). (1998). *Dalmål - från barnbörd till björnstek*. Dalarnas museum.
- Bäckefors hembygdsförening. (1977). *Bäckeboken: historik från en socken på Dal*. Bäckefors: Utg.
- CFK (2007). Centrum för konsumtionsvetenskap. *CFK-publikationer*. Hämtad från www.cfk.gu.se
- Cooper, R. G. (1987). New Products: what separates winners from losers? *Journal of Marketing*.
- Cooper, R. G. (1999). From Experience. The Invisible Success Factors in Product Innovation. *Journal of Product Innovation Management*, 1999:16.
- Cooper, R. G., & Kleinsmidt, E. J. (1987). What makes a new product a winner? Success factors at the project level. *R&D Management*, 17(3).
- CTN. (2001). *Ät S.M.A.R.T. - formel för bättre hälsa*. Stockholm: Centrum för tillämpad näringslära Stockholms läns landsting.

- Dychtwald, M. K. (1997). Marketplace 2000: riding the wave of population change. *Journal of Consumer Marketing*, 14(4), 271-275.
- Ehn, B. & Löfgren, O. (1996). *Vardagslivets etnologi: reflektioner kring en kulturvetenskap*. Stockholm: Natur och kultur.
- Ekström, K. M. & Mörck, M. (Eds.). (2004). *Skärpa på e-bion: en tvärvetenskaplig studie av Digitala hus*. Göteborg: Handelshögskolan Göteborgs universitet Centrum för konsumtionsvetenskap.
- Ekström, M. (1990). *Kost, klass och kön*. Umeå: Sociologiska institutionen Univ.
- Englund, G. (1978). Hemmets teknik - igår, idag och imorgon. I Daedalus (Ed.), *Tekniska museets årsbok 1978/79* (pp. 149-160).
- Eniro. (2007). Restauranger. Hämtad 2007-06-12, från www.gulasidorna.eniro.se
- Fjellström, C. (1990). *Drömmen om det goda livet: Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industrisambälle : Stocka sågverk 1870-1980 [The dream of the good life: the quality of life and food habits in an expanding industrial society : Stocka Sawmill 1870-1980]*. Stockholm: Almqvist & Wiksell International distributör.
- Frykman, J. & Löfgren, O. (1979). *Den kultiverade människan* (1. uppl. ed.). Lund: Liber Läromedel.
- Färgelanda. (2007). *Kommuninformation*. Hämtad 2007-08-02, från www.faergelanda.se
- Glesbygdverket. (2003). *Glesbygdverkets årsbok*. Östersund: Glesbygdverket.
- Glesbygdverket. (2004). *Fakta om glesbygd och landsbygd 2004*. Hämtad 2007-06-19, från www.glesbygdverket.se
- Glesbygdverket. (2005). *Sveriges gles- och landsbygder 2005*. Östersund: Glesbygdverket.
- Glesbygdverket. (2007). *Vad är gles- och landsbygd?* Hämtad 2006-05-05, från www.glesbygdverket.se
- Grannar. (2007). *Vad är hushållsnära / hemnära tjänster?* Hämtad 2007-06-19, från www.grannar.se
- Griffin, A. & Hausser, J. R. (1992). The Voice of the Customer *Marketing Science*, 12(1).
- Gröning, L. (2007, 19 april). Ta lite nya grepp i glesbygden. *Aftonbladet Debatt*.
- Gunter, B. (1998). *Understanding the older consumer: the grey market*. London: Routledge.
- Hagberg, J.-E. & Johansson, B. (1990). *Vardagsteknikens dynamik: forskningsfrågor om teknikutveckling, teknikspridning, och sociala effekter*. Linköping: Univ.
- Hagberg, J.-E. (1986). *Tekniken i kvinnornas händer: hushållsarbete och hushållsteknik under tjugo- och trettiotalen* (1. uppl. ed.). Avhandling, Universitetet i Linköping. Institutionen för Tema. Teknik och social förändring. Malmö: Liber Förlag distributör.

- Hansen, K. (1998). *Välfärdens motsträviga utkant: lokal praktik och statlig styrning i efterkrigstidens nordsvenska inland*. Lund: Historiska media.
- Hansen, K. V. (2005). *Restaurant meal experiences from customers' perspectives: a grounded theory approach*. Avhandling Örebro & Stavanger: Universitetsbiblioteket; University of Stavanger.
- HealthSense. (2005). *HealthSense*. Hämtad 2005-05-15, från <http://healthsense.ucc.ie>
- Hellquist, E. (2003). *Svensk etymologisk ordbok*. Lund: Gleerups.
- Hellspong, M. & Löfgren, O. (1994). *Land och stad: svenska samhällen och livsformer från medeltid till nutid* (2. uppl. ed.). Malmö: Gleerup.
- Hembygdsmuseum. (2007). Bäckefors hembygdsmuseum. Hämtad 2007-06-10, från www.hembygd.se
- Hook, N. & Paolucci, B. (1970). The Family as an Eco-system. *Journal of Home Economics*, 62(5), 318-318.
- Ingelstam, L. (2006). *Ekonomi på plats*. Norrköping: Centrum för kommunstrategiska studier Linköpings universitet.
- Johansson, E. (2002). *Periferins landskap: historiska spår och nutida blickfält i svensk glesbygd*. Lund: Nordic Academic Press.
- Johansson, M. (2001). Tillväxten kommer på landsbygden. *Miljöforskning Formas* (5 maj).
- Jonsson, I. M. (2001). *Food - traditions and thinking: focus group interviews with immigrant women from Bosnia Herzegovina and Somalia*. Göteborg: Nordic School of Public Health [Nordiska hälsovårdshögskolan].
- Jägergren, B. (2006). *Dalsland*. Stockholm: Bilda.
- Konsumentverket. (2003). Antalet butiker per områdestyp 1996-2003. *Sveriges servicedatabas*.
- Konsumentverket. (2005). Antalet butiken per områdestyp 2004-2005. *Sveriges servicedatabas*.
- Konsumentverket. (2006). Antalet butiken på områdestyp 1996-2005. *Sveriges servicedatabas*.
- Källmén, H. (2000). Manifest anxiety, general self-efficacy and locus of control as determinants of general and personal risk perception. *Journal of risk research*, 3, 111-120.
- Leventhal, R. C. (1997). Aging consumers and their effects on the marketplace. *Journal of Consumer Marketing*, 14(4), 276-281.
- Lorenz, K. & Pe, H. (1997). *Koketta kaffekoppar: den svenska kaffekoppens historia*. Stockholm: Sveriges radio.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. London: Sage.
- Marine Stewardship. (2007). *Sustainable fishery*. Hämtad 2007-09-06, från www.msc.org

- Miller, D. (1998). *A theory of shopping*. Oxford: Polity Press.
- Moschis, G. P., Lee, E. & Mathur, A. (1997). Targeting the mature market: Opportunities and challenges. *Journal of Consumer Marketing*, 14(4), 282-293.
- Mossberg, L. & Ahlbom Sundqvist, A. (2003). *Att skapa upplevelser: från OK till WOW!* Lund: Studentlitteratur.
- Mårtensson, M. & Pettersson, R. (2002). *Grön vardag. Hushåll, miljöhänsyn och vardagspraktik*. Stockholm: Brutus Östlings Bokförlag Symposion.
- Naturvårdsverket. (1996a). *Biff eller Bil? Om hushållens miljöval. Rapport 4542*. Stockholm.
- Naturvårdsverket. (1996b). *Sverige 2021*.
- Nyberg, A. (1989). *Tekniken - kvinnornas befriare? : hushållsteknik, köpevaror, gifta kvinnors hushållsarbets- och förvärvsdeltagande 1930-talet - 1980-talet* (1. uppl. ed.). Linköping: Tema Univ.
- Pipping Ekström, M. & Shanahan, H. (1999). *Ekologisk mat i hushållens vardag*.
- Pipping Ekström, M. & L'orange Fürst, E. (2001). The gendered division of cooking. I U. Kjaernes (Ed.), *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples* (pp. 213-233). Lysaker Norge: Statens institutt for forbruksforskning.
- Roszak, T. (2002). Why grey matters. *New Scientist*, August, 44-47.
- Rothwell, R., Freeman, C., A., H., Jarvis, V. P. T., Robertsson, A. B. & Thowmsend, J. (1974). SAPHO update-project. Sappho phase II. *Research Policy*, 3.
- Sidenvall, B., Nydahl, M. & Fjellström, C. (2001). Managing food shopping and cooking: three experiences of older Swedish women. *Ageing and Society* 21, 151-168.
- Silverstone, R. (1994). *Television and everyday life*. London: Routledge.
- Sjöberg, L. (2003a). Distal factors in risk perception. *Journal of risk research*, 6, 187-212.
- Sjöberg, L. (2003b). Riskperception och attityder. *Ekonomisk debatt*, 31(6), 22-31.
- Sjöberg, L. & Statens livsmedelsverk. (1996). *Kost och hälsa - riskuppfattningar och attityder: resultat av en enkätundersökning*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- Skatteverket. (2007). *Hushållsnära tjänster*. Hämtad 2007-06-19, från www.skatteverket.se
- Socialstyrelsen. (2000). *Matlådan: äldre om matlådor och socialt innehåll*. Stockholm: Socialstyrelsen.
- Socialstyrelsen. (2003). *Kommunernas kost- och nutritionsarbete*. Stockholm: Socialstyrelsen.
- Socialstyrelsen. (2007). *Mat för äldre - inom vård och omsorg*. Hämtad 2007-06-12, från www.socialstyrelsen.se
- Solér, C. (1997). *Att köpa miljövänliga dagligvaror*. Stockholm: Nerius & Santérus förlag.

- SOU. (2000:87). *Regionalpolitiska utredningens slutbetänkande, september*. Regeringskansliet.
- SOU. (2003:91). *Äldrepolitik för framtiden. 100 steg till trygghet och utveckling med en åldrande befolkning*. Stockholm: Norstedts Juridik/Fritzes.
- SOU. (2005:51). *Bilen, biffen, bostaden: Hållbara laster - smartare konsumtion: slutbetänkande* (Vol. 2005:51). Stockholm: Fritzes offentliga publikationer.
- Stacey, J. (1996). *In the name of the family: rethinking family values in the postmodern age*. Boston, Mass. Beacon Press.
- Svensson, L. (2006). *Mötesplatser på landsbygden: om äldre människor, gemenskap och aktiviteter*. Göteborg: Institutionen för socialt arbete Göteborgs universitet.
- Thorsen, L. E. (2001). *Hund!: fornuft og følelser*. Oslo: Pax.
- Tréuger, J.-P. (2002). *50+ Marketing - Marketing, communicating and selling to the over 50s generations*. New York: Palgrave.
- Westlund, H. & Pichler, W. (1999). *Den gröna vågen. Kontraurbanisering i 90-talets Sverige? Östersund: Forskarforum kring lokal och regional utveckling*.
- Världsnaturfonden. (2004). *Fisk till middag?: WWFs konsumentguide för miljövänligare köp av fisk- och skaldjursprodukter*. (3. uppl. ed.). Solna: Världsnaturfonden WWF.
- Västsvenska Industri- och Handelskammaren. (2007). *Sårbarhetsindex 2007*.
- Åkesson, L. (2005). Hur dör djur? *Kulturella Perspektiv*, 2.
- Öberg, E. (2005). Åldrandet i ett föränderligt samhälle - En utmaning för sociologisk forskning. I *Sociologiska institutionen* (Ed.), (Vol. 3 tema Åldrandet). Umeå: Umeå universitet.

Författarpresentation

Helene Brembeck är docent i etnologi och forskningsledare för områdena Konsumtionskultur och Mat och Hälsa vid Centrum för konsumtionsvetenskap. Hennes forskningsintresse är familj, föräldraskap och barndom i relation till konsumtion, däribland mat och måltid. Denna rapport ingår i område Mat och hälsa. Inom konsumtionskulturområdet har hon bl.a. lett det nyligen avslutade forskningsprojektet Kommersiella kulturer. Till publikationerna hör *Hem till McDonald's* (Carlsson, 2007) och *Little Monsters. (De)Coupling Assemblages of Consumption* tillsammans med Karin M Ekström och Magnus Mörck (LIT Verlag 2007).

MariAnne Karlsson är fil.dr i konsumentteknik och bitr. professor i människa-tekniksystem vid Chalmers tekniska högskola, institutionen för produkt- och produktionsutveckling, avdelningen Design. Ett centralt tema i hennes forskning är relationen mellan människa och teknik, vilka konsekvenser tekniken får för människor och under vilka villkor människor tar till sig ny teknik. Under senare år har hon bl.a. forskat kring konsumenter och e-handel respektive konsumenter och IT-tjänster. MariAnne Karlsson är aktiv inom forskningsområdet *Mat och hälsa* vid Centrum för konsumtionsvetenskap. Hon har också varit verksam inom CFK-projektet *Bilden av den mobila tjänsten*.

Eva Ossiansson är ekonomie doktor i företagsekonomi och lektor vid Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. Hon disputerade med en avhandling om strukturomvandlingsprocessen inom svensk dagligvaruhandel och gav 2004 ut den första boken om handelns egna varumärken i Sverige – *Brands tailored for retailers?* (Studentlitteratur). Hon medverkade 2006 i forskningsantologin *Värdet av förtroende* (Studentlitteratur) med ett kapitel om svikna kundlöften. Hon har i sin forskning fokuserat på drivkrafter såsom förtroende, varumärkets, butikens samt den enskilda individens betydelse för värdeskapande i kundrelationer och då framför allt inom detaljhandeln, men även hur regioner kan bygga varumärken. Eva Ossiansson är aktiv inom forskningsområdet *Mat och hälsa* vid Centrum för konsumtionsvetenskap.

Helena Shanahan är professor i hushållsvetenskap med inriktning ”Family Ecology” vid institutionen för *Mat, Hälsa och Miljö* i Göteborg. Sitt avhandlingsarbete, som behandlade familjestorlek och familjeresurser, utförde hon i södra Afrika i samband med tjänstgöring för FN:s livsmedelsorganisation. Hennes forskningsintresse är hushålls agerande i samspelet med sin omgivning; framför allt beslutsfattande, förändring och etablering av vanor i samband med resursanvändning i hushåll. Under de senaste åren har hon lett projekt som varit relaterade till mat och miljöbelastning i svenska hushåll men även matförsörjning i ryska hushåll. Helena Shanahan är aktiv inom forskningsområdet *Mat och hälsa* vid Centrum för konsumtionsvetenskap.

Lena Jonsson är filosofie doktor i näringslära och lektor vid institutionen för *Mat, Hälsa och Miljö* i Göteborg. Undervisningsområdet är livsmedelsvetenskap. Hon har erfaren-

het av FoU-arbete inom livsmedelsindustrin. Hennes forskning har behandlat näringsvärdesförändringar i mat särskilt inom storhushåll. De senaste åren medverkar hon i forskning kring människors matval med inriktning mot attityder och beteende i relation till hälsosam mat. Lena Jonsson är aktiv inom forskningsområdet *Mat och hälsa* vid Centrum för konsumtionsvetenskap.

Kerstin Bergström är kostekonom och licentiat i hushållsvetenskap vid institutionen för *Mat, Hälsa och Miljö* i Göteborg. Hon har arbetserfarenhet som kostchef inom offentlig måltidsservice. Hennes forskningsintresse är hållbar utveckling inom storhushåll och hon arbetar i forskningsområdet Mat och måltider vid MHM, där genusperspektiv liksom aktionsforskning ingår. Kerstin Bergström är aktiv inom forskningsområdet *Mat och hälsa* vid Centrum för konsumtionsvetenskap.

Pontus Engelbrektsson är teknologie doktor i konsumentteknik från Chalmers tekniska högskola. Hans avhandling *Enabling the User* handlar om hur man kan möjliggöra för brukare att på ett bättre och effektivare sätt kommunicera sina krav på nya produkter till produktutvecklare. Hans forskningsintresse rör hur man skall möjliggöra för brukare att påverka produktutveckling för att på så sätt få fram produkter som är mer anpassade efter människors behov och förutsättningar. Pontus Engelbrektsson är aktiv inom forskningsområdet *Mat och hälsa* vid Centrum för konsumtionsvetenskap och har tidigare deltagit i CFK-projektet *Bilden av den mobila tjänsten*.

Bilaga 1

Fas 1: Intervjuguide

Den mångdimensionella matkonsumenten

- värderingar och beteenden hos konsumenter 55+

Information till intervjupersonen:

I den här studien är vi intresserade av synpunkter på mat idag men också av erfarenheter från tidigare i livet och förväntningar på framtiden. Med mat menar vi inte bara själva maten och olika maträtter, utan också allt runtomkring mat; inköp, matlagning, måltiden och ätandet i sig. Vid den här första träffen vill vi be dig se bakåt på ditt liv och reflektera över dina möten med mat tidigare i livet.

1. När du tänker tillbaka, kan du berätta något om vad mat har betytt för dig under olika delar av ditt liv?

(Stödfrågor: Har mat varit viktigt för dig? På vad sätt då? I vilka situationer? Om nej på frågan: Vad har du haft för relation till mat?)

2. Om du tänker på ditt mest positiva minne av mat vad ser du framför dig då?
(Stödfråga: Kan du se några situationer framför dig som varit positivt förknippade med mat?)

3. Finns det några dofter eller smaker som betyder något speciellt för dig och väcker särskilda minnen till liv?

4. Kan du berätta något om hur ditt förhållningssätt till mat har förändrats under livet?
(Stödfrågor: När du gifte dig? Fick barn? Barnen flyttade hemifrån? Du gick i pension? Blev ensamstående?)

5. Vilken roll har mat spelat för dig i din roll som maka och mor/ make och far/ kvinna/ man?
(Stödfråga: Har mat varit viktigt i din familj?)

6. Har du några riktigt negativa och jobbiga minnen av mat du kan berätta om?
(Stödfråga: Några särskilda situationer...?)

7. Minns du något om risker eller oro vad gäller mat? (I vilka sammanhang? Vilket uttryck tog det sig?)

8. Hur har du tidigare i livet tänkt kring mat och hälsa? (Har du blivit påverkad av något? Vad har det i så fall betytt?)

9. Vad har du haft för inställning och möjligheter att ta tillvara mat? (Matrester? Vad sparades, vad slängdes? Sätt att förvara/konservera? På vilket sätt?)

10. Om jag säger mat och teknik, väcker det några minnen? (Har ny teknik betytt något för dina matvanor genom åren? Spis, kyl, micro...?)

11. Om du tänker på att äta någon annanstans än hemma, vad ser du då framför dig? (Kan du ge exempel på särskilda sammanhang, personer som deltog, vad kommer du ihåg om maten?)

12. Att åka och handla, vad har det betytt för dig?

13. Har du några särskilda minnen av kontakter med butiker och butikspersonal du kan berätta om?

14. Har du några minnen förknippade med särskilda produkter eller varumärken som betytt mycket i din familj? (Ex: Vasa knäcke, Kalles Kaviar, Apotekarnas sockerdricka, Mamma Scans köttbullar..)

15. Sammanfattningsvis, om du ser tillbaka på ditt liv, vilka har de största förändringarna på matens område varit för dig som du ser det?

Biografiska uppgifter:

Född _____ år:

Var:

Flyttat till Dalsland när:

Gift/skild/ensamstående (sedan när?):

Antal barn och deras födelseår:

Personer som ingår i hushållet idag:

Yrke:

Hushåll nummer:

Datum för intervjun:

INFORMATION OM FAS 2

Pärmen

Kameran

Portofritt kuvert

Be respondenten skicka pärm och kamera under oktober månad

Glöm ej matcha namn och hushållsnummer

Bilaga 2

Fas 2: Intervjuguide

Den mångdimensionella matkonsumenten

- värderingar och beteenden hos konsumenter 55+

* Respondentens egna reflektioner över vad hon/han har gjort i samband med feedback avseende matdagboken...

1a) Måltider i hemmet:

(Referens till dagboken - de foton som förmedlar måltiden)

- Var det en vanlig vecka/var veckan speciell?
- Vad/Varför äter ni så här? Vilken sorts mjölk, margarin, bröd (hälsa/miljöaspekter?)
- Var äter ni? Vilket rum - t.ex. köket, framför TV:n?
- Äter ni enskilt/tillsammans - formerna för måltiden?
- Äter ni samma mat vid samma tillfälle? Tycker ni om samma mat?
- Har ni fasta mattider?
- Har ni fasta maträtter? Veckans mat?

1b) Måltider utanför hemmet:

(Referens till dagboken)

- Hur ofta äter du ute och i vilka sammanhang? restaurang/ hos vänner/ familj/ släktingar/ föreningar/ fester?
- Vilken sorts mat? Tar man med sig mat? Lagar på stället?

2) Matlagning:

(Referens till dagboken)

- Vem lagar maten?
- Hemlagat eller köpt?
- Beredningsgrad? (råvaror, halvfabrikat, helfabrikat)
- Beredningsätt? Ugn, micro etc.

3) Tekniken i hemmet

(kommentarer till blanketten "Innehav och bruk av köksutrustning")

- Anmärkningsvärt mycket eller lite teknik i hushållet? Varför?
- Någon särskild produkt som används särskilt mycket eller lite? Varför?
- Finns produkt som betyder något speciellt? Vad skulle man ta med om man flyttade?

4) Förvaring:

(Referens till bilder)

- Har du tillräckligt mycket förvaringsutrymmen? Är det något du saknar?
- Förvaring - svårt/lätt, fungerar?
- Hållbarhet?
- Förpackningar? Storlek, förpackningstyp?

5) Miljöaspekten:

- Tänker du på om det är något i naturen som skadas av den mat du/ni äter?
- Tänker du på om det är något i maten som skadar dig/din familj?
- Tänker du på hälsa och miljö när du handlar mat?

6) Avfall

(Referens till sophantering i/utanför hemmet, foton)

- Vem sorterar?
- Vem lämnar soporna?
- Fungerar sophantering? Bra/dåligt? Varför? Svårt/lätt?
- Utrymmen för sopförvaring/källsortering?
- Avstånd till källsorteringsstationer?

7) Köp:

(Referens till dagbokens kvitton)

- Odlas själv/självhushåll? Vad?
- Fiske, jakt för husbehov?
- Byteshandel med grannar?
- När du åker/går till affären: vem handlar? Båda eller ensam?
- Motiv till köp? Hälsa, miljö - förpackningstyp?, innehåll?, Får man den information som man vill ha? Innehåll?
- Vilka affärer väljes och varför?
- Hur ofta handlar ni?
- Val av varumärken/egna varumärken och varför dessa val?
- Förpackningstyp?, storlek?, innehåll?
- Hur ofta handlar du/ni?
- Är extrapriser, rabattkuponger, erbjudanden i butiken viktiga/oviktiga?
- Tråkigt/roligt att handla i butiker?
- Personligt/opersonligt?
- Servicegraden i butiken?
- Sortimentet - miljö och hälsoaspekter vid inköpen?
- Svårt/lätt att handla? Tillgänglighet, transportera varorna hem?

8) Planering:

(Referens till kvitton)

- Planeras inköpen? Varför/varför inte? Hur? Vem?

- * Avslutningsvis: Kan du förklara vad mat betyder för dig?
- * Egna reflektioner mht matdagboken - intervjun... Är det något annat som ni tycker att vi bör ha med oss i vårt projekt?
- * Tillåtelse att använda bildmaterialet/fotografierna?
- * Presentutdelning

Information om fas 3: Inbjudan till ett samtal med andra deltagare i forskningsprojektet som handlar om din mat i framtiden, förväntningar på butiker, livsmedelstillverkare och andra aktörer.

Bilaga 3

Mat 55 + År 3, Biografiska data

Hushåll	Kön	Föd.år	Föd.år	Födelseort	Till Dalsland	Civilstånd	Pers. i hush.	Vuxna barn
HH01	K+M	k 1942	m 1935	k landsort m storstad	år 2001	g	två	inga barn
HH02	K	k 1936	m 1931	k+m landsort	alltid	g	två	inga barn
HH03	K	k 1918		landsort	alltid	og	en	inga barn
HH04	K	k 1944		landsort	åter 1979	änka	en	2 barn
HH05	K+M	k 1939	m 1935	k landsort, m storstad	åter 2002	gifta	två	m 2 barn
HH06	K+M	k 1946	m 1941	k storstad, m landsort	år 1998	gifta	två	k 2 barn, m 2 barn
HH07	K	k 1930		landsort	åter 1995	sk	en	1 barn
HH08	K+M	k 1947	m 1945	k+m landsort	åter 1973	gifta	två	k 4 barn, m 2 barn
HH09	K	k 1943		landsort	år 1982	sk	en + katt	3 barn
HH10	K	k 1942		landsort	alltid	g	två	3 barn
HH11	K	k 1938		landsort	åter 1958	g	två	2 barn
HH12	K	k 1950		storstad	år 1973	änka	en	1 barn
HH13	K	k 1947		storstad	år 1986	g	två + husdjur	1 barn
HH14	M	k 1942		storstad	år 1990	sk	en	2 barn
HH15	K+M	k 1961	m 1929	k landsort, m storstad	år 1998, 2004	gifta	två + hund	m 2 barn
HH16	K	k 1940		storstad	år 2000	sk	en	inga barn
HH17	K+M	k 1944	m 1945	k storstad, m landsort	år 1970	g	tre, par+son	2 barn
HH18	K	k 1925		landsort	år 1944	änka	en	3 barn
HH19	K	k 1931		landsort	år 1950	sk	en	1 barn
HH20	K	k 1952		landsort	alltid	g	två, ibl.barnbarn	2 barn
HH21	K	k 1936		landsort	år 1989	g	två	4 barn

Bilaga 4

Tabell 1: Sopor

Hushåll	Antal fraktioner	Komposterar	Förvaring	Lämnas	Kommentarer
1	4	X	under diskbänkskåp (UD)	Kompost (K) Utekompost Soptunna (S)	Två olika typer av kompost
2	7	X	Plasthink källaren	Varmkompost Återvinnings- Station (ÅV)	
3	2		UD	S	”Eftersom det är en bra bit att gå till skopsorteringen så har jag det senaste året inte sorterat mina sopor utan allt har gått i soptunnan utom tidningar som jag försöker gå med ett par gånger i månade.”
4	4		UD Påse i grovingång	S, ÅS	
5	7	X	UD städskrubb	K, S, ÅV	
6	6		UD källaren	S, ÅV	
7	4		UD	K, ÅS	
8	7	X		K, ÅS, miljöstation, eldar i panna	Termometer Papper eldas i panna
9	1		UD	S	
10		3	UD	S, ÅS	Inga kvitton
11	3	X	UD altan	K, ÅS	
12	---	---	---	---	---
13	4		UD	S	
14	8		UD Ladan Arbetsrum	S, ÅV Komposterbart i soptunna	Blandade sopor, glas ej pant, mjukplatt + brännbart, hårdplast, konservburkar, komposit, pappersförpackningar, tidningar
15	4		UD	S, ÅS	Inga kvitton
16	3				
17	4		UD	S, ÅS	
18	4		UD extra tvättrum	ÅS, Sopbil	Blandade sopor och tidningar hämtas av sopbil
19	3			ÅS	
20	2		UD	S	
21	4	X	UD Källaren	K, ÅS	

Tabell 2: Ekologiska livsmedel

Hushåll	Vara	Kommentarer
2	Gula ärtor	Kvitton saknas från hushåll 10, 12 och 15.
3	Bananer	
7	Bananer	
9	A-fil 3%	
16	Lindser (röda), frukostmarmelad, palsternacka	
17	A-fil 3%, 2 ggr	
16	Rågsikt	

Bilaga 5

Tabell A. Livsmedelsval i hemmet. År 3.

Antal gånger livsmedlet registreras i matdagboken under en vecka.

Livsmedel	Hus.1	Hus. 2	Hus.3	Hus.4	Hus.5	Hus.6	Hus.7	Hus.8	Hus.9	Hus.10	Hus.11	Hus.12	Hus.13	Hus.14	Hus.15
Grönsaker,+rätter	4	3		5	7	6	9		7	6	9		7	4	4
Rotfrukter		7	3	2	3	1		1	1		1			1	
Baljväxter	1		1	1		1			1				1	2	
Frukt och bär	1	8	7	1	10	6	4	4	8	2	3		6	10	14
Juice, nektar															
Potatis	4	3	5	4	4		6	1		6	5		4	3	2
Mjölk,fil,yoghurt; mini +lätt mellan standard med HP	10	8	11	13	6	3	2	9	7	9			16	6	6
Ost		10			10		2		5	1				6	11
Kött,fågel+rätter	9	4	3	5	3	9	3	2	1	5	6		5	5	3
Korv, +rätter	1		1	2	1		2	1		2					2
Blod- inälvsmat	1	2		1											
Fisk,skaldjur+rätter	3	5	2	1	8		8			1	2		2	3	4
Ägg+rätter	2	1		1	6		1		1	4	1				3
Matbröd	13	16	15	9	15	8	10	10	9	15	6		7	6	13
Gröt	2	7		7	1	4		5	1	1	7		3		6
Flingor, mussli	1		7		1	1		3	7				3	6	1
Pannkakor, o likn		1	1					2		1					
Pizza, pajer											2		1		
Pasta+rätter	1					1	1	1	3				2	2	
Ris + rätter		1							1				2	1	2
Bullar, kakor	6	13	12	3	4		1	12	9		5		1		1
Matfett; smör, margarin <40%															

Livsmedel	Hus. 1	Hus. 2	Hus.3	Hus.4	Hus.5	Hus.6	Hus.7	Hus.8	Hus.9	Hus.10	Hus.11	Hus.12 ¹⁾	Hus.13	Hus.14 ¹⁾	Hus.15
Matfett; >40%	1		6	1	13										5
olja med HP															
Grädde									2						
Saft, läsk	5	1						1					1	1	2
Söta soppor, krämer, efterrätter		2	4		2			1			1		1		1
Sylt, o likn	6	8	1	1	6	1	3	7		2			9		5
Sötsaker		1							5				1		
Socker				7	1								8		
Glass	1				2				1						1
Nötter, frön, snacks								1	4						1
Öl, vin, sprit	5	1			9	3	2	2		2			4	1	5
Kaffe, te	25	22	15	6	11	8	10	12	29	14	9		12	13	7
Preparat, hälsokost															6
Kosttillsägg															4

¹ I de hushåll där två personer registrerat, har ett medelvärde använts.

Fortsättning *Tabell A*

Livsmedel	Hus.16	Hus.17	Hus.18	Hus.19	Hus.20	Hus.21
Grönsaker,+rätter	8	5	6	6	4	1
Rotfrukter				2	1	
Baljväxter	3		1			1
Frukt och bär	10	12	14	9	1	3
Juice, nektar						
Potatis	1	6	2	4		5
Mjölk,fil,yoghurt; mini +lätt mellan standard med HP	5	8	9	13	8	11
Ost		3	7	3		2
Kött,fågel +rätter		3		3	3	4
Korv, +rätter		1	3	1		2
Blod- inälvsmat		1				1
Fisk,skaldjur+rätter		2	2	3		
Ägg +rätter				1	1	1
Matbröd	11	9	13	13	3	11
Gröt	1	5	1	1	1	1
Flingor, mussli		5	7		5	2
Pannkakor, o likn			1	1	1	
Pizza, pajer					1	
Pasta+rätter	1	1				
Ris + rätter	4				2	1
Bullar, kakor		6	6	1	2	2
Matfett; smör margarin <40%	1					
Matfett; >40%			1			
olja med HP						
Grädde		1				
Saft, läsk						
Söta soppor, krämer, efterrätter		2	1		1	
Sylt, o likn	10	1	10		2	
Sötsaker		2				
Socker	2	1		1		
Glass		4				
Nötter, frön, snacks						
Öl, vin, sprit	1					
Kaffe, te	14	11	14	13	9	4
Kosttillskott						
Preparat, hälsokost	11					