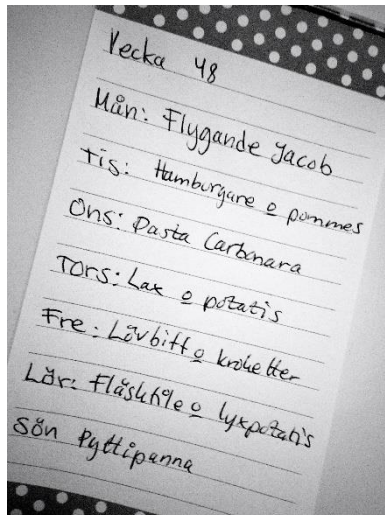




GÖTEBORGS UNIVERSITET  
INST FÖR KULTURVETENSKAPER

# ”Jag är mer en stekt köttbit”

En ANT-studie av ungdomars matvanor



**Cecilia Andersson**

Kandidatuppsats Etnologi

Kulturarvsstudier

15hp, HT14, 2015-01-12

Handledare: Joakim Forsemalm

Examinator: Eva Knuts

Göteborgs universitet  
Institutionen för kulturvetenskaper  
Box 200  
SE-405 30 Göteborg

Denna uppsats är allmän och offentlig handling.  
Författaren har upphovsrätten och uppsatsen får inte  
begagnas annat än för enskilt bruk utan författarens tillstånd.

## Abstract

Denna uppsats är en actor-network-theory studie av ungdomars matvanor. Syftet med uppsatsen är att försöka förstå och undersöka hur ungdomarna förhåller sig till och skapar sina matvanor när de flyttar hemifrån. Jag har genom att titta på hur vanor bevaras, förändras och förnyas velat se hur ungdomar skapar sig en egen matidentitet och vilka/vad som är aktörer i denna identitet. En identitet som är en kombination av gamla erfarenheter och nya kunskaper. Jag använder mig av aktör- nätverks-teori som metod och teori för att beskriva fältet och analysera det. Begrepp som aktör, svart låda och nätverk återkommer i texten och är de ANT begrepp jag använt mest i mitt material. Genom att använda mig av ANT har jag beskrivit fältet, tittat på vad det är som skapar ungdomarnas matvanor, de olika aktörerna som är aktiva i denna process och hur dessa aktörer binds ihop som ett nätverk. I empirin reder jag ut vilka dessa aktörer är och reder ut kopplingarna mellan dem. Pengar, tid, smak, familj, vänner och grönsaker är aktörer som tagit stor plats i materialet och väckt mitt intresse. Ungdomarnas matnätverk består av alla dessa aktörer och de agerar tillsammans, men inom nätverket finns det också mindre nätverk i speciella situationer som fest och kalas. Varje unik matlagningssituation binder sitt eget nät av aktörer och varje aktör har olika mening i varje situation. Genom arbetet för jag också en diskussion kring hur man kan se mat och minne som ett kulturarv, samt för och nackdelar med det. Jag funderar även kring vikten av samtidsdokumentation och hur våra personliga matnätverk kan ses ur ett större perspektiv.

Keywords: mat, ANT, identitet, ungdomar, vardag, fest, kulturarv, nätverk

# Innehållsförteckning

<b>1. Inledning</b> .....	5
Syfte och frågeställning .....	7
1.1 Tidigare forskning .....	8
1.2 Disposition.....	10
1.3 Metod och material.....	11
Informanter .....	14
1.4 Avgränsningar .....	16
1.5 Teoretiska utgångspunkter .....	17
1.6 Mat som kulturarv .....	22
<b>2. Resultat och analys</b> .....	25
2.1 Gott, snabbt och billigt med en nypa hemlagat .....	25
2.2 Matlåda.....	30
2.3 Mat med familj, vänner eller ensam .....	32
2.4 Finmat= dyrmat eller tacos.....	39
2.5 Grönsaksångest.....	43
<b>3. Avslutande diskussion</b> .....	48
<b>4. Källförteckning</b> .....	54
<b>5. Bilaga</b> .....	58

# 1. Inledning

Igår kväll satte jag mig vid tv:n för att se *Historieätarna* på SVT 1. Denna vecka levde Lotta Lundgren och Erik Haag i 80- talet och lärde sig om tidens mat och levnadsvanor. Samtidigt på kanal 8 går det att se *Gordon Ramseys köksskola* och lite tidigare på 7:an gick där två program med Jamie Oliver som lärde oss laga riktig engelsk julmat och skapa en perfekt familjejul. TV 4 visade innan i eftermiddag dubbelavsnitt av *Hela England bakar* följt av *Tinas julkök* och därefter *Vad blir det för mat?* med Per Morberg. Andra dagar kan man se program som *Hela Sverige bakar*, *Kockarnas kamp*, *Sveriges mästarkock*, *här är ditt kylskåp* och *Halvåtta hos mig* som alla handlar om mat på olika sätt. I vissa av dessa som t.ex. *Här är ditt kylskåp* och *Halv åtta hos mig* är den sociala aspekten av mat viktig och maten används som ett redskap i den sociala kontakten. I *Halv åtta hos mig* (TV4) är det privatpersoner som står för matlagningen och bedömer varandras mat samtidigt som de lär känna varandra och umgås. Mat ses som ett sätt att träffa nya människor och en anledning att samlas för. I *Här är ditt kylskåp* (TV8) däremot är det kändisar och deras liv som står i fokus medan en kock försöker laga mat som passar denna person genom att titta vad som finns i dennas kylskåp. Mat är alltså ett hett ämne i TV och tar upp många timmar i tv-tablån. Vi får lära oss att laga allt från fin restaurangmat till vanlig vardagsmat, men också hur maten skall ätas och vad som är den ideala mysiga eller trendiga måltiden. I radio och tidningar kan vi höra och läsa om mat och sociala medier är fulla av bilder på folk som äter eller lagar mat. Mat är en stor del i det liv vi delar med andra när vi träffas och på sociala medier som t.ex. Instagram.

Dagens kokböcker tar tillbaka mycket gammal mat som så som långkok brödbak och inläggningar(fast nu med finare nämn som Pulled pork och liknande). ”Bjud in dina vänner att umgås på gammaldagsmanér” skriver Borås tidning vi uppmanas att plocka fram mormors manglade linneduk laga en riktig söndagsstek göra en god efterrätt och bjuda in vänner att umgås (2014-11-06). Tidningen Allas rekommenderar att göra rejäla höstgrytor när mörkret närmar sig (2014-09-17). Samtidigt som dessa gamla husmorsrecept tas tillbaka skriker media om hur överviktiga vi är och hur viktigt det är att äta rätt och hälsosamt. Vi ska gå på dieter, ofta dyra sådana, och samtidigt tänka på vår planet (Göteborgs-Posten, 2014-11-30). Miljöförstöringarna hotar oss mer och mer och i affärerna börjar de flesta varorna finnas i ekologiskt och närodlat alternativ (Katrineholms- Kuriren, 2014-11-06). Den ekologiska maten gör att våra matkassar blir allt dyrare. Färdiga matkassar är också något som blir vanligare idag med hjälp av dessa ska vi hinna med att laga bra mat. ”I dag konkurrerar

matkasse-företagen med menyer komponerade av kändiskockar och efterfrågan på ekologiska ingredienser syns i utbudet. Det finns också kassar anpassade efter olika dieter, till exempel GI-metoden.”(Norran, 2014-11-06) Det finns alltså matkassar för alla smaker och det är intressant hur vi lägger den extra summan pengar på att få maten hemskickad för att minska tiden det tar kring maten.

I en artikel läste jag att äldre har rätt att få ”riktig” mat, men vad är riktig mat? I detta fall handlade det om att äldre ska få ordentlig lagad mat utan olika näringstillsetser (Sydsvenskan, 2014-11-06), men uttrycket ”riktig” mat fick mig att fundera kring vad som egentligen ses som riktig mat idag. Just äldres mat idag är ett stort ämne och man vill lagstifta om att äldre ska ha rätt till bra mat (Göteborgs-Posten, 2014-11-06), men det är ju intressant vad man definierar som bra mat och vem som definierar detta. Är det ”äldre” mat som är riktig mat för de äldre, som Gotlands tidningar (2014-11-06) uttrycker det? I en artikel i Allt om mat läste jag om att vi börjar förlora makten över vår egen mattallrik (2014-10-30). Beror detta på att vi låter andra packa våra matkassar? Eller att vi inte har koll på hur den produceras? Eller att vi inte längre har tid att ha koll?

Det personliga intresse jag har av att äta, laga och läsa om mat var startskottet till denna uppsats. Mitt projektarbete på gymnasiet handlade om 1900- talets mathistoria och det var det arbetet som väckte mitt intresse för historia och i slutändan etnologi och att då avrunda mina studier med en samtida mathistoria känns passande. Som jag nämnde i inledningen tycker vi det är viktigt idag vad vi stoppar i oss. Intresset för mat är stort men tiden för matlagningen är tyvärr liten och de enkla snabba alternativen blir allt fler samtidigt som vi ska försöka vara nyttiga. För att närma mig detta och fundera kring hur dagens matvanor skapar oss och vår identitet har jag valt att titta på ungdomars matvanor och mattraditioner. För ungdomarna som flyttar hemifrån blir maten en viktig identitetsskapare, helt plötsligt ska de börja skapa sig egna matvanor, och det är intressant var de hämtar inspirationen till detta ifrån. Det är också intressant hur man bevarar, förändrar och hittar nya vinklar i sin matlagning samt vad man önskar få ut av den. Från början hade jag endast tänkt titta på bevarandet och traditionerna, men det visade sig snabbt att många ungdomar hellre ändrar sina vanor och vill skapa sig något eget samtidigt som de drömmer om en framtid med bättre matvanor. Därför har jag istället valt att titta på vad det är som skapar ungdomarnas matlagning, alla de olika aktörerna som är delaktiga i denna process och hur de tillsammans binder ihop en persons matlagning till ett nätverk, en identitet. I teorin jag kommer att använda pratar man om aktörer som både materiella och immateriella, både mänskliga och icke- mänskliga. Influenser till maten kan

komma från familj och vänner, men även materiella ting som pengar och innehållet i maten kan vara byggstenar i byggandet av en matidentitet. Begreppet ”riktig” mat är något som förekommit i press, men även i mitt eget material. Vad är riktig mat? Anser sig ungdomar laga riktig mat eller det är bara en önskan? Vad är riktig mat för de yngre? Är det husmanskost eller tacos? Det finns många sätt att se på mat och identitetsskapande och avgränsningar är såklart nödvändiga. Varför och hur jag begränsat mig kommer jag att behandla lite senare i arbetet.

### **Syfte och frågeställning**

*Syftet är att försöka förstå och undersöka hur ungdomar förhåller sig till och skapar matvanor och mattraditioner när de flyttar hemifrån och hur de, med hjälp av maten, skapar sig en egen identitet. Detta genom att titta på vilka traditioner och vanor som förs vidare, vilka som förändras samt vilka nya vanor som skapas.*

Frågeställningarna jag utgått från lyder såhär:

- Vad är viktigt med maten?
- Vad är det som påverkar vilken mat som lagas?
- Vad är vardagsmat och vad är finmat?
- Vad saknas i matlagningen och vilka önskningar finns?
- Finns det speciella traditioner, gamla eller nya?

## 1.1 Tidigare forskning

Mat är ett ämne som berörs inom många forskningsinriktningar och som innebär olika saker för alla dessa inriktningar. Börjar vi med andra ämnen än etnologi så har det framförallt skrivits mycket inom forskningen kring livsmedelsindustrin. Ofta har dessa böcker skrivits i en kombination med forskning kring ekonomi, konsumtion och hållbar utveckling. Några exempel är Lars- Kristian Berghs *Mat, makt, marknadsföring* (1999), *Vem producerar vår mat?- en översikt av svensk livsmedelsindustris uppbyggnad, ägarstruktur och utveckling* av Peter Fuchs (1980), *MAT! 351 västsvenska ungdomar om global matsäkerhet och hållbar utveckling* (2013) som är en samling åsikter från Västsveriges ungdomar med Åke Magnusson och Barbara Nilsson som redaktör och *Matens pris: boken som matindustrin inte vill att du ska läsa* (2012) en journalistisk bok egentligen, men en modern och aktuell studie om mat och livsmedelsindustrin skriven av Malin Olofsson och Daniel Öhman.

Några exempel på litteratur skriven inom historia kan även vara värt att ta upp. Historia är ett ämne där det skrivit mycket om mat. Forskningen har framförallt kretsat kring vilken mat som äts och vilka matvanor som funnits i svunna tider t.ex. Barbro Östlunds *Mat med historia från medeltid till nutid: "nöt för sej skel"* (2001) och Ulrika Söderlinds *Stormatstiden: mat och dryck under svenskt 1600- tal* (2010). Jenny Dambergs bok *Nu äter vi: De moderna favoriträtternas okända historia* (2014) är också ett intressant exempel på en bok som utgår från vår moderna mat och beskriver dess historia. Sist vill jag också nämna Gösta Nordéns *Välkommen till bords: uteätandets historia* (2012) som beskriver restaurang ätandets historia och våra matvanor kring uteätande.

Mat och etnologi har det skrivits en hel del om och många av dessa har även kopplingar till Aktör- nätverks- teorin, en teori som bygger på att flera olika aktörer vävs samman till ett gemensamt nätverk av både materiella och immateriella aktörer som tillsammans påverkar vad som görs (Saltzman, 2008; s.8). En som skrivit mycket om detta är Helene Brembeck. Bland annat i hennes bok *Hem till McDonalds* (2007) använder hon ANT perspektiv för att se på ett företag som McDonalds och dess restauranger som ett rörligt nätverk inom vilken olika aktanter skapar t.ex. lokalt och globalt. Genom att använda sig av ANT kan hon också se hur t.ex. vardag, familj, barndom och föräldraskap görs i relation mellan olika aktanter i det rörliga nätverk som McDonalds är. Intressant också i anknytning till mitt arbete är hur hon använder ANT för att studera hur människor och ting får nya meningar i nya kontexter. En annan bok med Helene Brembeck som redaktör *Ju mer vi är tillsammans- fyrtiotalisterna och*



*maten* (2010) är också intressant och handlar om fyrtiotalisterna och deras matvanor. Maten blir allt viktigare när man blir äldre och matlagning upptar mer tid av vardagen. För de äldre är det viktigt med hälsa, ekonomi och det sociala med maten. Boken handlar om hur fyrtiotalisterna vill ha det med sin mat och hur de vill att framtiden ska se ut.

Håkan Jönssons ser i sin avhandling *Mjök* (2005) genom att analysera produktionen och konsumtionen av mjök och mejerivaror hur dessa vävs samman till en bild av hur en ny ekonomi skapas och hur den tar plats i vardagen. Han funderar också kring vilka kulturella värderingar och föreställningar som skapas under denna process. Även Jönsson använder sig av Latour och ANT för att se samspelet mellan ting, materialitet och människor. Han studerar hur vi påverkas av mejeriprodukternas historia samtidigt som de förändras. Varorna har andra innebörder idag, men vissa visioner finns kvar. Här berörs mat som en speciell form av materialitet, något som ska ätas och är flyktigt. Maten är också något som påverkar oss som substans, men även av den sociala situationen kring mat och ätande.

Ännu en bok som tar upp mat och dryck inom etnologin är *Självklara drycker- kaffe och alkohol i social samvaro* av Ingegerd Sigfridsson (2005). Det är en avhandling om hur kaffe och alkohol är drycker som har en roll i umgänget. De är viktiga i den sociala samvaron och vi måste hela tiden förhålla oss till dem. Frågor hon ställer sig är hur relationen mellan individ-kollektiv ser på användningen av och förhållningssättet till kaffe och alkohol. Hon skriver också om normer och avvikelser och om kaffe och alkohol ur klass och könsperspektiv. Sist men inte minst vill jag nämna *Den goda måltiden* av Barbro Johansson (2008) som är en cfk- rapport om berättelser om mat där hon utgår från ett material bestående av tidningen *Vi föräldrar* och *Kamratposten*. Hon använder sig framförallt av generationsteori och aktör-nätverks-teori för att se vad som händer vid en familjemåltid och vad som är den ”goda” måltiden både smakmässigt och socialt. Detta är några av de etnologer som forskat kring mat, andra viktiga perspektiv om mat och etnologi finns såklart.

Det har självklart skrivits en hel del om mat på andra språk också. Ett exempel är John Covenys *Food* (2014) om matens vikt biologiskt, socialt och kulturellt och hur maten spelar stor roll i vad det betyder att vara människa idag. Han vill visa på hur vi använder mat för att skapa en identitet och hur mat har blivit symboliskt, kraftfullt och inflytelserikt. Paul Freedmans bok *Food: The history of taste* (2007) är ett annat exempel om matens historia i civilisationer då och nu. Ett sista exempel är Eric Schlossers *Fast food nation : the dark side of the all-American meal* (2001) där han undersöker snabbmatens Amerika.

## 1.2 Disposition

När jag nu har beskrivit bakgrunden till mitt arbete och vilken tidigare forskning som gjorts inom ämnet vill jag kort beskriva dispositionen på mitt arbete, för det är nu det roliga börjar. Jag kommer börja med att under rubriken **metod och material** att som rubriken avslöjar beskriva vilka metoder jag använt mig av och vilket material jag fått ut av de metoderna. Under **avgränsningar** förklarar jag kort på vilket sätt jag har avgränsat mitt arbete. Därefter i **teoretiska utgångspunkter** kommer jag att beskriva ANT teorin och hur jag kommer att använda mig av den som verktyg för att undersöka mitt material i empirin. I det sista inledande kapitlet **mat som kulturarv** vill jag att diskutera maten som ett kulturarv, samt vilka nackdelar och fördelar det finns med att kulturarvsstämpla företeelser. Jag diskuterar även här hur jag kan använda mig av kulturarvsbegreppet i mitt arbete och på vilket sätt det kan fungera som ett verktyg att använda mig av.

Empirin har jag valt att dela in i teman utifrån vilka olika grupper av aktörer jag har kunnat spåra i materialet. Jag vill dock inte se varje kapitel som fasta ramar. Många saker kommer att återkomma i kapitlen då jag vill att alla delar skall ses som en helhet som tillsammans skapar ungdomarnas matnätverk. I det första kapitlet **gott, snabbt och billigt med en nypa hemlagat** beskriver jag vardagsmaten och de icke- mänskliga aktörer som agerar i matlagningsnätverket. Som rubriken avslöjar är det aktörer som pengar, tid, smak och hemlagad mat som är i fokus i detta kapitel. Till detta kapitel hör också **matlåda** som är ett eget kapitel men med kopplingar till vardagsmaten och de icke-mänskliga aktörerna från föregående kapitel. I detta kapitel fokuserar jag dock bara på en aktör som har framträtt mycket tydligt och har en huvudroll hos alla mina informanter. Det tredje kapitlet **mat med familj, vänner eller ensam** handlar om de mänskliga aktörerna så som familj, vänner och partners och deras påverkan i nätverket. Detta kapitel handlar om tidigare erfarenheter och vad man tar med sig in i nuet samt vilka nya aktörer som kommit till i nya situationer. I kapitel fyra **finmat= dyrmat eller tacos** återkommer jag till gamla aktörer såsom pris, tid och smak samt familj och vänner för att diskutera dessa igen utifrån den mat man serverar till fest och kalas. Finmaten skulle kunna ses som ett eget nätverk inom det andra nätverket med egna aktörer, vilket jag diskuterar vidare i detta kapitel. **Grönsaksångest** är det sista kapitlet och här vill jag beskriva de mer samhälleliga aktörerna så som föreställningar, media och normer och hur dessa påverkar ungdomarnas matvanor. I kapitlet beskriver jag även mina informanternas framtidsvisioner och hur dessa spelar roll i deras matvanor idag. Grönsaker, variation och viljan att äta nyttig är några teman i detta kapitel.

Sist men inte minst följer ett sammanfattande kapitel med avslutande reflektioner och tankar. Jag återkommer till kulturarvet för att sammanställa tankarna som cirkulerat i empirin. Sist försöker jag att knyta ihop nätverket till en helhet och svara på mitt syfte och min frågeställning, samt avsluta med lite frågor att fundera vidare kring.

### 1.3 Metod och material

I valet av metod till mitt arbete kändes det redan från början naturligt och självklart att använda mig av intervjuer. Jag ville höra olika personers tankar kring mat, speciellt ungdomars, och hur de planerar, lagar och äter mat. Genom intervjuer skulle jag även kunna få reda på varför de äter som de äter och vad som inspirerar dem. Jag har endast valt att intervjua ungdomar som flyttat hemifrån för att jag vill se vad det är som händer när ungdomar ska börja skapa sig sina egna matvanor och ett eget hem. Intervjuer, observationer och frågelistor är några av de vanligaste underlagen för tolkning och analys inom etnologi (Hörnfeldt, 2013; s.236) och jag kommer använda mig av alla dessa för att få en bredd på mitt material, men som jag nämnt ovan kommer intervjuerna ha huvudfokus. Det är viktigt att vara systematisk i sitt fältarbete, men även att vara flexibel för nya vinklar och plötsliga händelser (Kaijser, 2013; s.42). I detta fall har jag redan varit ganska säker på vilka metoder jag velat använda och trots att jag ändrat teori en bit in i arbetet så har jag valt att använda samma material eftersom det var just materialets innehåll som fick mig att inse att Aktör- nätverks-teorin funkade utmärkt på det.

Det är finaldag i veckans program och de fyra personerna som nu träffats tre gånger ska äta sin sista måltid tillsammans. Då de lärt känna varandra genom maten är stämningen nu lättsam och vänskaplig. Maten står så klart i fokus och målet är att få så bra betyg som möjligt på sin mat så att man vinner veckans pris. Denna gång står det sydstats-mat på menyn, något som dagens värd tagit med sig från sitt hemland. (Halv åtta hos mig, TV 4, 2014-11-20)

”En intervju vill jag definiera som *en kommunikationsform där någon berättar och besvarar frågor som ställs av en annan person och där det sagda registreras i någon form*” så sammanfattar Fägerborg intervjusituationen i boken *Etnologisk fältarbete* (2013; s.88), men jag ville inte göra ”de där vanliga” intervjuerna där vi bara sitter och pratar. Istället valde jag att hämta inspiration från tv-programmet ovan och det sociala i matlagningen, vilket resulterade i att jag gjorde intervjuer under tiden vi lagade mat tillsammans och åt tillsammans. När människor bjuder på mat väljer de ofta också något som de identifierar sig med eller tycker om vilket jag tyckte passade mitt syfte. Att sedan äta tillsammans kändes som ett naturligt sätt

att närma sig min frågeställning. Frågorna kom naturligt genom denna metod och mina informanter fick tid att både tänka och svara utförligt samtidigt som situationen blev väldigt avslappnad då vi hade småpratad innan intervjun började. Genom intervjun kan man som Fägerborg skriver i *Etnologiskt Fältarbete* (2013) nå de inre världarna hos människor som tankar, drömmar, värderingar, normer och förhållningssätt. Jag ville nå det som ungdomarna själva tänker kring maten och det jag fick fram av intervjuerna var mycket intressant (s.96). Intervjuer ger ett individperspektiv som skapar ett erfarenhetsnära, nyansrikt och mångfacetterat material (s.85). När en intervju görs har du möjlighet att gå på djupet, du kan borra djupare in hos människor genom att uppmuntra till att berätta mer och genom följdfrågor be dem förklara bättre (s.89). Att dessutom kombinera intervju och observation gav mig två infallsvinklar, där observationen gjorde att jag kom på nya frågor som jag kanske inte kommit på om jag endast intervjuat. En nackdel med intervjuer under tiden vi lagar mat och äter är dock att ganska många andra ljud och händelser kan störa intervjuerna, men i allmänhet har jag inte upplevt detta som ett problem. Under den första intervjun upplevde jag detta då jag gjorde den under tiden vi lagade mat. Därför har resterande intervjuer gjorts under måltiden. Att laga mat och äta samtidigt har gjort att jag naturligt kan ställa följdfrågor och matlagningen ger dem tid att reflektera naturligt utan att jag bara sitter och väntar på svar.

Mina informanter har själva fått välja maträtt och var, när, hur intervjun skall äga rum. När jag kontaktade dem berättade jag mitt syfte och förklarade hur jag ville göra intervjun. De vänner jag kontaktade tyckte det lät superkul och ställde gärna upp, vilket var fantastiskt roligt och jag tror att sättet att intervju på väckte stort intresse. Enligt Vetenskapsrådets forskningsetiska principer skall informanterna informeras om sin uppgift i projektet och på vilka villkor de deltar, och jag har försökt följa dessa råd både när jag kontaktat informanterna och under intervjuerna. Självklart är det inte lätt att upptäcka hur ens egen närvaro påverkar informanternas ageranden, synpunkter och berättelser (Pripp, 2013; s.65). Att jag bett dem laga mat till mig kan såklart ha gjort att de valt något speciellt för situationen och att det inte riktigt blivit den vanliga mat jag bett om, men jag har inte upplevt det som att mina informanter har ansträngt sig extra för min skull utan snarare att de vill visa upp vad de äter och hur de gör hemma. Det enda fall jag upplevt att de ansträngt sig i är mängden grönsaker, något som jag kommer återkomma till i empirin.

Eftersom jag inte gjort så många intervjuer kan jag inte säga att mitt material är representativt för hela gruppen av ungdomar, men utifrån mitt teorival tycker jag inte att det spelar så stor roll då jag vill se varje informant som ett unikt nätverk. Det är inte heller säkert att

informerarna kommer ihåg allting, speciellt inte vad de ätit när de var små. Det är oftast lätt att minnas sådant som ligger en nära om hjärtat så som familj och känslor (Fägerborg, 2013; s.97). Maten har mycket med familj och känslor att göra, därför tror jag att mina informanter har ganska bra minnen av vad de brukade och brukar äta. Vissa begrepp så som kultur och identitet, det sist nämnda använder jag mig av i denna uppsats, är begrepp som getts speciella innebörder av såväl media som vetenskapen. Därför måste man som forskare ifrågasätta detta och reflektera över hur invariant tänkande och föreställningar påverkar materialet (Pripp, 2013; s.70). Självklart måste jag därför vara medveten om att mina informanter kan förhålla sig till sådana invanda föreställningar om hur de ska och bör skapa sig en identitet och vad de förväntas säga till mig. Därför är det viktigt att jag hela tiden är medveten om att jag är närvarande och att jag är en aktör i situationen. Det är också mycket möjligt att mina informanter tänkt mycket på sina matvanor redan innan och vad de, enligt mig eller andra, bör ha för matvanor, men på något sätt vill jag ändå använda mig av detta invanda tänkande som ännu en aktör som har påverkat det mina informanter skapat och inte som ett problem. Livshistoriska intervjuer, som innehåller tillexempel barnuppfostran eller matvanor, innehåller ofta mycket stoff som rör människors liv i vidare bemärkelse. En enskild intervju kan innehålla så mycket mer än det frågorna handlar om t.ex. människors sätt att forma sina sätt att leva. Därför kan de små händelserna kopplas till större sammanhang och ge en vidare bild av människors liv (Fägerborg, 2013; s.97). Denna tanke ska jag ta med mig in i min avslutning, jag vill fundera mer kring hur dessa enskilda informanter är en liten bit i en större gemenskap. Dock är det även viktigt att jag inte överbetonar något som mina informanter säger (Pripp, 2013; s.80) utan bara återger det.

Pripp och Öhlander skriver i *Etnologiskt Fältarbete* (2013) att observationer ger kunskap om fenomen i det dagliga livet så som fysiska, social eller kulturella sammanhang. De menar också att observationen kan ge information om sådant som för människor är självklart och som de därför inte berättar i intervjuer (s.114). Mina intervjuer skulle också kunna ses som en slags observation eftersom jag deltar i matlagningen och vi därefter äter tillsammans. På så sätt får jag inblick i hur det går till i informantens kök och jag kan placera det informanten säger i en situation. Alla människor är inte heller vana att uttrycka sig i ord om sina erfarenheter och reflektioner, men för vissa kan det vara lättare att göra det genom någon form av gestaltning eller praktiskt (s.115), i detta fall genom matlagningen. Jag får då möjligheten att både se och höra vad min informant vill säga och berätta. Pripp och Öhlander menar också att ett en observation kan ha mer eller mindre grad av deltagande (s.124). Då jag

hjälpt till med maten skulle jag vilja säga att mitt deltagande varit väldigt aktivt, men på ett bra sätt då jag kan ställa frågor och förstå på ett bättre sätt när jag är delaktig. Jag ingår så att säga i det sociala spelet (s.124) som sker och kan själv ses som en aktör i situationen.

Intervjuer och observationer har jag gjort på samma gång och med samma informanter, men utöver det har jag även skickat ut en kortare frågelista. En frågelista är en lista på frågor inom ett visst ämne som skickas ut till ett antal passande personer som uppmanas att besvara frågorna (Hörnfeldt, 2013; s.243). Jag har i detta fall använt mig av mina egna utskickade listor, men jag hade även kunnat använda mig av redan befintliga svar från listor på arkivet (s.243). I frågelistan har jag utgått från tre punkter vilka är: *Vad de lagar för mat nu, vad de växt upp med för mat och vad de har för önskemål i framtiden*. Under dessa tre teman har jag även gett exempel på följdfrågor för att uppmuntra till att tänka vidare. Utifrån frågorna har jag sedan uppmanat dem om att skriva så kort och så långt de vill och har fått in svar med stor variation. Jag är dock medveten om att dessa underfrågor kan ha format svaren jag fått och kommer vara medveten om detta när jag använder dem. Jönsson beskriver i sin bok *Mjolk* fördelar och nackdelar med att använda sig av skriftliga frågelistor som material. Som han menar är fördelarna att informanterna har fått tid och möjlighet att formulera sig kring ämnet. Informanterna får möjlighet att återvända till svaren, komplettera dem under tiden och omformulera dem om så behövs efter att de tänkt igenom sina svar. Situationen blir inte heller så personlig för meddelaren och tendensen att anpassa sina svar efter vad den som frågar vill höra blir mindre (s.22-23). Jag kan se lite nackdelar kring detta också då jag märkt att jag bara får svar på precis det jag frågat. När man använder sig av frågelistor finns inga möjligheter att ställa följdfrågor på de svar man fått utan att skicka ut ännu en lista. Jag har också märkt att många, kanske speciellt yngre, inte tar sig tid att svara på dessa listor utan att det istället blir väldigt korta svar. Då alla jag skickat ut listan till varit just ungdomar, eftersom mitt syfte kräver det, har många svar varit mycket korta och täta på information, inte speciellt utmålade och beskrivande. Dessa frågelistsvar är bara en hjälp för mig att urskilja det viktiga, stärka mina antaganden och för att få en bredd (tyngd) på materialet, mina intervjuer kommer att vara huvudempirin i mitt arbete.

## **Informanter**

Eftersom ingen av mina informanter tydligt uttryckt att de vill vara anonyma, utan endast att det inte spelar någon roll, har jag själv fått ta ställning i denna fråga. Enligt Vetenskapsrådets

Forskningsetiska principer bör man dock skydda enskilda personer genom att dölja personuppgifter. Därför har jag tagit beslutet att anonymisera alla och därför är deras namn fingerade. Jag har gjort detta för att det inte spelar någon roll för mig och resultatet av mitt arbete och jag tar därmed det säkra före det osäkra för att inga problem skall uppstå. Dock har jag endast fingerat namn då resten av uppgifterna som t.ex. ålder är av vikt i arbetet. Genom att fingera namnen och utelämna bostadsort känner jag att jag skyddar mina informanter tillräckligt då arbetet inte är av känslig karaktär.

Mitt material består av fyra stycken intervjuer med sammanlagt sex personer. Två av intervjuerna är alltså parintervjuer. Det är sammanlagt tre kvinnor och tre män jag intervjuat vilket har varit viktigt för mig när jag valt intervjuerna då jag ville ha ett jämlikt material med åsikter från båda könen. Även parintervjuerna var viktiga då jag ville se hur de som bor tillsammans kompromissar och kommer överens i sin matlagning. Martin 22 intervjuade jag enskilt hemma hos honom medan vi åt stek med potatis och rotfrukter. Han är singel för tillfälligt, bor själv i egen hyreslägenhet på en mindre ort och är vaktmästare på en bostadsförvaltning. Cornelia 24 var den andra personen jag intervjuade enskilt. Jag intervjuade henne hemma i hennes kök under tiden vi lagade en köttgryta med ris. Hon bor ensam i egen bostadsrätt i en liten by, men hennes pojkvän bor ofta hos henne eller hon hos honom. Cornelia jobbar som fritidspedagog.

Den första parintervjun jag gjorde var med Emma 21 och Christan 19. Vi var hemma hos mig och lagade mat, pasta med kyckling och pesto, eftersom de för tillfälligt bor hos Christians föräldrar då de ska få ny lägenhet i januari i en större stad. Emma jobbar på förskola och Christian har precis tagit studenten. Den andra parintervjun gjorde jag med Linda 24 och Nils 26 hemma hos dem på deras egen gård på landet. Jag gjorde intervjun under tiden vi åt lammgryta med couscous och grönsaker. Linda studerar och Nils jobbar på ett energi- och klimatföretag.

Förutom intervjuer har jag skickat ut en kort frågelista till ett 50-tal personer. Av dessa personer har jag fått in sammanlagt 14 svar av varierande längd. Informationen kring frågelistsvaren består endast av kön, ålder och bostadstyp. Dessa är alltså anonyma även för mig och jag har för enkelhetens skull här valt att ta bort bostadsort då de inte är av vikt utifrån vilka svar jag fått. De som svarat på frågelistan är: 12 stycken kvinnor mellan 20 och 32 år samt 2 stycken män 22 och 24 år gamla. I detta material är det tydligt att övervägande delen är kvinnor som svarat, men då det jämlika intervjumaterialet kommer vara huvudempiri är jämvikten i frågelistsvaren av mindre vikt.

## 1.4 Avgränsningar

Mat är som sagt ett enormt ämne som berör oss varje dag. Vi äter, vi pratar om mat, vi lagar mat och vi tittar på mat. Vi behöver mat för att överleva, men vi äter det också för att det är gott. Mat är en vetenskap i sig själv där det hela tiden skapas nya recept och nya trender. Nya grejer plockar upp samtidigt som vi har ett enormt matarv bakom oss.

Jag har valt att beskriva maten utifrån hemmet och vilken mat som lagas i det egna hemmet. Alltså inte de senaste trenderna på restaurangen eller det gamla matarvet vi har, utan helt enkelt den maten som en vanlig ”Svensson” lagar. Jag kommer alltså inte beskriva något stort och innovativt och förmodligen inget nytt utan det där som vi alla så väl känner till. Jag kan naturligtvis inte beskriva hur alla grupper i samhället äter till vardags även om jag bara begränsade det till Sverige, då alla äter olika. Jag vill också göra tydligt att jag har bortsett från speciella kosthållningar som t.ex. vegetarianer och allergianpassad mat därför att huvuddelen av informanterna inte äter specialkost och jag därför inte har något material att basera det på. Det jag vill komma åt är de personliga berättelserna och hur varje hushåll skapar sig en egen repertoar av maträtter och vanor. Jag hade kunnat studera olika åldersgrupper och deras matvanor för att se likheter och skillnader mellan dessa, dock har jag istället valt att begränsa det till den gruppen av ungdomar som nyligen eller inte för så länge sedan flyttade hemifrån och skapade sig sina egna matvanor. Det jag vill se är vad som händer när vi flyttar hemifrån och hur de ungdomar som flyttar hemifrån gör för att skapa sig en egen matidentitet.

Under arbetet har jag kommit in på både kön och klass då det är något som ständigt är närvarande i vårt samhälle. Jag hade kunnat beskriva dessa skillnader mer i arbetet men har valt att endast nämna kön och klass om det är något som mina informanter tar upp som viktigt i deras matvanor och är av vikt ur mitt teoretiska arbetssätt. Dock hade det varit intressant att se mat ur ett köns- och klassperspektiv, men det får vänta till ett annat arbete. För övrigt är det säkert saker som jag inte tänkt på som hade varit intressanta eller av vikt, men jag har försökt se detta med så öppet sinne som möjligt.



## 1.5 Teoretiska utgångspunkter

”Min utgångspunkt är att det inte går att göra någon principiell åtskillnad mellan föremål och människor. Vi ställs nämligen inte inför föremål eller sociala relationer, vi ställs inför kedjor som är förbindelser av människor och föremål.” (Jönsson, 2005; s.17)

Så här förklarar Håkan Jönsson aktör-nätverks-teorin i sin bok *Mjolk* (2005) vilket jag tycker är en bra beskrivning som stämmer överens med det sätt jag vill använda teorin på i min empiri. Som jag tidigare beskrivit är mitt syfte att se hur ungdomar skapar sig egna matvanor och hur de genom dessa skapar sig en identitet. För att utforska min fråga har jag valt, liksom Jönsson, att använda mig av Aktör-nätverks-teori då jag vill se vad det är för aktörer som samarbetar för att skapa en identitet eller ett så kallat nätverk. Jönsson (2005) beskriver det som att alla föremål och människor ska förstås som ett interagerande nätverk. Att ANT inkluderar även föremål i detta interagerande nätverk ger mig möjligheten att även se icke-mänskliga ting som aktörer i sammanhanget så som t.ex. maten och ekonomin, samtidigt som jag kan ha kvar de mänskliga aktörerna i samma nätverk.

Om man börjar titta på sammanhangen och nätverken kommer man att se att dessa är uppbyggda av mindre element. Dessa element kan vara både mänskliga och icke-mänskliga. I ett företag till exempel uppnås företagsledarens makt genom en mängd telefonsamtal, protokoll, maskiner och kläder. Att kalla alla för aktörer är ett sätt att inte slå fast skillnader och att behandla alla aktörer likvärdigt i nätverket (Nehls, 2008; s.21) Bruno Latour skriver i sin bok *Reassembling the social* (2007) att aktörer skapas i relation till varandra. Att använda ordet aktör gör enligt honom att du aldrig kan vara säker på vem och vad som agerar för en aktör är aldrig ensam i att agera. Aktörerna agerar (agera=act=aktör) enligt Latour tillsammans som grupp och bör därför studeras tillsammans (s.46-47) Utan någon handling och några aktörer blir det ingen kultur vilket enligt ANT är viktigt att uppmärksamma. (Nehls, 2008; s.28) Latour sammanfattar ”bra” ANT som en berättelse där alla aktörer *gör något* och inte bara finns där. En aktör som inte gör något i ett nätverk kan inte kallas för en aktör. I en bra nätverksstudie ska det gå att spåra relationer mellan aktörer som visar på att aktörerna påverkar varandra att göra olika saker, ofta oväntade sådana (Latour, 2007; s.128-130).

Mänskliga och icke-mänskliga aktörer förenas, enligt Gunnemark (2008), som aktanter i ett nätverk därför att de drar nytta av varandra och är beroende av varandra (s.69). ANT ger möjligheter, som jag tidigare nämnt, att beskriva interaktioner mellan det sociala och det materiella. Gunnemark menar att studier som endast beskriver det sociala eller som bara

betonar föremålens egenskaper blir missvisande. Människan är inte slav under tingen, men tingens agerande kan begränsa människans beteende och tvärt om. Olika aktörer kan även ha olika inflytande och makt i olika situationer, då varje situation är unik, (s.72) vilket jag kommer återkomma till. Mänskliga aktörer har förmågan att tala och göra sig hörda vilket de har som fördel gentemot icke- mänskliga aktörer. Ting bär på effekter trots att de är tysta, det är det de är bra på. En murad tegelvägg säger inte ett ord, varken när den byggs eller när den är färdig, trots det har den en roll både i livet för de människor som byggde den och för de som målar graffiti på den efteråt. Därefter vilar den i agerandet tills någon historiker i framtiden lägger märke till den och den blir en aktör igen. På detta sätt skiftar ting väldigt snabbt från att vara aktör till att vara icke-aktör och tillbaka igen. Eftersom dessa materiella aktörer inte kan prata med oss måste vi koncentrera oss ännu noggrannare på att få dem att tala till oss så att vi kan se vad de gör med andra aktörer, både sociala och materiella (Latour, 2007; s.79)

Begreppet Svarta lådor är ett begrepp som jag vill använda mig av i denna uppsats. Svarta lådor är "lådor" bestående av föreställningar och minnen som är mer eller mindre dolda. Den har fångat ett ögonblick, en process av allianser mellan individer och materialitet, och slutit sig runt det. Dessa svarta lådor av minnen och minnessaker blir sällan omtalade (Gunnemark, 2008; s.68-69). Gunnemark studerar Sjömagasin och hur byggnaden, dess gamla och nya inventarier och den sommarboende familjen interagerar. Den svarta lådan i detta sammanhang är kombinationen av gammalt och nytt som hela tiden sker. Varje år byts ett mindre antal nyare ting ut, men sällan gamla. Denna blandning som sker av gammalt och nytt ifrågasätts aldrig (s.69). Eva Knuts (2008) använder sig också av begreppet svarta lådor när hon studerar just lådor i form av bröllopsminneslådor. Så kallade minneslådor säljs för att brudparen skall kunna spara sina minnen i den. Lådan, det materiella, ges makten att stoppa tiden och stänga in minnena från bröllopet och spara dem. Ett bröllop är något man inte får glömma och industrin med lådorna spelar på vår rädsla att glömma (s.42-44), som att minnen kan bli utslitna (s.53). Företagen som säljer lådorna erbjuder paren ett skydd mot tidens tand (s.50), en svart låda där negativ förändring hålls utanför och tiden passerar förbi utan att påverka innehållet och minnena (s.56).

Med Aktör- nätverks- teorin medföljer dock vissa problem. Teorin anklagas för att vara svårtillgänglig, kanske med viss rätt. Framförallt på grund av dess ganska enorma begreppsapparat. Begrepp som aktanter, aktörer, svarta lådor, anti- program, intermediärer, mediärer och kvasiobjekt är bara ett axplock av alla de begrepp som ANT:s teoretiker

använder sig av. Alla dessa begrepp medför en risk att man fastnar i en bubbla där man bara når ut till de redan invigda och att man fastnar i långa begreppsdiskussioner. Anledningen till alla dessa begrepp är dock viljan att utmana tidigare synsätt och frigöra oss från etablerade ”sanningar” som begränsar vår förståelse för världen och hitta nya metaforer och verktyg att tolka samhället med (Saltzman, 2008; s.9-10) Som Latour skriver kan det krävas en del mod och ibland bra nerver för att använda sig av ANT (Latour, 2007; s.78). Antagligen för att ANT är en ganska omfattande och ibland problematisk metod.

En av de viktigaste grundbultarna i ANT är att aldrig bestämma sig på förhand för vad som är viktigt och vad som är oviktigt. Det är också viktigt att uppmärksamma hela sammanhanget och inte, som många andra gånger inom etnologi, begränsa sig till det man från början bestämt sig att studera. Det är begränsande att från början ha en åsikt om vilka aktörer som ska räknas, vilken storlek de har, deras påverkan och inflytande samt vad som är verkligt och överkligt (Nehls, 2008; s.30-31). Nehls menar att vi måste sluta se världens oöverskådlighet som ett slags problem, vi måste sluta skapa mönster och vi måste våga ta steget ut till det okända (Nehls, 2008; s.27). Bruno Latour (2007) menar att vi måste räkna in allt som är samlat under det socialas paraply för att förstå det sociala (s.2)

”Maybe your supervisor is in the business of selling pictures! It’s true that frames are nice for showing: gilded, white, carved, baroque, aluminium, etc. But have you ever met a painter who began his masterpiece by first choosing the frame? That would be a bit odd, wouldn’t it?” (Latour, 2007; s.143)

Här vill Latour visa på hur det inte går att sätta någon ram på det vi undersöker innan vi börjar. Börjar man med en ram blir det inget mästerverk och ingen ANT. Man bör även akta sig för att sätta in det i en kontext och att inte försöka förklara det på något sätt utan istället hålla möjligheterna öppna och se det som ett ständigt förändrande nätverk. Kontext är endast ett sätt att avsluta en beskrivning när man tröttnat på den och inte orkar gå vidare (Latour, 2007; s.148). Att sätta en stämpel på något och att säga att det beror på det sociala går alltså inte att göra för det sociala har aldrig förklarat något. Istället måste vi förklara det sociala och beskriva vad som händer där (s.97). En ANT-analys uppmärksammar det som händer, görs, förändras och resultatet av det. Analysen är inte ute efter intentionerna hos den eller det som förändrar (Nehls, 2008; s.25).

Aktör-nätverks-teorin strävar efter att beskriva det som händer. Att se utmaningen i att vara uppmärksam och beskriva situationen. En staty kan ses ur flera vinklar eftersom den är i 3D och tillåter sina åskådare att röra sig runt den. Samma gäller ett fält som du studerar. Har det

många infallsvinklar är det ett tecken på att det är komplext, intressant och vackert, enligt Latour I ett sådant fält finns det många beskrivningar att göra. En beskrivning skall inte behöva förklaras, behövs den förklaras är det ingen bra beskrivning. En bra beskrivning leder till många nya beskrivningar(s.144- 147). Det är aktören som ska tala i texten och forskaren måste låta aktörerna uttrycka sig själva på sitt eget sätt. Det hela hänger på vad jag som forskare låter mina aktörer göra (s.142-143). Vi måste följa aktörerna i deras vägval och använda oss av deras språk så att aktörerna hörs och syns tydligare än forskaren själv (s.29-30). Gör man inte det inom forskningen är risken att man fastnar i att vara en kritisk, reflexiv och distanserad forskare som möter en okritisk, oreflekterande och naiv aktör. Med ett sådant här synsätt blir informanternas uttalanden tolkade utifrån forskarens egna definition av det sociala, vilket blir en upprepning av samma sociala förklaring igen(s.57). Vi måste som Nehls skriver ”plocka ner vetenskapsmannen från det elfenbenstorn dit han eller hon har förpassats” (Nehls, 2008; s.33).

Den typ av vetenskap som ANT är kräver att man rör sig långsamt framåt så att alla aktörer får synas (Latour, 2007; s.121-122). Missar man en bit i pusslet så faller hela pusslet ihop, därför måste man som Latour beskriver det ”... Travel on foot and stick to the decision not to accept any ride from any faster vehicle” (s.171). Istället för ”sociology” kallar Latour det för ”*slow*ciology” då bra sociologi är välgenomtänkt och välskriven text (s.124). Aktör- Nätverks- teorin skall ses som en metod och inte något man bara kan applicera på materialet. Det är en metod som ska lära oss att tänka annorlunda och en hjälpreda på vägen i arbetet. Den hjälper oss att få upp ögonen för att världen är en odelbar massa och att allt och alla kan rymmas inom detta sammanhang av odelbarhet (Nehls, 2008; s.27).

Det är också viktigt att se varje situation som unik och speciell. Inom varje situation måste sociala länkar spåras, de går inte att förklara genom andra nätverk. Inom ANT går det inte att hitta några substitut, som t.ex. det sociala, för att förklara en situation. Varje situation skapar ett mönster olikt alla andra (Latour, 2007; s.36) I varje situation måste vi alltså börja om från början och hitta ett nytt koncept för hur associationer binds ihop, för det vi kommit fram till i tidigare situationer är nu irrelevant (s.6).

Nätverk är ett begrepp som jag använt mig av i texten ovan, men även nätverk kan behöva en förklaring. Håkan Jönsson kallade relationerna mellan aktörer för kedjor och jag vill nu knyta ihop dessa kedjor till ett nät av relationer. Latour beskriver nätverk som ett koncept som hjälper oss att beskriva (2007; s.131) och därigenom också kunna förstå de kopplingar beskrivna aktörer har. Ett nätverk kan ses som ett fiskenet som är sammanlänkade trådar till

ett gemensamt stort nät. Ett nät består dock av hål där det som inte är sammanlänkat kan passera förbi (s.132). Nätverken är likadana där finns det som är ihopkopplat till nät, men även saker som flyter förbi nätet och inte hör hemma där. Det krävs en del jobb för att lappa ihop fiskenätet till en helhet liksom nätverk tar sin tid att spåra, men till skillnad från fiskenätet går det inte bara att hänga ett aktörs-nätverk på tork. De nätverk vi studerar består av aktörer som ständigt rör på sig därför måste vi hela tiden spåra nya aktörer som tillkommer och släppa gamla aktörer som inte längre hör dit. Nätverk är ömtåliga och kan lätt misslyckas om vi inte är uppmärksamma (s.132-133). Ett bra konto av aktörer agerar på ett sätt så att de samlas tillsammans och kan knytas ihop till ett gemensamt nät (s.138). Det handlar om att hitta dessa kopplingar i varje ny situation och studera hur människor och ting får nya meningar i nya kontexter (Brembeck, 2007; s.25)

Jag vill se identitetsskapande genom mat som ett öppet nätverk där identiteten ständigt byggs på och förändras genom att nya aktörer tar plats och gamla försvinner. Som ett spindel nät som byggs ut hela tiden. Att se nätet som flyktigt har även en annan mening i detta sammanhang. Håkan Jönsson beskriver maten som en speciell form av materialitet, det är tänkt att ätas. Mat kan ses som både mer flyktigt och mer bestående. Maten i dess fasta form försvinner när vi äter upp den och när vi lägger ner besticken är den borta, men samtidigt blir den en del av oss, en del av våra kroppar. Genom att se mat som en aktör kan vi se förhållandet mellan kropp och kultur, individ och samhälle (Jönsson, 2005; s.18-19). Matens koppling till kroppen och vår hälsa har många av mina informanter nämnt i intervjuerna som viktigt och då speciellt vikten av att ta grönsaker, vilket jag kommer behandla i ett av kapitlen. Jag vill använda mig av de begrepp jag presenterat här ovan som aktörer, svarta lådor och nätverk för att kunna beskriva hur ungdomar skapar sig en identitet genom maten. Jag vill *se vilka aktörerna är, hur deras relationer ser ut, om det finns några svarta lådor och sist försöka bringa ordning i nätverket* för att se hur dessa tillsammans bildar en identitet. Att använda mig av aktör-nätverks-teorin och dessa frågor som både metod och teori för att svara på mitt syfte och min frågeställning känns som ett bra sätt att hantera fältet på då jag vill kunna använda t.ex. maten, pengarna och tid som aktörer. Som jag beskriver ovan så är varje situation unik, vilket gör att jag kommer se varje intervju som enskilda nätverk med sina egna aktörer. En viktig sak jag tog upp innan var att inte bestämma mig i förväg om vad som var viktigt. Eftersom jag hade andra tankar om vilka teorier jag ville använda i början fick jag suddat ut alla mina tankar och börja om från noll när jag bytte till ANT, vilket jag ser som en fördel då jag absolut inte visste vad jag skulle förvänta mig av intervjuerna utan endast tolkat dem efteråt. Att ANT är en

komplexerad och svårtillgänglig teori har jag diskuterat ovan och jag vill därför inte hävda att detta är den perfekta ANT-studien, men jag ska försöka använda mig av teorin och metoden att tänka på det sätt jag tolkat den och ta hjälp av andra som tolkat teorin för att använda den på bästa sätt. Jag har bara snuddat vid ytan på ANT-teorin och där finns mycket mer att utforska inom teorin.

Sist vill jag också nämna några exempel på böcker som förklarar ANT och som ligger till grund för teorin. Här bör framförallt nämnas Bruno Latour och hans böcker kring ANT bland annat *Reassembling the social- An introduction to actor-network-theory* (2007) där han ger en introduktion i hur man kan använda sig av aktör- nätverks-teorin och *We have never been modern* (1993) där han utforskar dikotomier och ger en ny definition av det moderna, samt en ny syn på det kollektiva. John Law är ännu en forskare som skrivit mycket kring ANT och är en av de tidiga grundarna av teorin. Han har skrivit bland annat *Notes on the theory of the Actor-Network: ordering, strategy and heterogeneity* (1992) som är en introduktion till teorin och *Traduction/Trahisson: Notes on ANT* (1997) som handlar om utvecklingen av ANT och tar upp exempel på detta.

## 1.6 Mat som kulturarv

När jag började leta böcker kring mat och kulturarv trodde jag att det skulle finnas mycket skrivit i detta ämne, men det visade snarare sig vara motsatsen. Det finns en del skrivit om mat i olika regioner och mattraditioner från olika ställen i Sverige. Det finns också en hel del skrivit om traditioner och maten som hör till dessa t.ex. *Årets festdagar* (Bringéus, 1999) och även uppslagsverk över olika mattraditioner genom tiderna såsom *Mathistorisk uppslagsbok: mat och dryck från antikens kök till Absolut vodka* (Swahn, 1999). Swahn har även skrivit om bl.a. kaffe, ålagillen och smörgåsbordet. Men hur mycket jag än letar hittar jag inte mycket om just vardagsmaten som ett kulturarv. Mat som kulturarv verkar vara det där speciella vi äter vid olika högtider. Det som förts vidare genom generationer och blivit så kallade traditioner, men förs inte vardagsmaten också vidare? Varför skulle vi inte kunna se även det vardagliga som ett kulturarv?

Jag har alltså inte hittat något skrivit om vardagsmaten idag, men däremot finns det en hel del skrivit om vardagsmaten och vanor både på forntid, vikingatid och medeltid. Är kriteriet att det ska vara gammalt för att få vara kulturarv?

Två av kulturarvets grundfrågor är: *Vad är historiskt värdefullt?* och *varför ska det bevaras som kulturarv?* Till detta går att ställa många underfrågor för att underlätta urvalet t.ex. ligger värdet i att det är unikt? Är små ting viktigare än stora sammanhang? Hur viktigt är autenticitet? Är det endast hotade saker som skall bevaras? Är det viktigt att människor brukar det, känner igen sig i det och identifierar sig med det eller ska det oroa oss och göra oss kritiska till vår egen kultur? Det är lätta frågor att ställa, men svåra att besvara (Aronsson, 2004; s.173-174) Dessa frågor måste dock ställas när vi skall bestämma vad som är kulturarv eftersom allt inte går att bevara. Frågan är bara om man ska bevara det fina, ovanliga och värdefulla eller om man ska bevara det betydelsefulla och symboliska (Ronström, 2008; s.213)

Att kulturarvsmärka något medför dock även problem och konsekvenser. Först och främst skapar urvalet och urskiljandet såväl sociala och kulturella gränser som tidsliga och rumsliga gränser. Samtidigt gör kulturarvsstämplantet sina objekt till utställningsobjekt genom att synliggöra dem, historisera dem och öka deras densitet. Kulturarvsproduktionen kan även ses som en politisk process med makt över det förflutna, samtiden och framtiden. Ännu en konsekvens av kulturarvsproduktionen är hur den uttraderar minnen och upprättar historia i dess ställe. Kulturarvet har en förmåga att skilja nu från förr och frysa tiden där vi vill bevara den (Ronström, 2008; s.182). Kulturarv och historia vill sträva efter att få kontroll över minnet och traditionen så att de visas upp som de måste vara och inte som de verkligen var (s.210).

En viktig faktor för att kulturarv ska vara betydelsefullt är att det skapar mening på något sätt. Mening skapas när enskilda saker sätts ihop till ett sammanhang, ett sammanhang av såväl fysiska världen som av samspel mellan människor. I vårt sekulariserade samhälle finns det ständigt en strävan efter att bli ihågkommen även efter sin död, en slags önskan om evigt liv. Vi vill bli ihågkomna för våra prestationer och genom minnen hos våra efterlevande. Det är inte bara ledare som styr sina handlingar efter en önskan om att gå till historien utan även privatpersoner. Genom att föra vidare berättelser, fotografier och texter till våra barn säkrar vi fortlevnaden av vårt minne och genom att som efterlevande återskapa historierna visar vi nästa generation vad vi förväntar oss av dem (Aronsson, 2004; s.57-58).

Mitt ämne för denna uppsats är av samtidskaraktär och därför vill jag diskutera kort om samtidsdokumentation och det samtidas roll som kulturarv. Historien kan ses som vår kompass för framtiden. Vi har ständigt ett behov av att orientera oss genom samtiden. Denna orientering kommer till stor del från den vardagliga historieskrivningen och det behov av

kategorisering i epoker som förr och nu samt tradition och modernt. Vad som är vad i dessa epoker skiftar i tid, men de finns där och orienterar oss i jakten på att fånga samtiden. Kulturen har stor betydelse på alla nivåer i vårt liv och vi måste vara öppna för det som händer nu och bevara det så att vi bygger självförståelse bland människor som rymmer stolthet och omsorg. Vi måste skapa arenor där omsorgen om traditionen och värdet av gemenskap kan bevaras (Aronsson, 2004; s. 242-243) De senaste åren har det blivit allt viktigare för museerna att dokumentera och beskriva den egna samtiden. Målet är att bidra till en självförståelse av kulturen, samhället och de aktuella fenomen och frågeställningar vi har (Gudmundsson, Silvén, 2006; s.6).

Dessa aspekter på kulturarvet kommer jag att ta med mig in i empirin och försöka applicera på materialet. Jag kommer även att återkomma till det i avslutningen på uppsatsen där jag kommer diskutera mer om fördelarna och nackdelarna med att se maten idag som ett kulturarv. Som jag förklarat ovan finns det både positiva saker och problematiska aspekter med att sätta kulturarvsstämplar. Någonting jag kommer lägga stor tyngd på är samtidsaspekten på kulturarvet. Att bevara och vara uppmärksamma på det som händer nu. Det är enligt mig viktigt att vi är medvetna om vad som händer nu och att vi känner en stolthet över den historia vi skapar och den gemenskap vi har. Detta kommer i uttryck när vi tittar närmre på vad det egentligen är vi gör i vår samtid.



## 2. Resultat och analys

I följande kapitel kommer jag att beskriva empirin och vad jag fått ut av mina intervjuer, samt mina frågelistor. Jag kommer att blanda citat från intervjuer och frågelistor med beskrivningar av aktörer och analyser av materialet. Empirin har jag delat in i fem olika kapitel utifrån olika situationer och olika aktörer. Många av kapitlen har fått sin indelning eftersom det är så mina informanter grupperat dem. De fem olika kapitlen har fått namn efter de olika aktörerna. Det första kapitlet *Gott, snabbt och billigt* handlar om materiella aktörer som pengar, tid och smak. Nästa kapitel som heter *matlåda* hör egentligen till första, men eftersom matlådan har tagit så stor plats som aktör har den fått ett eget kapitel. I det tredje kapitlet *Mat med familj, vänner eller ensam* har jag istället lagt fokus på de mänskliga aktörer och tidigare erfarenheter som påverkar i fältet och lagt det materiella åt sidan ett tag. Det fjärde kapitlet *Finmat= dyrmat eller tacos* handlar om de speciella situationer som fest och kalas är. Här återkommer både tidigare materiella och immateriella aktörer, men de får nya meningar.

### 2.1 Gott, snabbt och billigt med en nypa hemlagat

I detta första kapitel vill jag spåra de aktörer som agerar i mina informanternas vardagsmat och hur dessa påverkar vad som lagas och äts. Jag vill försöka se vad som är viktigt för ungdomarna och vad de helst lägger vikt på när de planerar vad de skall äta. Genom att hitta aktörerna i vardagsmatens nätverk hoppas jag få inblick i vad vardagsmat är för ungdomarna, vilken mat de tar med sig hemifrån eller vad de förändrar och förnyar.

Cornelia: Jag är uppvuxen med sån här typ matsedel. Som ett tre veckors schema och det har jag nu också det är bara det att jag inte följer det lika bra. För vi tänker ofta vad vi känner för att äta tillsammans och vad känner jag för att äta när jag är själv. Nu har det blivit mer vad som är billigt i affären, också handlar man hem det. När man ska planera för veckan tittar man i reklambladet vad man är sugen på och vad som är billigt.

När jag bodde hemma var det mycket husmanskost vi åt. Pappa är jätteduktig på att göra pytt i panna och köttbullar med potatismos och biff och köttfärslimpa. Sånt som jag inte kan tänka mig att ställa mig och göra, fast pytt i panna skulle jag kunna tänka mig att göra för det tycker jag är svingott!

Cecilia: Göra helt egen då?

Cornelia: Ja! Inte köpe här inte! Nä, nä, nä!

Cecilia: Äter du aldrig köpe mat då?

Cornelia: Nä jag skulle aldrig köpa pytt i panna, ska jag ha det så ska jag göra det själv! Det är inte samma sak annars.

Cecilia: Lagar du all din mat själv då?

Cornelia: Jaa alltså det man orkar... köttbullar har jag aldrig någon vilja till att göra så det blir köpe där. Det är lätt också att bara ha i frysen och plocka upp någon dag när man jobbar över.

(Intervju med Cornelia, 2014-11-15)

För Cornelia är det viktigt att maten är billig. Hon köper helst det som är på tillbud för att pengarna begränsar henne. Tidsbristen är också närvarande som en begränsande faktor i matlagningen. Pengar och tid har jag märkt är närvarande som aktörer hela tiden. De finns alltid närvarande, ibland tydligare och ibland mindre tydligt, men trots allt gör de hela tiden något och påverkar vad det är för mat ungdomarna äter. Likt Latour (2007) skriver har aktörerna alltid en uppgift (s.128). Att köpa färdigmat är egentligen inte okej, men när tiden och orken inte finns går det att kompromissa med vissa saker. Det är ett balanserande fram och tillbaka där priset och tiden i förhållande till varandra måste avvägas. Dock så går det inte att kompromissa med allt. Vissa maträtter får man inte fuska med för då blir det inte gott. Att det skall vara gott är enligt mina informanter nämligen den viktigaste biten i matlagningen.

Cecilia: Vad är det viktigaste med maten?

Nils: Att det är gott!

Linda: Ja det var ju faktiskt ganska bra sagt! Haha. Det vill man ju absolut att det ska vara, men det ska ju också vara... asså jag tänker nog att det ska vara nyttigt och att det ska vara svenskt. När man går i affären så tycker jag att det är många beslut man fattar. Det finns ju ofta ganska mycket att välja mellan. Jag försöker nog alltid tänka på att det är svenskt och att det ska innehålla lite socker och att där är mycket fibrer i bröd och müsli och sånt.

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

För Nils är det absolut viktigaste och självklaraste med maten att det är gott. För Linda finns det andra saker som spelar in också så som att det är nyttigt och svenskt. Linda och Nils har eget lantbruk och föräldrar med lantbruk och får därför mycket råvaror så som kött därifrån, vilket gör att de kan lägga mer pengar på andra råvaror. För Linda är priset inte det viktiga utan det svenska och det nyttiga.

Mina matvanor varierar mycket efter ekonomi /.../ Jag äter vegetariskt och eko och närproducerat /.../ Vardagsmat är ofta något enkelt som går fort att göra. (Kvinna, 24 år)

Viktigaste är att det är varierat, balanserat och gott. (Kvinna, 20 år)

Det viktigaste med maten är att det är gott, man blir mätt och att det är någorlunda nyttigt. (Man, 22 år)

Gott ska det vara men det betyder ju inte alltid att det skall vara nyttigt /.../ Utan det är väl att det är gott som är viktigt och är det nyttigt och gott så är det bara ett plus.

(Intervju med Emma och Christian, 2014-11-18)

Även för mina informanter i frågelistorna är det viktigt att maten skall vara god, billig och nyttig. Nyttighet är ännu en beståndsdel som läggs till balansgången och det är olika för mina informanter vad som är den viktigaste biten, ofta är det ekonomin. Johansson (2008) menar att många av föräldrars mål med matlagningen är oförenliga så som att hinna äta hälsosam mat, men samtidigt uppmuntra till fritidsaktiviteter. Dessa mål hamnar i konflikt då tid, smak, avstånd till butiker och den ekonomiska situationen i familjen ska kombineras (s.12-13). Detsamma kan jag se hos mina informanter. Hos många är det flera olika intressen och aktörer som står i konflikt med varandra så som pengar, tid och smak. Många av informanterna studerar och lever på studielån vilket gör att pengar ofta är en bristvara. Detta resulterar i att de måste tänka på vad som är billigt och följa butikernas kampanjblad när de handlar. Då får nyttigheten ofta sättas åt sidan så länge eller kompromissas med så att det är någorlunda nyttigt. Nyttigheten verkar även komma efter godheten. Som Emma uttryckte det så är det ett plus om maten är både god och nyttig dock så verkar det vara ett ännu ej uppnått mål att kombinera båda, något jag kommer diskutera vidare i sista kapitlet.

Cecilia: Är det någonting som du inte äter?

Martin: Fiskpinnar och liknande. Jag äter det mesta som INTE är halvfabrikat. Jag äter nästan inget halvfabrikat. Jag tycker det är slöseri med pengar och slöseri med vad man har i dem.

(Intervju med Martin, 2014-11-16)

Linda: Om vi har lamm t.ex. så gör jag en gryta på det. Nils steker mer köttet och har en sås till och klyftpotatis... men det är samma sak där... vi har aldrig pommes och sånt. Vi har ju vanlig potatis. Klyftpotatis köper vi aldrig för det är så onödigt och det är väldigt dyrt.

Nils: Vi gör ju det ibland men det är väldigt sällan.

Linda: Det är ju inte bara för att vi är snåla, de är ju godare dom man gör själv också ju och nu har vi fått till dem. Gud vad vi verkar snåla!

(Intervju Linda och Nils, 2014-11-23)

Halvfabrikat ses av många av mina informanter som dyrt och onödigt. Det är slöseri att köpa sådant som man lätt kan göra själv. Dessutom poängterar många hur mycket godare det är med den mat man lagar själv. Jönsson (2005) menar att hur bekvämt och bra halvfabrikat än är så finns det en vilja hos de flesta att på något sätt bidra till maten de äter och än mer till maten de serverar andra (s.126). Som jag har förstått det så är det viktigast för mina informanter att sträva efter att ha hemlagat eftersom det känns bättre. Halvfabrikat serveras bara när tiden inte räcker. Cornelia nämner i det inledande citatet att hon bara köper köttbullar för att hon inte orkar göra dem och vill ha dem färdiga när hon kommer hem så att det går fort att plocka upp dem. För henne är ”köpemat” egentligen inget hon gillar, men då tiden är

begränsad ibland så får hon kompromissa. Precis som att McDonalds maten i *Hem till McDonalds* (2007) inte är något man planerar att man ska äta (s.32) så är färdigmat och halvfabrikat inte heller något som man planerar utan något som bara blir när tiden inte finns. Halvfabrikats mat är alltså inte en aktör som är närvarande hela tiden, utan mer som Latours (2007) exempel med muren som efter att byggarna byggt den är vilande till någon historiker väljer att se den igen (s.79). Färdigmaten köps hem men sedan får den ligga och vänta i frysen tills tiden inte finns en dag och den tas tillbaka in i fokus igen. För både Linda, Nils och Martin är dock priset och smaken avgörande och det är sällan de köper halvfabrikat. Det är också intressant hur Linda är rädd för att hon verkar snål när hon väljer att laga det själv från grunden på grund av priset.

Linda: På sommaren grillar ju du. Så man kan säga att vi äter lite säsongsbetonat för på sommaren grillar vi ju mycket och då har vi inte soppor och sen nu på vintern har vi ju soppa en gång i veckan kan man säga. Jag tänker nästan att vi ska ha soppa en gång i veckan faktiskt.

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

Linda och Nils äter mycket säsongsbetonad mat. På vintern passar det mer med soppor och grytor och på sommaren när vädret är fint vill de ut och grilla. Även Emma och Cristian har påpekat att de äter olika beroende på årstid. Enligt Emma gillar man olika sorters mat olika tider på året. För henne är potatis och sallader typisk sommar mat, när nypotatisen kommit är den nämligen som godast. På vintern när den mjöliga potatisen kommer vill hon dock ha pasta och ris istället (Emma, 2014-11-18). För henne är det kvaliteten på råvarorna och smaken i dem som spelar roll. Olika säsonger består alltså av olika aktörer som kommer och går. Därför är det viktigt som Latour (2007) skriver att vi hela tiden är medvetna om att nätverket är föränderligt och att nya aktörer ansluter och gamla lämnar (s.132), men i detta fall försvinner bara aktörerna tillfälligt och återkommer varje år.

Cecilia: Köper du mycket grejer till köket?

Martin: Jag kan ju börja med att säga att jag har Tupperware för nästan 20 000 kronor.

Cecilia: Oj! Då lägger du mycket pengar på matlagningen då?

Martin: Jag lägger väldigt mycket pengar på matlagningen. Sen försöker jag köpa sådant som gör det lättare när man bara har två spisalator. Så jag köper mycket som man kan stoppa i mikron.

(Intervju med Martin, 2014-11-16)

Det är inte bara råvarorna mina informanter lägger pengar på. Även redskapen runt omkring är viktiga för att förenkla matlagningen. För Martin som har ett mycket litet kök är det extra viktigt att kunna förenkla sin matlagning och kunna använda sig även av mikron för att laga mat. För att förenkla och göra matlagningen snabbare lägger han därför ner väldigt mycket

pengar i sina redskap så att han sparar tid sedan vid matlagningen. Martin jobbar dessutom väldigt mycket och är i behov av att laga mat snabbt när han kommer hem. När Cornelia flyttade var det första hon gjorde att skriva en lista över allt hon var i behov av i köket (Cornelia, 214-11-15). Som jag nämnt tidigare menar Latour (2007) att alla aktörer måste ha en uppgift att (s.128) vilket redskapen utan tvekan har för utan redskapen blir det nämligen ingen mat gjord oavsett hur mycket goda råvaror du har.

Linda: Typ köttbullar kan jag tycka det är gott med dom här bas-smakerna, men då är det väldigt viktigt att man har tillbehören som ättiksgurka och lingonsylt. Det är det väl för dig också?

Nils: Jaja det är ju halva grejen!

Linda: Också ska det vara hemmagjord ättiksgurka, egna rödbetor, egen lingonsylt och egen jordgubbssylt. Sånt tycker jag är kul!

Nils: Ja och nu har vi köpt mycket från Simrishamn och Kiviks musteri som sylt och sådant.

Linda: Vi tycker det är lite kul att handla lokalt. Potatis köper vi på en gård hos Nils föräldrar.

Nils: Det är mycket roligare om man kan säga att dom här har vi köpt på en lanthandel med självbetjäning.

Linda: Jag tycker det är kul att kunna säga att köttbullarna är av köttet från pappas gård och potatisarna har vi hämtat i Abbekås och ättiksgurkan har jag gjort själv och äppelmoset har jag själv gjort.

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

Med detta sista utdraget från intervjun med Linda och Nils vill jag visa både på tillbehörens roll som aktörer och betydelsen av hemlagad mat. Många rätter är enligt Linda och Nils inte kompletta utan vissa tillbehör. Det gäller alltså att få med alla de viktiga bitarna i maträtten för att den ska bli på riktigt. Man skulle kunna se varje måltid som ett eget litet nätverk av aktörer, likt Latours (2007) fiskenät av aktörer(s.132), innehållande t.ex. personerna som äter och maten. Saknas några av tillbehören blir inte nätet komplett och hänger inte samman.

Att laga maten själv från grunden tycker Linda är kul och både hon och Nils tycker om att säga att råvaror och mat är närproducerade och hemlagade. Det är en stolthet att få presentera något man skapat själv och det blir på något sätt mer äkta och mer autentiskt. Viljan att bevara den autentiska matlagningen och vikten av ”äkta” råvaror är intressant ur kulturarvssynpunkt. Vad som skall bevaras är ständigt ifrågasatt inom kulturarvsvärlden och just vikten av autenticitet tas ofta upp (Aronsson, 2004; s.173-174). Det är därför intressant hur mina informanter gärna väljer att laga mat på autentiskt sätt istället för att köpa halvfabrikat. Det är viktigt för dem att kunna säga att det är hemmagjort och att känna en stolthet över sin egen producerade mat. Aronsson (2004) ställer sig också frågan om det är viktigast att bevara hotade saker (s.174). Kan vi se den hemlagade maten som hotad av snabbmat och

halvfabrikat? Mina informanter har blandade känslor vad gäller halvfabrikat, de tycker det är både dyrt och onödigt, men samtidigt ett bra alternativ vid tidsbrist. Dock säger alla att de helst vill laga egen mat som är godare, nyttigare och ”på riktigt”. Det är intressant att fundera kring om detta är en vilja att bevara det som är äkta och unikt.

I detta kapitel har jag velat visa hur pengar, tid och smak är aktanter och bygger upp ungdomarnas identitetsnätverk. I samtliga av mina informanters berättelser har dessa tre aktanter visat sig spela stor roll. Som jag diskuterade ovan kommer dessa ofta i konflikt med varandra och går inte alltid att kombinera, men alla aktörerna är alltid närvarande och spelar alltid roll i nätverket. Andra aktörer som kan finnas med och som jag velat belysa i kapitlet är halvfabrikatet som ligger och lurar i frysen och blir aktuellt när tiden är knapp, samt tillbehören som är en viktig del i många rätter. Smaken som viktig del följer som en röd tråd genom det hela. Det viktigaste är att det är gott och jag skulle vilja säga att smaken är kärnan i själva nätet. En viktig del i smaken är att det är hemlagat. Hemlagad mat är godare och man kan känna en stolthet över den till skillnad från halvfabrikatet.

## 2.2 Matlåda

När jag har genomfört mina intervjuer och frågelistor är det en sak som har återkommit i varje och som jag vill ge lite mer uppmärksamhet. Matlådan är hela tiden närvarande i planerandet av maten för mina informanter och är en viktig aktör när det är dags att planera, laga och äta mat.

Linda: Sen tänker jag också att i början av veckan så kan vi ha någon korvstroganoff eller något sådant som är bra att göra matlådor på. Jag tycker grytor är bra till matlåda också och jag tycker att pasta och ris är bättre till matlådor än potatis.

Nils: Ja potatis är inte bra i matlådor!

Cecilia: Ja det blir ganska äckligt ja

Nils: Ja och har man sås på så blir det bara slemmigt och konstigt.

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

Linda och Nils vet precis vad som är bra till matlådor och planerar i början av veckan vad de skall laga så att matlådorna är fixade till resten av veckan. Matlådorna och maten på jobbet styr alltså planeringen i deras hushåll till stor del. Att laga mycket mat när man ändå lagat mat är ett sätt för dem att hålla nere kostnaderna och förenkla vardagen. Fyrtioalisterna som Brembeck (2010) beskriver kunde inte tänka sig att slänga mat utan sparade istället alla rester

i frysen, i matlådor eller tog vara på dem på annat sätt (s.132). På samma sätt sparar mina informanter resterna av ekonomiska och tidsbesparande skäl.

Jag lagar mat i 4-6 portioner åt gången och fyller på frysen med matlådor. Framförallt för att det är ekonomiskt. (Kvinna, 24)

Mitt i veckorna blir det lättast att göra större maträtter som t.ex. storkok av något slag då det blir rester över till matlådor till jobbet. (Man, 22)

Jag lagar matlådor till skolan, det kan vara köttbullar, stekt kyckling fisk med potatis/ris/pasta och grönsaker. (Kvinna, 21)

På frågelistorna har jag ofta fått svaret att matlådor är viktigt. Intressant är också att i stort sätt alla informanterna som nämnt matlådor i sina svar, både på frågelistor och i intervjuer, har tagit upp matlådorna nästan direkt. Det är något av det första de nämner när jag ber dem att berätta om sin matlagning. Matlådorna behövs när man jobbar och går i skolan för att skära ner på kostnaderna och ekonomin verkar vara det avgörande. Många väljer att laga mer mat för mer pengar vissa dagar för att sedan spara de pengarna som de skulle lagt på att äta ute på jobbet annars. För vissa av informanterna är det inte matlådor till dagen efter som tillagas utan matlådor för flera dagar framåt för att fylla på frysen så att det alltid finns mat att ta upp. Detta skulle kunna ses som ett alternativ till halvfabrikatsmaten som mina informanter helst undviker. Genom att laga mycket mat när man väl lagat mat sparar man tid andra dagar och slipper dessutom handla halvfabrikat.

Linda: Sen brukar vi göra pizzabullar. Det tycker jag är en bra matlådemat, så det vill jag alltid ha hemma så det brukar vi göra och äta en dag och sen gör man så att det blir att ha i frysen.

Nils: Det är så man kan ha om man bara har en halv matlåda så kan man ta med sig en pizzabulle också.

Linda: Jag tycker det är bra när jag är på högskolan för man kan äta dem både kalla och varma. Ibland värmer jag dem och stoppar dem varma i väskan och sen äter dom på tåget. För att innan var det så att jag tyckte det tog för lång tid hem /.../ så när man kom hem tryckte man i sig ett choklad och det blir ju helt fel. Så jag började med pizzabullar istället.

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

Linda bakar pizzabullar för att kunna fylla ut matlådorna med eller att ha som fika. Hon vill inte att de ska äta så mycket socker och därför bakar hon istället bullarna så att de kan ta med sig dem istället. Här är det både pizzabullarna och samhällets förväntningar på att minska sockerintaget som påverkar Linda och Nils matlagning. Pizzabullarna är goda, lätta och går att äta både kalla och varma, men framförallt är de nyttigare än godiset hon skulle stoppat i sig annars.

Martin: Jag lagar mat nästan varje kväll. Resterna tar jag med mig och äter på lunchen på jobbet.  
(Intervju med Martin, 2014-11-16)

Martin planerar inte sina matlådor, utan gör dem istället av det som blir över. Han gör alltså bara en matlåda i taget och planerar inte på samma sätt som Linda och Nils eller som vissa av mina informanter i frågelistorna.

Matlådan finns som vi ser hela tiden närvarande och är utan tvekan en, som Latour (2007) menar, aktiv aktör som gör någonting. Matlådan packar in alla vardagsmatens värderingar och aktanter i en låda där de förvaras och tas fram igen när de behövs. Likt bröllopslådorna som Knuts (2008) skriver om som en låda att stänga inne minnen och i vilken du kan spara ditt bröllop (s.42) vill jag även se matlådan som en låda i vilken informanterna stoppar i den hemlagade, billiga och goda maten som de själv lagat för att slippa köpa den dyra och fabriksproducerade halvfabrikatsmaten. Som Knuts (2008) skriver är lådan en icke-mänsklig aktör som bjuder in andra aktörer i bröllopsplanerandet. Likaså är matlådan en aktör i ungdomarnas nätverk där alla de andra aktanterna samlas och sparas.

I detta kapitel har jag beskrivit matlådan som en aktör i det nätverk av planering och tillagning av mat som mina informanter skapar. I matlådan samlar vi den billiga, snabba och goda hemlagade maten så att vi kan uppleva den igen och slipper slösa pengar på att köpa mat. Det är en förenkling av vardagen som behövs i mina informanters liv och därför en viktig aktör enligt mig och uppenbarligen även enligt mina informanter då de nämnt det som en av de viktigaste sakerna när de planerar sin mat. Latour (2007) menar att det är viktigt att följa aktörernas egna val av kopplingar och länkar (s.29). Matlådorna hade jag ingen aning om att de skulle vara av så stor vikt i mina informanters berättelser, men eftersom de så tydligt betonat hur viktigt det är att planera för matlådor när de skall laga mat valde jag att betona just matlådorna och dess roll i nätverksskapandet.

### **2.3 Mat med familj, vänner eller ensam**

I föregående kapitel belyste jag framförallt de ickemänskliga aktörerna så som pengar och tid. I detta ska jag istället närma mig de mänskliga aktörerna i nätverket. Jag ska försöka beskriva vilka mänskliga aktörer så som familj, uppväxt och vänner som är närvarande och hur dessa påverkar fältet. I parintervjuerna har jag fått höra många intressanta diskussioner kring hur maten ska lagas och vad som är gott. Därför vill jag försöka titta lite närmare just på hur det påverkar ens matvanor när man flyttar ihop tillsammans och hur man gör för att tillgodose



båda parternas tidigare matvanor. En annan aktör jag kommer diskutera i kapitlet är uppväxten och familjen. Som Nils uttrycker det så är Linda väldigt lik sin mamma när det gäller matlagning och därför känns det aktuellt att ta upp några exempel på just hur familjen påverkar och hur och vad man tar med sig hemifrån.

Linda: Nu äter jag pepparkaksfil för den är så god! Den var storfavorit hemma så den har jag med mig därifrån.

Nils: Nu äter jag också fil för den tycker jag är god och ja du är väldigt lik din mamma!

Linda: Jag har ju sagt till dig att du kan hämta lite recept från din mamma också.

Nils: Men där är ju inget jag vill ha

Linda: Saknade du inte receptet på korv Stroganoffen?

Nils: Jo just det, det gjorde jag, men vi gör ju korv Stroganoff, men den smakar inte bra...

Linda: Nä du gillar ju inte min.

Nils: Jo den har faktiskt blivit bättre.

Linda: Haha jag fick inte gör det först för Nils tyckte inte om min, men jag tyckte ju den var god!

Nils: Där är för mycket lök i den.

Linda: Men nu så har Nils accepterat den.

Nils: Ja nu får jag ha ett finger med också så nu lägger jag till lite socker och lite vanlig ketchup i den... Det ska man ju inte ha men det måste man för att den ska bli så god!

Linda: Det är mycket godare när där är ketchup i säger Nils... men jag tycker bara att det är socker. Ketchup är bara socker!

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

Hos Linda och Nils är det Linda som handlar maten. Det är också oftast hon som lagar maten med därför är mycket av maten som lagas sådant som hon valt och som kommer från hennes familj. Nils tycker det mesta hon gör är gott och påpekar flera gånger att han gärna äter hennes mat och inte behöver något mer från sin egen uppväxt (Linda och Nils, 2014-11-23). Det enda han behöver är oxkött ibland säger han, men när Linda frågar honom om han inte kan berätta om korv Stroganoffen uppstår dock en intressant diskussion dem emellan om hur den skall lagas på rätt sätt. När man flyttar ihop tar båda parterna med sig olika erfarenheter. Sigfridsson (2005) menar att det inte är ovanligt att man ändrar sina dryckesrepertoar när man träffar någon och flyttar ihop. Att bo tillsammans innebär ofta att man får ge och ta av sina gamla vanor (s.96). På samma sätt som dryckesrepertoaren ändras när du flyttar ihop vill jag även se om maten ändras. Som Latour (2007) beskriver det förändras nätverket när nya aktörer, i detta fall en person, sluter sig till nätverket (s.132). Den nya personen tvingar oss att kompromissa, lägga till och ta bort. Länkarna mellan aktörer är unikt för varje nätverk menar Latour (s.36) och även i detta fall är varje informants nätverk unikt, men när de båda skall länkas samman skapas ett nytt nätverk med nya och gamla aktörer. Som Brembeck (2007)

skriver gäller det att hitta de nya kopplingarna och meningar som bildas när människor och ting hamnar i en ny kontext (s.25). I Lindas fall innebär det att hon måste addera ketchup till sin korv stroganoff. Nils bryr sig inte så mycket om vad det är för mat som lagas bara det är gott, därför låter han Linda bestämma det mesta i köket.

Cornelia: När jag flyttade ville jag göra saker som jag växt upp med, men det krockade med min dåvarande pojkvän som hade bott hemifrån längre än mig och redan hade skapat sig egna matvanor. Nu sen jag flyttade själv har jag tagit tillbaka många av mina saker igen. Jag blandar nu, ja har lite hemifrån, lite från mitt tidigare förhållande och... jag gillar att hitta inspiration och sen göra nåt eget av det/.../ Sen när jag bodde med min förra kille så tyckte han om att laga mat så då fick jag inte laga mat. Nu är det tvärt om med denna killen. Så jag tror att det beror på var man bor hur starkt intresset blir för matlagning. För om man har det dominanta intresset så blir man den som lagar mat.

(Intervju Cornelia, 2014-11-15)

För Cornelias del har det varit olika med olika killar hon bott med. Den första hade ett större intresse än henne för mat så han lagade oftare mat därför blev det inte mycket av hennes mat, men med hennes nya kille får hon mer än gärna laga mat och har mer frihet att bestämma själv. För Cornelia har alltså tvåsamheten påverkat mycket vad hon ätit och det hon växt upp med har fått stå tillbaka ett bra tag för att sen komma tillbaka in i hennes liv igen. Att man vill minnas och ta tillbaka det som man växt upp med är en intressant sak jag hört från många informanter och som jag kommer tillbaka till senare i kapitlet.

Emma: Det är väl lite blandat var vi får inspiration ifrån egentligen, men det är ju väldigt mycket hemifrån. Väldigt mycket från mig och väldigt mycket från Christian och hans bröder som är mycket äldre än han. Dom har ju flyttat för ett tag sedan. Denna maträtten fick vi just från hans bror.

Cristian: Jag har lärt mig väldigt mycket själv att laga mat för sen jag var tolv år så har mina föräldrar åkt till vårt sommarställe varje helg och då så har jag alltid fått laga mat själv på helgerna då. Så då har man fått lära sig en del. Men det blir ju mycket sånt här som kyckling som är väldigt enkla rätter.

(Intervju med Emma och Cristian, 2014-11-18)

Syskon och familj har hos alla mina informanter spelat stor roll i vad man väljer att laga. Som Emma säger har Christians bröder som är äldre och som redan skapat sitt eget matnätverk påverkat de mycket i vad de lagar. De vet vad som är lätt, snabbt och billigt att laga och är bra inspirationskällor för sina småsyskon, för det mesta. Christian har varit mycket ensam hemma när han var yngre och har redan då lärt sig laga mycket mat och fått välja själv vad han skall äta redan tidigt i sitt liv.

Alla rätter jag lagar har jag tagit med mig hemifrån. Jag har inte testat något nytt ännu. (Kvinna, 20)

Det är tyvärr inte mycket jag har med hemifrån, men om det blir svårt så ringer jag hem och frågar om tips och recept. (Man, 22)

Det bästa med att flytta hemifrån är att man själv får bestämma vad och när man äter! (Kvinna, 27)

För varje informant är det olika hur mycket och vad man tagit med sig hemifrån. För vissa är det väldigt viktigt att laga liknande mat, för andra är det mindre viktigt. Några av mina informanter påpekar tydligt att för dem var det viktigt att bryta och skapa något eget och andra menar att det är lika viktigt att ta vara på det man vuxit upp med. Linda har kopierat alla recept hon tyckte om hemifrån och skapat en egen kokbok med favoriterna från sin mamma och sina egna nya.

Cecilia: Var får du inspiration från?

Martin: Det är för att jag inte gillar halvfabrikat som jag tyvärr är uppväxt på.

Cecilia: Jaha så du är uppväxt på det då?

Martin: Ja pulvermos och snabbmakaroner.

Cecilia: Så du har ändrat helt när du flyttat då?

Martin Ja i stort sett!

(Intervju med Martin, 2014-11-16)

Martin däremot har avsiktligt tagit avstånd från den halvfabrikatsmat som han vuxit upp med i hemmet. Vilket säkert beror på att han inte uppskattade maten hemma, till skillnad från de andra. Cornelia vill till exempel att hennes barn ska få lika god mat som hon växte upp med då hennes pappa lagade jättegoda mat.

Cornelia: Jag hade velat att mina framtida barn ska få växa upp med samma goda mat som jag växte upp med, så då får jag väl börja göra köttbullar från scratch då.

(Intervju med Cornelia, 2014-11-15)

Cornelia vill ta upp mycket av den maten hon åt hemma hos föräldrarna eftersom hon tyckte om den, men det är inget hon har så bråttom att göra utan det kan vänta tills hon har barn. Som Brembeck (2010) skriver lagras matminnen i kroppen och manas ibland fram när man minns smaker, dofter, syner och känslor av minnena som finns inom oss (s.59). Cornelias minnen är goda matminnen som hon gärna minns och som hon vill att hennes framtida barn också skall få uppleva och minnas. Martins inställning till maten hemma som jag beskrev ovan kan mer kopplas till de dåliga matminnen Brembeck (2010) beskriver. Som hon skriver finns det inte bara goda minnen utan även dåliga matminnen. Dessa minnen är ofta

förknippade med obehag och äckelkänslor och är inte värda att minnas(s.71) vilket gör att Martin tar avstånd från dem.

Linda: Jag har ju två inspirationskällor egentligen. När jag flyttade hemifrån så kopierade jag mycket recept som jag tyckte om hemifrån, så jag kollar ju dem väldigt mycket, och sen följer jag en matblogg som jag brukar få bra tips på.

Nils: Men det är ju bra! Då får man lite nya idéer annars blir det bara köttbullar...

Linda: sen blir man ju inspirerad när man äter hos andra och när vi var i Grekland. Då testade vi tillexempel moussaka.

Nils: Sen får jag lite från jobbet. Vi har många på jobbet som tycker om att laga mat och då hör man vad dom snackar om och tipsar om.

Linda: Som typ ”pulled pork” var en sådan sak som man hörde på jobb, praktikplatser och skola att folk lagade och våra föräldrar testade. Så då ville man också testa det och vi gillar ju det jättemycket nu! Men det är ju lite tråkigt för det tar ju sådan tid att göra.

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

För Linda och Nils är vänner och bekanta en stor inspirations källa där man får nya tips och som får en att prova på nya saker.

Nils: Paella äter vi ju ibland och det är väl spanskt?

Linda: Men då tänker vi ändå att ”åh nu är vi exotiska”

Nils: Ja då är det lite spanskt!

Linda: Det är nåt vi har hittat på som vi aldrig skulle fått hemma. Vi har två kompisar som äter det så ville vi också prova det.

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

Trots att mina informanter vill ta med sig gamla maträtter och vanor hemifrån vill de också förnya dem, följa trender och prova nytt. Ofta får man tipsen från vänner eller bekanta som har provat saker eller som tipsar om något gott. Det är inte bara gemenskapen med middagsbjudningar som är viktig utan även utbytet av kunskap och smaker. Det är enligt Brembeck (2010) viktigt med samtal kring maten för att skapa, vidmakthålla och förändra matens och måltidens kulturella värden (s.99) vilket utbytet av kunskap kring mat är ett exempel på. Intressant är också Linda och Nils känsla av att vara exotiska och behovet att testa nytt och främmande istället för att fastna i det vanliga. Brembeck (2010) beskriver gemenskapen med vänner kring maten som lika viktigt för de äldre som måltider med barn och barnbarn. För dem är det viktigt att träffa väninnor och äta gott tillsammans (s.96). Mina informanter i frågelistan har särskilt påpekat att vännerna och gemenskapen är viktig för dem. Det är roligare och godare att laga mat tillsammans och när man är ung och flyttat hemifrån är vännerna viktiga i matskapandet då man ännu inte har barn och många bor ensamma.

Jag lagar mest mat om jag har någon att laga till (Kvinna, 32)

Jag bor ensam men har ofta vänner som jag lagar mat med (Kvinna, 24)

Hämtar mycket inspiration från vänner som är utländska eller har bott utomlands. (Kvinna 20)

Emma: Det var viktigt att äta tillsammans. Det var ju även en stund att äta och prata om dagen. En trevlig stund på dagen tillsammans.

(Intervju med Emma och Christian, 2014-11-18)

Mina informanter föredrar att äta tillsammans även till vardags. Brembeck (2010) beskriver också familjen som en central matgemenskap (s.93) Gemenskapen med att äta tillsammans är av stor vikt för Emma och Christian. Emma som vuxit upp med att äta tillsammans tycker det är av stor vikt att de sätter sig ner och äter tillsammans. Cornelia menar också hon att stunden hon och hennes pojkvän äter tillsammans är viktig. Då sitter man ned vid köksbordet och pratar med varandra. Hon skulle aldrig vilja sitta vid tv:n och äta (Cornelia, 2014-11-15). Likaså menar Linda som inte heller skulle kunna tänka sig att sitta i soffan och titta på tv när hon äter (Linda, 2014-11-23). Måltiden är för dem ett tillfälle att umgås och prata. För Martin däremot som bor ensam är tv:n viktig. Han har ätit två gånger vid sitt köksbord sedan han flyttade dit då han hellre sätter sig i soffan och tittar på tv samtidigt. Som Brembeck (2010) skriver är mat något roligt och lustfyllt så länge man har någon att dela det med och äta ihop med. Att äta ensam är inte så roligt, speciellt inte om man inte valt det själv (s.99). Att mat skall intas tillsammans är en djupt rotad föreställning som ofta är oreflekterad och icke-ifrågasatt självklarhet (s.105) som skulle kunna ses som en slags svart låda. Som Gunnemark (2008) beskriver är svarta lådor olika föreställningar som aldrig ifrågasätts (s.69) i detta fall är det föreställningen om matens gemenskap det handlar om. Martin nämner själv att han gärna hade ätit med någon annan och att det inte alltid är så kul att laga mat till sig själv (Martin, 2014-11-16). Dessa känslor av ensamhet bygger kanske på en svart låda om att mat är något som skall upplevas tillsammans.

Som Aronsson (2004) har vi ett behov av historien för att orientera oss i samtiden (s.242). Därför tror jag att det är viktigt för oss att minnas det vi har med oss i bagaget. Även sådant som matlagning är viktigt att minnas. Det är det vi vuxit upp med som har skapat dem vi är idag och mycket av den mat vi lagar tror jag har kopplingar till vad vi vuxit upp med. Det vi har lärt oss av våra föräldrar är avgörande för hur vi gör i vårt nya hushåll. Likaså jag tror att mina informanter har med sig olika bagage som påverkar dem på olika sätt. Som vi sett har de som vuxit upp med mat de tycker om tagit med sig den och vävt in den i sina nya vanor, men de som inte tyckt om maten hemma har istället använt den som motpol till vad det är dem

själva vill äta och som ett dåligt exempel. Oavsett hur man förhåller sig till sin bakgrund så finns den alltid där och påverkar vad som skapas nu. Det kan vara maträtter, måltidsbeteende, kunskaper m.m. Latour (2007) menar att varje nätverk är omgivet av element från andra tider och andra platser, med andra agenter. Dessa tidigare erfarenheter har format det nätverk som vi studerar nu (s.166). Liksom Latour beskriver så är tidigare erfarenheter av stor vikt i ett nätverk. I detta fall är familj, vänner och uppväxt tidigare erfarenheter som påverkar hur vi skapar vårt eget nätverk och kan ses som hjälpmedel till att forma sina egna matvanor.

Aronsson (2004) menar att i vår moderna sekulariserade kultur finns en strävan efter att bli ihågkomna och att få ett evigt liv. Genom olika prestationer och genom minnena hos efterlevande kan detta eviga liv uppnås. Det är inte bara världens ledare som vill gå till historien utan även vi privatpersoner. Vi söker efter fortlevnad genom våra barn och barnbarn. För att göra det är foton, berättelser och texter viktiga (s.58). Maten vill jag se som ett redskap för att föra vidare minnen och traditioner genom. Ungdomarna jag intervjuat minns det dom ätit hemma antingen med glädje eller med avsky, men oavsett vilket så minns de. På så vis lever minnet vidare genom barn och barnbarn och formar kommande nätverk. Minnen finns hela tiden som en osynlig aktör i bakgrunden. Många av mina informanter påpekar att de gärna hade velat laga mer mat som de själva fick när de växte upp, men att inte tid och plats finns. Dock vill de ta upp det i framtiden så att deras barn får uppleva samma goda mat som de själva blivit uppväxta på.

I detta kapitel har jag försökt beskriva de mänskliga aktörer som finns i ungdomarnas matnätverk. Familjen, vänner och partners har visat sig vara viktiga för alla mina informanter, men olika mycket. Innan jag började uppsatsen hade jag förväntat mig att få höra mer om hur mycket familjen påverkat. Som jag sedan märkt är det för de flesta lika mycket vänner som familj och partners som är aktörer när nätverket skapas. Speciellt nu när de är unga och nyss flyttat är det viktigt att utforska nytt och prova det vänner lagar. Många påpekar också att de gärna vill ta upp mer av det gamla, men att det kan vänta tills man har barn i framtiden. Både familj, vänner och partners är alltså aktörer i nätverket, men de verkar vara olika starka i olika situationer och i olika faser i livet.

## 2.4 Finmat= dyrmat eller tacos

I tidigare kapitel har jag för det mesta diskuterat och beskrivit mina informanternas vardagsmat. Därför vill jag nu ge mig på att beskriva den mat som serveras till fest och till kalas. Här kommer jag att blanda både sådant som mina informanter lagar nu och sådant som de vuxit upp med då jag lagt märke till att uppväxten spelar större roll när det gäller finmaten än när jag beskrivit vardagsmaten. Jag kommer återkomma till aktanter så som pris, tid, familj och vänner eftersom situationerna med fest och kalas kan ses som egna unika nätverk där nya saker händer och nya aktörer agerar.

Cecilia: Vad äter ni om ni skall ha någonting finare någon dag?

Linda: Typ kanske ytterfilé... grisytterfilé med hasselbackspotatis. Det skulle kunna vara någonting sådant eller?

Nils: Ja eller så köper vi oxkött och steker. Typ entrecote eller ryggbiff eller vad det heter?

Linda: Jo ryggbiff till mig och entrecote till dig.

Nils: Det köper jag gärna om det är fredag och vi är hemma. Eller färska räkor eller nåt sånt.

Linda: Färska räkor eller oxbit det är väl det som vi har som vår högtidsmat när det bara är vi två.

Nils: Ja med lite vin och så.

Linda: Ja... och färska räkor är ju jättedyrt!

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

För Linda och Nils är finmat någonting som är lite extra t.ex. oxkött som de inte äter speciellt ofta eller färska räkor som är mycket dyrt. Potatisen lagas dessutom på mer avancerat sätt än till vardags, förmodligen för att mer tid finns att tillaga den. Till maten vill de gärna ha något gott att dricka. Många av mina informanter har speciellt påpekat att det är priset som avgör om det är finmat eller inte. När det är fredag eller fest får det gärna kosta lite mera.

Då finmat istället är något som tar lång tid och kanske innehåller dyrare råvaror, men det kan också vara något "ovanligt" som inte ingår i vardagsmaten. (Kvinna, 24)

Finmat kan vara allt från stekt kött med sås och potatis till något man äter rent för sällan men som ändå kan klassas vardagsmat ibland t.ex. flygande Jakob. (Man, 22)

Finmat tar ofta längre tid och är såklart godare eller dyrare. (Kvinna, 21)

Även i frågelistsvaren påpekar många att finmat gärna får vara lite dyrare. Priset är alltså en aktör även i nätverket kring finmaten, men i detta fall är den inte lika begränsande. En annan intressant sak som nämns kring finmaten är att det ofta är mat som man äter mer sällan ibland på grund utav priset, men ibland även sådan mat som är vardagsmat men äts sällan. En aspekt som många av mina informanter tar upp och som ofta nämns tillsammans med pengarna är

”tiden”. Finmaten får gärna både vara lite dyrare och ta längre tid att laga, och ofta blir det då även godare mat menar vissa informanter.

Om man ska bjuda på det får det gärna vara mer avancerat (Kvinna, 22)

Cecilia: Vad var vardag och vad var festmat när ni bodde hemma?

Emma: Vardag var kanske... om jag tar ett exempel t.ex. fisk eftersom vi tog upp det innan så kanske man äter typ vanlig torsk på vardagar. Sen kanske man fyller på det och typ gör en gryta på det på helger, eller man lägger på någonting. Så att det blir lite finare.

Cecilia: Lite mer avancerat då?

Emma: Ja mamma gjorde väldigt mycket grytor som sagt på helger och sånt.

(Intervju med Emma och Christian, 2014-11-18)

Mer tid innebär att maten kan vara mer avancerad och som mina informanter säger så lagar de gärna lite mer avancerad mat när de har tid och när de skall ha besök. När tiden finns för Emmas mamma så piffar hon till vardagsmaten lite. Emma nämner senare i intervjun att hon gärna skulle göra mer avancerad mat själv om hon hade haft kunskapen, men hon vill gärna lära sig att göra mer avancerad mat i framtiden. Många av informanterna, eller snarare största delen av dem, nämner kött som en självklar sak när det kommer till finmat.

Cecilia: Vad väljer du att laga när du ska laga något extra fint?

Martin: Då väljer jag att laga någonting mer finare typ... jag kommer inte på vad köttet heter... inte gris och inte ko... jo ox heter det!

Cecilia: Oxfile eller något sådant då?

Martin: Ja precis! Inte för svårt men inte heller för jättevänligt. Köttbit med potatis eller grönsaker eller nåt liknande.

(Intervju med Martin, 2014-11-16)

Festmat var någon god saftig köttbit med någon sorts potatis till. (Kvinna, 23)

Till finmat tycker jag om att laga någon köttträtt. (Kvinna, 22)

Fest mat var väl en köttbit och pommes och bearnaisesås. (Kvinna, 21)

Finmat för mig är getostgratinerade rotfrukter med en god fläskfilé. (Kvinna, 20)

Köttbiten är en ofta framträdande aktör i finmaten. För många av informanterna är en god köttbit med diverse tillbehör den godaste och lyxigaste finmaten. Det är något man kan servera både en fredagskväll och på kalaset. Det är inte speciellt avancerat, men det är ovanligt och det är ofta dyrt eftersom många väljer kött som är lite dyrare än det man väljer till vardags. Enkelheten finns alltså ofta kvar även när finmaten skall lagas och vägs istället upp av att man höjer priset och lägger ner mer tid. Många av dem som äter kött till fint är även uppvuxna med att få kött som finmat. Familjen kan alltså vara en påverkande aktör när det kommer till finmaten.



Vardagsmat och finmat är det inte så stor skillnad på förutom att jag försöker laga något kul och nytt när det skall vara fint. (Kvinna, 20)

Jag tycker om att testa nya maträtter när jag ska göra något fint. (Kvinna, 22)

Cornelia: Jag tycker om att göra min egen klyftpotatis så jag gör hellre egen än köper färdiga... Vi kallar det för "lyxpotatis" och vi har ofta flingsalt och rosmarin på dem. (Intervju med Cornelia, 2014-11-15)

Att laga någonting kul och nytt och prova på saker är för vissa av mina informanter också lyxigt och festligt. Cornelias "lyxpotatis" är lite kul då potatisen har fått ett eget namn just för att den är extra lyxig. Genom att lägga till lite salt och rosmarin har hon alltså skapat sig en lyxigare variant av vanlig potatis utan att det blivit dyrt.

Cecilia: Vad har ni ätit för finmat hemma?

Martin: Tacos! Det har varit lätt eftersom vi varit stor släkt och liknande.

Cecilia: Bjuder du på det själv också?

Martin: Ja, tacos är gott. Det är lätt att bara steka färsen och skära grönsakerna. Man kan bli lite slavdrivare där också och säga till sina kompisar att skära grönsaker.

(Intervju med Martin, 2014-11-16)

Vi gillade att bryta traditioner i vår familj så vi har haft bl.a. lasagne och tacos på julafton. (Man, 24)

Festmat kan vara tacos eller hemmagjord pizza. (Kvinna, 27)

Ett annat alternativ till den dyra finmaten är tacos. Tacos har kommit upp på varje intervju jag gjort och många har påpekat hur lätt, gott och billigt det är att äta tacos på helgerna. En av mina informanter åt till och med det på julafton ibland. Martins familj hade det på kalas när det kom mycket folk för att det var lätt att göra. Linda och Nils äter tacos när de har vänner över, för att de vet att alla tycker om det (Linda och Nils, 2014-11-23). Även Emma påpekar hur gott tacos är och hur lätt det är att förändra när man tröttnar på det (Emma, 2014-11-18). Tacos är en aktör som är lätt att tillaga, enkel att bjuda på och som går att variera efter smak vilket gör den till ett ultimatum alternativ när man skall bjuda på mat. När jag intervjuade Linda menade hon också att tacos nästan kunde räknas som svenskt numera eftersom så många äter det regelbundet (Linda, 2014-11-23). Trots att det är enkelt, lätt och billigt så äter man det som finmat. Dock finns det säkert de som ser det mer som vardagsmat. De flesta av mina informanter ser det i alla fall fortfarande som finmat och äter gärna det på helger eller till fest. Fyrtilisterna som Brembeck (2010) har intervjuat bryter gammalt genom att köpa de nya tidsbesparande produkterna i mataffären eller genom att enbart dricka te och macka på kvällen med de gamla borgerliga strikta rutinerna i sin strävan efter frihet från tvång och rutiner. Mina

informerans vilja att prova nya grejer till fest och kalas kan också ses som en slags brytning ifrån gamla traditioner i hemmet. En av informanterna äter tacos eller lasagne på julafton som ett sätt att bryta en gammal tradition och ersätta den med modernare alternativ.

Vid kalas var det samma sorts mat, men i andra dimensioner. (Kvinna, 21)

Till fest var det mer avancerat bl.a. grytor och långkok. (Kvinna, 21)

Finmaten varierade men vi hade ofta stora soppkaläs. (Kvinna, 20)

Nils: Mina föräldrar har inte haft mycket fest och bjudningar. Det har varit mer kalas och då är det mer snabb och enkel mat för många personer. Ofta hade vi ett franskbröd och så skar vi av toppen och i med köttfärsås och ost över. Det åt vi mycket när vi hade kalas för jag önskade alltid det.

(Intervju med Linnea och Nils, 2014-11-23)

När det var kalas hemma var det tvunget att lagas stora mängder mat. Att det skulle vara så stora mängder bidrog till att det inte heller var så dyra maträtter. Ofta var det t.ex. soppor och grytor menar mina informanter. När det var kalas verkar det inte spela någon roll om det är dyrt eller billigt bara det är gott och alla kan äta det. Mina informanter har dock inga egna kalas nu när de flyttat hemifrån. Många av dem bor trångt och har inte några barn som vill ha kalas därför har de själv inte några erfarenheter av hur de själv skulle lagat mat i en sådan situation, men det är intressant att höra hur de gjorde hemma hos föräldrarna för som jag märkt tidigare så tar man med sig mycket hemifrån och som Latour (2007) menar tar vi med oss erfarenheter sedan tidigare och väver in dem i det nya nätverket (s.166). Troligen kommer även mina informanter att servera mycket, lätt och billig mat när hela släkten kommer på kalas i framtiden. För fyrtyalisterna som Brembeck (2010) skriver om är goda matminnen ofta förknippade med julaftonsmiddagar, mat hemma hos mormor och farmor och andra lite finare tillställningar (s.59). Därför är det kanske inte så konstigt att just finmaten sätter spår i mina informanter och att de berättar om dem med glädje, precis som om de kan känna smakerna i munnen när de pratar om dem. Det är de här som de minns eftersom det var det man tyckte var godast och därför tror jag att det är dem som mina informanter helst vill föra vidare i sin egen mattradition.

Som vi sett ovan är många av aktanterna så som pengar, tid och smak även viktiga när det kommer till finmat, men när nya aktörer kommer till förändras de som när t.ex. vänner bjuds på middag eller födelsedagar skall firas med släkten. Likt Latour (2007) skriver är varje nätverk unikt och i varje ny situation skapas nya kopplingar av aktörer (s.6). När det bjuds på finmat är det ofta i en nya situation med nya människor vilket gör att nätverket ändras för informanterna. Det är också intressant hur många av mina informanter skiljer på fest och kalas

som två olika situationer bestående av olika aktörer. Latour (2007) menar att grupper av aktörer skapas i relation till varandra och definieras genom skillnader (s.32-33). Fest och kalas är två olika situationer med olika aktörer samt olika kopplingar. Fest verkar det som att de förknippas med vänner och dyr mat, medan kalas är när man bjuder in släkten till födelsedagar och bjuder på storkök. Helger skulle kunna läggas till som ännu en kategori finmat där det är något mitt emellan. Det är alltså olika mänskliga aktörer i de olika situationerna och aktörer som pris, tid och smak förändras därför och får olika mycket betydelse i de olika situationerna, eller nätverken. Att tiden och pengarna har en helt annan roll när det kommer till finmaten är intressant. Finmat förknippas med dyra råvaror, lång tillagningstid och mer avancerade saker och är egentligen rena motsatsen till den maten ungdomarna har sagt att de lagar till vardags då de istället vill ha snabbt, billigt och lätt mat. Tänker man på det på detta sätt skapas även finmaten och vardagsmaten i relation till varandra. Olika gränser sätts upp såsom mängden pengar, tiden man lägger ned och ovanligheten i maten och man skiljer finmaten från vardagsmaten.

När jag skrev detta kapitel funderade jag kring om det är för att man vill imponera på sina vänner som man lagar dyrare mat då eller om det var för att man har råd att betala lite mer när man inte har så många gäster. I kapitlet har jag beskrivit vilka aktörer som är aktiva i nätverket kring finmaten. Jag har velat diskutera finmaten som ett eget nätverk som skapas i relation till vardagsmatens, men jag vill ändå se båda nätverken gemensamt som ett matnätverk som ungdomarna skapar. Dock ser jag varje matsituation som unik och alltid uppbyggd av unika aktörer. I detta fall har aktörerna varit vänner, familj, pengar, tid och smak men i andra pris, tid och mängddimensioner än vardagsmaten.

## **2.5 Grönsaksångest**

Genom arbetets gång och under intervjuerna har jag fått inblick i inte bara vad mina informanter äter för mat nu och vilka vanor de har utan också vad mina informanter vill med framtiden och vilka förändringar de önskar skall ske i deras matlagning. Min egen teori är att även framtiden kan ses som en aktör i ungdomarnas nätverk kring mat eftersom den hela tiden finns där i bakhuvudet och påminner om att förändring kanske bör ske. Det är alltså inte bara tidigare platser och erfarenheter som påverkar. Därför vill jag i detta sista kapitel beskriva vad ungdomarna har för framtidsvisioner med sin mat och hur det påverkar deras matlagning idag och på det sättet försöka spåra ännu några aktörer i nätverket.

Vill ju alltid äta bättre och mindre, men det är för tidskrävande ju. (Kvinna, 21)

Kommer nog fortsätta ungefär som jag gör nu men så klart lära mig fler rätter/ att göra dem bättre. När jag flyttar ihop med någon kommer jag förhoppningsvis äta mer sallad. (Kvinna, 20)

Det kommer antagligen se annorlunda ut i framtiden när man kanske har en familj att tänka på. Idag är jag student och slarvar kanske lite ibland med vad jag stoppar i mig. (Kvinna, 21)

Hoppas kunna byta ut pasta, bröd och potatis mot t.ex. quinoa eller cous cous. Sluta äta limpa till frukost och dricka juice/läsk. Men det är svårt att sluta med det goda. (Kvinna, 20)

Linda: /.../ Sen är vi väl ganska dåliga på att äta grönsaker... Är vi inte det?

Nils: Jo!

(Intervju med Linda och Nils, 2014-11-23)

Vi får nog äta lite mer grönsaker om vi får barn till exempel. Vi äter inte så mycket grönsaker just nu, det är lite illa.

(Intervju med Cornelia, 2014-11-15)

Informanterna ovan vill i framtiden äta nyttigare och speciellt äta mer grönsaker. Just viljan att äta mer grönsaker, men att det kan vänta till senare har jag fått höra från många intervjupersoner. Grönsaksbristen är något som mina informanter själv påpekat när jag intervjuat dem och det är intressant just hur viktigt det verkar vara för dem att påpeka att de borde äta mer grönsaker. Där är ingen informant som har varit stolt över att inte äta grönsaker, alla säger det nästan som om de skäms. När jag intervjuade Martin fick jag skinkstek med ungsrostade grönsaker, men när jag frågade honom om han åt grönsaker till vardags så erkänner han att han inte äter grönsaker speciellt ofta. Det är typ bara till denna maträtt han har grönsaker (Martin, 2014-11-16). Kvinnorna ovan vill äta nyttigare i framtiden, men här är det inte bara grönsakerna som skall läggas till utan de vill även byta ut annat såsom pasta och ris mot nyttigare alternativ. Att mina informanter vet att de borde äta mer grönsaker skulle jag vilja koppla till begreppet svart låda. Det är som Gunnemark (2008) skriver en svart låda som har slutits kring ett ämne och aldrig ifrågasätts (s.69). Vårt samhälle är fyllt av bilder på hur vi skall se ut, vad vi skall eller bör äta. ”Grönsaker är nyttigt” lär vi oss som barn och fraser som ”ät mer grönsaker” tjasas från föräldrar och vuxna, vilket medför en föreställning om att grönsaker är nyttigt och att vi bör äta mycket grönsaker. Jag skulle vilja säga att det skapas en svart låda om att vi bör äta grönsaker som vi aldrig ifrågasätter utan bara accepterar att vi bör det. Uttryck som ”vi borde...” och ”vi måste göra i framtiden” tycker jag är intressanta. Många informanter verkar ha ångest för att de inte äter nyttigt och äter grönsaker idag, men de verkar inte ha någon brådska att åtgärda detta. Den svarta lådan skulle även kunna innehålla andra föreställningar om vad vi bör äta ur hälsoperspektiv. Mina informanter vill i framtiden

äta mer grönsaker, men för tillfälligt när tiden inte finns så är halvfabrikat ett alternativ. Målet i framtiden är dock att äta sunt och nyttigt. Som Linda säger känns det bra när de äter wok och där är mycket grönsaker (Linda, 2014-11-23). Känslan av att äta grönsaker känns rätt för informanterna och längtan efter att känna den känslan arbetas med för att den skall uppnås.

Att mina informanter vill äta nyttigare vill jag också koppla ihop med ogillandet av halvfabrikat och viljan att laga maten själv som jag nämnde i första kapitlet. Dessa har också med hälsan och kroppen att göra. Miniprodukterna som Jönsson (2005) beskriver är gjorda för att intas snabbt och för att vara nyttiga och marknadsförs som detsamma (s.140) För mina informanter verkar det dock inte vara något alternativ. För mina informanter verkar inte halvfabrikat vara eftertraktat även om det är nyttiga alternativ. Alla verkar istället sträva mot det ”äkta” och naturligt nyttiga.

Jag hoppas på att ändra mina matvanor. Laga mat med en sambo är trevligt och älskar att lyxa till det om man har någon att dela det med. (Kvinna, 22)

Jag hoppas mina matvanor kommer ändras när jag har någon annan att bo med. Då måste man tänka på någon annan också och man kan laga mat tillsammans. Jag vill bli mer motiverad till att laga mat. Nu kommer maten i andra hand. (Kvinna, 23)

Jag vill ha bättre (dyrare) råvaror. (Kvinna, 27)

För vissa av informanterna är framtidsplanerna att ha råd till dyrare råvaror och att kunna lyxa till det mer. Att pengarna är en viktig aktör i nätverket blir här väldigt tydligt. I första kapitlet var pengarna en begränsande aktör som mina informanter hela tiden var tvungna att förhålla sig till. Att framtidsdrömmarna hos mina informanter då är att kunna lägga mer pengar på mat är kanske inte så konstigt. Vissa av mina informanter vill träffa någon ny person att dela sin mat med. För Fyrtioalisterna som Brembeck (2010) skriver om är det mysfikan, gemenskapen med matlagningen och de gemensamma vanorna som gör att man känner sig trygg och ombonad (s.90). Likaså verkar mina informanter sträva efter att ha någon att dela sin matlagning och sina rutiner med. Mat är mycket godare och roligare att äta tillsammans. När de bor ensamma har de inte samma glädje för matlagningen och som en informant säger så kommer maten ofta i andra hand då. I framtiden, liksom nu, är andra personer i informantens närvaro viktiga aktörer och påverkar mycket hur maten lagas och äts.

Om jag blir rikare kommer jag köpa bara ekologiskt. (Kvinna, 32)

Jag vill anpassa mig mer efter vilka råvaror som ligger i säsong.(Kvinna, 24)

Det är inte bara sin egen kropp informanterna vill vara mer rädda om utan även miljön och världen. För de två informanterna ovan är det viktigast i framtiden att tänka mer på att köpa

ekologiskt och att handla sådana varor som passar säsongen och är närodslade. Det ständiga hotet med miljöförstörelsen kan ses som en aktör som finns närvarande i ungdomarnas tankar kring mat. Även i Brembecks (2010) studie av fyrtiotalisterna tas miljöhoten upp. Hos dem var det vanligt att man kände sig likgiltig till miljöhoten och att man inte kände att ens egen lilla påverkan kunde spela så stor roll när hotet var så stort (s.137). Hos mina informanter verkar det i alla fall finnas en vilja att någon gång kunna bidra mer till att miljön räddas, men de känner inte att de har möjligheten just nu.

Emma: Jag hade velat prova mer så här... eller få mer utländskt i min mat. Det hade varit kul med mer internationell mat. /.../ lite svårare rätter hade man velat göra. Lite långkok och sådant.

(Intervju med Emma och Christian, 2014-11-18)

Martin: Man vill ju alltid komma på nya saker och kunna förbättra sig. Jag tror jag är på rätt väg i alla fall.

(Intervju med Martin, 2014-11-16)

Jag tror och hoppas att jag kommer ändra mina matvanor, bredda mina vyer inom olika recept så att man får större variation än bara köttfärs, kyckling, fläsk eller fisk. (Man, 22)

Variation och kunskap är ännu några mål mina informanter har med sin matlagning. Martin vill lära sig att laga bättre mat och lära sig nya maträtter. Emma vill prova på mer utländskt och svårare rätter. De matlagningskunskaper man har spelar in i vad man lagar för mat och vilken nivå man väljer att lägga sin matlagning på. Genom att vidga sina vyer och lära sig nya saker förändrar de alltså sin matlagning, eller förbättrar den snarare. Det är alltså ett nätverk som ständigt är i rörelse, likt nätverken som Latour (2007) beskriver (s.132), genom informanternas vilja att utvecklas och variera sig. Maten och teknikens utveckling är ett ämne som tas upp i Brembecks (2010) bok om fyrtiotalisterna och deras mat. Ny teknik spelar för fyrtiotalisterna stor roll i matlagandet. Ny teknik förenklar och ökar möjligheten att göra större mängder mat och göra storkok (s.77). Kanske är det likadant för mina informanter att ny teknik kommer att förändra deras matlagning och kanske är det genom ny teknik som de kommer lära sig nya saker och ha möjlighet till större variation.

I detta kapitel har jag tagit in ännu en stor aktör, framtiden. Framtiden och tankarna kring framtiden består av andra mindre element och aktörer. Att, som Nehls (2008) skriver, inte på förhand bestämma sig för vilka aktörer som är viktigast och vilka element som ingår i nätverket (s.21) har jag märkt var viktigt i detta kapitel. När jag började skriva uppsatsen hade jag ingen aning om vad mina informanter ville med framtiden och att just grönsaker skulle betyda så mycket. Nyttigheter, grönsaker och ekologiskt är som jag nämnt svarta lådor som

aldrig ifrågasätts. Det är föreställningar om hur vi bör och skall leva och vad som är nyttigt. Dessa aktörer förenas inom framtidstankarna, kanske för att de drar nytta av varandra så som Gunnemark (2008) skriver, och bildar en grupp av aktörer som påverkar hur ungdomarna förändrar sin mat. Aktörer gör alltid någonting och påverkar andra aktörer att göra saker enligt Latour (2007, s.58). Likt han beskriver förändrar framtiden och dess mindre aktörer det gamla nätverket och dess aktörer så som tid, pengar och smak. Mina informanter har velat variera sig och lära sig mer inom matlagningen. Som jag nämner i inledningen är tv-tablån full med matlagningsprogram och tidningar om matlagning verkar tryckas varje dag. Media lever på människors vilja att lära sig mer inom ämnen som t.ex. mat. Ett ämne som är så viktigt i livet och som betyder så mycket för människor. När de lär sig nytt förändras nätverket av de nya idéerna och de nya recepten gör att tidigare aktörer får ny mening.

Grönsaker, nya personer, tid, miljö, kunskap och ny teknik är de olika aktörer jag spårat i kapitlet och diskuterat ovan. Självklart finns där säkert andra aktörer som påverkar, men det är dessa som jag främst upptäckt hos mina informanter. Jag tycker det är intressant hur mycket framtiden betyder och hur just grönsaker är ett återkommande ämne som mina informanter verkar tänka mycket på. Mina informanter verkar ha en vilja att förändra och tänka framåt. Nya recept letas och nya kunskaper utvecklas och nätet är ständig förändring.

### 3. Avslutande diskussion

Linda: Jag är ju en typisk potatismänniska och en typisk grytmänniska.

Nils: Mm jag är mer en stekt köttbit!

När jag frågar vad Linda och Nils tycker bäst om får jag svaret ovan. De väljer att beskriva sig själva som en viss sorts matmänniska, en människa som äter en viss sorts mat. Att de beskriver sig själva så här känns som ett tydligt exempel på hur viktig maten är för identiteten. Som jag diskuterade i inledningen är mat en stor del av vår vardag och vi matas med nya recept och nya idéer till vår matlagning samtidigt som vi har mycket med oss i bagaget. Ur detta skapar och omskapar ungdomarna sina matvanor.

Syftet med min uppsats har varit att förstå och undersöka hur ungdomarna förhåller sig till och hur de skapar sina matvanor och traditioner när de flyttar hemifrån. Jag har velat se hur de använder maten för att skapa sig en identitet genom vanor som förs vidare, andra som förändras och nya som skapas. Vad är det som påverkar maten som ungdomarna lagar och vad är det som är viktigt när ungdomarna lagar mat? Genom att reda ut och beskriva vilka aktörer som finns närvarande i nätverket har jag fått inblick i hur och vad som påverkar ungdomarnas matlagning. Som Latour (2007) tänker skapas aktörer i relation till varandra och det är aldrig säkert vilka aktörer som man kan hitta i ett nätverk. Dessa skapas i relation till varandra bör de också studeras som en grupp och som ett nätverk där de agerar med varandra (s.46-47). Att jag använt mig av ANT har gett mig möjlighet att se både mänskliga och icke-mänskliga aktörer. Både mänskliga och icke-mänskliga aktörer agerar tillsammans och som Gunnemark (2008) skriver är de beroende av varandra och drar nytta av varandra (s.69). För att svara på frågan ovan finns det alltså olika aktörer som påverkar vad det är som lagas. I kapitlen har jag beskrivit aktörerna i små grupper, men det är viktigt att poängtera att detta bara är av praktiska skäl. Alla aktörer agerar i ett enda stort nätverk och påverkar vad mina informanter lagar för mat.

I nätverket finns aktörer så som pris, tid, smak och halvfabrikat som är materiella aktörer. Matlådan har också ganska oväntat spelat stor roll för mina informanter när de planerar sin mat. I matlådan packar de ner den billiga, snabba och hemlagade mat de helst vill äta och packar på så vis ner alla aktörer i en låda. Dessa krockar ibland med varandra och har olika stor betydelse i olika situationer, liksom Latour (2007) skriver är nätverken unika och ändras i varje ny situation (s.6). Varje dag förändras nätverket genom nya beslut, nya aktörer som



kommer in eller gamla aktörer som lämnar. Nya vänner och nya förhållanden påverkar nätet samtidigt som de blandas med tidigare erfarenheter som familj och gamla förhållanden. För vissa av dem är familjens gamla matvanor viktiga att ta med, men för andra har vänner större påverkan. För de som inte alls vill föra vidare någonting hemifrån fungerar det gamla som en motpol till det de vill göra nu. En annan viktig sak jag uppmärksammat är hur viktig gemenskapen är för informanterna. Att äta ensam är inte lika gott och trevligt, utan mer ett nödvändigt ont.

Vad är finmat och vad är vardagsmat? Vardagsmaten ska enligt de flesta av mina informanter vara enkel, snabb och billig, men ändå smaka gott. Ovan skrev jag att varje situation är unik och när jag har pratat om finmaten har jag diskuterat den som en egen unik situation och ett eget nätverk där alla de tidigare aktanterna som pris, tid och smak återkommer men i nya dimensioner och med nya meningar. Maten får vara dyrare, ta längre tid och ska smaka bättre. Den nya situationen består också av nya mänskliga aktörer som t.ex. vänner och släkt. När vännerna kommer bjuder man på dyra och avancerade saker, men när slakten kommer serverar mina informanter gärna större mängder billig och lätt mat som är mer lik vardagsmaten.

En annan fråga jag ställde i inledningen var vilka önskningsinformanterna har med sin mat. I kapitlet om grönsaker och nyttigheter försökte jag beskriva mina informanters framtidsdrömmar. Drömmarna är oftast att ha möjlighet att äta mer ekologiskt, utveckla matkunskaper och äta mer nyttigt. Kring drömmarna har jag pratat om svarta lådor och hur grönsaker kan ses som en svart låda. Gunnemark (2008) beskriver svarta lådor som föreställningar som aldrig ifrågasätts och som tas förgivet (s.69). Alla mina informanter påpekar att de bör äta grönsaker och äta mer nyttigt, men aldrig varför. Det är mer som en sak de lärt sig under uppväxten att de bör göra och inget som ifrågasätts. Alltså kan även omvärlden ses som en aktör i nätverket då den hela tiden finns i bakgrunden. Vi blir matade med olika föreställningar och nya kunskaper från familj och vänner, men även av omvärlden. Maten är en aktör som påverkar våra kroppar så fort vi stoppar den i oss, vilket gör att vi hela tiden måste vara medvetna om vad vi stoppar i oss. Maten försvinner som aktör på tallriken, men blir istället aktör i våra kroppar.

Latour (2007) beskriver ett nätverk som ett koncept som hjälper oss att beskriva och förstå kopplingarna mellan aktörerna (s.131). Jag måste se hela ungdomarnas matlagning som ett gemensamt nätverk där alla aktörer agerar. Alla situationer i nätverket är dock unika och bildar egna små nätverk. Alla aktörer jag nämnt kan ses som ett gemensamt nät av aktanter

där vissa agerar mer än andra och där graden av agerande beror på vilken situation det är. Aktörer som pris, tid, smak, familj, vänner, matlåda, grönsaker, kunskap och omvärlden har olika mycket betydelse i varje situation. Dock är det viktigt att inte sluta nätet och sätta en ram runt det som Latour säger(2007; s.148). Därför vill jag inte sluta nätverket här utan lämna det öppet för nya aktörer. Det finns säkert aktörer jag har missat och nya kommer alltid att ansluta till informanternas nätverk och andra lämna nätet när de inte längre har en uppgift.

En av mina frågeställningar var om det fanns några speciella traditioner, både gamla och nya. Några traditioner har dock inte dykt upp i varken intervjuer eller frågelistor. Det verkar inte vara ett begrepp som ungdomar använder sig av och de vill inte gärna säga att de har traditioner. När jag frågat efter detta har de endast sagt att de inte har traditioner, men att det finns vissa vanor och saker de gör oftare än andra. Att man ska äta tillsammans är för vissa mer eller mindre en tradition, men det är det enda i närheten av en tradition jag uppfattat i informanternas berättelser.

I inledningen började jag en diskussion om man kan se ungdomarnas matvanor som en del i ett kulturarv. En av frågorna man kan ställa sig om kulturarv, är enligt Aronsson (2004), *vad som egentligen är historiskt intressant och varför det skall bevaras*. Frågor man kan ställa sig till detta är vad som är historiskt intressant. Är det de som är autentiskt och unikt, är små ting viktigare än stora sammanhang, är det bara hotade saker som är viktiga eller är det sådant som människor brukar och identifierar sig med (s.173-174). Skulle vi då kunna se matvanorna som ett kulturarv? Utifrån frågorna skulle vi kunna göra det, men ändå är det svårt att se just det jag skrivit om som ett kulturarv. Som mina informanter säger är det viktigt att laga ”äkta” mat som är hemlagad och autentisk. Därför skulle vi kunna se den hemlagade maten som något autentiskt som bör bevaras. Maten ungdomarna lagar och deras egna små nätverk skulle kunna ses som ett ännu större nätverk av svensk matlagning i nutid som jag återkommer till. Man kan fråga sig om det går att se samtida matlagning som ett samtida svenskt kulturarv och om det är viktigt att bevara detta. Kanske finns det ett större intresse för kulturarv som människor kan identifiera sig med. Jag tror i alla fall att det finns ett intresse för det som människor känner igen sig i och som de kan förstå. Dessutom är det viktigt att bevara det vi har nu för framtiden. Den hemlagade maten är möjligen redan på väg att bli hotad och att skydda det som kulturarv är kanske inte en fråga som ligger så långt fram i tiden. För som många informanter påpekat har vi inte tid att laga hemlagad mat i vårt stressade liv och kanske är vi på väg att förlora ett gammalt arv av maträtter och kunskaper. Därför bör vi kanske fokusera på samtidsdokumentation av just maten idag och inte bara maten förr.

Att kulturarvsstämpla något som fortfarande lever kan dock ställa till med problem, speciellt då jag vill poängtera att nätverket ständigt är under förändring. Ronström (2008) menar att genom att förklara något som kulturarv stoppar man tiden och begränsar det. Kulturarvet uttraderar minnen och förvandlar dem till historia genom att skilja nu från förr och frysa tiden. Makt över det förflutna, samtiden och framtiden är ännu ett problem med kulturarvsförklaringar (s.182). Att säga att mat är ett kulturarv medför risken att någon har makten över att bestämma vad som är viktigt och vad som är autentiskt. De som har makten över detta har också makten över att tidsbegränsa och rumsbegränsa det till det som enligt dem är betydelsefullt. I denna process kan minnen försvinna och ersättas med historier utan kontext och utan mening. Det är lätt att det blir ett meningslöst dokumenterande som inte kommer betyda något för någon eftersom betydelsen av minnena och maten är personliga. Det är dock intressant som Gunnemark (2008) skriver om hur de subjektiva berättelserna som kombinerar ting och liv kan ge underlag för urvalskriterier och bevarande av kulturarvet. Genom att få förståelse för varför individen minns just det tinget, hur de känner för det och hur de förhåller sig till det finns det bärkraft för en bra kulturarvsförmedling (s.81). Slår man ihop de enskilda minnena till ett gemensamt minne kan det bli mer relevant och intressant då det blir en beskrivning av hur vi lever idag och hur våra matvanor ser ut i Sverige. Skall vi bevara mattraditioner och matvanor som finns idag kommer de alltså att dokumenteras som de är just nu, men även det kan ha en betydelse för framtiden. Genom att bevara det samtida får vi förståelse och insikt i vår aktuella livssituation.

Svensk mat och matvaror har vissa av mina informanter påpekat som viktigt. Ungdomarnas nätverk kan ses i ett ännu större nätverk av svensk samtida matkultur. Därför vill jag göra en koppling till hur maten kan ses ur ett nationalistiskt och etniskt perspektiv. Hylland- Eriksen (2007) ställer sig frågan om man skall betona människors egna val och strategier eller om man skall se människor som en produkt av kultur och samhälle? (s.85) Att människor inte är ensamma som aktörer har jag haft som utgångspunkt redan från början och jag vill fortsätta med det. ANT bygger på olika aktörer som kopplas samman till ett stort nätverk. I detta nätverk skulle vi även kunna se samhället och kulturen, den svenska så väl som andra kulturer, som en aktör. Som Linda sa i intervjun så äter de mycket svensk mat, men ibland kände de sig exotiska då de åt mat från andra länder. Vi förhåller oss alltså till det svenska och till det vi känner igen oss i. Mat från andra länder blir exotiska och spännande. Stereotyper ger individer möjlighet att skapa ordning i en komplicerad social värld och definiera gruppens gränser, menar Hylland- Eriksen (2007; s.34). Många av mina informanter har väldigt

bestämda åsikter om vad som är svenskt och vad som är typiskt för andra länder. Svensk husmanskost nämns som positivt och nyttigt, thailändskt är spännande och amerikanskt är ägg och bacon har jag fått höra av mina informanter. Stereotyper finns alltså och vi förhåller oss olika till olika slags mat. Att äta svenska råvaror och svensk husmanskost anses ses som bra, gott och nyttigt och är någonting att sträva efter, kanske för att det är det som vi identifierar oss med och som vi känner igen.

Forskning kring och dokumentation av hur individer idag tolkar och kombinerar gammalt och nytt i sitt dagliga liv är som Gunnemark (2008) säger en intressant utmaning. Genom att göra det kan vi få en större förståelse för det ökade historieintresset influerar hemmen och hur kulturarvssektorn kan nå allmänheten (s.68). I min studie av ungdomarnas matvanor har jag märkt hur de hela tiden förhåller sig till det de växt upp med och hur de kombinerar det med sina egna nya matvanor. Att titta just på hur det gamla kombineras med det nya tror jag är det bästa sättet att närma sig mitt fält genom ett kulturarvsperspektiv. Matlagning har vi sysslat med i alla tider och matvanorna förändras ständigt. Trots det finns det hela tiden saker som stannar kvar och saker som vi återupptar. Varje individ tar med sig olika mycket, förhåller sig på olika sätt till det gamla och skapar sig sitt eget nätverk av gammalt och nytt. ANT:s styrka, enligt Gunnemark (2008), är dess användbarhet för att beskriva vardagssituationer på ett bra sätt (s.80). Det är just vardagssituationen med matlagning som jag har velat fånga med mina beskrivningar och hur man kombinerar gammal och nytt är en intressant vinkel. Nätverket är inte statiskt, menar Gunnemark (2008). Förändring sker hela tiden men det är sällan frågan om stora omfattande förändringar (s.81). Likaså är det för mina informanter. De tar in nya influenser hela tiden och gamla saker får stå tillbaka, men ingen av dem har gjort någon extrem förändring sedan de flyttat. Därmed lever mycket kvar genom generationer i ungdomarnas minnen.

Genom att använda mig av ANT har jag fått förståelse för hur ungdomarnas matvanor skapas och utifrån hur man skapar sig ett nytt nätverk av mat när man flyttar hemifrån. Genom att beskriva ungdomarnas egna berättelser har jag kunnat ringa in nätet. Det är intressant hur gamla aktörer från hemmet tar plats i det nya nätverket och den nya kontexten där de får nya meningar. I inledningen frågade jag mig själv vad som menas med uttrycket ”riktig” mat och hur ungdomarna förhöll sig till detta. Svensk, hemlagad och god mat är de tre aktörer som jag efter mitt undersökande vill applicera på ”riktig” mat. De är aktörer som informanter nämner som extra viktiga och som verkar vara mål att uppnå för att maten skall bli perfekt. Nyttig mat och ekologiskt skulle kunna kopplas till begreppet för vissa informanter. Informanterna

känner sig sällan nöjda med sin mat och vill gärna lära sig laga ”riktig” mat. Riktig mat verkar alltså vara mer ett ouppnåeligt mål än något man gör till vardags. Kraven för riktig mat verkar vara väldigt höga, ingen kan definiera den och det är fortfarande lite av ett mysterium vad riktig mat är.

Slutligen har jag alltså funnit olika aktörer som kan kopplas ihop till ett stort gemensamt nätverk. Exempel på dessa är pengar, tid, smak, familj, vänner, grönsaker och omvärlden. De har olika betydelse och mening i varje unikt nätverk och varje unik situation. Det går ändå att se som ett gemensamt nät av aktörer av personlig skala eller nationell skala om man så vill. Genom att uppmärksamma dessa informanternas berättelser förstår vi vilka aktörer som agerar i skapandet av nätverket och hur de är sammankopplade till en individuell identitet. Som jag ser det är det även viktigt att bevara och dokumentera det som händer nu och vara uppmärksamma på hur vi lever idag. Förståelse och medvetenhet för hur vi lever ger oss möjlighet att känna stolthet över den historia vi skapar och den gemenskap som finns kring maten, men även förändra det vi inte är nöjda med och skapa en bättre framtid. Jag har själv lärt mig mycket om mina egna värderingar och vanor genom att se på hur andra lever och tänker. Arbetet har gett mig insikt i vad som är viktigt med matlagning och hur vår vardag ser ut idag. Det hade varit intressant att utveckla det ännu mer under längre tid och kanske med fler informanter, samt ett bredare åldersspann för att se förändringarna som sker i nätverket över tid. Det lämnar jag åt någon annan att göra i framtiden.

## 4. Källförteckning

### Intervjuer:

Cornelia, 2014-11-15

Emma och Christian, 2014-11-18

Linda och Nils, 2014-11-23

Martin, 2014-11-16

Ljudfiler och transkriptioner finns i författarens ägo.

### Frågelistor:

Kvinna 32

Kvinna 21

Kvinna 27

Kvinna 27

Kvinna 20

Kvinna 24

Kvinna 23

Man 22

Man 24

Kvinna 21

Kvinna 21

Kvinna 22

Kvinna 20

Kvinna 24

Utskrifter av frågelistor finns i författarens ägo.

### TV:

*Gordon Ramseys köksskola*, Kanal 8

*Halv åtta hos mig*, TV 4

*Hela England bakar*, TV 4

*Historieätarna*, SVT 1

*Här är ditt kylskåp*, TV 8

*Jamie olivers julmat*, 7:an

*Kockarnas kamp*, TV 4

*Sveriges mästarkock*, TV 4

*Tinas Julkök*, TV 4

*Vad blir det för mat?* TV 4

### **Tidningar:**

*Bra mat kräver vilja*, Göteborgs- Posten, 2014-11-06

Gahne, Mia, *Söndagsmiddag på gammalt vis*, Borås tidning, 2014-11-06

Grahn, Marie, *Trendigt, nyttigt, dyrt*, Göteborgs Posten, 2014-11-30

Jardim Ribeiro, Cristina, *Äldre rätter rätt för äldre*, Gotlands tidningar, 2014-11-06

Liljenberg, Marianne, *Smakrika höstgrytor*, Tidningen Allas, 2014-09-17

Meyer von Bremen, Ann- Helene, *Makten över vår mattallrik flyttas allt längre bort*, Allt om mat, 2014-11-30

Nilsson, Johan, *Riktig mat bäst för undernärda*, Sydsvenskan, 2014-11-06

Persson, Karin, *Mat hem- packat och klart*, Norran, 2014-11-06

TT Nyhetsbyrån, *Allt fler handlar närodlat*, Katrineholms- Kuriren, 2014-11-06

### **Bild:**

Privat bild (Framsidan) tagen hos Cornelia 2014-11-29

### **Otryckta källor:**

Johansson, Barbro. 2008. *Den goda måltiden: Berättelser om mat och ätande i Vi föräldrar och Kamratposten 1969-2007*. Centrum för konsumtionsvetenskap, Handelshögskolan Göteborg

### **Tryckta källor:**

Andersson, Benedict. 2005. *Den föreställda gemenskapen*. Uddevalla: MediaPrint I Uddevalla AB

Aronsson, Peter. 2004. *Historiebruk: att använda det förflutna*. Lund: Studentlitteratur AB

Bergh, Lars- Kristian. 1999. *Mat, makt, marknadsföring*. Omarb. Uppl. Grödinge: Bokskogen media

Brembeck, Helene. 2007. *Hem till McDonalds*. Stockholm: Carlsson Bokförlag

Brembeck, Helene. 2010. *Ju mer vi är tillsammans: Fyrtioåringarna och maten*. Stockholm: Carlsson Bokförlag

Bringéus, Nils- Arvid. 1999. *Årets festdagar*. Stockholm: Carlsson

Coveney, John. 2014. *Food*. Abingdon, Oxon; Routledge

- Damberg, Jenny. 2014. *Nu äter vi! De moderna favoriträtternas okända historia*. Västerås: Ica bokförlag
- Freedman, Paul. 2007. *Food: The history of taste*. London: Thames & Hudson
- Fuchs, Peter. 1980. *Vem producerar vår mat?: en översikt av svensk livsmedelsindustris uppbyggnad, ägarstruktur och utveckling*. Stockholm: KF/ LO:s informantionskommité
- Fägerborg, Eva. 2013. Intervjuer. I Lars Kaiser & Magnus Öhlander (red.) *Etnologiskt fältarbete*, 85-110. Lund: Studentlitteratur
- Gudmundsson, Magnus och Silvé. Eva (red.). 2006. *Samtiden som kulturarv: svenska museers samtidsdokumentation 1975-2000*. Värnamo: Fälth & Hässler
- Gunnemark, Kerstin. 2008. Ting och minnen i kulturarvskontext. I Eva Knuts och Katarina Saltzman (red.) *Nätverksetnologi*, 65-85. Göteborgs universitet: Meddelande från Etnologiska institutionen Nr 21. Jönköping: Tryckkopia AB
- Hedman, Uno och Nordén, Gösta (red.). 2012. *Välkommen till bords: uteätandets historia*. Stockholm: Carlsson
- Hylland- Eriksen, Thomas. 2007. *Etnicitet och nationalism*. Falun: Scandbook
- Hörnfeldt, Helena. 2013. Fältarbete och skriftliga källor. I Lars Kaiser & Magnus Öhlander (red.) *Etnologiskt fältarbete*, 235-261. Lund: Studentlitteratur AB
- Jönsson, Håkan. 2005. *Mjolk- en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. Stockholm: Brutus Östlings Bokförlag Symposion
- Kaijser, Lars. 2013. Fältarbete. I Lars Kaiser & Magnus Öhlander (red.) *Etnologiskt fältarbete*, 37-62. Lund: Studentlitteratur
- Knuts, Eva. 2008. Svarta och vita lådor i minnenas tjänst. I Eva Knuts och Katarina Saltzman (red.) *Nätverksetnologi*, 39-65. Jönköping: Tryckkopia AB
- Latour, Bruno. 2007. *Reassembling the Social: An Introduction to Actor-Network-Theory*. New York: Oxford University Press Inc.
- Latour, Bruno. 1993. *We have never been modern*. Översättning av Catherine Porter. Cambridge, Mass: Harvard University Press
- Law, John. 1997. *Traduction/Trahison: Notes on ANT*. Lancaster University, Centre for science studies
- Law, John. 1992. *Notes on the theory of the Actor-Network: ordering, strategy and heterogeneity*. Lancaster University, Centre for science studies
- Magnusson, Åke och Nilsson, Barbro (red.). 2013. *MAT!: 351 västsvenska ungdomar om global matsäkerhet och hållbar utveckling*. Göteborg: Tre böcker



- Nehls, Eddy. 2008. Sammanhangens betydelse. I Eva Knuts och Katarina Saltzman (red.) *Nätverksetnologi*, 17-39. Göteborgs universitet: Meddelande från Etnologiska institutionen Nr 21. Jönköping: Tryckkopia AB
- Olofsson, Malin och Öhman, Daniel. 2012. *Matens pris: boken som matindustrin inte vill att du skall läsa*. Stockholm: Månocket fakta
- Pripp, Oskar. 2013. Reflektion och etik. I Lars Kaiser & Magnus Öhlander (red.) *Etnologiskt fältarbete*, 65-84. Lund: Studentlitteratur
- Pripp, Oskar och Öhlander, Magnus. 2013. Observation. I Lars Kaiser & Magnus Öhlander (red.) *Etnologiskt fältarbete*, 113-142. Lund: Studentlitteratur
- Ronström, Owe. 2008. *Kulturarvspolitik: Visby. Från sliten småstad till medeltidsikon*. Värnamo: Fälth & Hässler
- Saltzman, Katarina. 2008. Nätverksetnologi- en inledning. I Eva Knuts och Katarina Saltzman (red.) *Nätverksetnologi*, 7-14. Göteborgs universitet: Meddelande från Etnologiska institutionen Nr 21. Jönköping: Tryckkopia AB
- Schlosser, Eric. 2001. *Fast food nation: The dark side of the all-American meal*. Boston: Houghton Mifflin
- Sigfridsson, Ingegerd. 2005. *Självklara drycker? Kaffe och alkohol i social samvaro*. Göteborg: Bokförlaget Arkipelag.
- Swahn, Jan- Öjvind. 1999. *Mathistorisk uppslagsbok: mat och dryck från antikens kök till Absolut vodka*. Bromma: Ordalaget
- Söderlind, Ulrika. 2010. *Stormatstiden: Mat och dryck under svenskt 1600-tal*. Stockholm: Carlsson
- Östlund, Barbro. 2001. *Mat med historia från medeltid till nutid: Nöt för sej skal*. Göteborg: Tre böcker

## 5. Bilaga

### Intervjufrågor:

Namn

Plats

Tid

Civilstånd

Arbete

#### 1. Nutid:

Berätta vad du lagar till vad lagar vardags?

Varför?

Var äts den?

Var hämtar du inspiration?

Var har du lärt dig laga mat?

Vad är viktigt med matlagningen för dig?

Vad är ”du” i mat?

Hur gör ni när ni lagar mat tillsammans?

Vad tycker du om mat och matlagning?

Intresserar du dig för mat och matlagning?

Vad är vardag och vad är fest?

Vad är din favoritmat?

#### 2. Bakgrund:

Berätta om maten hemifrån?

Hur såg måltiden ut? Åt ni tillsammans?

Vem lagade maten? Hjälpte du till?

Är det något du önskar ta med dig hemifrån? Eller något du vill slippa?

Var maten och ätandet viktigt hemma?

Vad var vardag och vad var fest?

Är det någonting du saknar?

#### 3. Framtiden:

Hur tror du din framtid ser ut?

Kommer du fortsätta som nu? Eller du tror att du kommer ändra på dina matvanor?

### **Frågelistfrågor:**

Kön

Ålder

Boendeform

1. Berätta om dina matvanor! Vilken sorts mat lagar du? Var äter du den? Var hämtar du inspiration ifrån? Vad har du tagit med dig hemifrån, eller inte tagit med dig i matväg? Vad gör du för vardagsmat och vad gör du för finmat? Finns det speciella traditioner? Vad är det viktigaste för dig när det gäller mat? Bor du med någon, hur kommer ni överens?
2. Berätta om maten när du bodde hemma! Vad åt ni och hur åt ni? Vad var vardagsmat och vad var festmat? Hade ni några speciella traditioner?
3. Berätta om din framtid! Tror du att du kommer ändra några matvanor eller kommer du fortsätta äta som du gör nu?